



MASTERARBEIT/MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit/Title of the Master's Thesis

„Aus den Kochtöpfen anderer Länder. Eigene und fremde Ernährung
in der Zeitschrift *Die Frau* (1950er- und 1960er-Jahre)“

verfasst von/submitted by

Julia Rott

Angestrebter akademischer Grad/in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2019/Vienna 2019

Studienkennzahl lt. Studienblatt/ UA 066 805
degree programme code as it
appears on the student record sheet:

Studienrichtung lt. Studienblatt/ MA Globalgeschichte und Global Studies
degree programme as it appears
on the student record sheet:

Betreut von/Supervisor: Univ.-Prof. Dr. Franz X. Eder

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	5
2. Essen im Kontext von Identitätstheorien.....	13
2.1. <i>Essen als Akt der Kommunikation.....</i>	<i>13</i>
2.2. <i>Wir – und die Anderen.....</i>	<i>15</i>
2.3. <i>Das Konstrukt des Anderen – das Andere als Konstrukt.....</i>	<i>18</i>
2.4. <i>Eigenes & Fremdes in Relation zueinander und der Transfer von Kulturen.....</i>	<i>22</i>
2.5. <i>Exotismus – ein romantisierendes Konzept des Fremden?.....</i>	<i>27</i>
2.6. <i>Die „typisch“ österreichische Küche.....</i>	<i>28</i>
2.7. <i>Kulturerbe und die sogenannte Nationalküche.....</i>	<i>30</i>
3. Die 1950er- und 1960er-Jahre.....	35
3.1. <i>Der Massenkonsum kommt auf.....</i>	<i>35</i>
3.2. <i>Es beginnt bergauf zu gehen.....</i>	<i>39</i>
3.3. <i>Schnelle Küche und die scheinbare Zeitersparnis.....</i>	<i>43</i>
3.4. <i>Ess- und Kochpraxis in den 1950er-Jahren.....</i>	<i>45</i>
3.5. <i>Der Wirtschaftsboom hält an.....</i>	<i>48</i>
3.6. <i>Kühlschrank, Einkaufen und die Rolle der Frau.....</i>	<i>49</i>
3.7. <i>Ess- und Kochpraxis in den 1960er-Jahren.....</i>	<i>54</i>
3.8. <i>Aufkommende Reisewelle & die Erweiterung des eigenen (Geschmacks-)Horizonts.....</i>	<i>56</i>
4. Methodik – Forschungsdesign.....	59
5. Text- und Diskursanalyse.....	62
5.1. <i>Korpus.....</i>	<i>62</i>
5.2. <i>Kontextanalyse.....</i>	<i>65</i>
5.3. <i>Makroanalyse.....</i>	<i>69</i>
5.4. <i>Ergebnis der Makrostruktur.....</i>	<i>87</i>
5.5. <i>Mikroanalyse.....</i>	<i>95</i>
6. Zusammenfassung.....	110
7. Literaturverzeichnis.....	113
8. Quellenverzeichnis.....	120
9. Abbildungs- und Tabellenverzeichnis.....	122
10. Anhang.....	123

1. Einleitung

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Bedeutung von Essen – in Form von Speisen, Essgewohnheiten und als sozialem Akt – für die kulturelle und nationale Identität. Diese diskursiven Konstruktionen werden aus einer globalhistorischen Perspektive betrachtet und hinterfragt. Häufig werden Speisen oder Zutaten stereotypisch bestimmten Ländern oder Regionen zugeschrieben und beispielsweise als „typisch österreichisch“ oder „typisch italienisch“ etikettiert. Werbung, Medien und Tourismus verfestigen und reproduzieren diese klischeehaften Darstellungen. Auch die österreichische sozialdemokratische Zeitschrift *Die Frau* publizierte in den 1950er- und 1960er-Jahren (und darüber hinaus) neben Rezepten der „traditionellen österreichischen“ Küche Gerichte anderer (ferner) Länder und Regionen. Mit Beitragsüberschriften wie „So kocht die Amerikanerin“¹ oder „So kocht die Italienerin“² wurden kulinarische Identitätsnarrative erzeugt. Die Verankerung des Eigenen in einem lokalen, regionalen oder internationalen Gefüge geht einher mit einer Abgrenzung zum anderen – unverzichtbar für die eigene Legitimation des persönlichen Seins. Somit ist das Eigene ohne das Fremde nicht existent. Beide Konstrukte erlangen erst durch menschliches Tun Wirklichkeit.³ Der Fokus dieser Arbeit liegt auf kulinarischen „Eigenheiten“ und „fremden“ Kochstilen. Analysiert werden anhand ausgewählter Beiträge, meist Kochrezepte, die in der *Frau* erschienen, die Fremd- und Eigenbezüge innerhalb der österreichischen Ernährung in den 1950er- und 1960er-Jahren.

Essen und Identitätskonzepte aus globalhistorischer Perspektive

Das Ineinandergreifen von Globalem und Lokalem findet Ausdruck im Konzept der Glokalisierung, wie es von Robert Robertson beschrieben wurde. Darin postuliert er, dass sich beide nicht in Abgrenzung zueinander, sondern in einem Wechselverhältnis befinden, weil das Globale erst durch die Verknüpfung der unterschiedlichen Spielarten des Lokalen und die Entstehung des Lokalen erst durch die Globalisierung kriert wird.⁴ Auch Julia Reuter betont, dass Fremdes und Eigenes zwingend in Relation zueinander stehen, da eine Zuschreibung des Eigenen unabdingbar in eine des Fremden mündet.⁵ Davon, dass der Begriff *fremd* letztlich als eine Beschreibung des Selbst fungiert, ist Alois Hahn ebenso überzeugt. Gestützt wird die-

¹ *Die Frau*, 1950, Vol. 6, Nr. 8/23.2., S. 5.

² *Die Frau*, 1950, Vol. 6, Nr. 14/6.4., S. 5.

³ Manfred Oberlechner/Daniela Molzbichler, Das Eigene und das Fremde. Intersektionale Diversifizierung als spielerisch-didaktischer Lernprozess, in: Nadia El Ayachi/Silvia Kronberger/Manfred Oberlechner (Hg.), *Fremd ist die Fremde nur in der Fremde*, Innsbruck/Wien/Bozen 2018, 159.

⁴ Robert Robertson, *Glokalisierung. Homogenität und Heterogenität in Raum und Zeit*, in: Ulrich Beck (Hg.), *Perspektiven in der Weltgesellschaft*, Frankfurt am Main 1998, 192-220.

⁵ Julia Reuter, *Ordnung des Anderen. Zum Problem des Eigenen in der Soziologie des Fremden*, Bielefeld 2002.

se Ansicht auch vom Duden, der unter eigen „jemandem selbst gehörend, einer Sache zugehörend; einer Person/Sache zugehörend und für sie typisch, charakteristisch“⁶ versteht, wohingegen fremd „nicht dem eigenen Land oder Volk angehörend, eine andere Herkunft aufweisend; unbekannt, nicht vertraut; ungewohnt, nicht zu den Vorstellungen, die jemand von jemandem/etwas hat, passend; anders geartet“⁷ bedeutet. Das Eigene ist uns vertraut. Mehr noch ist es in unserem Besitz und so wird ein Einfluss, eine Einmischung von außen immer zunächst als bedrohlich gesehen. Das Eigene ist aber kein statischer Begriff, keine normative Größe. Es ist ein individuell bestimmter Ausdruck und hängt von der Persönlichkeit und den Lebensumständen der einzelnen Person ab. Daher ändert sich die Zugehörigkeit des Eigenen in der Geschichte immer wieder und auch der Umgang mit demselben. Auch beim Fremden spielen historische Gegebenheiten, Einstellungen und Persönlichkeit eine Rolle. In diesem Zusammenhang darf der Aspekt der Vorurteile nicht außer Acht gelassen werden. Fremd ist unbekannt, doch wie man damit umgeht, ist nicht mit allgemeingültigen Maßstäben zu ermitteln⁸:

„Der Fremde ist oft ein Kosmopolit, der nur deshalb ein Fremder genannt wird, weil eine globale gesellschaftliche Ordnung sich noch nicht konsolidiert hat. Die Soziologie des Fremden ist insofern auch eine Vorgeschichte der Weltgesellschaft.“⁹

Beide Begrifflichkeiten sind im alltäglichen Sprachgebrauch selbstverständlich. Sie bezeichnen klar abgegrenzte Bereiche, die einander gegenüberstehen:

„In unserer Alltagswelt bezeichnen wir als fremd dasjenige, was wir (noch) nicht kennen, nicht einsortieren können, für das wir noch keinen Begriff haben oder das wir noch keinem der alltäglich verfügbaren Begriffe zuordnen können.“¹⁰

Corinna Albrecht spricht gar von einer „Gesinnungsfrage“¹¹, wenn sie den Terminus *der/die/das Fremde* verwendet, da die Wahrnehmung darüber prinzipiell nie nur das Ergebnis wertneutraler Arrangements sozialer Wirklichkeit sein kann. Um das Unbekannte, das nicht zum eigenen Gefüge Dazugehörende zu fassen, wird das Eigene hervorgehoben und mit dem Mantel der Exklusivität umhüllt. Im *Exklusionsverhältnis* nach Horst Stenger setzt dieser eine Differenzierung nach sozialer und kultureller Fremdheit voraus. Genau diese Exklusivität ist aber

⁶ <http://www.duden.de/rechtschreibung/eigen> am 11.2.2019

⁷ <http://www.duden.de/rechtschreibung/fremd> am 11.2.2019

⁸ Rudolf Stichweh, *Der Fremde. Studien zu Soziologie und Sozialgeschichte*, Berlin 2010, 7.

⁹ Stichweh, *Fremde*, 7.

¹⁰ Elke M. Geenen, *Soziologie des Fremden. Ein gesellschaftlicher Entwurf*, Opladen 2002, 20.

¹¹ Corinna Albrecht, *Der Begriff der, die, das Fremde. Zum wissenschaftlichen Umgang mit dem Thema Fremde. Ein Beitrag zur Klärung einer Kategorie*, in: Yves Bizeul/Ulrich Bliesener/Marek Prawda (Hg.), *Vom Umgang mit dem Fremden. Hintergrund – Definition – Vorschläge*, Weinheim/Basel 1997, 81.

keineswegs eine Eigenschaft, die ausschließlich dem Eigenen vorbehalten ist.¹² Im Konzept des Exotismus dient genau jene Exklusivität als Merkmal des Fremden. Stephanie Wolter legt das Exotische als etwas aus, das – weil es eben anders ist – unter allen Umständen spannend ist.¹³

Die Wechselbeziehung zwischen Eigen und Fremd findet auch Ausdruck in den von Michel Espagne und Michael Werner auf Grundlage des deutsch-französischen Kulturaustausches gefertigten Konzepten für die Kulturtransferforschung. Danach entstehen Kulturräume nie aus einem luftleeren Raum heraus, sondern erwachsen vielmehr aus einer Fülle von Verflechtungen mannigfaltiger Art. Somit sind Eigenes und Fremdes kongruente Elemente desselben Diskurses, weil sich das Eigene auf Basis von Importen entwickelt, wodurch ihm selbst etwas Fremdes anhaftet.¹⁴ Gegen die Idee der lokal verankerten Kulturen spricht sich auch das Konzept der *shared* oder *entangled history*, wie es etwa Michael North beschreibt, aus, indem das Augenmerk auf Vermengung sowie Überlagerungen der unterschiedlichen Kultureinflüsse gelegt wird.¹⁵ Wolfgang Schmale verfolgt ebenfalls diesen Ansatz, indem er etwa sogenannte Nationalkulturen als Hybride bezeichnet.¹⁶ Dass diese Assimilationswege mitunter nur sehr schwer steuerbar sein können, macht Georg Schmidt bewusst, indem er auf die teilweise vorhandene Komplexität ebenjener hinweist.¹⁷ In eine Reihe mit den Nationalkulturen stellt sich der von Christoph Kirchengast geprägte Begriff der Heredifizierung. Gemeint ist damit das *gemachte* Kulturerbe, in den Fokus werden jene Entwicklungen gerückt, die das Kulturerbe überhaupt erst entstehen lassen, ihm also vorangehen.¹⁸ An dieser Stelle vereint sich das Konzept mit Eric Hobsbawms Idee der *invented traditions*.¹⁹ Im Sinne von Tradition wird der besondere Stellenwert von Essen und Trinken als treibende Kraft der Identitätsstiftung etwa von Thomas M. Wilson, Ernst Bruckmüller, Oliver Kühschelm, Roman Sandgruber und Susanne Breuss unterstrichen. Wilson betont die Wichtigkeit der Nahrungsmittel als Moment von Gewohnheit und Bräuchen ganz besonders dann, wenn sie vom Ein-

¹² Horst, Stenger, Deutungsmuster der Fremdheit, in: Herfried Münkler/Bernd Ladwig, (Hg.), Furcht und Faszination. Facetten der Fremdheit, Berlin 1997, 159-160.

¹³ Stefanie Wolter, Die Vermarktung des Fremden. Exotismus und die Anfänge des Massenkonsums, Frankfurt/New York 2004.

¹⁴ Michel Espagne/Michael Werner, (Hg.), Transfers. Les relations interculturelles dans l'espace franco-allemand (XVIIIe et XIXe siècle. Editions Recherche sur les civilisations, Paris 1988.

¹⁵ Michael North, Kultureller Austausch in der Frühen Neuzeit. Eine Einleitung, in: Michael North, (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 1-7.

¹⁶ Wolfgang Schmale, Kulturaustausch und kulturelle Transfers in der Frühen Neuzeit, in: Michael North (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 11-14.

¹⁷ Georg Schmidt, Kultureller Austausch innerhalb der deutschen Nation, in: Michael North, (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 81-88.

¹⁸ Christoph Kirchengast, Geschmacksverstärker „Kulturerbe“. Zur Heredifizierung unseres Essens, in: Andrea Heistingler/Daniela Ingruber, (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 250-273.

¹⁹ Eric Hobsbawm, Introduction. Inventing Traditions, in: Eric Hobsbawm/Terence Ranger, (Hg.), The Invention of Tradition, Cambridge 1996, 1-14.

dringen fremder Produkte bedroht werden. Häufig bilden gerade dann spezifische Nahrungsmittel Gegenstand lokaler und regionaler Überlieferungen.²⁰ Bruckmüller beschreibt das Zugehörigkeitsgefühl als ein Element mit passiven sowie aktiven Komponenten, das sich bis weit in die verschiedenen sozialen und gesellschaftlichen Bereiche erstreckt.²¹ Mit dem besonderen Stellenwert von Kultur und Nation setzt sich Kühschelm auseinander, der auch dadurch bedingt ist, dass sich nationale Identitäten durch bestimmte Produkte und Praktiken konstruieren lassen. Anhand der Ernährung gehen Erwartungen der Inklusion und der Exklusion einher, die etwa durch die Tourismusbranche gefestigt oder aufgebrochen werden können.²²

Durch die Alpenromantik, die einen wichtigen Bestandteil des österreichischen Lebensmittel-Advertisings darstellt, suggeriert die Werbung eine stark aufgeladene Heimatbezogenheit, die genau einen Teil der „typischen“ österreichischen Speisen ausmacht, so Sandgruber. Nationalspeisen sind immer problembehaftet, weil sie dem Anspruch, lediglich einer Nation zurechenbar zu sein, nicht standhalten. Bestimmte Speisen können so als Symbole, aber auch als Antisymbole auftreten. Dem regionalen Aspekt erkennt Sandgruber dabei eine größere identifikationsstiftende Wichtigkeit zu als der österreichischen Allerweltsküche.²³ Breuss stellt fest, dass etwa die Wiener Küche als Synonym für jene Gesamtösterreichs gilt. Die Küche fungiert somit als Ort des Kochens einerseits und als kulturell geprägtes und heterogenes Konstrukt andererseits. Auch die scheinbar bis weit in die Geschichte zurückreichenden Wurzeln national gefärbter Speisen erweisen sich mitunter als weniger historisch fundiert als gewollt, wie Peter Peter in seiner „Kulturgeschichte der österreichischen Küche“²⁴ akzentuiert und damit an die Eigendynamik der Küchen, wie sie auch von Sandgruber gesehen wird, anknüpft. Nach Hans Jürgen Teuteberg werden über den reinen Prozess der Nahrungsaufnahme bewusste sowie unbewusste Verhaltensnormen – gewollt oder ungewollt – stets mitgeliefert. Die Nahrungsaufnahme dient somit als ein starkes Mittel der Kommunikation.²⁵ Genau diesen Ansatz verfolgt Eva Barlösius in ihrer „Soziologie des Essens“²⁶ und exponiert, dass das Es-

²⁰ Thomas M. Wilson, Introduction. Food, Drink, and Identity in Europe. Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture, in: Thomas M. Wilson, (Hg.), Food, Drink and Identity in Europe, Amsterdam/New York 2006, 11- 29.

²¹ Ernst Bruckmüller, Nation Österreich. Kulturelles Bewußtsein und gesellschaftlich-politische Prozesse, Wien/Graz/Köln 1996.

²² Oliver Kühschelm, Konsumieren und die diskursive Konstruktion nationaler Gemeinschaft, in: Susanne Breuss/Franz X. Eder (Hg.), Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien 2006.

²³ Roman Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität, in: Hans Jürgen Teuteberg/Gernahrd Neumann/Alois Wierlacher, (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 179-203.

²⁴ Peter Peter, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, München 2013.

²⁵ Hans Jürgen Teuteberg, Die Ernährung als psychosoziales Phänomen. Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen, in: Hans Jürgen Teuteberg/Günter Wiegelmann, (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 1-19.

²⁶ Eva Barlösius, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München, 1999.

sen häufig dazu verwendet wird, kulturelle Dominanz herauszustreichen. Dass es gesellschaftlichen Codes unterliegt, wodurch es zum Beispiel in genießbar und ungenießbar eingeteilt wird, thematisieren auch Hans-Werner Prahl und Monika Setzwein.²⁷

Fragestellungen und Thesen

Ess- und Kochpraktiken sind seit jeher ein stark aufgeladenes Moment der eigenen Identifikation. Besonders sogenannte Nationalküchen stehen für dieses Phänomen der Nationalisierung. Diese wiederum steht in Interdependenz zur Globalisierung, denn Nationalisierung und Globalisierung können nicht klar voneinander abgegrenzt werden – meist existieren sie parallel und knüpfen aneinander an.²⁸ Auf den folgenden Seiten findet sich eine Untersuchung der Fremd- und Eigenbezüge innerhalb der österreichischen Ernährung über einen Zeitraum von zwanzig Jahren. Das Wechselspiel zwischen Regionalität, Nationalität und Internationalität, reduziert auf einen kleinen Ausschnitt – die Kochseiten einer Frauenzeitschrift – spielt besonders dann eine essenzielle Rolle, wenn es darum geht, sein eigenes Selbst als Ausdruck der individuellen Identität in einer übergeordneten Sphäre des Nationalen und/oder Globalen zu verankern und festzumachen.

Folgende Forschungsfrage wurde im vorliegenden Projekt verfolgt:

- Welchen Stellenwert hatte das Thema fremde und eigene Ernährung in der sozialdemokratischen Zeitschrift *Die Frau* im Zeitraum der 1950er- und 1960er-Jahre?

Aus dieser Hauptforschungsfrage lassen sich entsprechende Subforschungsfragen ableiten:

- Wie oft finden „eigenes“ und „fremdes“ Essen in der Zeitschrift *Die Frau* in dieser Erscheinungsperiode Erwähnung?
- Kann anhand dieser Häufigkeitszählung und der Historischen Diskursanalyse von einer Internationalisierung des Speiseplanes in der Zeitschrift gesprochen werden?

Resultierend aus den Forschungsfragen leiten sich folgende Thesen ab:

- Aufgrund technischer Innovationen und einer aufkommenden Reisewelle kam es ab den 1950er-Jahren zu einer Öffnung hin zu bis dato als nicht heimisch empfundenen Gerichten, die sich vermehrt auf dem Speiseplan der vor allem städtischen Bevölkerung Österreichs zu etablieren begannen.

²⁷ Hans Werner Prahl/Monika Setzwein, *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999.

²⁸ Sandgruber, *Nationalspeisen*; Robertson, *Glokalisierung*; Maren Möhring, *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012.

- Auf den Kochseiten der *Frau* reihten sich neben den der österreichischen Bevölkerung vertrauten Speisen mehr und mehr mit dem Beinamen anderer Länder, Gebiete und Regionen titulierte Gerichte.
- Obwohl Rezepte und Speisen anhand ihrer Bezeichnungen zusehends internationalisiert wurden, hieß dies nicht automatisch, dass sich deren Zubereitung auch an der genannten regionalen oder nationalen Küche orientierte.

Wie kaum eine andere Periode waren die 1950er- und 1960er-Jahre für einen Großteil der Österreicherinnen und Österreicher mit einer Lebensphase verbunden, die einen starken Kontrast zu den Kriegs- sowie Nachkriegsjahren bis Ende 1949 markierten. Der stetige Aufwärtstrend, der in diesen zwei Jahrzehnten herrschte, war in der österreichischen Geschichte besonders und blieb in vielen Köpfen als Jahre des österreichischen „Wirtschaftswunders“ 1953-1962 in Erinnerung.²⁹ Nicht nur für die wohlhabenden Teile der Bevölkerung, auch für Arbeiter- und Angestelltenfamilien erwuchs eine Perspektive, sich endlich lang erträumte Wünsche verwirklichen zu können. Es ist kein Zufall, dass genau in den 1950er- und 1960er-Jahren ebenjene auf den Konsum ausgerichtete Lebensart verbreitete, die bis heute unsere Gesellschaft maßgeblich und nachhaltig beeinflusst. Technische Innovationen und zahlreiche Produkte, wie zum Beispiel Kühlschrank, Herd oder Auto, die sich bis dato als schier unbezahlbar für eine Mehrheit der Bevölkerung erwiesen und mit einem Mantel der Exklusivität umgeben waren, verwandelten sich in Massengüter – im Laufe der Zeit für immer mehr Leute dauerhaft und preiswert verfügbar und maßgeblich Einfluss nehmend auf viele Lebensbereiche, die Welt der Kulinarik inkludierend.³⁰ In diesem Zusammenhang gewähren die ausgewählten Beiträge und Rezepte der sozialdemokratischen Zeitschrift *Die Frau* nicht nur Einblick in die Konsumgeschichte, sondern geben auch Aufschluss über Idealbilder der Familie und damalige Geschlechterrollen.

²⁹ Peter Eigner, (Detail)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert. Die Geschichte einer Wechselbeziehung, in: Susanne Breuss/Franz X. Eder (Hg.), Konsumieren in Österreich 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/Bozen 2006, 55.

³⁰ Karl Vocelka, Geschichte Österreichs. Kultur – Gesellschaft – Politik, München 2009, 330-332.

Ziele, Forschungsinteressen und Forschungsdesign

Ziel des Vorhabens ist eine kritische Auseinandersetzung darüber, ob eine Internationalisierung des österreichischen Speisezettels auf den Kochseiten der sozialdemokratischen Zeitschrift *Die Frau* stattgefunden hat. Dazu wird die kulinarische Entwicklung Österreichs über zwei Jahrzehnte beleuchtet und in einen historischen Diskurs eingebettet, der politische Aspekte ebenso berücksichtigt wie sozioökonomische Verhältnisse und Geschlechterrollen. In diesem Zusammenhang wird besonderes Augenmerk auf die Bedeutung von Essen als identitätsstiftendes und Kultur transportierendes Moment gelegt. Besser zu verstehen, wie Konstrukte von *eigen* und *fremd* generiert werden und als Identitätsnarrative in Kochrezepten der Zeitschrift *Die Frau* Ausdruck finden, war ein weiteres Forschungsinteresse.

Hierfür die sozialdemokratische Zeitschrift *Die Frau* als Quelle heranzuziehen, beruht auf mehreren Ursachen. Zum einen hatte sie als parteipolitisches Medium eine große Reichweite mit einer verhältnismäßig hohen Auflagenzahl, zum anderen war sie bei der Leserschaft sehr erfolgreich und hielt sich trotz Konkurrenz über lange Zeit. Gerade ihre Zugehörigkeit zur Sozialdemokratischen Partei sollte auch jene (Haus-)Frauen mit einem vergleichsweise geringen Haushaltsbudget ansprechen und sich von bürgerlichen Zeitschriften dadurch abheben, dass in *Der Frau* eben für jeden Geldbeutel etwas dabei sei. Zudem lässt sie wegen ihrer mannigfaltigen Rubriken Rückschlüsse über gesellschaftliche Entwicklungen zu, da sie letztendlich Aufschluss über den sozialen Wandel liefert und als Bild der damaligen Gegenwart diese wiedergibt.

Die vorliegende Forschungsarbeit ist das Ergebnis einer durchgeführten Text- und Diskursanalyse, angelehnt an Achim Landwehr und Siegfried Jäger, sowie einer Bildanalyse nach Winfried Marotzki und Katja Stoetzer. Analysiert wurden einundfünfzig Beiträge in der österreichischen sozialdemokratischen Frauenzeitschrift *Die Frau*, erschienen in den 1950er- und 1960er Jahren, mit besonderer Berücksichtigung auf die Fremd- und Eigenbezüge in ihren Beitrags- und Rezeptüberschriften. Bei einundvierzig Beiträgen erfolgte eine makroanalytische, bei zehn eine mikroanalytische Untersuchung, um historische Diskurse herauszufiltern.

Struktur und Aufbau der Arbeit

Die vorliegende Arbeit ist in zwei große Teile gegliedert, wovon der erste Abschnitt sich der Theorie, der zweite der Text- und Diskursanalyse sowie einer Bildanalyse widmet. Unter „**Essen im Kontext von Identitätstheorien**“ sind folgende Kapitel zusammengefasst: „*Essen als Akt der Kommunikation*“ behandelt die der primären Anforderung des Sattmachens überge-

ordnete Funktion des Essens als Mittel der sozialen Interaktion, woraus sich gesellschaftliche und kulturelle Moralvorstellungen sowie Identitäten entwickeln. Dass Identität nicht „aus sich selbst heraus“ entsteht, sondern in Abgrenzung zum anderen, thematisiert *„Wir – und die Anderen“*, worin betont wird, dass die Selbst- und Fremdzuschreibungen nicht in einer Diskrepanz zueinander, sondern in einem sich ergänzenden Nexus stehen. *„Das Konstrukt des Anderen – das Andere als Konstrukt“* befasst sich mit Inklusion und Exklusion, dem Prozess des *othering* sowie mit den Ordnungen des Anderen als Konstruktionen des Eigenen, da mit der Bezeichnung, jemand oder etwas sei fremd, zwangsläufig die Beziehung zum Eigenen erstens geschaffen und zweitens immer mitgedacht wird. Somit stehen Fremdes und Eigenes in einem Wechselverhältnis, das eine kann ohne das andere nicht existieren. Mit genau dieser Thematik setzt sich *„Eigenes & Fremdes in Relation zueinander und der Transfer von Kulturen“* auseinander, während sich *„Exotismus – ein romantisches Konzept des Fremden?“* zur Aufgabe macht, ein besonders positiv behaftetes Konzept des Fremden vorzustellen. Ein Erklärungsversuch, das Eigene und Spezifische hinsichtlich der heimischen Kulinarik zu skizzieren, wird in *„Die ‚typisch‘ österreichische Küche“* unternommen. In der Folge umreißt *„Kulturerbe und die sogenannte Nationalküche“* das Konzept der Heredifizierung und wie gewisse Speisen die Wesensart der jeweiligen Ethnie repräsentieren können, ehe sich **„Die 1950er- und 1960er-Jahre“** ebenjenen Zeiträumen zuwendet. Gegenstand des zweiten Teils sind **„Methodik – Forschungsdesign“** und **„Text- und Diskursanalyse“**, eine Makroanalyse von 41 Beiträgen sowie eine Mikroanalyse von zehn Beiträgen beinhaltend, bevor die **„Zusammenfassung“** mit Beantwortung der Thesen und Forschungsfragen sowie einer Offenlegung der erzielten Ergebnisse schließt.

Ergänzend sei an dieser Stelle noch angemerkt, dass im zweiten Teil der Arbeit die Originalschreibweise aus den Rezepten übernommen wurde. Weiters wird der Einfachheit halber häufig von den 50er- und 60er-Jahren gesprochen – wie im Titel erwähnt, handelt es sich dabei ausnahmslos um die 1950er- und 1960er-Jahre.

2. Essen im Kontext von Identitätstheorien

2.1. Essen als Akt der Kommunikation

Keineswegs als neue Erkenntnis kann der Umstand gelten, dass die Menschen nicht aus reiner Notwendigkeit essen und trinken. Zwar liegt es in der Natur unseres Wesens, allein aus Gründen des Überlebens und der Stillung von Verlangen Nahrung aufzunehmen, die einzigen Motive sind das allerdings bei Weitem nicht.³¹ Mit dem Vorgang des Essens werden stets auch Informationen transportiert, die sich aus kulturellen und gesellschaftlichen Momenten ableiten und etwa die soziale Identifikation, die ethnische, nationale, klassen- und geschlechtsspezifische, lokale sowie andere Identitäten einschließen. Gerade im Bereich der Globalisierungstheorien erfolgt einerseits eine vermehrte Auseinandersetzung mit der Art und Weise des sich immer ähnlicher werdenden Verzehrs von Essen und Trinken zwischen den unterschiedlichen, voneinander räumlich entfernten Gruppen. Andererseits spielen Essen und Trinken in vielen Erzählungen lokaler, regionaler und nationaler Identitäten traditionell und kulturell eine wichtige Rolle, besonders wenn fremde Lebensmittel anderer Kulturen die eigene bereichern.³²

Nicht ausschließlich von der jeweiligen Entwicklungsstufe der Technologie – etwa Nutzung des Feuers oder der Innovation von Messer und Gabel – wird die Praxis des Essens beeinflusst. Auch Esspraktiken und Verhaltensregeln verändern diese soziokulturell.³³ Ohne dadurch unmittelbar in Zusammenhang mit dem primären Zweck des Überlebens zu stehen, beeinflusst die Nahrung gewisse Lebenssituationen. Sie ist Ausdruck für bewusste und unbewusste Verhaltensnormen, die auch lange nach dem Ende der tatsächlichen Nahrungsaufnahme bestehen bleiben können.³⁴ Aus der Sicht des soziologischen Funktionalismus erfüllen Normen den Zweck, gesellschaftliche Strukturen – als Mittel des Ein- und Ausschlusses – zu bewahren. In Bezug auf die Esskultur bedeutet dies einerseits Integration und Unität, andererseits Segregation und Unterscheidung.³⁵ Das Einnehmen von Speisen kumuliert und kennzeichnet Verhaltensweisen des Menschen, die eigentlich auf anderen Ebenen stattfinden. Konträr können Lebensweisen anhand von Mahlzeiten widerspiegelt werden. Daraus folgt, dass Nahrungsgepflogenheiten als starkes Mittel der Kommunikation fungieren. Die Nahrung soll den Platz in der entsprechenden Gemeinschaft untermauern und die Zugehörigkeit fördern.

³¹ Teuteberg, Ernährung, 1.

³² Wilson, Introduction, 12-13.

³³ Prahl/Setzwein, Soziologie, 8.

³⁴ Teuteberg, Ernährung, 1.

³⁵ Eva Barlösius, Anthropologische Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 85. Siehe auch Prahl/Setzwein, Soziologie, 95.

Seit Menschen sammeln und jagen, ist die Art und Weise der Nahrungsaufnahme plus deren Beschaffung, Zubereitung und Haltbarmachung zu einem Bedeutungsgefüge verschmolzen, welches Normen der Interaktion des menschlichen Zusammenlebens transportiert und legitimiert.³⁶ Durch den Verzehr von Nahrung wird nie nur ausschließlich der Hunger gestillt. Eine ebenso wichtige Stellung nimmt die Wertevermittlung ein: Jenseits der profanen Aufgabe der Sättigung, dient das Essen der körperlichen Inkorporation. Mittels des Verspeisens von Nieren, Leber oder Hirn geht in manchen Kulturen die Erwartung einher, die so aufgenommene Stärke und Weisheit hätten positive Effekte auf den eigenen Körper.³⁷ Auch die Akzeptanz eines Nahrungsmittels als *essbar* oder nicht unterliegt, wie Verhaltensregeln bei Tisch und Zubereitungspraktiken, einem kulturellen Code.³⁸

Essen wird hergestellt, um Ansprüchen in der Praxis zu genügen, wie etwa einer längeren Haltbarkeit, das Genusserlebnis zu maximieren und die Überlieferung von Mythen und den Transport von Wert- und Moralvorstellungen zu gewährleisten. Vergleichbar mit der Architektur, bei der Gebrauch, Stil und Gestalt zusammenspielen, erfüllen auch Speisen den Zweck, Kultur, Gaumenfreude und die an sie gestellten Anforderungen so gut als möglich zu vereinen. Seit Menschengedenken stecken wir große Anstrengungen in die Gestaltung unserer Nahrung, um das Essen nach unseren eigenen Vorstellungen und Wünschen zu formen. Das Resultat ist eine Vielzahl an Zubereitungsarten, das Essverhalten ist immer auch eine Projektion der jeweiligen kulturellen Norm. Über den Speiseplan erfolgt eine Inklusion, die zwingend eine Exklusion nach sich zieht. Mithilfe der Nahrung wird ein Gemeinschaftsgefühl mit den einen ebenso vermittelt wie eine Abgrenzung von den anderen. Da das Essverhalten größtenteils anerzogen ist und nicht von Natur aus besteht, ist auch der Geschmackssinn eine „relative Größe“.³⁹ Neben der primären Funktion des menschlichen Überlebens nimmt das Essen auch eine essenzielle Bedeutung bei der Vergesellschaftung ein. Eine Küche ist auch der Ort gesellschaftlicher Inklusion ebenso wie Exklusion. Hier werden kulturelle Dominanz ausgedrückt und andere Küchen als minderwertig bzw. nicht gleichwertig gebrandmarkt. In diesem Sinne verfolgen die Küchen zwei zentrale Aussagen:

³⁶ Teuteberg, Ernährung, 6-7.

³⁷ Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/New York 2005, 34.

³⁸ Prahl/Setzwein, Soziologie, 89.

³⁹ Martin Hablesreiter/Sonja Stummerer, Food Design. Über Formgebung und Gestaltung von Esswaren, in: Andrea Heisteringer/Daniela Ingruber (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 67,69. Siehe auch Anna-Elisabeth Weidenholzer, Die Veränderung der Esskultur in Österreich von 1945-2004, Diplomarbeit, Univ. Wien 2004, 71.

„Erstens eine vergesellschaftende kulturelle Identität auszubilden und zweitens soziale, politische und andere Abgrenzungsbestrebungen durchzusetzen – also die eigene von der fremden Identität distinktiv abzuheben.“⁴⁰

Mit ihren Essgewohnheiten errichten Menschen Barrieren zu anderen Kulturen. Um die Entfernung der eigenen Küche zu anderen Küchen erfolgreich aufrechtzuerhalten, werden Gerichte als „typisch“ für ein Land, eine Nation oder Kultur ausgewählt, wie Pizza, Döner oder Wiener Schnitzel veranschaulichen. Für die Schaffung von kulinarischen Fremdbildern dienen herabwürdigende Aussagen über die Ernährung fremder Menschen.⁴¹ Das gemeinsame Essen ist symbolisch aufgeladen, bringt gemeinsame Identität, Verbundenheit und Gruppenzugehörigkeit hervor und schafft ein Wir-Gefühl. Somit tragen Assoziationen, die auf Geschmackserlebnissen beruhen, neben dem persönlich Erlebten auch stets die Handschrift des Sozialen und von Normen.⁴²

2.2. Wir – und die Anderen

Die Etikettierung des Anderen geschieht häufiger selbstreferenziell, sodass im äußersten Fall starre Identitäten des „uns“ und „denen“ als gesonderte, sich abgrenzende und scheinbar widersprüchliche Größen entstehen.⁴³ Indem beide nur durch gegenseitige Verweise Relevanz haben, stehen die Selbst- und Fremdzuschreibungen nicht in einer Diskrepanz zueinander, sondern ergänzen sich. Identität erwächst nicht „aus sich selbst heraus“, sondern entsteht in Abgrenzung zum anderen. Auch persönliche Identität wird aus den korrelativen Relationen des Eigenen und Anderen erzeugt. Die Souveränität und das Wiedererkennen in der eigenen Sphäre sind untrennbar verbunden mit einer gleichzeitigen Abschottung und Eindämmung des Anderen. Mit der Konfrontation des Andersartigen geht die Limitation des Fremden, damit aber auch jene des eigenen Selbst, einher. Im resultierenden Dualismus erfolgt eine kontradiktorische Definition des Fremden, die eine abgrenzende Beschreibung des eigenen Ichs liefert. So lässt sich thematisieren, was man sein möchte, aber auch, was man eben *nicht* sein möchte.⁴⁴ Die Ausbildung eines Gemeinsinnes geht mit der Abgrenzung des Anderen also Hand in Hand.⁴⁵

⁴⁰ Barlösius, Soziologie, 124.

⁴¹ Barlösius, Soziologie, 124.

⁴² Andreas Hartmann, Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen, München 1994, 90. Siehe auch Susanne Breuss, Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte, in: Emil Brix/Ernst Bruckmüller/Hannes Stekl (Hg.), Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten, Wien 2004, 304.

⁴³ Wolter, Vermarktung, 8.

⁴⁴ Reuter, Ordnung, 57-58. Vgl. dazu Alois Hahn, „Partizipative“ Identitäten, in: Herfried Münkler/Bernd Ladwig (Hg.), Furcht und Faszination. Facetten der Fremdheit, Berlin 1997, 119.

⁴⁵ Reuter, Ordnung, 144-145.

Diese sogenannten Anderen bilden jene Sphäre, die außerhalb der eigenen Gruppensphäre liegt, sich somit durch Ungleichheit vom Eigenen unterscheidet. Für gewöhnlich lassen sich Fremde leicht identifizieren, weil sie sich durch offenkundige Merkmale wie Hautfarbe, Kleidung, Aussehen etc. abheben. Die Definition der Andersartigkeit kann sich aber auch auf weit weniger sichtbare Kennzeichen beziehen, etwa lokale Dialekte oder regionale Küchen, die dafür sorgen, dass Personen als fremd empfunden werden. Fremd ist somit nicht gleich fremd. Bewohnerinnen und Bewohner von Nachbarländern können so etwa fremder als Personen aus dem Nachbartal gelten, jedoch weniger fremd als Menschen aus anderen Nationen oder Kontinenten erscheinen. Gerade zwischen Gruppen, die sich scheinbar nur wenig voneinander unterscheiden, ist die Hervorhebung der Differenzen besonders wichtig. Zwischen Orts- oder Gemeindenachbarn bestehen deshalb häufig ins Auge fallende Stereotypen. Diese Klischees müssen nicht zwingend negativ besetzt sein, da mit der Andersartigkeit oft ein gewisses Maß an Verbundenheit mitschwingt. Die Abgrenzung kann somit einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Zugehörigkeitsgefühl gegenüberstehen, ohne dass das Eine das Andere notwendigerweise negieren muss. Obwohl sich beispielsweise Nationen vordergründig anhand von Unterschieden begründen, die sie durch Abgrenzung und Ablehnung hervorheben, schließt das Empfindungen der Ähnlichkeit, Zuneigung und Vertrautheit nicht obligatorisch aus.⁴⁶

Grenzen betonen die Macht der Anziehung ebenso wie jene der Abschreckung gleichermaßen. Durch sie wird das Eigene greifbar, da es dieses vom Fremden abhebt, Grenzen drücken somit Sicherheit aus, weil sie Ersteres vor der „Gefahr“ des *Nicht-Eigenen* – dem großen Unbekannten – abschirmen und vor einem Eingreifen Letzteren in die einem selbst vertraute Lebenswelt bewahren. Das Konstruieren von Differenzen bekundet Unterscheidungen innerhalb einer oder zwischen Gesellschaften, die durch die Errichtung von Grenzen begünstigt werden und durch welche sich das Eigene vom Anderen exponiert. Durch die Hervorbringung von Distinktion wird das menschliche Dasein in ein System eingeordnet, erhält Struktur und kann kategorisiert werden. Im Kontakt mit der Lebenswelt dienen Grenzen als Hilfsmittel, um sich in der eigenen Wirklichkeit zurechtzufinden, wodurch sie nicht nur im Alltag von Belang, sondern auch von wissenschaftlichem Wert sind. Anhand der Erkenntnis ist es möglich, per definitionem Dingen Ausdruck zu verleihen – ihnen durch die wechselseitige Abgrenzung Wirklichkeit zuzuschreiben –, wodurch neben zahlreichen anderen Anforderungen an die Wissenschaft jener der Ordnung und Ausübung der Grenzziehung ein ganz besonderer Stellenwert zufällt. Durch Grenzen hervorgerufene Abweichungen und Unterschiede machen die Begegnungen mit dem Fremden einerseits anziehend, da diese Neugier wecken, andererseits

⁴⁶ Bruckmüller, Nation, 135, 139.

auch heikel, weil sie das Eigene entweder als abwegig erscheinen lassen oder zumindest problematisieren. Keinesfalls erscheint die Differenzierung des Eigenen und Anderen im Agieren und Denken immer als konstruierte Ordnung, das heißt als menschliches Erzeugnis, vielmehr wird sie häufig als selbstverständlich angesehen. Grund hierfür ist unter anderem, dass die Differenzierung des Eigenen und Anderen durch Gewohnheit, Anpassung und Charakterisierung zu einem „objektiven“ Faktum der sozialen Wirklichkeit wird. Anhand des Gesamt-Settings an Bedeutungsmustern wird das Fremde nicht als persönliche Abneigung empfunden, sondern anhand gelebter Praxis, etwa durch Brauchtum, Erfahrung sowie Allgemeinwissen kontinuierlich und dauerhaft festgesetzt. Man gibt sich der „Fremdheit des Anderen“ hin, scheitert aber am Verstehen ebenjener. Für die Diskussion moderner Gemeinschaften ist eine solche Auslegung von Grenzen elementar. Das Eigene und das Fremde werden als zwei selbstständige, nicht voneinander abhängige Größen gesehen. Dem Eigenen drückt sich dabei der Stempel des Gegebenen, Unhinterfragten, einfach schon immer so Gewesenen und Transparenten ebenso auf, wie dem Fremden jener des Unbekannten, Unvertrauten, Misstrauen Erweckenden, Undurchdringlichen und Unbegreiflichen. Während das Fremde assoziiert wird mit Bedrohung, Durchbrechung von Tradition und Bedrängnis der eigenen Identität, vermittelt das Eigene im Gegensatz dazu genau das Gegenteil: Zugehörigkeitsgefühl, Verbundenheit, Beständigkeit, Heimat und Konformität. Das Eigene als Ort der Klarheit idealisiert, macht im Vergleich dazu den Raum des verschwommenen, nicht klar abzusteckenden Fremden schwer zu fassen, den es gilt, von sich abzugrenzen oder zumindest so schnell wie möglich zu unterdrücken, zu beherrschen, zu untergraben oder einzugliedern. Solange Entität mit Integrität, Integrität mit Verbundenheit und Verbundenheit mit Schutz einhergehen, ist die Konversation mit dem Fremden von vornherein zum Scheitern verurteilt, denn bis dahin verharrt das Fremde als Stachel im Fleisch des Eigenen – durchaus auch behaftet mit Vorurteilen gegenüber diesem Anderen.⁴⁷

Auch in der Welt der Kulinarik können Gerichte als Zeichen für Klischees dienen, festgemacht an einer bestimmten Gruppe. So ist der Fleischkonsum oft stark symbolisch aufgeladen. Fleisch diente früher doch als Mittel der Macht und als Transporteur physischer Kraft, wohingegen sein Fehlen als Schwäche sowie als Exklusion aus der Sphäre der Starken gesehen wurde. Bereits 1761 verfasste Jean-Jacques Rousseau dazu eine umfassende Typologie der Völker, worin er schrieb, die Italiener wären aufgrund ihres hohen Gemüseverzehr weiblich und weibisch, die Engländer wegen ihrer Vorliebe zum Fleischigen tugendstark und herrisch und die Franzosen – als geschmeidige und wandelbare Allesesser – hätten alle diese

⁴⁷ Reuter, Ordnung, 9-10.

Charakterzüge.⁴⁸ Das Fremde ist eine kollektive Konstruktion, die das Unbekannte definiert und als solches empfindet, erst durch die Identifikation wird dieses zum Anti-Symbol. Um diese Gegensätze zu erkennen, muss man sensibilisiert sein, erst dadurch wird das Fremde greifbar und wirklich. Aus der Andersartigkeit wird dann eine verbal artikulierte *Zuordnung*, die nach Reuter aber nur in Beziehung zu einer als eigen empfundenen Ordnung existiert, die für Gewohntes, Vertrautes, Bekanntes und Heimisches steht.⁴⁹

2.3. Das Konstrukt des Anderen – das Andere als Konstrukt

Als Kategorie des alltäglichen Lebens dient Fremdheit dazu, entsprechende Charakteristika von Situationen, Menschen oder Dingen zu beschreiben. Die natürliche Ordnung der Wirklichkeit wird dabei von den Kategorien keinesfalls wiedergegeben. Allenfalls stellen sie Konstruktionen bereit, wodurch die Wirklichkeit strukturiert werden kann, da sie die Lebenswelt anhand von Differenzen splittet, wodurch sie an Komplexität verliert und leichter greifbar wird. Diese Ansicht des Sozialkonstruktivismus besagt, dass es nicht möglich ist, die Welt theoretisch abzubilden, ja vielmehr, dass es uns nur dadurch möglich ist, diese mittels von in gesellschaftlicher Interaktion entstandenen Symbolen und Codes zu verstehen. Auf das Konstrukt des Fremden umgelegt bedeutet das so viel wie die Verdeutlichung der „Qualifizierung ihrer Beziehung zum Eigenen“ und nicht etwa die Anknüpfung an ein wertfreies Attribut des Raren, Exotischen, Nichtbekannten, Unvertrauten, Fremden und Entfernten. Mit der Zuschreibung, etwas sei anders, erfolgt unmittelbar das In-Beziehung-Setzen mit dem Eigenen, denn die Konstruktion des Fremden ist immer nur die eine Seite der Medaille. Somit verliert die Fremdheit ihren Anspruch als wertfreien Tatbestand der gesellschaftlichen Wirklichkeit und etabliert sich zum Produkt der Ordnung des Alltags. Anhand der gesellschaftlichen Wirklichkeit lässt sich der Background des uns Bekannten differenzieren, zwischen jenen Räumen, in welchen wir bedenkenlos und versiert leben, und jenen, die aufgrund ihrer Andersartigkeit Unsicherheit und Anonymität ausstrahlen, weil uns die Connection fehlt. Zwei essenzielle Sphären der Deutung lassen sich so innerhalb des Fremdheits-Diskurses unterscheiden: einmal wird fremd als *nicht dazugehörig*, beim anderen Mal als *unvertraut* verstanden.⁵⁰

Mit der Verwendung des Begriffs *der/die/das Fremde*⁵¹ wird augenscheinlich klar, dass dessen Verwendung nur auf subjektive Art und Weise erfolgt, weil der Kontakt mit dem Fremden sogleich unbewusst oder bewusst, ungewollt oder gewollt Gefühle und Wertungen

⁴⁸ Sandgruber, Nationalspeisen, 184.

⁴⁹ Reuter, Ordnung, 13.

⁵⁰ Reuter, Ordnung, 23.

⁵¹ Albrecht, Begriff, 81.

hervorrufen. Dem Anspruch einer objektiven und urteilsfreien Kategorie kann demzufolge nicht standgehalten werden. Albrecht spricht in diesem Zusammenhang von einer „Gesinnungsfrage“: Auf der Stufe der Wahrnehmung fungiert die Fremdheit prägend, sie ist nie lediglich das Resultat objektiver Kompositionen sozialer Wirklichkeit.⁵² Dadurch, dass die Fremdheit definiert wird, erlangt sie gravierende Signifikanz und kann – in ihrem Erlebnis mit Unsicherheit und Misstrauen assoziiert – eine zwar nicht unmittelbar sichtbare, aber kontinuierlich spürbare Gefährdung der eigenen Moralvorstellungen und Lebenswelt hervorrufen. Eine Beschäftigung mit dem Fremden zieht unmittelbar eine Auseinandersetzung mit dem Eigenen nach sich, wodurch das Gerüst der eigenen Gesinnung ins Wanken gerät, was wiederum häufig als Bedrohung verstanden wird und große Verwirrung auslösen kann.⁵³ Die Schaffung eines neuen Bewusstseins für das Körperliche, die elementare Differenzierung zwischen Eigenem und Fremdem, zwischen Selbst und Anderem sowie zwischen Innen und Außen erlangte in der Moderne Relevanz. „Mund und Essen gewinnen in diesem Prozeß eine symbolische Bedeutung, in der die Gefahr der Öffnung nach außen und die Aggression gegenüber dem Anderen eine besondere Rolle spielen“⁵⁴, schreibt Kleinspehn. Das Absorbieren des Bekannten sowie des Unbekannten ist in diesem Kontext eine zentrale Vorstellung, wobei die Einverleibung des Anderen als unmittelbare Gefahr über dem Eigenen schwebt und jederzeit über dieses hereinbrechen könnte.⁵⁵

Mit der Hervorhebung, etwas sei fremd, geht die Zuschreibung der Exklusion einher. Etwas ist anders, nicht vertraut, und gehört deshalb nicht dazu, es wird ausgeschlossen von der eigenen Gruppe. Demgegenüber steht die Inklusion.⁵⁶ Das Ordnungskonzept der Verbundenheit/Nichtverbundenheit ist ein starkes Moment innerhalb der Sinndeutung von Fremdheit, einer Selektierung folgend, die einteilt, was „innen“ und was „außen“ ist.⁵⁷ Stenger spricht hier von einem *Exklusionsverhältnis*⁵⁸. Mit seiner Perspektive, Fremdheit als Exklusionsverhältnis zu verstehen, setzt er eine Unterscheidung zwischen sozialer Fremdheit und kultureller Fremdheit voraus. Vorangestellt muss hier werden, dass die Fremdheit keine Eigenschaft ist, die Objekten anhaftet, sondern weit mehr anzeigt, dass derjenige, der etwas als fremd bezeichnet, in einem bestimmten Verhältnis zu dem steht, was er als fremd betitelt. Die Fremdheit ist demnach immer Ausdruck eines Verhältnisses, in dem der Zuschreibende mit dem Zu-

⁵² Albrecht, Begriff, 81.

⁵³ Reuter, Ordnung, 24.

⁵⁴ Thomas Kleinspehn, Warum sind wir unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt am Main 1987, 100-103.

⁵⁵ Hartmann, Zungenglück, 46.

⁵⁶ Stichweh, Fremde, 148-159.

⁵⁷ Reuter, Ordnung, 31.

⁵⁸ Stenger, Deutungsmuster, 159-160.

geschriebenen steht. Daraus entspringt, dass es sich bei der Zuschreibung – egal ob sie durch den Einzelnen oder durch eine Gruppe erfolgt – um ein Konstrukt handelt. Diese „Konstruktion von Wirklichkeit“ meint jedoch keinesfalls etwas Erfundenes, das in Wahrheit gar nicht existiert, sondern zielt auf die Exklusion von divergierenden Sinnmöglichkeiten bei der Bezeichnung dessen ab. Die Schaffung von Fremdheit beinhaltet somit zwei Komponenten: einerseits die Konstatierung von Unterschieden und andererseits die Evaluation ebenjener.⁵⁹ Die Begriffe fremd und eigen stellen eine stark voneinander abgegrenzte Dichotomie dar. Meist wird das Fremde abgelehnt. Es entsteht eine Gruppenbildung, das eigene wird identitätsstiftend. Schließlich führt es sehr oft zu einer zumindest anfänglichen Ablehnung und zu einer Gruppendynamik. Am ehesten ist dieses Muster zu durchbrechen, wenn das eigene bewusst gemacht und verstanden wird. Dann kann eine Öffnung zum Fremden hin erfolgen und das Fremde eine Bereicherung werden.⁶⁰ Manfred Oberlechner und Daniela Molzbichler schreiben dazu:

„Die komplexe Auseinandersetzung mit den eigenen Wertvorstellungen und Kategoriepräferenzen wird als unbedingt notwendig erachtet, um die individuelle und gesellschaftliche Konstruktion des Fremden, des Anderen bzw. Prozesse des *othering* zu begreifen. Es wird davon ausgegangen, dass das (zunächst) Fremde nur verstanden werden kann, wenn das Eigene bewusst gemacht wird.“⁶¹

Das Hinweisen auf scheinbare Unterschiede lässt ebenjene oft erst dadurch entstehen und macht die Exklusion möglich. Schon Michel Foucault verwendete diesen Begriff und meinte mit „les exclus“ stets jene, die die Gruppe der Nichtmitglieder umschließt.⁶² Als essenziellen Punkt bei der Schaffung von Fremdheit stellt sich in diesem Kontext die Kommunikation dar, genauer gesagt, ob der jeweilige Unterschied auch tatsächlich kommuniziert wird. Fremdheit als Exklusionsverhältnis festzulegen, bedeutet, verbale und nonverbale Symbole einer inneren und äußeren Differenzierung zu ermitteln. Das Charakteristikum *fremd* ist immer dann einer Person, Gruppe oder Sache zugeschrieben, wenn das betreffende Subjekt als „nicht innerhalb“ der eigenen Gemeinschaft vorkommend empfunden wird.⁶³ Mit dem Abdrängen eines Teiles einer Gemeinschaft vom Zentrum an die Peripherie hat Georg Simmels Schüler Robert Ezra Park den „marginal man“ beschrieben. Marginalisierung meint laut Park in diesem Sinn die „schwächste Integration einer sozialen Gruppe“.⁶⁴ Politisch instrumentalisiert, kann das Herstellen von Differenzen Benachteiligung, (intersektionale) Diskriminierung, sogar Verhetzung

⁵⁹ Stenger, Deutungsmuster, 159-160.

⁶⁰ Oberlechner/Molzbichler, Differenzierung, 159.

⁶¹ Oberlechner/Molzbichler, Differenzierung, 159.

⁶² Stichweh, Fremde, 149.

⁶³ Stenger, Deutungsmuster, 159-160

⁶⁴ Stichweh, Fremde, 11.

und Verfolgung von Gruppen schaffen. Diese Differenzen und was aus ihnen erwachsen kann, sollte stets Gegenstand kritischer Hinterfragung sein. Nicht nur ethnische, kulturelle, geschlechtsspezifische Unterschiede, sondern auch soziale Differenzen können willkürlich geschaffen werden und zu sozialer Ungleichheit führen. Das willkürliche Generieren von Feindbildern und das Produzieren von Ausgrenzungs- und Ausschlussmechanismen stellt ein wichtiges Instrument der Exklusion dar, denn *othering* zeigt die Dominanz einer Gruppe gegenüber einer anderen auf und hat stets mit Machtverhältnissen zu tun.⁶⁵

Die Erhabenheit einer Gruppe gegenüber einer anderen bringt Exklusivität hervor und schafft Relationen der Benachteiligung, weil die eigene Definition, etwas oder jemand sei fremd, nicht gleichzeitig bedeuten muss, auch das Ich sei deshalb automatisch dem Anderen fremd. Dies wirft sogleich die Fragestellung auf, wer was warum als fremd empfindet, wodurch sich der Differenzierung zwischen Eigenem und Fremdem nur einseitig zu bedienen ist, da dem Anderen meist die Möglichkeit verwehrt bleibt zu bestimmen, was als bekannt oder unbekannt empfunden wird.⁶⁶ Um dem Eigenen eine Exklusivität zu verleihen, erfolgt eine ununterbrochen willkürliche Differenzierung von Innen und Außen, die der Fremdheit den Deckmantel des Antagonismus umhängt.⁶⁷

Der willkürlichen Auslegung von Differenzen, die zu Diskriminierung und Ungleichheit führen kann, kommt eine wichtige Bedeutung für den sozialen Wandel zu. Sie können Anstoß geben zu gesellschaftlichen Veränderungen im Kampf um soziale Gerechtigkeit, Gleichstellung und Gleichbehandlung. Die willkürliche Benachteiligung bzw. Schlechterstellung bestimmter Gruppen kann somit auch emanzipatorisches Potenzial und Selbstermächtigung auslösen. So haben zum Beispiel Arbeiterinnen und Arbeiter im 19. Jahrhundert für bessere Arbeitsbedingungen, höhere Entlohnung und mehr Rechte gekämpft, oder Frauen im 20. Jahrhundert sich für die Erlangung des allgemeinen Wahlrechts und Gleichstellung eingesetzt.⁶⁸

Hinsichtlich des Eigenen – sich erstreckend von Moralvorstellungen über Familie bis hin zur Nation – ist das Fremde demnach gleichbedeutend mit „nicht zugehörig“.⁶⁹ Das Fremde ist somit Teil der Ordnung, jedoch als das Andere.⁷⁰ Mit der Bezeichnung, jemand oder etwas sei fremd, wird zwangsläufig die Beziehung zum Eigenen erstens geschaffen und zweitens immer mitgedacht. Einem nicht bekanntes Essen als fremd zu konnotieren, weil der Geruch, das Aussehen, die Konsistenz oder der Geschmack unvertraut sind, ist Zeichen dafür,

⁶⁵ Oberlechner/Molzbichler, Differenzierung, 159.

⁶⁶ Reuter, Ordnung, 31.

⁶⁷ Reuter, Ordnung, 41.

⁶⁸ Stichweh, Fremde, 153-155. Siehe auch Marco Iorio, Karl Marx interkulturell gelesen, Nordhausen 2005.

⁶⁹ Stenger, Deutungsmuster, 159-160.

⁷⁰ Reuter, Ordnung, 32.

dass es eine Welt der Ordnung in Gestalt von Erfahrungswerten, Wirklichkeitsannahmen, Axiomen, Wahrnehmungsmustern und sozialen Verhaltenskodizes in uns gibt, die uns ermöglichen, eine Unterscheidung zwischen uns bekannten und uns nicht bekannten Speisen zu treffen. Diese Differenzierungen machen wir bei Weitem nicht nur bei Nahrungsmitteln, sie tangieren sämtliche Lebenssphären und beeinflussen, wie wir Situationen, Dinge und Menschen um uns herum wahrnehmen, einordnen, um ihnen ein Etikett umzuhängen, das sie sogleich als fremd, gewohnt, bekannt, vertraut, exotisch etc. bewertet. Diese von uns geschaffene Ordnung, in welcher sich das Leben abspielt, wird dabei als Normalität erfahren, ohne dass wir uns dabei ständig einen Spiegel vorhalten, der uns bewusst macht, dass es sich auch bei diesen geordneten Relationen lediglich um ein ausgesprochen selektives Konstrukt handelt. Das Fremde ist „als das Andere der Ordnung dennoch ein Teil der Ordnung und demzufolge nicht vom Eigenen zu trennen“, schreibt Reuter, und weiter: „So erscheinen die Ordnungen des Anderen als Konstruktionen des Eigenen.“⁷¹

2.4. Eigenes & Fremdes in Relation zueinander und der Transfer von Kulturen

Reuter betont die Relation zwischen dem Eigenen und dem Fremden sowie das Wechselverhältnis, in dem beide zwingend zueinanderstehen. Spricht man von Eigenem, Vertrautem, Heimat und Identität tut sich dadurch anderswo unmittelbar ein Fenster auf, in dem das Fremde und Unbekannte aufpoppt. Die Grenzziehung ist Mittel zum Zweck und hegt die Intention, sich abzuheben. Allein durch die Festlegung des Eigenen wird das Fremde automatisch geschaffen, denn das eine ist ohne das andere schlichtweg nicht existent.⁷²

„Erst über die Bezeichnung einer Person, Sache, oder Situation als fremd wird das jeweils Eigene konstruiert, und umgekehrt wird das Verhältnis zu einer Person oder Situation nur als Fremde bezeichnet werden können, wenn es vom Eigenen als unterschieden wahrgenommen oder bewertet wird.“⁷³

Als Relation ist die Andersartigkeit etwas, das in Zusammenhang mit etwas stehen muss – also mit der persönlichen Wahrnehmung –, weil es nur durch das eigene Handeln begriffen werden kann. Das, was die Fremdheit ausmacht, gewinnt erst durch das Wechselspiel zwischen dem Eigenen und dem Fremden, also zwischen dem Verhältnis, in dem sie zueinander auftreten, an Aussagekraft und ist mitnichten im Voraus gegeben oder als unbewegliche Materie vorhanden. Für die Schaffung der Andersartigkeit ist das rekurrenzierende Agieren hinsichtlich der Verhaltensmuster im Umgang miteinander weit mehr von Relevanz als die Illustration

⁷¹ Reuter, Ordnung, 13. Vgl. dazu Thomas Luckmann, Einleitung, in: Howard S. Becker, Außenseiter. Zur Soziologie abweichenden Verhaltens, Frankfurt am Main 1981, XIII.

⁷² Reuter, Ordnung, 13.

⁷³ Albrecht, Begriff, 86.

„evidenter“ Unterschiede. Da der Terminus der Fremdheit *Konnexe der Relation* des Heimischen und Exotischen, des Innen und Außen, des Wir und Ihr und der Nähe und Ferne abbildet, nimmt er eine essenzielle Rolle bei der Entstehung und Einhaltung der Ordnungssysteme ein: Durch die Titulierung, etwas sei fremd, schreiben wir den Dingen und Menschen in unserem nahen sowie weiteren Umfeld zu, wie wir sie in unserer persönlichen Lebenswelt einordnen und – weil auch wir selbst uns darin positionieren – welche Stellung wir ihnen darin zugestehen. Somit ist Fremdheit die Beschreibung eines wechselseitigen Verhältnisses und kein Charakteristikum oder wertfreier Nexus von Gesellschaften.⁷⁴ Weder markiert Fremdheit eine bestimmte Eigenschaft, mit der sich Personen oder Sachen ausweisen, noch zeichnet sie sich dadurch aus, dass sie als Zustand zutage tritt. Sie tritt vielmehr als relative Größe in Beziehungen auf.⁷⁵

Das Fremde ist in diesem Sinne gerade in jenem Ausmaß fremd, wie es von der eigenen Gruppe als solches empfunden wird. Letztendlich gibt es aber dann das Fremde an und für sich gar nicht. Denn was als fremd bezeichnet und erfahren wird, ist das Produkt dessen, was man in den unterschiedlichen Gemeinschaften und Zeiten, aufgrund unterschiedlicher theoretischer Herangehensweisen unter Berücksichtigung der jeweiligen Aspekte und Untersuchungsebenen vereinbart und somit dementsprechend als *anders* konstruiert.⁷⁶ Innerhalb des Essens ist die Differenzierung „fremd – eigen“ essenziell, da dabei ein profunder physiologischer Vorgang erlebt wird. Auf der Stufe des Internationalen, Nationalen, Regionalen oder Lokalen können Erwartungen in Bezug auf die Ernährung dazu führen, dass sich eine Gruppe zu einer anderen zugehörig fühlt oder eben nicht. Die eigene Identität wird durch Bilder der Tourismusbranche und eventuell eigenen Erfahrungen zusätzlich gestärkt, die durch ihre Präsentation des Anderen dieses leichter fassbar machen, da sie es einerseits auf eine Auswahl an für das entsprechende Land scheinbar klassische Spezialitäten und Esspraktiken reduziert. Andererseits können die eigenen kulinarischen Grenzen aufgebrochen werden und eine Öffnung bedeuten.⁷⁷ Das willkürliche Auswechseln von Zutaten wurde vom Wiener Peter Kubelka in einem 1981 erschienen Artikel mit dem Titel „Kochen als Kunstgattung“ am Beispiel des Hawaiischnitzels verspottet. Er ortete in dieser beliebigen Substituierung der Speisekomponenten als Synthese von oberflächlich fiktivem Ort und realem Essen reine Banalität:

⁷⁴ Reuter, Ordnung, 27.

⁷⁵ Albrecht, Begriff, 85.

⁷⁶ Reuter, Ordnung, 14.

⁷⁷ Kühschelm, Konsumieren, 201.

„Das ist ein Stück Kalb- oder Schweinefleisch, das man so wie immer zubereitet, und dann legt man eine Scheibe Ananas darauf. Die Ananas repräsentiert Hawaii. Wenn ich jetzt Hawaii von Wien trennen will, dann brauche ich bloß diese Ananasscheibe herunterzunehmen, und schon habe ich ein Wiener Schnitzel. (...) Durch etwas, das man bloß drauflegt, wird die lose Verbindung zu einer anderen Kultur geographisch ausgedrückt und definiert.“⁷⁸

Kulturräume per se sind nie autonome Größen, vielmehr sind ihre entsprechenden Identitäten das Resultat einer Fülle an Verflechtungen. Espagne sieht darin eine Hypothese, bei der die politische Komponente einen essenziellen Stellenwert einnimmt, die sich darin niederschlägt, dass im Eigenen stets das Maß des Fremden akzentuiert wird. In diesem Sinn sind Eigenes und Fremdes keine komplettierenden Teile, sondern an und für sich deckungsgleiche Elemente ein und desselben Diskurses. Das Eigene entwickelt sich auf Basis von Importen aus anderen Ländern und fungiert dadurch als etwas Fremdes. Um seine These an der Kulturtransferforschung zu veranschaulichen, meint Espagne, müsse man zum Beispiel anstatt von den Türken *vor* Wien besser von den Türken *in* Wien sprechen. Das Eigene muss dem Fremden nicht immer gegenüberstehen, wie diese kleine Sinnverlagerung zeigt – es kann auch das Andere im eigenen Land meinen. Beispielsweise sind die Deutschen genauso zu einem gewissen Part Franzosen, wie deutsche Kulturelemente einen essenziellen Part der französischen Identität bilden.⁷⁹ Seit den anfänglichen Untersuchungen den deutsch-französischen Kulturtransfer betreffend, hat diese Forschung nichts von ihrer Wichtigkeit eingebüßt. Was dieses Phänomen auszeichnet, sind fundierte Diskurse unterschiedlicher Disziplinen. Sie erforschen einerseits die Diversität und den Wesenszug kultureller Wechselbeziehungen und andererseits den Konnex von Kulturaustausch und historisch vergleichenden Literaturwissenschaften. Angeführt werden kann hier die Studie hinsichtlich des französisch-deutschen Kulturtransfers, auf dessen Basis Espagne und Werner Konzepte für die Kulturtransferforschung erstellt. Dabei rücken die „Übersetzungsprozesse“ des Kulturtransfers in den Fokus, die ihren Schwerpunkt auf den kulturellen Anpassungsprozess des Anderen in die „Inkorporationsgemeinschaft“ legen. Das Konzept des *Kulturtransfers* ist Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Debatten – und wird nicht nur von den *postcolonial studies* als fragwürdig angezweifelt. Die Verfechter bezichtigen ebenjene Strömung des Eurozentrismus und verlangen eine größere Berücksichtigung der dynamischen Komponente bei interkulturellem Austausch sowie bei den Austauschprozessen selbst. Dieses Konzept der „*shared* oder *entangled history*“⁸⁰ stellt sich gegen die Betrachtungsweise der örtlich festgesetzten Kulturen, weil es konträr dazu dessen Verflecht-

⁷⁸ Peter Kubelka, Kochen als Kunstgattung, in: Essen und Ritual. Ergebnisse der Entwurfswache im IDZ Berlin, Jänner 1981, Berlin 1981, zit. nach Claus-Dieter Rath, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Hamburg 1984, 234.

⁷⁹ Michael Espagne/Martina Kaller-Dietrich/Lutz Musner/Renate Piper/Wolfgang Schmale (Podiumsdiskussion in den „Wiener Vorlesungen“) „Kulturtransfer“ – Europäische Geschichte gegen den Strich nationaler Mythen, in: Wolfgang Schmale (Hg.), Kulturtransfer. Kulturelle Praxis im 16. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/München/Bozen 2003, 15-16.

⁸⁰ North, Kultureller, 2.

tungen hervorhebt. Schaut man nun aus dieser Perspektive auf die Kulturen, entwickeln sich diese aus Überlagerungen verschiedener Einflüsse und Transformationsprozesse. Demnach sind kulturelle Unterschiede Konstrukte einer Sphäre, die aus kulturell, gesellschaftlich und wirtschaftlich zusammenhängenden Räumen erwachsen. Zur Untersuchung historischer Transformationsprozesse entwarfen Michael Werner und Bénédicte Zimmermann aus diesem Ansatz heraus die *Histoire croisée*, die sowohl die lokale als auch die globale Stufe einschließt. Nicht der einseitige Austausch steht dabei im Vordergrund, sondern die mehrseitigen Konnekte in Raum-Zeit-Gefügen, bei denen mehrere Beteiligte miteinander auf divergierenden Stufen in möglicherweise divergierende Richtungen kommunizieren und operieren.⁸¹

Auch sogenannte Nationalkulturen entpuppen sich als Hybride, die zwar weder Vorhandensein noch Wirkkraft des politischen Nationalstaates schmälern, aber die Idee von Unität ins Wanken bringen können. Seit jeher sind kulturelle Transfers die Konsequenz von Verknüpfung, Beweglichkeit, Kontakt, Wissensdrang, Ambition, Modernisierungsdruck, Assimilation sowie wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und anderer Verflechtungen.⁸² Aufgrund der Tatsache, dass der kulturelle Austausch alles einschließt, was der Mensch schöpferisch generiert, kann sich diesem niemand entziehen. Kultur ist somit „die Gesamtheit des menschlichen Wirkens an sich selbst, an anderen Menschen und an der Natur“⁸³. Da Menschen in Verbänden zusammenleben, die die Identität der Einzelnen beeinflussen, ist das Individuum ununterbrochen dem Anderen in Form von Produkten und Praktiken, Know-how und Werten ausgesetzt, dem es zu folgen hat. Unmittelbar erfolgt ein Vergleich des Bekannten mit dem Unbekannten direkt sowie indirekt, indem es in ein Schema eingeordnet wird: schön oder hässlich, wohlschmeckend oder grauslich, gut oder schlecht – und zugrunde liegt dieser Beurteilung immer die eigene Identität, die sich sowohl aus anderen kulturellen Ideen, Verhaltenspraktiken sowie Werten als auch aus eigenen Erkenntnissen ableiten. Genau durch dieses Mittel des Votums ist es möglich zu urteilen, ob der Einzelne Fremdes akzeptiert, negiert, adaptiert oder modifiziert. Als Teil einer Gruppe verharret seine Entscheidung allerdings in den meisten Fällen in einem Rahmen, der an gemeinsame Normen gebunden ist und nur auf Kosten der Zugehörigkeit zur betreffenden Gruppe zerfällt und überwunden wird. Zwischen sowie innerhalb unterschiedlicher Kulturen gelingt es nur sehr schwer, Prozesse der Transformation und der Homogenisierung zu lenken. Obwohl sich Ausgangs- und Zielkultur häufig analytisch separieren lassen, gibt das wenig Auskunft über Wege, Absichten sowie Konse-

⁸¹ North, Kultureller, 2.

⁸² Schmale, Kulturaustausch, 12-13.

⁸³ Jörg Fisch, Zivilisation, Kultur, in: Geschichtliche Grundbegriffe, Stuttgart 1992, 680, zit. nach Georg Schmidt, Kultureller Austausch innerhalb der deutschen Nation, in: Michael North (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 81.

quenzen dieser Assimilationen – denn Verhaltenspraktiken, Ideen und Werte breiten sich häufig intuitiv aus. Da sie von einzelnen oder mehreren Personen als gut, nützlich, brauchbar oder erstrebenswert angesehen werden, bahnen sie sich ihren Weg, wie etwa beispielsweise Waren, in die entsprechende Gruppe oder Gemeinschaft. Durch ihre Zuschreibung als „fremd“, die Billigung oder Missbilligung nach sich ziehen kann, stellen sie Perspektiven der Handlung sowie Entwicklung bereit. Diese Prozesse der Imitation und Verschmelzung werden meist international kontrolliert und bewertet, können aber auch innerhalb nationaler Gemeinschaften auftreten.⁸⁴

Das Eindringen fremdländischer Produkte in die eigenen Sphären des Essens, das in den 1950er- und 1960er-Jahren Hand in Hand mit dem sich stetig weitenden Radius der als potenziell angesehenen Urlaubsländer einherging, wurde zum Synonym für Modernität und Aufgeschlossenheit, das im Wechselspiel mit der eigenen oder fremden Tradition geschehen kann.⁸⁵ Nach ausschließlich Städten in Nicht-Österreich bezeichnen etwa die Wienerinnen und Wiener ihre Würstel und sind mit diesem Phänomen keineswegs eine Ausnahme – denke man dabei beispielweise an das Wiener Würstel in Frankfurt oder das Frankfurter Würstel in Wien. Daneben reihen sich in den Wurst- und Fleischabteilungen der Wiener Supermärkte Krakauer, Ungarische, Bosner, Mailänder, Debreziner, Polnische, Lyoner, Cervelat etc. nahtlos aneinander. Die Nahrung soll zum einen als Symbol der Verbundenheit zu einer Gemeinschaft, Ethnie, Minderheit, Alters- oder Berufsgruppe und sozialen Gesellschaftsschicht dienen, zum anderen Werte einer bestimmten Lebensführung wie Nachhaltigkeit, Lässigkeit, Sportlichkeit, Jugendlichkeit etc. akzentuieren. Im Allgemeinen determinieren sich Communitys, Ethnien und Minderheiten anhand gemeinsamer Interessen, durch die Welt des Geschmacks wird Einheit und Gleichheit erzielt. Damit ein Gericht auch nach dem dritten und vierten Mal noch genauso mundet wie nach dem ersten Mal Zubereiten, streben Kochrezepte nach Konformität. Dadurch, dass das Essen gleich schmeckt wie bei der Mutter oder der Oma, kreierte man Verlässlichkeit, Identität und Verbundenheit. Kochbücher vermitteln neben den Erfahrungswerten auch Richtlinien und Tipps, die offenlegen, wie das Selbstgekochte dasselbe Aroma bekommt, das einem vertraut ist und so auch immer gleich schmeckt. Sie bieten Anleitungen dafür, wie das, was gekocht werden soll, den kulturellen Ansprüchen genügt – denn als Vehikel, Identität zu transportieren, ist die Nahrung ein starkes Zugpferd.⁸⁶

⁸⁴ Schmidt, Kultureller, 81.

⁸⁵ Kühschelm, Konsumieren, 201.

⁸⁶ Sandgruber, Nationalspeisen, 185-186.

2.5. Exotismus – ein romantisierendes Konzept des Fremden?

Der Terminus des Exotismus beschreibt eine Betrachtungsweise der menschlichen Auffassung, die mit besonders positiven Assoziationen in Bezug auf das Fremde konnotiert ist. In diesem Fall bildet die Fremdheit einen Magneten der Anziehung und weckt Sehnsuchtsgedanken. Die Perzeption einer anderen Kultur erfolgt mittels eines Systems der Orientierung, womit das exotische Augenmerk zwangsläufig auf einer Auswahl beruht, welche die Wahrnehmung der fremden Kultur auf das ausschließlich positiv besetzte Moment minimiert. Jene Eigenschaften des Fremden, die sich anders als das Eigene präsentieren, werden verklärt und romantisiert, Merkmale, die die Idealvorstellung trüben, schlicht ausradiert. In diesem Sinn mausert sich das Fremde zu einem Instrument, das Sinnbild für Träume und Sehnsüchte wird, weil es sich aus einem Fehlen und einem Mangel innerhalb des Eigenen heraus entwickelt.⁸⁷ „Exotische“ Bilder, Speisen, Gerüche, Gegenstände etc. verkommen zu etwas, was die Fremde als ideologischen Raum präsentiert, welcher je nach Bedarf einmal spartanisch und wild, dann wieder lustig und in jedem Fall – weil eben anders – spannend und darum in hohem Maße interessant ist.⁸⁸ Da interaktive Transferprozesse zwischen Europa und dem Rest der Welt einerseits das Moment der räumlichen Entfernung besonders stark betonen und andererseits kulturelle Differenzen in einer größeren Dosis vorhanden sind als beim Transfer zwischen Regionen in Europa, können hier die Adaptionen des Eigenen zum Fremden und umgekehrt ziemlich gut ausgemacht werden.⁸⁹ Das Ausgefallene wird zum unabdingbaren Element der Mode. Während daheim das Verlangen nach ausländischen Produkten zunimmt, bedient man sich in der Fremde häufig dem Altbekannten und Vertrauten.⁹⁰ Die Exotik ist also jener Bestandteil der Fremde, der das qualitativ Schöne, Gute, Leckere und Außergewöhnliche repräsentiert. Ein passendes Beispiel liefert Obst aus Gebieten, die fernab der eigenen Heimat aus anderen Teilen der Welt stammen. Als Konzept steht die Exotik der Tradition in einem Verwandtschaftsverhältnis gegenüber, das sich mit den Gepflogenheiten des entsprechend Fremden beschäftigt.⁹¹

⁸⁷ Albrecht, Begriff, 89.

⁸⁸ Wolter, Vermarktung, 9.

⁸⁹ Renate Pieper, Kulturaustausch zwischen Europa und Außereuropa in der Frühen Neuzeit, in: Michael North (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 345.

⁹⁰ Sandgruber, Nationalspeisen, 186.

⁹¹ Kühschelm, Konsumieren, 206.

2.6. Die „typisch“ österreichische Küche

Obwohl ein höfischer Einschlag aus der Vergangenheit nicht zu verleugnen ist, bildete sich die österreichische Küche weniger zu einer „Haute Cuisine“ heraus, denn mehr zu einer Küche des Mittelstandes. Weniger im Pompösen fand sich die hiesige Esskultur wieder als weit mehr in einer Küche mit Alltagsbezug, wurde sie doch häufig auch als Küche der Hausfrauen umschrieben. Mit ihr ging die Assoziation von Heimat und Gemütlichkeit einher, die häufig Erinnerungen an die Kindheit erwachen ließ.⁹² Das Konzept der Heimat verleibt sich nicht nur die Werbung im Bereich der Lebensmittelvermarktung allzu gern ein, auch die Worte Naturverbundenheit, Aroma, Frische, Gesundheit, biologisch, regional etc., sowie Slogans wie etwa „Zurück zum Ursprung“ sind häufig gebräuchliche, in ihrer Anwendung durchaus populäre Parolen des Advertisings. Obwohl viele Produkte industriell gefertigt und auch recht international sind, ist die Alpenromantik ein charakteristisches Identifikationselement vieler Österreicherinnen und Österreicher und kommt somit auch im Bereich eigentümlicher österreichischer Gerichte häufig zum Einsatz.⁹³ Das Gefühl der Zugehörigkeit impliziert Bestandteile des Aktiven und des Passiven. In Österreich dominiert gewiss der passive, dessen Bedeutung nicht zu gering eingeschätzt werden sollte. Das Vorhandensein der mit der österreichischen Identität aufgeladenen Symbole ist allgegenwärtig, deren Macht unbestritten. Die Lebenswelt erstreckt sich in einem bestimmten kulturellen Rahmen, der nicht nur international gefärbt ist, sondern auch bedeutende persönliche, als typisch für das Eigene konnotierte Elemente einschließt. Nicht unbegründet erstreckt sich dieses Phänomen bis weit in die unterschiedlichen sozialen und gesellschaftlichen Bereiche, die auch die Nahrung umfasst, womit dieser eine essenzielle Relevanz innerhalb einer identitätsstiftenden Symbolik zufällt, was nicht heißt, dass diese immer auch historisch fundiert ist.⁹⁴ Die Konnotationen, die ein Großteil der Menschen aus dem Ausland mit der österreichischen Küche hegt, sind weit weniger antik, als man das möglicherweise annehmen würde. Die oft zitierte Beziehung zu den Habsburgern beispielsweise erweist sich als gebrechlich. Während sich das Wiener Schnitzel erst ab den 1890er-Jahren mit diesem Namen schmückte und sich die Vernarrtheit in den Tafelspitz zu k.u.k. Zeiten etablierte, hatte der Kaiserschmarren seine großen Verehrer in der Epoche des Jugendstils. Lässt man die strikte Fixierung auf die Namen hingegen außer Acht, sind Tendenzen einer längeren historischen Entwicklung auszumachen. Bereits im Barock war der Hang zur Panier vorhanden und zu Kaiserzeiten nannten sich die Palatschinken auch hierzulande Pfannkuchen. Die Reduzierung der österreichischen Küche auf einige wenige Parade-

⁹² Breuss, *Einverleibte*, 310.

⁹³ Sandgruber, *Nationalspeisen*, 198.

⁹⁴ Bruckmüller, *Nation*, 397.

beispiele wie Apfelstrudel folgt zwar dem Konstrukt der Nationalküche, die allgemeine Annahme, Speisen würden sich über Jahrhunderte kaum oder gar nicht wandeln, erscheint in diesem Zusammenhang allerdings generell etwas blauäugig. Das Beispiel Käsekraider, bei dem 2012 laute Empörung durch die Medien ging (die Slowenen wollten den Österreichern diese um 1970 kreierte Speise streitig machen), zeigt, dass ein bereits relativ kurzer Zeitraum von vierzig Jahren eine Tradition legitimieren kann.⁹⁵ Dass sich die jeweiligen Küchen gar nicht so scharf voneinander abgrenzen lassen wie manchmal gewollt, sondern vielmehr eine durch zahlreiche unbekannte Einflüsse geprägte, nicht so leicht fassbare Eigendynamik entwickeln, zeigt jene Österreichs beziehungsweise Wiens. Über die in Klöstern und Schlössern vorherrschenden Essgewohnheiten von Salat setzte sich dieser langsam im österreichischen Menüplan durch. Seit dem 16. Jahrhundert ist man mit Nudeln und Knödeln vertraut, im 17. und 18. Jahrhundert sorgten dann Dalken, Nocken und Strudel für eine zusätzliche Auflockerung des alltäglichen Speisezettels. Die sich später zu einer typisch Wiener Eigenheit festsetzenden Mehlspeisen waren im 17. Jahrhundert im Gegensatz dazu jedoch noch gänzlich fremd.⁹⁶

Neben vertrauten Orten wie Kaffeehaus oder Heuriger sowie wohlbekanntem Gerichten wie Apfelstrudel, Sachertorte und Wiener Schnitzel macht sich das bezeichnend Österreichische in der Kulinarik auch durch spezielle Praktiken, Einstellungen und Gesinnungen fest. Für die Herausbildung von Identität fällt dem Essen als elementare Bedingung für das menschliche Überleben mannigfaltige Bedeutsamkeit zu. Sich dabei auf die Minimierung der „Nationalspeisen“ zu beschränken, würde angesichts der Untersuchung der Entstehung von Erinnerungsorten zu eng ausfallen. Betrachtet man den Diskurs hinsichtlich der österreichischen Esspraktiken genauer, wird erkennbar, dass an erster Stelle die spezielle Beziehung zwischen Esspraktik und der daraus hervorgehenden Lebensweise stehen; die Lust am Genuss und der Gaumenfreude schlägt sich darin nieder, dass man hohe Erwartungen an das Essen hat. Obwohl bei der Rede von den sogenannten Nationalspeisen immer wieder ähnliche oder gleiche Gerichte gehandelt werden, sind es diese Speisen wohl weit weniger als vielmehr Sinnbilder für als charakteristisch empfundene Spezifika der österreichischen oder eben der Wiener Küche. Weltberühmte Gerichte sind keine gesonderte Einheit, die abgeschieden vom Rest der Welt ein einsames Dasein fristen, sondern sowohl innerhalb der eigenen Wahrnehmung als auch im Fremdbild eingebunden in gesellschaftliche Gebräuche und Gepflogenheiten. Die Assoziation mit dem Apfelstrudel beispielsweise ist selten alleinstehend, sie geht Hand in Hand mit einer Vielzahl anderer Vorstellungen wie dem Kaffeehaus oder einer großmütter-

⁹⁵ Peter, Kulturgeschichte, 198-199.

⁹⁶ Sandgruber, Nationalspeisen, 186.

lichen Stippvisite. Bei der Erkundung der österreichischen Nationalspeisen offenbaren sich mehrere Problematiken, die auch im Umstand begründet liegen, dass die österreichische Küche häufig als Synonym für jene der Wiener verstanden wird. Es erfolgt eine Gleichsetzung der Wiener Kulinarik mit der landesweiten Küche, die alle regionalen Küchen inkludiert. Sie ist eine der Ausnahmen, die zwar mit dem Namen der Stadt betitelt ist, stellvertretend jedoch die Küche der gesamten Nation meint.⁹⁷ Speziell auf Wien konzentrierte Speisen sowie Kochbücher wie jenes von Sacher gelten bis heute als sinnverwandte Bezeichnung für die gesamtösterreichische Küche.⁹⁸ Auch Olga Hess, die von einer Küche mit Weltruf schreibt, und Franz Ruhm sangen einen Lobgesang auf diese, wie etwa in einem von Ruhms zahlreich erschienen Kochbüchern zu lesen ist: „alle Schätze niederlegen, die den Ruf der Wiener Küche begründeten, die sie begehrenswert und nachahmungswert in aller Welt machten“.⁹⁹ Die weit verbreitete Parität zwischen österreichischer und Wiener Küche entstammt zum einen der speziellen Sonderstellung Wiens hinsichtlich einer kulturellen Bedeutung als Melting Pot und zum anderen der geschichtlichen und politischen Relevanz als Hauptstadt der Donaumonarchie. Obgleich es sehr wohl Gemeinsamkeiten gibt, ist die unhinterfragte Parität auch problembehaftet, da sie sich nicht in jedem Gesichtspunkt als nützlich erweist, weil dadurch lokale und bäuerlich-dörfliche Küchen ausgeklammert werden, die aber aus lokaler Perspektive maßgeblich identitätsstiftend sind.¹⁰⁰

2.7. Kulturerbe und die sogenannte Nationalküche

Das Konzept des Kulturerbes, in seiner Auslegung recht heterogen, stellt einen soziokulturellen Prozess der Einverleibung dar, der eine Sinnzuschreibung für das soziale Umfeld sichtbar macht. Bevor etwas als Kulturerbe bezeichnet werden kann, muss man es erst einmal dazu *machen*, Kirchengast spricht in diesem Zusammenhang von der *Hereditifizierung*. Der Begriff soll jenen Zweck erfüllen, das Augenmerk auf den dem Kulturerbe vorangegangenen Prozess zu legen, was wiederum von essenzieller Wichtigkeit ist, weil das Konzept des Kulturerbes eine Bestrebung ist, signifikante Zeit-Raum-Gefüge erstarren zu lassen, sie zu konservieren, wodurch es leicht den Anschein erweckt, es sei immer schon so gewesen. Das kulturelle Erbe ist allerdings weder von Natur aus gegeben noch immer schon so gewesen¹⁰¹ – eine Tatsache, die auch vor dem Essen nicht haltmacht. In äußerst wenigen Fällen ist Essbares eigentümlich

⁹⁷ Susanne Breuss, Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität, in: Hannes Stekl/Elena Mannová (Hg.), Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich, Wien 2003, 356, 358.

⁹⁸ Vgl. dazu Peter, Kulturgeschichte, 198.

⁹⁹ Franz Ruhm, Kochbuch für alle. Rezepte der Wiener Küche, Wien 1961, Vorwort.

¹⁰⁰ Breuss, Bedeutung, 358.

¹⁰¹ Christoph Kirchengast, Geschmacksverstärker „Kulturerbe“. Zur Hereditifizierung unseres Essens, in: Andrea Heistingner/Daniela Ingruber (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 253-254.

für lediglich ein Gebiet. „Traditionell“ ist in diesem Zusammenhang eine Erfindung, wie es Hobsbawm formuliert.¹⁰² Um seiner internen Stringenz gerecht zu werden, muss das Konzept des Kulturerbes seine Prozesshaftigkeit negieren. Durch die Erhebung von Orten, Dingen und Praktiken in den Rang des Kulturerbes geht keine Konservierung per se einher, stattdessen werden Vorgänge ausgelöst, die ohne Umdeutung nicht passiert wären, weil sie eine Konsequenz derselben sind. Sich der Tatsache bewusst, dass es sich bei Kulturerbe ebenso wie bei Tradition, Volkskultur oder Authentizität um Konzepte handelt, die nicht natürlich, sondern im Diskurs erzeugt wurden, ist zu berücksichtigen, dass sie dadurch nicht weniger wahr oder weniger essenziell werden.¹⁰³ Anhand des Prozesses der Nahrungsaufnahme und des gemeinsamen Zubereitens von Speisen wird seit jeher Kultur ver- und Werte und Moralvorstellungen übermittelt. Als identitätsstiftendes und Kultur transportierendes Moment¹⁰⁴ ist Essen eine gegenwärtige und konstante Größe und schon allein aus diesem Grund für Kirchengast wie ein stringenter „Kristallisationspunkt für Heredifizierung“.¹⁰⁵ Die Imagination, mit gewissen Speisen die Wesensart der jeweiligen Ethnie zu repräsentieren, hat sich in vielen Köpfen festgesetzt, deren Ursprung häufig mit Ereignissen einhergehend, die bis weit in die Geschichte zurückreichen. Das Schweizer Fondue, die spanische Paella, der deutsche Eintopf, die italienischen Spaghetti, die britischen Chips, das ungarische Gulasch oder der amerikanische Burger sind nur einige Beispiele, welche in ihrer Funktion sowohl als Symbole als auch als Antisymbole dienen können.¹⁰⁶ Die Konzentration auf das regionale und lokale, das eigene Essen sowie das ausländische, das fremde Essen kann als Reaktion auf den sich ausbreitenden Einheitsbrei, ausgelöst durch global gesteuerte Prozesse der Unifizierung, gesehen werden – ohne dabei vor der Gefahr gefeit zu sein, die jeweilige Ethnoküche, mit dem Prädikat „typisch“ versehen, ebenso in genau diesen Einheitsbrei zu stürzen.¹⁰⁷ Die kulinarische Vielfalt der entsprechenden Küchen kann Identitäten transportieren, weil sie zum einen ein feines Gespür dafür hat, andererseits aber auch als grober Klumpen daherkommt, der sich von anderen abgrenzt. Die Kreation von Stereotypen geht Hand in Hand mit der Kreation von Tradition. Als Erfindung einer Speise, der nationale Symbolik zugeschrieben wird, dient beispielsweise

¹⁰² Hobsbawm, Introduction, 1-14.

¹⁰³ Kirchengast, Geschmacksverstärker, 254-255.

¹⁰⁴ Vgl. dazu etwa Sandgruber, Nationalspeisen, 179-203; Breuss, Bedeutung, 351-374; Bruckmüller, Nation, 397; Kühschelm, Konsumieren, 201; Wilson, Introduction, 11-29.

¹⁰⁵ Kirchengast, Geschmacksverstärker, 258-259.

¹⁰⁶ Sandgruber, Nationalspeisen, 183.

¹⁰⁷ Möhring, Fremdes, 125-126.

das Gulyas¹⁰⁸, („Gulasch“ in Österreich). Auf sehr ähnliche Weise haben wir es mit dem deutschen Eintopf während des Nationalsozialismus oder dem Schweizer Fondue zur Zeit der Weltwirtschaftskrise zu tun.¹⁰⁹ Oft genügt für die Charakterisierung der Nationalität schon die – häufig abwertende – Andeutung auf lediglich eine Zutat, wie unter anderem die Beispiele Makkaroni-Fresser oder Sauerkraut-Yankee verdeutlichen. Nicht immer müssen die Konnotationen negativ gemeint sein, wie es etwa bei den Frankfurter Würsteln der Fall ist, denen ein Ruf von Welt vorausgeht.¹¹⁰ Gewisse Speisen unterstehen mehr einer nationalen Färbung als andere. Diese zu Spezialitäten herangewachsenen Gerichte aus inländischer wie ausländischer Küche wurden zu dem, was sie sind, deshalb weil sie von der Endo- in die Exoküche wanderten, das Kostüm des Gewöhnlichen abwarfen und sich jenes des Außerordentlichen umhängten. Weil die Spezialität, in Raum und Zeit verankert, Produkt einer aus der Fremde eingeführten oder repristinieren Speise ist, erwächst diese stets ausschließlich in nicht heimischen Sphären und bildet ein Gemenge aus Erinnerung und Kost.¹¹¹ Olga Hess spricht im Vorwort ihres Kochbuches davon, „dass die Wiener Küche eine besonders glückliche Auslese der Nationalspeisen der in der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie vereint gewesenen Völker ist“¹¹². Von einer „verhältnismäßig konservativen Küche“¹¹³, in die dennoch gewisse ausländische Spezialitäten Eingang gefunden haben, schreiben etwa Marianne Bieler und Gertrude Wohlmuth im Vorwort des von ihnen 1966 neu herausgebrachten Kochbuches „So kocht man in Wien. Ein Hausbuch der guten Küche“ von Rudolf Rösch.

Nicht nur anhand von Gerichten und Gesinnung werden Tradition und Gemeinschaftsinn gewollt geschaffen, auch durch die verbal kommunizierten Selbst- und Fremdzuschreibungen der unterschiedlichen Kulturen des Essens geschieht dies. Die Küche fungiert dabei nicht nur als Platz des Kochens, sondern steht für ein heterogenes und kulturell geprägtes

¹⁰⁸ Das Gulasch, 1870 als Kreation des ungarischen Adels als sich abgrenzendes Symbol der Opposition gegenüber Wien geschaffen, mauserte sich vom anfänglich vermutlich primitiven Gericht der Bauern zu einer Speise, die sich durchaus auch mit dem Mantel der Modernität umgab, ausgelöst durch die Verwendung des bis dato noch fremdartigen, recht unbekanntes, sehr würzigen Paprikapulvers. In einem Wiener Kochbuch stößt man auf das „Gulyas“ zum ersten Mal 1827, bestehend aus einer ungarischen, sehr würzigen, sowie einer Wiener, weniger scharfen Version. Außerhalb Ungarns war um 1900 lediglich eine ungarische Speise, ein original aus Lammfleisch gekochter mit reichlich Paprika versetzter Eintopf, bekannt. Als das Lammfleisch durch Rindfleisch ersetzt wurde, etablierte sich das Gericht langsam auch unter den ärmeren Bevölkerungsschichten. In Deutschland und Österreich tauchte das Wort „Eintopf“ nicht vor 1930 auf, der in weiterer Folge ein Gemeinschaftsgefühl zu vermitteln begann und sich bald großer Beliebtheit erfreute. Das Essen aus einem Gefäß für alle verband die Menschen und schuf einen Topos der Zugehörigkeit. (Siehe Sandgruber, Nationalspeisen, 183.)

¹⁰⁹ Sandgruber, Nationalspeisen, 183.

¹¹⁰ Rath, Reste, 229. Siehe auch Prahl/Setzwein, Soziologie, 84, 96-97.

¹¹¹ Möhring, Fremdes, 158. Siehe auch Jakob Tanner, Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Tradition, in: Hans-Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 484.

¹¹² Olga und Adolf Hess, Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten aus der Staatl. Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltsschul-Lehrerinnen und Kochschule der Gastwirte in Wien, jetzt Bildungsanstalt für Hauswirtschaftslehrerinnen Wien XIX, Wien 1966. VI.

¹¹³ Rudolf Rösch, So kocht man in Wien. Ein Hausbuch der guten Küche, München 1966.

Konstrukt, so Breuss.¹¹⁴ Peter nimmt auf Breuss Bezug und thematisiert die Modeerscheinung, das Bestehen sogenannter Nationalküchen genauer unter die Lupe, indem das jeweilige durch Interesse gesteuerte Gebilde als *invention of traditions*¹¹⁵ begründet wird. Das Ergebnis mutet, seinen Ursprung in kulturellen und geschichtlichen Diskursen findend, durchaus aufklärerisch an und schenkt der tatsächlichen emotionalen Bedeutung, die diese für die Betreffenden haben mag, keine weitere Beachtung, ja spart sie fast vollständig aus. Die österreichische Welt der Kulinarik bietet dem Paroli, indem Versuche der Dekonstruktion ausgeklammert werden. Gerade sie ist wohl am ehesten einer sogenannten Nationalküche zuzuordnen, deren Charakteristika sich aus der Auffassung von Nahrung, genussfreudiger Gesinnung, Vorlieben für gewisse Gerichte sowie deren geordneter Aufeinanderfolge und Art und Weise der Zubereitung rekrutieren – und eher nicht aus punktuell in den Vordergrund tretenden „national“ eingefärbten Speisen.¹¹⁶ Erst mittels der Verbindung im internationalen Rahmen und aus der daraus hervorgehenden Abgrenzung zu diesem, ebenso wie durch die Auseinandersetzung mit Migration haben sich die jeweiligen Nationalküchen etabliert. Somit bilden sie ein Muster, das den zunehmend beforschten Stellenwert der internationalen Vernetzung für Nationalisierungsprozesse widerspiegelt. In diesem Zusammenhang dient etwa das nicht heimische Gerichte offerierende Restaurant als präferierende Stelle, nationale Küchen immer wieder aufs Neue zu beleben, indem es sich zum einen mit internationalen und zum anderen mit lokalen Gewohnheiten der Ernährung befasst.¹¹⁷ Gerne gefeiert wird die Globalisierung des Essens. „Fusion Kitchen“ wurde hierfür als eigener Terminus erschaffen. Dass es heute ein Wort für etwas benötigt, das der Menschheit seit jeher geläufig ist, ist interessant, denn neben den Ingredienzen und den Gerichten sind auch unsere Speisepläne einem ständigen Wandel unterzogen, der nicht zuletzt durch Mobilität ausgelöst wird.¹¹⁸ Doch in der Welt des Essens lassen sich keine strikten Trennlinien zwischen Globalisierung und Nationalisierung, Internationalisierung und Regionalisierung festmachen, eher bilden sie aufeinander Bezug nehmende, nebeneinander verlaufende Prozesse.¹¹⁹ Das Konzept der Glokalisierung¹²⁰ umschließt sowohl das Moment des Globalen als auch jenes des Lokalen und verbindet sie miteinander zu einem komplexen System. Robertson veranschaulichte, dass das Lokale genauso wenig das Gegenstück zum Globalen, wie es das Globale vom Lokalen ist. Vielmehr stehen sie in einem Wechselverhältnis; so entsteht das Globale erst durch die Verknüpfung der unter-

¹¹⁴ Breuss, Bedeutung, 360. Siehe auch Breuss, Einverleibte, 304.

¹¹⁵ Hobsbawm, Introduction, 1-14.

¹¹⁶ Peter, Kulturgeschichte, 198.

¹¹⁷ Möhring, Fremdes, 19-20.

¹¹⁸ Andrea Heistingner/Daniela Ingruber, Vorwort, in: Andrea Heistingner/Daniela Ingruber (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 11-12.

¹¹⁹ Möhring, Fremdes, 20.

¹²⁰ Vgl. dazu Robertson, Glokalisierung, 192-220.

schiedlichen Spielarten des Lokalen, dessen Entstehung erst durch die Globalisierung kreierte wird. Die Kulinarik fungiert in diesem Sinn als bedeutendes und explizites Beispiel, das Zusammenwirken von Globalität und Lokalität zu verdeutlichen versucht, indem es Geschichtlichkeit, Kompliziertheit sowie dessen Bedeutung im Alltag erörtert.¹²¹ In Österreich gibt es eine Vielzahl an Gerichten, die als „typisch österreichisch“ konnotiert werden. Beispiele hierfür sind etwa Schweinsbraten, Tafelspitz, Schnitzel und Backhendl sowie die Mehlspeisen, angefangen bei Kaiserschmarren, Topfen- und Apfelstrudel, über Marillen- und Germknödel, Salzburger Nockerln und Pofesen bis hin zu Gugelhupf, Sacher- und Linzertorte, Palatschinken, Powidltatschkerl und Buchteln. Auch werden Süßspeisen üblicherweise nicht nur als Dessert gereicht, sondern können auch, meist nach der Suppe, den Stellenwert einer Hauptspeise einnehmen. Speziellen Speisen haftet ein Geschmack des Weltrufs an, die zu einem wesentlichen Teil der globalen Österreich-Publicity, und dabei nicht gerade klischeefrei, geworden sind. Diese Stereotypen stellen wesentliche Elemente der Reiseführer und Tourismuswerbung dar, dienen als Marketing und tragen so zu einem Österreich-Bild bei, für dessen Konstruktion letztendlich auch das Essen maßgeblich ist. Eine Divergenz zeigt sich dabei, was so mancher bei einem schnellen Gedankengang mit „typisch österreichisch“ in Verbindung setzen würde und womit sich das Gros der Bevölkerung tatsächlich identifiziert.¹²²

Die Bundesländer markieren das Regionale als treibende Kraft, sie geben diesem gegenüber dem Nationalen den Vorzug. Traditionelle Landesgerichte fungieren weit mehr als Kennzeichen der Zugehörigkeit, als es die verschwommene Allerweltsküche, die in der realen Welt zu Hause, in Lokalen und Kantinen vorherrschend ist, vermag. Befasst man sich mit dem, womit sich die Bevölkerung identifiziert, dann fällt dem Konstrukt der österreichischen Küche eine wesentlich schwächere Bedeutung zu, als der oberösterreichischen, Vorarlberger oder Salzburger Küche, Wiener, burgenländischen oder kärntnerischen Schmankerln und Tiroler oder steirischen Speisen, die viel greifbarer sind.¹²³ Der Einwand, die österreichische Küche setze sich nun in Wahrheit aus Regionalküchen zusammen, stellt sich aber in seiner Gesamtheit als ebenso heikel dar. Denn so authentisch und ursprünglich sich diese präsentieren mögen, letztendlich sind auch sie nicht davor gefeit, Produkt einer Erfindung zu sein, so Peter.¹²⁴ Als Vorgang der Regionalisierung findet sich die Nationalisierung dazu in einem Spannungsverhältnis, weil Zweites den Versuch unternimmt, Erstes zu subsumieren, wodurch

¹²¹ Möhring, Fremdes, 18, 20.

¹²² Peter, Kulturgeschichte, 198.

¹²³ Sandgruber, Nationalspeisen, 179-181.

¹²⁴ Peter, Kulturgeschichte, 199.

der Anspruch, etwas Besonderes zu sein, gefährdet ist. Keinesfalls funktioniert das immer, was sich allein schon daran zeigt, dass Regionalismen nach wie vor bestehen.¹²⁵ Auf's Knappste mit der nicht klar absteckbaren Grenze der verschiedenen regionalen, nationalen und internationalen Esskulturen ist der nicht minder komplexe Prozess des *nation-building* verschränkt. Als ein Teil innerhalb dieses Vorganges ging das Konstruieren von Nationalküchen in ganz Europa hervor, die die jeweiligen Lokalküchen zu einem nationalen Ganzen homogenisierten – oder dies zumindest versuchten.¹²⁶ Die Schaffung jeweiliger Nationalküchen, als nicht zu verachtender Bestandteil von Nationalisierung, kann niemals nur auf der rein nationalen Ebene ablaufen, ist sie doch stets auch das Resultat von Vorgängen der Internationalisierung und der Globalisierung.¹²⁷

3. Die 1950er- und 1960er-Jahre

3.1. Der Massenkonsum kommt auf

Die in Österreich von 1945 bis 1955 andauernde Besatzung der Alliierten hatte zur Folge, dass Wien in vier Sektoren gegliedert war. Der erste Bezirk unterstand der gemeinsamen Verwaltung aller vier Mächte, die restlichen Bezirke wurden unter Franzosen, Russen, Briten und Amerikanern aufgeteilt. Erst mit der Unterzeichnung des Staatsvertrages 1955 zogen diese ab und Österreich verpflichtete sich seiner immerwährenden Neutralität.¹²⁸ Industrie und Wirtschaft standen ganz im Zeichen einer fordistischen Arbeitsweise, die neben Massenproduktion auch Massenkonsum sowie massive Rationalisierungsbestrebungen bedeutete – Produktivitätssteigerung war das Zauberwort. Während die Wirtschaft in der gesamten Zwischenkriegszeit stagnierte, erlangten Bruttoinlandsprodukt und Haushaltseinkommen in den beginnenden 50er-Jahren ungefähr den Wert von 1913. Ungeachtet dessen, dass die Gehälter generell anwuchsen, war die Schere zwischen Arm und Reich seit den letzten vierzig Jahren nicht kleiner geworden. Pro Woche arbeitete ein männlicher Angestellter im Schnitt 50 Stunden, weibliche Angestellte 47 – erst das Jahr 1959 brachte die Einführung der 45-Stunden-Woche. Die Entlohnung der Frauen war weit schlechter als die ihrer männlichen Kollegen. Bis in die 1960er-Jahre hinein war es häufig der Fall, dass Frauen nach der Heirat oder dem ersten Kind

¹²⁵ Kühschelm, Konsumieren, 204.

¹²⁶ Möhring, Fremdes, 325.

¹²⁷ Maren Möhring, Spaghetti im Film. Medialisierung und Italianisierung des Nahrungsmittelkonsums in der Bundesrepublik Deutschland, in: Oliver Kühschelm/Franz X. Eder/Hannes Siegrist, (Hg.), Konsum und Nation. Zur Geschichte nationalisierender Inszenierungen in der Produktkommunikation, Bielefeld 2012, 258.

¹²⁸ Vocelka, Geschichte, 318-326.

komplett aus dem Berufsleben austraten. Erst gegen Ende der 60er- und Anfang der 70er-Jahre erlaubte es ihnen ein Dreiphasenmodell nach einer Pause, soweit das möglich war, erneut in ihren Beruf zurückzukehren.¹²⁹

In ganz Österreich, ebenso wie in zahlreichen progressiven Konsumgesellschaften, nahmen der Anteil der finanziellen Belastungen für Bekleidung, Wohnung und Nahrung ab, wohingegen jener für Reisen, Erholung, Haushaltsgeräte sowie Hobbys, Verkehr und Beförderung zunahm.¹³⁰ Mit dem Anstieg der Löhne kam es zu einem Wandel im Konsumverhalten. Werbekampagnen bemühten sich wie nie zuvor, die Menschen zur Konsumation aus der immer weiter anwachsenden Warenpalette zu animieren, indem die Produkte als Prestigeobjekte und Symbole der Identität verkauft und ihnen gesellschaftliches Ansehen zusichern sollten.¹³¹ Mit Beginn der 50er-Jahre etablierte sich ein Spannungsverhältnis zwischen der Verwestlichung der Alltagssphären, ausgehend von den USA, und den Bestrebungen, die politische, kulturelle und gesellschaftliche Landschaft in einem ausgeprägten Austrifizierungsprozess wiederherzustellen.¹³² Obwohl große Teile der Österreicherinnen und Österreicher im Grunde nichts Genaues über die USA und den „amerikanischen Traum“ wussten – ihre Ideen darüber stellten in der Tat lediglich ein Zerrbild der Wirklichkeit dar – hatte man durchwegs positive Assoziationen dazu: Die USA standen für Prosperität, Massenkonsum, Selbstbestimmung, Modernität und Frieden.¹³³ Die Verbreitung von Coca-Cola Anfang des Jahrzehntes wurde in den österreichischen Medien als großer Aufmacher gebracht, befürchtete man doch dadurch den Niedergang der heimischen Limonaden- und Weinprodukte. Besonders Stimmen aus der kommunistischen Fraktion wetterten gegen das „braune Amerika-wasser“. Um der drohenden Vormachtstellung des neuen Getränkes entgegenzuwirken, wurde in groß angelegten, mit starkem Heimatbezug behafteten Werbungen Cola-Ersatz imitiert. Mit den Alpen als Symbol der Identifikation verlangte die „Austro-Cola“-Werbung: „Wenn – dann Austro-Cola, Österreichisches Erzeugnis“. Diese Heimat- und Naturverbundenheit der

¹²⁹ Eva Cyba, Modernisierung im Patriarchat? Zur Situation der Frauen in Arbeit, Bildung und privater Sphäre 1945 bis 1995, in: Reinhard Sieder/Heinz Steinert/Emmerich Tálos (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 438-439.

¹³⁰ Franz X. Eder, Vom wirtschaftlichen Mangel zum Konsumismus. Haushaltsbudgets und privater Konsum in Wien 1918-1995, in: Michael Dippelreiter (Hg.), Wien. Die Metamorphose einer Stadt, Wien/Köln/Weimar 2013, 210.

¹³¹ Inge Karazman-Morawetz, Arbeit, Konsum, Freizeit. Veränderung im Verhältnis von Arbeit und Reproduktion, in: Reinhard Sieder/Heinz Steinert/Emmerich Tálos (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 409, 412, 416-417, 420.

¹³² Reinhard Sieder/Heinz Steinert/Emmerich Tálos, Wirtschaft, Gesellschaft und Politik in der Zweiten Republik. Eine Einführung, in: Reinhard Sieder/Heinz Steinert/Emmerich Tálos (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 16. Siehe auch Ernst Hanisch, Der lange Schatten des Staates. Österreichische Gesellschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert, Wien 1994, 429.

¹³³ Reinhold Wagnleitner, Coca-Colonisation und Kalter Krieg. Die Kulturmission der USA in Österreich nach dem Zweiten Weltkrieg, Wien 1991, 330-331.

Werbung nahm in den Folgejahrzehnten an Intensität weiter zu.¹³⁴ Habsburgernostalgie und Verherrlichung des eigenen Landes waren Elemente eines Leitbildes, das gerade in den ländlichen Gebieten zu einem Revival der altbekannten Volkskultur führte. Nur langsam breitete sich nach dem Krieg wieder Normalität aus, zu der auch Auftreten und gute Manieren sowie ordentliche Kleidung gehörten. All dies konnte beispielsweise in der Tanzschule erlernt werden, die sich zu dieser Zeit großer Beliebtheit erfreute.¹³⁵

Nach 1948 begann sich die prekäre Lage hinsichtlich der Ernährung zu erholen und eine Besserung stellte sich ein. In der zweiten Hälfte der 50er-Jahren wurde es für immer mehr Menschen möglich, sich beständige Waren wie etwa Kühlschrank oder gar ein Auto zu leisten, nachdem dieser eine Periode des Stillstandes, sowie zwei Jahre mit gesteigerter Arbeitslosigkeit zwischen 1952 und 1954 vorangegangen waren.¹³⁶ Uneingeschränkter Technikrausch bildete das Credo der 50er-Jahre, nicht zuletzt fleißig propagandiert von der Elektroindustrie. Als Wundermittel dafür sah man die Verwendung von Atomenergie. Eine Unmenge an begehrten technischen Utensilien wie Mixer, Staubsauger, Waschmaschine, Kühlschrank, Elektroherd, Wasserspeicher oder Haartrockner galt es, sich schnellstmöglich anzueignen. Viele Geräte subsumierte man unter dem Schlagwort „Zeitersparnis“, um den potenziellen Käuferinnen und Käufern damit zu suggerieren, sie könnten durch den Kauf der Produkte Vorteile erzielen wie etwa endlich der fraulichen Mehrfachbelastung in den eigenen vier Wänden Herr werden zu können.¹³⁷ Unbestrittener Vorreiter in Sachen Elektrogeräte war der Kühlschrank. Während sich 1952 lediglich zwei Prozent der Wiener Haushalte über ein Kühlgerät erfreuen konnten, waren es 1959 bereits 18 Prozent. Bei der elektrischen Waschmaschine ging die Entwicklung langsamer vonstatten: Waren es 1952 nur unter einem Prozent der Wiener Haushalte, stieg der Prozentsatz 1959 auf zehn Prozent. Wirklich konkurrenzfähig gegenüber Waschalons wurde die eigene Waschmaschine erst ab den 70er-Jahren.¹³⁸ Verglichen damit konnte die erwerbstätige Hausfrau in den USA bereits drei Jahrzehnte früher die Vorzüge der kleinen und großen Helferlein im Haushalt wie Waschmaschine, Bügeleisen, Fön, Gefrierschrank etc. genießen. Die Erfindung eines handlichen und mobilen Elektromotors hatte das dort schon in den 1920er-Jahren ermöglicht.¹³⁹

¹³⁴ Hans Veigl, *Die 50er und 60er Jahre. Geplantes Glück zwischen Motorroller und Minirock*, Wien 1996, 61-62. Siehe auch Sandgruber, *Nationalspeisen*, 182.

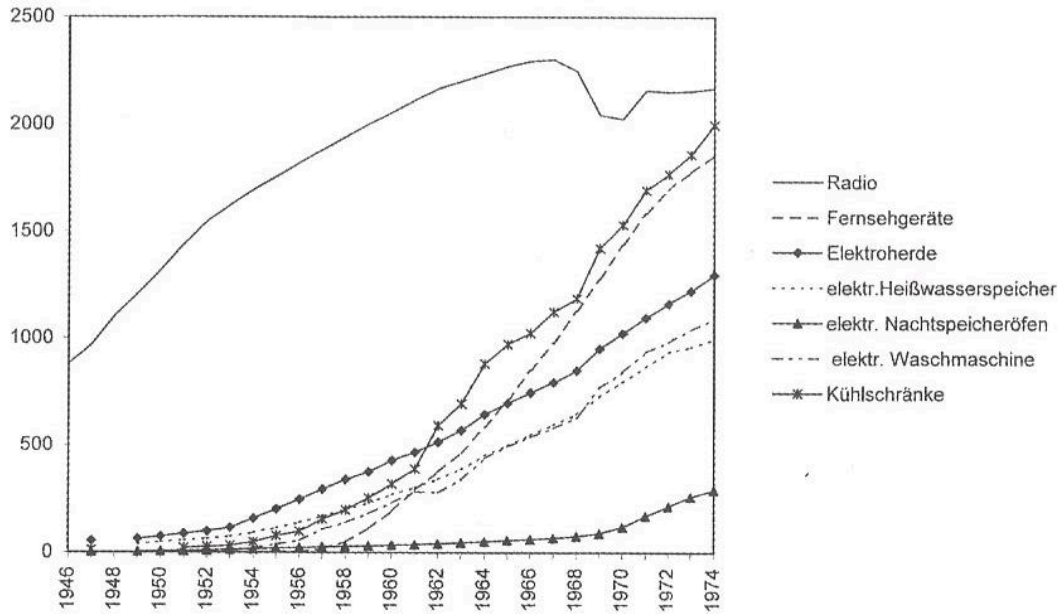
¹³⁵ Hanisch, *Schatten*, 428. Veigl, *50er*, 115-116.

¹³⁶ Eder, *Mangel*, 226.

¹³⁷ Roman Sandgruber, *Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität*, Linz 1992, 124.

¹³⁸ Eder, *Mangel*, 239.

¹³⁹ Roberta Rastl, *Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren*, Dissertation, Univ. Wien 2001, 69.



Quelle: Wirtschafts- u. sozialstatistisches Handbuch der Arbeiterkammer

Abb. 1: Gesamtösterreichische Ausstattung der Haushalte mit dauerhaften Konsumgütern zwischen 1946-1974 (in Tsd.)¹⁴⁰

Während der PKW erst vermehrt in den 60er-Jahren aufkam (waren es 1950 48.453 angemeldete PKWs, lag die Zahl 1959 bereits bei 348.852¹⁴¹), wurde das Jahrzehnt davor bestimmt durch einen regelrechten Hype um das Motorrad und einer Kultur der „Halbstarke“, die ihre Angriffslust durch das Tragen von Jeans und Lederjacken sowie durch die PS-Stärke ihrer Maschinen betonten.¹⁴² Als Idol galt Marlon Brando, der im Film „Der Wilde“ einen amerikanischen Rebell spielte. Der amerikanische Einfluss schlug sich auch bei modernen Küchen, neuen Modetrends, Nylonstrümpfen, Kaugummi etc. nieder. All das fand Anklang in der Bevölkerung, wenn es auch seine Zeit dauern mochte, bis die Mehrheit der Menschen sie tatsächlich konsumieren konnte. Für die Frauen wurde es zum Inbegriff gut auszusehen und modisch gekleidet zu sein – nicht zuletzt möglichst durch die Entwicklung eines sich breitmachenden Massenkonsums.¹⁴³

¹⁴⁰ Eder, Mangel, 264.

¹⁴¹ Veigl, 50er, 85.

¹⁴² Für eine detailliertere Ausführung über die schrittweise Anpassung der österreichischen Jugend an die US-amerikanische siehe Wagnleitner, Coca-Colonisation, 346-349.

¹⁴³ Hanisch, Schatten, 429-430.

3.2. Es beginnt bergauf zu gehen

1950 leitete das Ende des Schwarzmarktes das langsame Wiederfunktionieren der Versorgung ein. Staatliche Verordnungen beschränkten sich auf Fett, Öl und Zucker. Da es allerdings immer wieder zu Schwierigkeiten hinsichtlich der Versorgung von einzelnen Produkten wie Getreide für die Brotproduktion, Milchprodukten, sowie Fett kam, wurden in diesen Bereichen wieder staatliche Interventionen wie Lebensmittelkarten erforderlich. Ab 1951 war, zumindest in Wien, wieder relativ uneingeschränkter Warenhandel möglich. Obwohl die Koreakrise neuerliche Probleme für die Versorgung mit Fleisch und Fett bedeutete – zwischen 1951 und 1952 legte man zwei „fleischlose“ Tage pro Woche fest – wurden 1953 die letzten Überbleibsel der vormals bestehenden Regulativen beseitigt und von einer Normalisierung der Nahrungsmittelversorgung abgelöst. Pflanzliche Produkte erreichten relativ schnell das Vorkriegsniveau und schlugen zahlenmäßig jene Werte der Ersten Republik. Produkte wie etwa Butter, Eier, Käse oder Fleisch wurden abhängig vom zur Verfügung stehenden Einkommen erworben. Auch Obst, Südfrüchte, Obers und Rahm blieben lange Zeit den besserverdienenden Schichten vorbehalten. Verhältnismäßig einkommensunabhängig präsentierten sich Fett, Öl, Zucker, Kartoffeln, Gemüse und aus Getreide weiterverarbeitete Waren. Bei Kaffee leisteten sich wohlhabendere Familien deutlich schneller den exklusiven Bohnenkaffee, während sich Haushalte, die über weniger Budget verfügten, länger mit dem Ersatzprodukt begnügen mussten. Auch Wein war teurer als Bier. Die Konsumation von Bier konnten sich ärmere Familien weit früher leisten als jene von Wein. Mehr Geld in der Haushaltskasse bedeutete somit nicht nur einen Mehrwert an Quantität, sondern auch an Qualität. Von nun an wurde nicht nur einfach „mehr“ gekauft, auch bessere, teurere und exklusivere Produkte fanden ihren Weg in die Einkaufswägen der Österreicherinnen und Österreicher.¹⁴⁴

War es lange Zeit das Ziel, möglichst kostengünstig so viel Kalorien als möglich zu konsumieren, griff man nun vermehrt zu verhältnismäßig teureren und kalorienärmeren Waren. Während der Kalorienwert zwischen 1950/51 und 1960/61 im Schnitt um 8 Prozent zunahm, stiegen die Ausgaben für Lebensmittel um nahezu 30 Prozent. Michael Wildt, der eine Studie über die „Fresswelle in den fünfziger Jahren“ für Deutschland durchführte, meinte, dass diese weniger von dem Verlangen nach möglichst viel Nahrung, als vielmehr von der Sehnsucht nach lange Vermisstem gekennzeichnet war.¹⁴⁵ Die ärmeren Teile der Gesellschaft

¹⁴⁴ Eder, Mangel, 224-225.

¹⁴⁵ Micheal Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelserfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994. Siehe auch Michael Wildt, Abschied von der ‚Fresswelle‘ oder: die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre, in: Alois Wierlacher/Gerhard-Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 211-225. Vgl. dazu Bandhauer-Schöffmann/Hornung, Erbwurst, 23f.

kamen mit dieser „Fresswelle“ der 50er-Jahre, überhaupt erst in den 60er-Jahren in Berührung. Aufschluss darüber können auch die vom Statistischen Zentralamt alle zehn Jahre erhobenen Statistiken zur sogenannten Ernährungsbilanz geben, die jedoch nicht ohne Vorsicht zu genießen sind, da sie keine Differenzierungen bezüglich Region, Alter, Geschlecht, sozialer Stellung etc. erlauben.¹⁴⁶ Eine deutliche Entwicklung zeigte sich beim Verzehr von Fruchtsäften, Käse, pflanzlichen Ölen sowie Fleisch, allesamt kostspielige(re) Produkte. Während der Verbrauch von nichtalkoholischen Getränken wie Tee, Kakao und Kaffee sowie Bier, Wein und Schokolade zunahm, verzeichneten Weiß- und Schwarzbrot, Butter, Zucker und Zuckererzeugnisse, Vollmilch sowie Kartoffeln einen starken Einbruch. Der Verzehr von Käse und Topfen steigerte sich, jener von Butter und Milch fiel.¹⁴⁷ Diese Tendenz zu industriell hergestellten Lebensmitteln mit einem höheren Gehalt an Aromastoffen und mehr Geschmacksempfinden zeigte sich auch bei Schokolade und Zucker – der Verbrauch von Zucker und Zuckererzeugnissen minimierte sich, während jener von Schokolade stieg.¹⁴⁸ Der Wandel im Lebensmittelkonsum vollzog sich in den zwei Dekaden nach 1945, einhergehend mit einem Anstieg der Löhne. Die Bevölkerung konnte teurere und (wieder) disponible Güter erwerben. Der über Jahrzehnte vorherrschende Anspruch an das Essen, den Magen möglichst langanhaltend zu füllen, wich Vorstellungen von besonderen Leckerbissen und „Schmanckerln“. Die Annahme, dass die Menschen in den Kriegs- und Nachkriegsjahren vorwiegend viel und sehr fettes Essen zu sich genommen hätten, lässt sich nicht halten. Vielmehr ging die Entwicklung in Richtung „hochwertigere“ und „delikatere“ Speisen. Der Kauf der Lebensmittel stand in direktem Zusammenhang mit deren Preisentwicklung. Zwischen 1954 und 1964 substituierte beispielsweise das als genauso exquisit geltende, aber preiswertere Hühnerfleisch das teurere Kalbfleisch. Tierische Fette mit intensivem Aroma wurden durch neutrale und billigere pflanzliche Produkte wie die Margarine abgelöst. Die Menschen präferierten Schinken sowie Geselchtes gegenüber Speck, der zunehmend an Beliebtheit einbüßte. Butter blieb populär, bis sie in den 1960er-Jahren durch die preiswertere „Delikatessmargarine“ in Bedrängnis geriet. Der Bedarf an Weißbrot nahm leicht zu, wohingegen jener von Schwarzbrot deutlich sank. Ebenfalls auf der Beliebtheitskala an den oberen Stellen vertreten waren Topfen, Käse, Obers und Rahm. Der Anstieg des Wohlstandes kam auch mit der Zunahme von Schokoladenerzeugnissen, Südfrüchten, nichtalkoholischen Getränken, Bohnenkaffee sowie frischem Obst zum Ausdruck. Der Umbruch in der Ernährung führte zu einer Abnahme

¹⁴⁶ Bei der Erhebung des Pro-Kopf-Verzehrs von Lebensmitteln und Getränken wurde zudem der Konsum von im Ausland lebenden Österreichern mitberechnet, jener von sich in Österreich aufhaltenden Touristen hingegen nicht. Nichtsdestoweniger können trotz aller Defizite der Statistiken daraus Erkenntnisse über die Tendenzen der österreichischen Essgewohnheiten gewonnen werden.

¹⁴⁷ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 571-572.

¹⁴⁸ Andersen, Traum, 43.

der Kohlenhydrate auf der einen, sowie einem Anstieg von Eiweiß und Vitaminen auf der anderen Seite. Ein kulinarisches Spezifikum blieb auch das Wiener Schnitzel. Während Kartoffeln, Milch und Erzeugnisse aus Getreide ihre Vormachtstellung zunehmend verloren, begannen Gemüse und Fleisch eine immer bedeutendere Rolle bei der Zubereitung von Speisen zu spielen. Die Veränderungen im Bereich Esskultur und Ernährungsgewohnheiten gingen Hand in Hand mit einem Wandel des Lebensmittelkonsums. Dabei veränderte sich auch die Verwendung mancher Nahrungsmittel, wie es das Beispiel Reis zeigt. Wurde dieser bis in die Nachkriegsjahre bevorzugt als Suppeneinlage benutzt, etablierte er sich danach als allgemein akzeptierte Beilage und das „Risibisi“, das dem Speiseplan einen italienischen Touch verlieh, erfreute sich immer größerer Beliebtheit.¹⁴⁹

Vergleicht man die Essgewohnheiten der Wienerinnen und Wiener mit jenen Restösterreichs, lassen sich große Differenzen diagnostizieren. Dies lag ohne Zweifel an einem Stadt-Land-Gefälle, zeigte sich aber auch im Vergleich zwischen den Städten des Landes (erhoben anhand von 39 Städten ohne Wien) und Wien. Der Hang der Wiener Bevölkerung zu Heurigen und Wiener Schnitzel wurde durch die Statistik untermauert. Bei manchen Lebensmitteln gab es auch qualitative und preisliche Differenzen zwischen Wien und anderen österreichischen Städten. Obwohl 1954/55 in Wien lediglich um 14 Prozent mehr dafür ausgegeben wurde, konsumierten die Verbraucherinnen und Verbraucher hier rund 25 Prozent mehr an Wurstprodukten als die restlichen Städterinnen und Städter Österreichs. Die Vermutung liegt nahe, dass die Wienerinnen und Wiener einfach preiswertere Waren kauften. Mit plus 50 Prozent Verbrauch schlugen sie beim Schweinefleisch zu Buche, wofür sie 65 Prozent mehr ausgeben mussten. Interpretiert kann dies auf zweierlei Arten werden: Entweder konsumierten die Wienerinnen und Wiener bessere Qualität, oder die gleiche Qualität war in Wien schlichtweg teurer. Beim Verbrauch von Wein zeigen sich konträre Entwicklungen, die den Rückschluss zulassen, Wienerinnen und Wiener hätten bei diesem Produkt „mehr für weniger“ erhalten.¹⁵⁰

Für ärmere Familien war nach dem Krieg ein Über-die-Runden-Kommen nur mit großer Anstrengung möglich. Für die Nahrungsmittelversorgung mussten an die 50 Prozent des Einkommens aufgewendet werden. Selbst eine Bedarfsdeckung der Grundlebensmittel war in den 50er-Jahren bei Weitem keine Alltäglichkeit und so mangelte es immer wieder an Fundamentalem. Dennoch, oder gerade deshalb, wurde mehr denn je an die Fürsorglichkeit und Liebe bei der Essenszubereitung plädiert. Wenn schon nicht der lang ersehnte Braten auf den Teller

¹⁴⁹ Eder, Mangel, 233-34

¹⁵⁰ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 572.

kam, dann sollte der stattdessen servierte Topfenstrudel doch zumindest mit der größtmöglichen Hingabe zubereitet werden – so oder ähnlich wurde den Hausfrauen die große Bedeutung ihrer Küche suggeriert. Auch Sparsamkeit und moderate Haushaltung waren Anforderungen, denen sie gerecht werden mussten. Vernünftiges Haushalten und das Auskommen mit dem zur Verfügung stehenden Budget stellte viele Frauen vor mittlere bis große Herausforderungen.¹⁵¹ Vielfach waren die Menschen auch der Eintönigkeit in ihren Kochtöpfen endgültig überdrüssig geworden, sie brannten nach kulinarischer Diversität und der Abwechslung der Gaumenfreuden, auf die sie so lange gewartet hatten. Die Periode der Entbehrung und des Sich-zurück-Nehmens neigte sich ab Mitte der 50er-Jahre dem Ende zu – eingeläutet durch eine Zeit, die gekennzeichnet war von einer beginnenden Produktvielfalt in den Regalen der Supermärkte.¹⁵²

	1954	1964	1974
Weißbrot u. a.	21,84	23,28	*
Schwarzbrot	55,44	44,04	*
Mehl	23,88	17,64	*
Teigwaren	5,28	5,16	*
Reis	6,24	6,72	*
Rindfleisch	6,24	6,84	9,72
Schweinefleisch	11,16	12,72	14,16
Kalbfleisch	3,12	2,16	1,68
Geselchtes u. Schinken	3,48	5,04	5,28
Speck	0,96	0,72 (bei Geselchtem)	
Wurstwaren	11,40	15,00	15,59
Konservenfleisch	0,72	0,48	0,48
Geflügel, Wild, Kaninchen	2,40	8,76	9,24
Faschiertes	2,40	3,00	3,72
Innereien	2,16	2,88	2,16
Knochen	4,32	2,88	*
Frische Fische	2,40	2,28	2,08
Fische konserviert	0,96	1,44	1,13
Schmalz	5,16	1,80	212,04
Speckfilz	4,20	3,00 (bei Margarine)	
Margarine	3,60	5,40	14,40
Speiseöl	4,68	7,80 (bei Margarine)	
Vollmilch	127,68	110,04	80,04
Rahm u. Obers	1,56	3,24	1,80
Käse	2,40	3,72	4,92
Topfen	1,56	2,04	2,40
Butter	5,28	5,88	4,92
Eier	168,00	225,24	*
Frisch- u. Gefriergemüse	42,12	38,04	*
Kartoffel	65,64	49,08	30,96
Hülsenfrüchte	1,68	1,80	*
Süßfrüchte	10,56	25,92	*
anderes Frischobst	38,28	46,80	*
Zucker	24,24	24,96	18,24

Abb. 2: Jährlicher Nahrungsmittelverbrauch in Wien pro Kopf 1954-1974¹⁵³

¹⁵¹ Gabriele Sorgo, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 77.

¹⁵² Eder, Mangel, 233.

¹⁵³ Eder, Mangel, 273.

3.3. Schnelle Küche und die scheinbare Zeitersparnis

Die zunehmende Geschwindigkeit in der Küche war eine Folge mehrerer Ursachen, die sowohl das Aufkommen praktischen Kücheninterieurs als auch schnell zuzubereitender Lebensmittel umfasste. Eine sich stetig verbreiternde Produktpalette an Halbfertig- und Fertigwaren verhieß zukünftigen und dauerhaften Zeitgewinn beim Kochen von Mahlzeiten. Die ungeheure Zeitersparnis, die sich durch die Verwendung dieser Produkte ergab, veranschaulicht auch ein in der Zeitschrift *Die Frau* erschienener Artikel aus dem Jahr 1956, der sich mit dem Vergleich der Kochweise früherer Generationen mit jener der zeitgenössischen auseinandersetzte:

„Wenn meine Großmutter Rindsuppe, Rindfleisch und Spinat kochte, fingen ihre Vorbereitungen schon am Tag vorher an. Da wurde ein Nudelteig bereitet, die Blätter auf Sesseln zum Trocknen gelegt, um am nächsten Tag in winzig kleine Fleckerln für die Suppe geschnitten zu werden. Um acht Uhr früh wurde dann der Sparherd angeheizt und die Suppe zugestellt. Das Spinatputzen, -waschen und -passieren war eine Angelegenheit, für die kaum weniger als eine Stunde aufgewendet wurde.“¹⁵⁴

Das wandelte sich schlagartig, als der bereits saubere und nach dem Auftauen essfertige Spinat Eingang in die Gefrierschränke der österreichischen Supermärkte fand. Und mit ihm eine große Anzahl anderer Gemüse- und Obstsorten. Tiefkühlkost allgemein sowie Packerlsuppen avancierten mit Konserven, Backmischungen und Suppenwürfeln als nicht mehr wegzudenkende Helferlein zu einem festen Bestandteil in jeder Küche.¹⁵⁵ Für heutige Ohren fast unglaublich klingend, galten in den Jahren nach Kriegsende sogar Nudeln als Fertigprodukt, zumal es damals weit verbreitet war, diese selbst zu produzieren. Auch das änderte sich freilich im Laufe der Zeit wie derselbe Artikel an anderer Stelle verdeutlicht:

„Die Teigblätter über dem Sessel sind längst in das Kuriositätenkabinett vergangener Sitten und Gebräuche gewandert. (Oder sollte es in unserer Zeit doch noch Frauen geben, die kostbare Zeit auf hausgemachte Teigwaren verwenden?)“¹⁵⁶

Eine Blütezeit erlebten auch Suppenpulver und -würfel. Knorr beispielsweise startete 1951 mit seiner Produktion des „Knorr Goldaugen Rindsuppenwürfels“, fünf Jahre später bereits das berühmteste Fabrikauszeugnis in Österreich. Und auch Löskaffee mauserte sich zu einem beliebten Produkt für Menschen, die sich die Zeitersparnis zunutze machen wollten.¹⁵⁷ Durch das Aufkommen der Fertig- sowie Semi-Fertigprodukte und der immer größer werdenden Bedeutung von industriell gefertigten Lebensmitteln geriet die Vormachtstellung des Selber-

¹⁵⁴ *Die Frau*, 1956, Vol. 12, Nr. 15/14.4, S. 6.

¹⁵⁵ Susanne Breuss, „Jede Frau kann zaubern“. Technik, Tempo, und Fortschritt in der Küche, in: Susanne Breuss (Hg.), *Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945*, Wien 2005, 117.

¹⁵⁶ *Die Frau*, 1956, Vol. 12, Nr. 15/14.4, S. 6.

¹⁵⁷ Breuss, *Frau*, 118.

Kochens ins Wanken. Dem versuchte man entgegenzuwirken, indem auf die Inkarnation der Liebe zurückgegriffen wurde. Ohne die entsprechende Hingabe beim Kochen bewirke auch die beste synthetische Zutat keine Wundertaten in der Küche, so der allgemeine Tenor. Obwohl obengenannte Helferlein beim Kochen herangezogen wurden, sollte der persönliche Touch bei der Zubereitung der Speisen nicht verloren gehen. Bedeutend war auch die Unterscheidung zwischen der eigenen Küche und jenen, die Massenproduktion fertigten – von den Menschen lange Zeit als prinzipiell negativ konnotiert, denn die industriell hergestellten Nahrungsmittel konkurrierten mit der „guten alten Kochkunst von Mama“.¹⁵⁸ Aufgrund weniger ‚verplemperter‘ Stunden am Herd versprach man sich mehr Zeit für andere Tätigkeiten. „Die schnelle Küche soll Zeit für geruhsame Mahlzeiten, und diese wiederum einen Ausgleich zum beschleunigten Lebenswandel schaffen“,¹⁵⁹ schreibt Breuss. Diese sich breitmachende, allgemein spürbare Hast schlug sich merklich nieder, der forcierende Zeitdruck bei der Hausarbeit war nur eine Folge davon. Im Ausgleich dazu wurde versucht, die Arbeit zu vereinfachen. Diese Simplifizierung der Hausarbeit erfüllte allerdings nicht den vorrangigen Zweck, das Leben der Hausfrau zu erleichtern, sie wurde vielmehr als Chance wahrgenommen, diese könne so den anwachsenden Forderungen der Familie (wieder) auf die gewünschte Art und Weise nachkommen. Obwohl sich bei Produkten und Geräten sowie in der Küche alles mit dem Adjektiv „schnell“ schmückte, hatte dies trotz partieller Erleichterung und Vereinfachung im Haushalt ganz und gar nicht zu bedeuten, dass sich dadurch der Arbeitsaufwand der Hausfrauen im Ganzen erheblich minimierte. Tatsächlich kam es zu einer Verschiebung, bei der zwar gewisse Tätigkeiten wegfielen, sich aber gleichzeitig neue bildeten. Die klassische Geschlechterzuschreibung wurde durch Rationalisierungs- und Technisierungsprozesse nachhaltig gefestigt. Infolge revolutionärer Neuerungen erst recht nicht (mehr) angedacht, die festgeschriebene geschlechtsspezifische Arbeitsaufteilung zu überdenken, weil, so wurde vermittelt, die kleinen und großen Helferlein der Hausfrau bei der sich ihr tagtäglich aufs Neue auftuenden Pflichten nun in ausreichendem Maße erleichternd zur Verfügung stehen würden, war ein Zutun des Mannes ohnehin überflüssig geworden.¹⁶⁰

¹⁵⁸ Eder, Mangel, 235.

¹⁵⁹ Breuss, Frau, 118.

¹⁶⁰ Breuss, Frau, 117-118.

3.4. Ess- und Kochpraxis in den 1950er-Jahren

Der Mangel in der Nachkriegszeit hatte sich nicht nur im Fehlen von Lebensmitteln niedergeschlagen, wodurch es bei der Zubereitung der Speisen viel Kreativität bedurfte, um dieses Manko so gut als möglich zu kaschieren, auch die essenzielle dekorative Komponente beim Anrichten hatte darunter gelitten. So verwundert es nicht weiter, dass daraus ein regelrechter Hype um schöne und geschmackvolle Ausgestaltung von Speisen sowie dem heimischen Essbereich entstand.¹⁶¹ Immer wichtiger wurde neben einem abwechslungsreicheren Geschmack des Essens auch die Art und Weise, wie sich dieses präsentierte. Die attraktive Positionierung der unterschiedlichen Komponenten einer Speise auf dem Teller gehörte ab sofort zum guten Ton einer jeden smarten Hausfrau, ebenso wie die liebevolle Dekoration des Tisches. Auch Lili Aureden betonte dies in ihrem 1958 erschienenen Ratgeber „Was Frauen wissen sollten“:

„Ein schön gedeckter Eßtisch stimmt heiter, macht frohe Laune. An ihm zeigt sich die Kunst und Kunstfertigkeit der wahren Hausfrau. Auch das bescheidenste Mahl mundet besser, wenn sie es nett darbietet. Die Augen essen und trinken mit. Viele Hausfrauen geben sich zwar für den Gast die Mühe, den Tisch gefällig herzurichten, aber für die Familie, glauben sie, komme es nicht so darauf an. Welcher Irrtum – und welche verpaßten Chancen! Männer geben sich nur zu gerne dem Zauber eines schön gedeckten Tisches hin, und Kinder können nicht früh genug lernen, sich an einem gepflegten Tisch richtig zu benehmen.“¹⁶²

Hans Hofer widmete sich im Vorwort eines seiner Kochbücher ebenfalls dem Thema Dekoration sowie Präsentation von fertigen Gerichten: „Mögen diese schmackhaften Speisen nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine Augenweide sein.“¹⁶³ Nicht ausschließlich dem Motto „Das Auge isst mit“ sollte endlich wieder gebührend Rechnung getragen werden, auch alles rund um die Mahlzeit erforderte eine stimmungsvolle und meisterlich in Szene gesetzte Darbietung, mit dem erklärten Ziel, das Bild der „glücklichen Familie“ wiederherzustellen. Die Sichtbarmachung des guten und zufriedenen Familienlebens anhand des zubereiteten Essens sowie dem dazu passenden Ambiente etablierte sich als fixe Größe bei der Schaustellung von Speis und Trank – das Handwerk kunstvoll belegter Häppchen war beispielsweise ebenso ein Muss für jede Hausfrau wie jenes der aufwendig verzierten kalten Platten, ein Renner bei jeder Party.¹⁶⁴ Aureden empfahl:

¹⁶¹ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 560.

¹⁶² Lilo Aureden, Was Frauen wissen sollen. Ein Ratgeber für die Frau, Stuttgart 1958, 161.

¹⁶³ Hans Hofer, Feinschmecker – Spezialitäten. 300 ausgewählte Rezepte davon 40 in der Fernsehküche gezeigt, Wien 1964, Vorwort.

¹⁶⁴ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 560.

„Garnieren Sie die Fleischplatte mit Phantasie und Liebe: Zitronen- und Tomatenscheiben, frische Petersilie, Radieschen, Gewürzgurke, Sardellenkringel, gefüllte Oliven, geteilte hartgekochte Eier – es gibt viele Möglichkeiten, die Augen und Magen erfreuen.“¹⁶⁵

Ergänzend lieferte sie eine ganze Seite Rezepte über „Pikante Cocktail-Happen“, die auch „Schweden- und Florida-Spieße“ inkludierten. Bei Erstem drapierte man Weißbrot, Sardellenbutter, eine Scheibe hartgekochtes Ei sowie ein Radieschen zu einer Komposition, bei Zweitem fungierten Ananas-Stückchen, dünn geschnittenes Roastbeef sowie Mayonnaise als Dreigespann. Mit dem kalten Büfett befasste sich Aureden noch einmal fast eineinhalb Seiten, auf denen sie den Hausfrauen riet, „Sandwiches mit verschiedenen Wurstsorten, Schinken, Sardellenpaste, Kräuterbutter, Zunge, Bratenfleisch, Ölsardinen, Gabelbissen, Krabben und verschiedenen Käsesorten“ auf Platten, verziert „mit frischen Kopfsalatblättern, frische[r] Petersilie, Radieschen und gefüllte[n] Tomaten“, zu servieren. Zum Schluss hieß es:

„Wenn Sie noch kleine Schalen mit gefüllten Oliven, Pfeffergurken, Perlzwiebeln und Mixpickles aufstellen oder glänzend polierte Äpfel aufbauen, die mit Cocktailspeischen gespickt sind, dann haben Sie Ihren Gästen ein wirklich reichhaltiges kaltes Büfett spendiert.“¹⁶⁶

Neben der ästhetischen Komponente fungierte das Essen an einem Tisch als elementare Form der Schaffung gesellschaftlichen Gemeinsinnes, bei der Machtausübung nicht selten an der familiären Agenda stand. Da besonders das Ritual des gemeinsamen Essens die Rangfolge innerhalb der Familie sowie die damit einhergehenden Konflikte besonders zutage förderten, war es in den allermeisten Fällen Aufgabe der Frau, die Wogen rasch wieder zu glätten, indem sie die interne Harmonie während des gemeinsamen Mahls wiederherzustellen versuchte.¹⁶⁷ Die „kluge Hausfrau“, bedacht, den Haussegens unter keinen Umständen zu gefährden, beschäftigte sich in großem Ausmaß nicht nur mit dem allgemeinen Thema „Was koche ich heute?“, sondern in speziellerer Art und Weise ebenso mit der sich jeden Tag aufs Neue auftuenden Frage „Was zaubere ich auf den Tisch, das Mann und Kinder gleichermaßen zufriedenstellt?“. Die Kunst war es, einen eleganten Spagat zu machen zwischen den Anforderungen eines gemäßigten Konsums und einer kulinarischen Kreativität, die keineswegs die vorhandene Eintönigkeit akzentuierte. Als bewundernswert galt die Gabe, aus wenigen Zutaten gleiche oder ähnliche Speisen zu zaubern, wie dies mit einer vergleichsweise großen zur Verfügung stehenden Produktpalette möglich war. Inspiration und Einfallsreichtum hierfür lieferten die Medien, insbesondere die Frauenzeitschriften, die mit ihren Kochseiten Abhilfe

¹⁶⁵ Aureden, Frauen, 171.

¹⁶⁶ Aureden, Frauen, 172-175.

¹⁶⁷ Alice Julier, Family and Domesticity, in: Amy Bentley (Hg.), A Cultural History of Food. In the Modern Age, London/New York 2012, 145, 151-152.

aus dem Dilemma „Was kochen?“ boten.¹⁶⁸ *Die Frau* etwa brachte fast jährlich damit betitelte Rezeptvorschläge heraus. Während diese in den 50er-Jahren bei Weitem noch nicht so häufig auftraten, fanden sie sich in den 60er-Jahren extrem oft. 1962 trugen diese Seiten von den regelmäßig erscheinenden 52-53 Heften ganze zweiundzwanzigmal die Überschrift „Was soll ich kochen?“¹⁶⁹. Ein Jahr später etwa waren es fünfzehnmal.¹⁷⁰ Die Ansprüche aller Familienmitglieder in adäquater Form zu befriedigen, hatte oberste Priorität, ohne dabei die so tunlichst zu vermeiden versuchte kulinarische Eintönigkeit zu vermitteln, die bei den häufig wenig variierenden Essenswünschen der jeweiligen Familienmitglieder vermehrt auftrat. Um auch dem leidigen Thema des Teller-leer-Essens, bei dem besonders der Vater öfter einmal hart durchgreifen konnte, aus dem Weg zu gehen, geschah es durchaus, dass viele Frauen mit den Kindern während der Woche entweder separat aßen oder zumindest die Sprösslinge vor dem häufig recht späten Heimkehren des Mannes mit schnell herzustellenden und einfachen Speisen verköstigten. Darauf, dass es schnell gehen sollte in der Küche, nahmen auch die zeitgenössischen Kochbücher zuhauf Stellung.¹⁷¹ So aßen Frau und Kinder vielfach auch untertags meist unkompliziert zuzubereitende Gerichte, ohne dabei eine besondere Tischkultur zu zelebrieren. Besonders in weniger wohlhabenden Familien fungierten dabei etwa Schmarren mit Kompott, geröstete Erdäpfel oder Mehlspeisen als beliebte und gängige Kost. Der von der Arbeit zurückkommende Vater dinierte dann seine größtenteils sehr fleischlastige Mahlzeit auf seinem Stammplatz und nicht selten allein. Das Sich-bekochen-und-bedienen-Lassen wurde dabei von der Majorität der Männer als gerechtfertigter Anspruch an die Frau sowie als eine selbstverständliche Annehmlichkeit des Ehelebens erwartet. Auch wenn dies nicht bei ausnahmslos allen der Fall gewesen sein mag, tat es den allermeisten Vertretern des „starken“ Geschlechtes zumindest keinesfalls leid, in diesen Genuss zu kommen, denn die Zubereitung von Speisen fiel unter „den Haushalt führen“ und wurde neben der Erziehung unhinterfragt nun mal dem Zuständigkeitsbereich der Frauen zugewiesen.¹⁷²

Das Format der Kochbücher wurde in der Nachkriegszeit einem Wandel unterzogen. Während altbekannte Speisen weiterhin vorhanden waren, wurde der Markt von einer Woge sich neu etablierenden Kochbüchern überschwemmt, die Neuheiten mit sich brachten. Zum einen war das die „Fresswelle“ der 50er-Jahre, zum anderen rückten neue Entwicklungen in den Fokus, die das bereits Bestehende revitalisierten und den traditionellen Rezepten neue

¹⁶⁸ Sorgo, Koche, 77.

¹⁶⁹ *Die Frau*, 1962, Vol. 18, Nr. 3, 5, 6, 8, 12, 14, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 25, 29, 31, 34, 36, 37, 39, 41, 43 & 46.

¹⁷⁰ *Die Frau*, 1963, Vol. 19, Nr. 1, 4, 9, 11, 16, 18, 24, 26, 30, 36, 38, 40, 41, 45 & 47.

¹⁷¹ Etwa Albert Kofranek, *Die gute Wiener Küche. Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diätkost und vielen praktischen Hinweisen für die Hausfrau*, Wien 1959, 5.

¹⁷² Sorgo, Koche, 77. Siehe auch Julier, *Family*, 151-152.

Impulse lieferten. Zu diesen neuen Entwicklungen gehörte die *Nouvelle Cuisine*, Experimentierfreudigkeit, Neugier auf das Fremde und Exotische und nicht zuletzt die Amerikanisierung. Die Wiederbelebung der herkömmlichen Speisen ging jedoch weit weniger vonstatten, als es sich dabei vielmehr um eine recht partielle Sublimierung und Abwandlung handelte.¹⁷³ Die Art, wie die Menschen zu kochen pflegten, unterlag einem nachhaltigen Wandel, der sich in der Zeit der Zweiten Republik dahingehend äußerte, dass sich nicht nur die Zubereitung und alles damit Verbundene veränderte, sondern gleichzeitig auch eine Technisierungswelle in die Haushalte Einzug hielt. Elektroherde beschleunigten den Kochvorgang und Kühl- und Gefrierschränke erleichterten die Lagerung und Aufbewahrung der Lebensmittel und die Motorisierung ließ die Reiselust anwachsen.¹⁷⁴

3.5. Der Wirtschaftsboom hält an

Waren die 50er-Jahre noch bestimmt durch ein Sich-mehr-leisten-Wollen, fungierten die 60er-Jahre als Versinnbildlichung eines Sich-mehr-leisten-Könnens.¹⁷⁵ Zum Merkmal dieses Jahrzehntes wurde ein andauernder Wirtschaftsboom in den Industrieländern des Westens. Das Wirksamwerden des Atomgesetzes im Jänner 1960 in Deutschland läutete eine Zeit ein, die von Optimismus geprägt war. Das Gesetz, das die Verwendung von Kernenergie bestimmte, spiegelte den ungehemmten Drang nach Fortschritt in der Gesellschaft wider und rasch erfasste die Technisierungswelle weitere Bereiche des Alltags und schwappte bis in die Küche.¹⁷⁶ In dieser Dekade und auch danach etablierte sich die Einbauküche¹⁷⁷ mehr und mehr zu einem gefragten Teil des modernen westlichen Heimes, die bis dahin die teils nicht verankerten, freistehenden Geräte ersetzte. Diese sich in den USA herausgebildete Art der Küchengestaltung trat ihren Vormarsch in den Rest der Welt an und wurde zunehmend zum Standard der neuen Konstruktionen, die das Küchendesign bausteinartig in den Raum einfügten.¹⁷⁸ In Österreich ging diese Art der Einrichtung in den 60er-Jahren vonstatten. 1974 besaßen dann bereits 87 Prozent der heimischen Haushalte ein Kühlgerät, eine Waschmaschine konnten über 63 Prozent der Familien ihr Eigen nennen.¹⁷⁹ Das Auto mauserte sich zu einem wahren Kultobjekt, dem alles unterlag: Landschaft wie Stadt mussten so umgemodelt werden, dass sie eine PKW-freundliche Nutzung ermöglichten. Gab es 1948 34.000 Autos, stieg die

¹⁷³ Sandgruber, Nationalspeisen, 191.

¹⁷⁴ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 558-559.

¹⁷⁵ Andersen, Traum, 32.

¹⁷⁶ Hirschfelder, Europäische, 244.

¹⁷⁷ Als Urtyp der modernen Einbauküche gilt die Frankfurter Küche, die von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky 1926 entworfen wurde. (Siehe Peter Noever (Hg.), Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky. Die Frankfurter Küche aus der Sammlung des MAK – Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien, Berlin 1992.)

¹⁷⁸ Julier, Family, 160-161.

¹⁷⁹ Karazman-Morawetz, Arbeit, 413.

Zahl stetig bis 1966 auf 880.000 an.¹⁸⁰ War die Inbetriebnahme des Autobahnteilstückes Mondsee–Salzburg bereits 1958 erfolgt, wurde zugesichert, ab 1961 auf ebenjener Strecke bis nach Wien brausen zu können.¹⁸¹

Innerhalb der Gesellschaft der 60er-Jahre regierten Reformwille und eine gewisse Mentalität des Aufbruches. Das traditionelle Kulturleitbild der 50er bekam Risse – Rufe nach einer Neugestaltung der Demokratie wurden lauter. Der Urlaub manifestierte sich als Statussymbol, dauerte immer länger und führte in immer weiter entfernte Länder, der Konsum der Haushalte verdoppelte sich und Eigenständigkeit und Konformität lösten Autorität und konservative Gepflogenheit ab. Die Armut innerhalb der Bevölkerung sank stetig. Eine konsumorientierte Gesellschaft machte sich breit, wodurch das Verlangen nach Besitztum letztendlich das Sein überlagerte. Der reine Überlebensgedanke, der prägend war für die Zeit während des Krieges und danach, wurde abgelöst durch jene Vorstellungen eines spannenden, glücklichen und erfüllten Lebens, in dem man über die notwendigen Mittel verfügte, sich gut und gerne auch einmal „etwas leisten zu können“.¹⁸²

3.6. Kühlschrank, Einkaufen und die Rolle der Frau

Der Kühlschrank erlangte in Mitteleuropa erst in den 60er-Jahren den Status eines unverzichtbaren Küchengerätes, obwohl dessen Kühltechnik schon im 19. Jahrhundert bekannt war – genutzt allerdings lediglich in Industrie und Gastronomie. Die massenhafte Verbreitung des Kühlgerätes unter der Bevölkerung dauerte erheblich länger, einmal in Gang gesetzt, entwickelte sie eine Art Eigendynamik und war in ihrer Entwicklung schließlich nicht mehr aufzuhalten. Für die bisherige Haushaltung war das massenhafte Aufkommen des Kühlschranks revolutionär.¹⁸³

Um sich als gängiges Küchengerät im trauten Heim zu etablieren, bedurfte es für den Kühlschrank einige Zeit, sodass in den 50er-Jahren noch die wenigsten österreichischen Haushalte damit ausgestattet waren. Erst langsam mauserte sich dieser zu einem Produkt, den immer mehr Menschen aufgrund der schier ungeheuren Arbeitserleichterung sowie Nützlichkeit zu nutzen gedachten. Das praktikable Kühlgerät galt zusehends als Prestigeobjekt der Zeit des „Wirtschaftswunders“ – neben Waschmaschine, TV und PKW. Um sich bei der breiten Masse durchzusetzen, war der Anschaffungswert anfangs allerdings noch viel zu kostspielig für die meisten. Keineswegs verwunderlich, dass genau aus diesem Grund die zum

¹⁸⁰ Hanisch, Schatten, 429.

¹⁸¹ Veigl, 50er, 90-91.

¹⁸² Hanisch, Schatten, 457-458, 460.

¹⁸³ Hirschfelder, Europäische, 244-245.

Teil überzeichneten Darstellungen eines üppig bestückten, sich aufgrund der sich darin befindenden Leckereien bereits buchstäblich biegenden Kühlschranks genau dem Ruf der Zeit nach uneingeschränktem Konsum entsprachen – Auswirkungen der sich ausweitenden Wohlstandsgesellschaft. Darin enthalten sahen viele die Zusicherung des sich nicht mehr in weiter Ferne befindenden und in großen Schritten nähernden Massenkonsums. Vermittelt wurde Überfluss, große Auswahl und eine bis dato nicht gekannte Produktvielfalt, die man sich zusehends nicht nur leisten, sondern nun auch besser aufbewahren konnte – länger haltbare und frische, schmackhafte Lebensmittel direkt aus der eigenen Küche als nicht mehr nur reines Wunschdenken.¹⁸⁴

Die bis dato fest verankerte Vormachtstellung der herkömmlichen Konservierungsvarianten Einkochen, Salzen, Selchen sowie Trocknen, die sich über lange Zeit hin als wichtiger Bestandteil der österreichischen Esskultur ausgezeichnet hatten, wurden nun unter anderem durch den Vorgang des Einfrierens obsolet und Fleischkonserven, Geselchtes sowie Wurstgläser von frischem Schnitzel und Hühnchen abgelöst. Dem Siegeszug von Tiefkühl- und Fertiggerichten in Westeuropa ging eine bereits länger bestehende Entwicklung in diesem Bereich in den USA voran. Bis sich die neue Bewegung in Europa ausbreitete, dauerte es erheblich länger. Wurden diesen Waren in der Zeit nach dem Krieg noch überhaupt keine Relevanz zugemessen, konnte auch im Jahr 1960 von einem Hype noch keinesfalls die Rede sein. Erst im Laufe des Jahrzehntes kam es zu einer immer weiteren Verbreitung unter der Bevölkerung.¹⁸⁵ *Die Frau* verschaffte dem Bereich Kaltstellen, Tiefkühlen und Einfrieren auf ihren Rezeptseiten Raum, um das anfänglich vorhandene Misstrauen unter den Menschen zu minimieren.¹⁸⁶ Da die Tiefkühlkost nicht hinter den altbekannten Speisen zurückliegen wollte, wurden Aromastoffe verwendet, die den Geschmack nachträglich beeinflussten und durchaus fremd für den heimischen Gaumen anmuteten. Fanden sich zu Beginn Produkte wie Hähnchen in den Regalen oder Tiefkühlspinat in den Vitrinen wieder, vergrößerte sich die Produktpalette relativ schnell, was maßgeblich dazu beitrug, dass die europäische Lust am Experimentieren mit zu Anfang noch als andersartigen Produkten angesehenen Waren wuchs, wodurch der Aspekt der traditionellen Kochweise in den Hintergrund rückte. Dem Fremden wurde gegenüber dem Altbekannten der Vorzug gegeben, um den eigenen Geschmackshorizont zu erweitern und den heimischen Gaumen schrittweise zu „internationalisieren“.¹⁸⁷

¹⁸⁴ Susanne Breuss, Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Susanne Breuss (Hg.), *Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945*, Wien 2005, 96.

¹⁸⁵ Hirschfelder, *Europäische*, 244-245.

¹⁸⁶ Etwa 1955/Nr. 26 „Für Kühlschrank und Mixer“, 1958/Nr. 23 „Ist der Kühlschrank ein Luxus?“, 1965/Nr. 3 „Für das kalte Büfett“, 1968/Nr. 30 „Was ist Tiefkühlen?“ & Nr. 31-33 „Einfrieren – keine Hexerei“.

¹⁸⁷ Hirschfelder, *Europäische*, 245.

Ganz dem neuen, sich ausdehnenden Lebensgefühl gebührend, galt es als schick und unglaublich ansprechend, Gekühltes und Frisches zu servieren. Es erfolgte eine allgemeine Identifikation des Kalten mit dem Frischen, was sich wiederum als Synonym für gesund und daraus folgend als unverdorben sowie unschädlich für den Körper festsetzte – auch obwohl das Kaltstellen bei nicht allen Lebensmitteln zielführend war. Dass nicht alles ausnahmslos gekühlt werden sollte, weil sich dadurch beispielsweise Aromastoffe, wie etwa bei Käse, nicht richtig entfalten können, darüber herrschte bei den wenigsten Klarheit. Bei anderen Waren, wie aus Milch bestehenden Produkten, hingegen erleichterte die entsprechend kalte Aufbewahrung die Haltbarkeit ungemein, worauf neben den Gebrauchsanweisungen der Gerätehersteller auch die Frauenratgeber und Zeitschriften hinwiesen. Weil sich bis dato Rezepte für kalte Gerichte im Kücheneinmaleins der klassischen Hausfrau eher spärlich vertreten fanden, waren Kochanleitungen, wie sie beispielsweise Aureden in ihrem Ratgeber lieferte, mit Aufkommen des Gefrierschranks eine willkommene Abwechslung in der Welt des Kochens. Gekühlte Speisen und Getränke waren ohne eine Möglichkeit des Kaltstellens nur mit ungeheurem Aufwand zu erzeugen, wodurch nur wenige nach dieser Art von Rezepten verlangten. Als sich mit dem Aufkommen des Kühlschranks dies schlagartig änderte, fanden die neuartigen Kochanleitungen recht bald Anklang bei den Frauen und erfreuten sich rasch großer Beliebtheit bei der Allgemeinheit. Die Folge war eine regelrechte Hysterie um die „Kalte Küche“, wie eine Vielzahl von sich in den 50er- und 60er-Jahren etablierenden, sich ausschließlich oder zum großen Teil diesem Bereich widmenden Kochbüchern verdeutlichte. Als Konsequenz der besseren Kühlmöglichkeiten eröffnete sich eine Unmenge an neuen Gelegenheiten, vermehrt Leute einzuladen – denn Kaltes verzücke nicht nur Gäste, sondern auch Gastgeberinnen und Gastgeber gleichermaßen, suggerierten die Medien in großem Stil. Neben der praktischen Aufbewahrung der Lebensmittel allgemein war auch das Kaltstellen der bereits fertigen Speisen bis zum Eintreffen des Besuches ein großes Plus des Kühlschranks, was der Dame des Hauses erlaubte, weit stressfreier zu bewirten, da es auch die Vorbereitungen des Kochens ungemein erleichterte. Der Kühlschrank ermöglichte unabhängig vom Anlass wochentags ebenso wie feiertags ein tägliches, genussfreudiges Abenteuer. Auch das obligatorische „Wir müssen alles noch heute zusammenessen“ wurde obsolet, da das Aufbehalten der Speisen die Hausfrau nicht mehr länger vor ein unlösbares Problem stellte.¹⁸⁸ Die Vernetzung des globalen Handels führte zusätzlich dazu, dass es saisonale Produkte das ganze Jahr über zu kaufen gab und somit die Vielfalt der angebotenen Waren um ein Vielfaches steigerte. Mit der Schaffung von Kühlregalen füllten sich die Läden mit Speiseeis, Gemüse, Fisch sowie Huhn; die

¹⁸⁸ Breuss, Schlaraffenland, 107.

Darbietung der Produkte inklusive Hülle mauserte sich zu einem immer bedeutender werdenden Faktum, der über Kauf oder Nichtkauf entschied.¹⁸⁹

In Wien machte die steigende Dichte an Einzelhandelsläden einen nachhaltigen Wandel in der Nahversorgung sichtbar. Hochgerechnet auf jedes Quadrat von 150 mal 150 Metern fanden sich im dicht bebauten Stadtgebiet von Wien Mitte 1950 volle drei Lebensmittelläden, wohingegen sich bis 1980 diese Zahl auf eins reduzierte. Insgesamt waren knapp mehr als fünfzig Prozent der Gemischtwarenhandlungen, Bäcker, Obst- und Gemüsehändler, Metzgereien oder Konditoreien verschwunden. Dieser Abnahme kleinerer Geschäfte stand eine Zunahme größerer und eine breitere Produktpalette im Sortiment anbietende Läden gegenüber, die Verkaufsflächen von um die 1000 m² und mehr umfassten. Der Einkauf, der sich bis dato durch mehrere unterschiedliche Besorgungswege auszeichnete, konnte so vereinfacht werden, indem an einem Ort so gut wie alles gekauft werden konnte. Eine weitere sich vollziehende Veränderung war jene, ab nun die Lebensmittel immer häufiger zum einen in sich gut lagern lassende, länger haltbare Waren sowie zum anderen in frische, leicht verderbliche Waren einzuteilen. Während die Konsumentinnen und Konsumenten bei ersteren mehr und mehr dazu tendierten, sich diese auf Vorrat zu beschaffen, fiel dieser Aspekt bei letzteren aus selbsterklärenden Gründen weg, was einen auch weiterhin vergleichsweise häufigen Kauf dieser Lebensmittel erforderlich machte.¹⁹⁰ Als erster Supermarkt seiner Art eröffnete am 25. September 1964 eine Filiale der Kette Konsum in der Eichenstraße in Wien. Der erste Wiener Selbstbedienungsladen sperrte bereits im Winter 1950 auf, hatte aber mit den heutigen Vorstellungen wenig gemein: Bei Süßwaren, Fleisch und Wurst, Gemüse sowie Brot wurden die Kundinnen und Kunden nach wie vor bedient.¹⁹¹ Weil Greißler mehr und mehr von Supermärkten abgelöst wurden, in denen sich die Kundinnen und Konsumenten selber nahmen, was sie zu kaufen gedachten, oblag es allein der Ware, möglichst attraktiv zu wirken. Da die Verbraucherinnen und Verbraucher im direkten Kontakt mit den Lebensmitteln standen, hatten diese allein durch ihre äußere Erscheinung zu überzeugen. Als ein erfolgreiches Beispiel mit außergewöhnlicher Verpackung kann Rama angeführt werden, die es mittels gelungener Reklame schaffte, sich zu einem in der breiten Bevölkerung angesehenen Lebensmittel zu entwickeln.¹⁹²

War der Mann derjenige, der in Sachen Einkommen die Zügel in der Hand hielt, wodurch ihm die Rolle des Ernährers zufiel, war die Frau diejenige, die dafür sorgte, dass die

¹⁸⁹ Eder, Mangel, 235-36.

¹⁹⁰ Sándor Békési, Lücken im Wohlstand? Einkaufswege und Nahversorgung in Wien nach 1945, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 38.

¹⁹¹ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 557.

¹⁹² Eder, Mangel, 235-36.

Mägen auch tatsächlich satt wurden. Prinzipiell waren daher die Kochratgeber (fast) ausschließlich an die Frau adressiert. In der Idealvorstellung des zeitgemäßen Lebens der 60er-Jahre fand die ansehnliche Zahl an unverheirateten Frauen keinen Platz und wurde deshalb tunlichst ausgespart. Generell erfolgte die Marginalisierung lediger Personen, verdeutlicht auch daran, dass beispielsweise Rezepte für Alleinstehende lange Zeit einfach nicht oder fast nicht existierten; ein nicht weiter verwunderlicher Umstand, wenn man sich die Tatsache vor Augen führt, dass die Musterfamilie den allgemeinen Vorstellungen entsprechend aus einem berufstätigen Vater und einer sehr häufig nicht erwerbstätigen Mutter bestand, die die Familie bekochte – so vermittelten es zumindest die Familiensendungen im österreichischen Fernsehen. Allerdings sah sich eine zunehmende Anzahl an Familien im Laufe der Zeit mit der Tatsache konfrontiert, dass es immer unausweichlicher zu werden schien, neben dem Mann auch die Frau einen Beruf ergreifen zu lassen, da nur so dem kostspieligen Anspruch nach technischem Fortschritt sowie den stetig steigenden Anforderungen an die Kulinarik gerecht werden konnte. Um 1965 wurde der Terminus „berufstätige Hausfrau“ kreiert, um unter keinen Umständen die naturgegebene Bestimmung der Frau zu schmälern. Frauen durften nur mit Erlaubnis des Mannes eine Arbeit annehmen. Es war ihnen nicht gestattet, ein eigenes Konto zu führen. Lange Zeit wurden Frauen als Konkurrenz am Arbeitsmarkt – auch wegen der Arbeitslosigkeit – gesehen. Erst mit der Einführung der mechanischen Schreibmaschine und deren Einzug in den Büros, begannen sich Frauen langsam, aber stetig in der Arbeitswelt zu etablieren. Mit Entwicklung der elektrischen Schreibmaschine Ende der 1950er-Jahre schließlich, wurde der weibliche Vormarsch in der Berufswelt eingeleitet. Sich der daraus hervorgehenden weiblichen Doppelbelastung von Haushalt und Beruf sehr wohl bewusst, zogen es nur die wenigsten Männer ernsthaft in Betracht, dieser dauerhaft Abhilfe zu schaffen. Eine Möglichkeit, daraus Profit zu schlagen, witterte die Lebensmittelindustrie, die noch während der 50er-Jahre auf die neuen Entwicklungen reagierte und das Sortiment der industriell gefertigten Hausmannskost vergrößerte.¹⁹³ Catharine Lechner schreibt dazu, dass es trotz aller Emanzipationsbestrebungen bis heute maßgeblich der Frau obläge, die Hauptverantwortliche hinsichtlich der Ernährung der Familie zu stellen. Der ständige Zeitdruck von Müttern zwischen Beruf, Kindern und Haushalt habe häufig zur Folge, dass sie dies auf Kosten von eigener Karriere und Aufstiegschancen täten. Lechner führt diesen Aspekt neben gesellschaftlichen Prozessen der Transformation, Individualisierung, der Auflösung des gemeinsamen

¹⁹³ Sorgo, Koche, 82-83.

Tisches sowie zunehmende Nahversorgung durch Supermärkte als einen von fünf Gründen an, warum sich Ernährungsmuster innerhalb der Familie wandelten.¹⁹⁴

3.7. Ess- und Kochpraxis in den 1960er-Jahren

Mit Beginn der 60er-Jahre avancierte das Fleisch von einem Sonn- und Feiertagsessen zu einem Gericht adäquat für alle Tage der Woche; sein Verzehr war somit nicht länger an besondere Anlässe geknüpft. Immer öfter war es der Fall, dass das auf die verschiedensten Arten zubereitete Fleisch den Hauptakteur der Speise bildete, umringt von anderen Lebensmitteln, die langsam, aber sicher zu Beilagen und somit zu Nebendarstellern degradierten. Diese Entwicklung zog sich ohne Ausnahme durch sämtliche soziale Schichten. Während in den 60er-Jahren durchschnittlich 48 kg Fleisch pro Jahr und Wursterzeugnisse von einem männlichen Wiener Arbeiter verzehrt wurden, hatte der Wert in den 50er-Jahren bei lediglich 41 kg pro Jahr gelegen. Betrachtet man den Fleischkonsum im Detail, lassen sich nicht nur zeitlich bedingte Unterschiede festmachen, sondern auch geschlechterbezogene Differenzen, die konkretisieren, dass Männer mehr Fleisch als Frauen aßen. Innerhalb des Geschlechterdiskurses, der die Diskrepanz zwischen „männlichem“ und „weiblichem“ Fleischverzehr verdeutlicht, ist ein Augenmerk auf die österreichischen Zubereitungsarten zu richten. Während rohes Fleisch häufig mit dem Vorgang des Tötens, Blut und Gestank assoziiert wurde, war es besonders in der früheren Geschichte Aufgabe des Mannes, dieses zu beschaffen sowie auch zuzubereiten. Die Wiener Küche gibt hier Kontra, indem sie beispielsweise das blutige Steak in gekochtes Rindfleisch umwandelt, wodurch der schaurig tote und blutige Charakter deutlich abgeschwächt wird. Die Historie des rohen Fleisches, das unweigerlich an die Männlichkeit gebunden ist, verliert durch die vorwiegend weibliche Zubereitung deutlich an Nährboden, die viel dieser vormals rabiaten männlichen Kultur mindert. Auch das Schnitzel wird keineswegs serviert, „wie es ist“, sondern umgibt sich mit einem Mantel aus Panier.¹⁹⁵

Neben dem Zucker, der Einzug in industrielle Lebensmittel wie Schokolade hielt, fanden auch andere, innovative Aromen mehr und mehr Verwendung, in der Folge nachhaltig Einfluss auf unsere Geschmackswelt nehmend. Neben einer Erweiterung unseres Essens in Richtung Neuartigem erfolgte eine industrielle Veränderung von Altbekanntem dahingehend, bis es nur noch wenig mit dem Original gemein hatte. Anhand entsprechender Produktbewerben, die mit positiven Assoziationen der Menschen spielten, war es ein Leichtes, sich dauerhaft auf dem Einkaufszettel zu etablieren. Auch die negativ konnotierten Ersatzprodukte

¹⁹⁴ Catherine Lechner, Veränderung in den Bereichen der Familie und der Esskultur in ihrer wechselseitigen Abhängigkeit seit 1970 in Wien, Wien 2012, 71-74.

¹⁹⁵ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 548.

konnten bei entsprechender Reklame ihr Image polieren und zu gern verwendeten Lebensmitteln avancieren. Konservierte Nahrungsmittel rechtfertigte die Industrie durch die generelle Geschwindigkeitszunahme der Lebensführung, den Konsumentinnen und Konsumenten als stringente Konsequenz davon verkauft. Ebenso wurde mit der Doppelbelastung der berufstätigen Hausfrauen gespielt, bei denen Schnelligkeit in der Küche eine große bis sehr große Rolle zu spielen begann. Auch die im Vergleich zu frischen Lebensmitteln deutlich längere Haltbarkeit sowie die leichtere Lagerung der konservierten Nahrungsmittel machte sich die Lebensmittelindustrie zunutze, um bei den vorwiegend weiblichen Konsumentinnen zu punkten. Tatsächlich kam die Konserve jedoch hauptsächlich dann zum Einsatz, wenn es sich um tropische Waren handelte. Paradebeispiel ist die Ananas, die in der Dose ein Flair von Südsee auf die Teller zauberte.¹⁹⁶

Während in den 50er-Jahren die Menge an Lebensmitteln zunahm, war die nachfolgende Dekade von neuartigen Kochweisen und Nahrungsmitteln gekennzeichnet. Bereits in den 60er-Jahren und besonders in den 70er-Jahren erfuhren die Kulinarik Prozesse der Ausdifferenzierung von Homogenisierung einerseits und einer Heterogenisierung im Sinne einer Geschmacksvielfalt andererseits, weil sie als Konsequenz das Nahrungsangebot erheblich ausdehnten.¹⁹⁷ Die Praktik des Essens selbst wandelte sich bis auf eine Entwicklung vorerst noch kaum. Trotz des Umstandes, dass sich in den 60er-Jahren als modisch und neuartig geltende Gerichte immer mehr zu verbreiten begannen, die oft als Resultat der Amerikanisierung gesehen wurden, tat dies der hiesigen Vorliebe für die traditionellen österreichischen Speisen keinen Abbruch. Ein amerikanisches Einwirken auf die heimische Esskultur zeigte sich nur vereinzelt, wie etwa jenes Event, als bei der 1958 im Kursalon Hübner stattfindenden Kochkunst-Messe ein US-amerikanischer Fernsehkoch die Verlosung eines Truthahns initiierte. Weit offensichtlicher als bei der Kochpraxis präsentierte sich die Einflussnahme bei der Technik, die Veränderungen in der Küchenausstattung brachte. Zurückzuführen ist dies darauf, dass sich nach 1945 trotz voranschreitender Internationalisierung eine gewisse Rückbesinnung auf lokale Küchensitten breitmachte, mit der Intention, die Individualität der Stadt Wien, aber auch Restösterreichs hervorzuheben. Obwohl in den 50er- und 60er-Jahren neuartige Speisen wie „Toast Hawaii“ oder „Toast Florida“ den Weg nach Europa fanden, war die Einstellung der Einheimischen diesen gegenüber zunächst etwas verhalten. Mit zunehmendem Bekanntheitsgrad erfreuten sie sich aber bald großer Beliebtheit, auch Eingang findend auf

¹⁹⁶ Eder, Mangel, 234-35.

¹⁹⁷ Möhring, Fremdes, 125.

den Speisekarten österreichischer Restaurants, wo sie, genau wie die Scheibe Ananas aus der Konserve, einen Hauch von Exotik versprühten und Reiselust zu wecken begannen.¹⁹⁸

Das Essen als Event der familiären Zusammenkunft war in der Vergangenheit sowie auch in den 60er-Jahren nach wie vor wichtig, allerdings unterlag es aufgrund sich wandelnder Tagesabläufe der einzelnen Mitglieder einem Umbruch. Sich voneinander doch mehr als weniger unterscheidende Zeiten, die in Arbeit und Schule verbracht wurden, machten die zumindest dreimal am Tag abgehaltenen gemeinsamen Mahlzeiten schwierig. Die im Berufsleben stehenden Frauen sahen sich immer geringerer Zeit gegenüber, die sie für aufwendige Gerichte und Menüfolgen investieren konnten. Waren unter der Woche schnelle und unkomplizierte Kost, wie sie Fertig- und Halbfertigprodukte boten, eine willkommene Abwechslung in der eigenen Küche, begannen ab den 60er-Jahren immer mehr Familien das Wochenende dazu zu nutzen, die Vorzüge eines Restaurantbesuches zu genießen, was bis in die 70er-Jahre rasant zunahm.¹⁹⁹

3.8. Aufkommende Reisewelle & die Erweiterung des eigenen (Geschmacks-)Horizonts

Mit dem steigenden Konsum sowie der Massenmotorisierung ging eine Zunahme der Reisen ins Ausland einher, die die Österreicherinnen und Österreicher ab den 50er-Jahren, in großem Stil dann ab den 60er-Jahren, vermehrt antraten. Wurden diese zu Beginn der 50er noch größtenteils mit halsbrecherischen Entdeckungsreisen assoziiert – Hans Hass begann seine Tiefseeexpedition, Edmund Percival Hillary und Tenzing Norgay erklommen den Mount Everest und Herbert Tichy und Heinrich Harrer machten ihre strapaziösen Touren rund um den Globus publik – entwickelte sich das Reisen im Laufe der Zeit für immer mehr Teile der Bevölkerung zu etwas Interessantem und in der Folge auch Leistbarem.²⁰⁰ Gleichzeitig weitete sich der gedankliche Horizont, wohin der nächste Urlaub gehen könnte, immer weiter aus. Diese Entwicklung lässt sich nicht auf einen einzigen Faktor zurückführen, sondern ist das Resultat mannigfaltiger Gründe, wovon die essenziellsten sicher die Zunahme des Einkommens und der dadurch steigende Lebensstandard, die Vereinfachung bei der Abwicklung der Reise selbst, im Gesetz verankerter Mindesturlaub sowie der wachsende Druck der Gesellschaft, diesen Urlaub in eine Reise zu investieren, zu nennen sind. In der Realität war lediglich ein

¹⁹⁸ Sylvia Mattl-Wurm, Vom schnellen Aufstieg des Mayonnaise-Eis und der kurzfristigen Verdrängung der Panier. Wiener Kochbücher 1947-1977, in: Julia Danielczyk/Isabella Wasner-Peter (Hg.), „Heut’ muß der Tisch sich völlig biege’n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 212-213. Siehe auch Katharina Schauer, Kochen, Kaufen, Konsumieren. Amerikanisierung und Verwestlichung in der österreichischen Ernährung 1945-1970, Diplomarbeit, Univ. Wien 2013, 34-36.

¹⁹⁹ Tanja Resch, Essen gestern und heute – Die Veränderungen des Essverhaltens in Österreich von der Zwischenkriegszeit bis zum Jahre 2008. Mit besonderem Schwerpunkt auf einem Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen anhand von Interviews, Diplomarbeit, Univ. Wien 2008, 70.

²⁰⁰ Veigl, 50er, 98-99.

Viertel der Bevölkerung imstande, sich in wiederkehrenden Abständen eine Reise zu gönnen – die besserverdienende, städtische Gesellschaftsklasse betreffend.²⁰¹ Als das Reiseziel schlechthin fungierte sowohl in den 50ern als auch 60ern der südliche Nachbar Italien. Ein Potpourri aus Strand, hingebungsvoller Liebe und Musik, ausgehend von einer von den Medien kreierten Wunschvorstellung, entwickelte sich zu einem Sehnsuchtsort der breiten Bevölkerungsschicht. Durch Filme und Schlager mehr und mehr im Bewusstsein der Menschen verankert, wurde das Verlangen nach dem eigenen Erleben dringlicher. Durch die Überlagerung großer Teile italienischer Regionen mit eigenen, vertrauten Vorstellungen erfolgte eine Minimierung der Distanz des Eigenen und des Fremden.²⁰² Ohne persönliche und bekannte Sphären verlassen zu müssen, schien es potenziell realisierbar, an ausländischen Orten zu sein, allein weil sich aufgrund der vermittelten Bilder eine Idee darüber in den Köpfen festzusetzen begann. So können die 50er- und 60er-Jahre auch als eine stetige Ausdehnung des eigenen kulturellen Erfahrungshorizontes betrachtet werden, bei dem sich die eng gesteckte Grenze der Fantasie weitete; aufgrund neuer Kommunikationsmittel wie TV fing die strukturelle Rangordnung zwischen Nah und Fern an, diffuse Gestalt anzunehmen. Bis dato als exotisch und keineswegs als leicht zugänglich verstandene Produkte fanden sich im Lebensmittelladen auf einmal neben der heimischen Kost. Das Fremde, nicht Alltägliche – schon immer Inbegriff der menschlichen Sehnsucht und Neugier – fand den Weg in die eigenen vier Wände, vermittelte Genuss und verlieh dem Eigenen einen Touch von Exklusivität.²⁰³ Die Kochanleitung als Mitbringsel aus dem Urlaub diente dazu, die eigene Küche mit Neuem einerseits anzureichern und andererseits aufzulockern. Die Reisenden führten ihnen besonders zusagende Speisen im Gepäck mit nach Hause, mit der Intention, diese in der eigenen Küche nachzukochen; nicht ohne sie jedoch manchmal mehr, manchmal weniger stark an den persönlichen Geschmack anzupassen, um sie so schließlich erfolgreich und auf Dauer in die eigene Kochpraxis einzugliedern. „Sich die Welt anschauen“ galt als Statussymbol und der Kontakt mit fremdländischen Gerichten in Österreich dehnte das Reisen gewissermaßen in den heimischen Alltag aus, obwohl der Urlaub selbst schon lang vorbei war.²⁰⁴

²⁰¹ Karl Luger/Franz Rest, Mobile Privatisierung. Kultur und Tourismus in der Zweiten Republik, in: Reinhard Sieder/Heinz Steinert/Emmerich Tálos (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 660. Siehe auch Wolfgang Kos, Horizont-Verschiebung. Zum Stellenwert von Nähe und Ferne, Enge und Exotik in den fünfziger Jahren, in: Gerhard Jagschitz/ Klaus Dieter Mulley (Hg.), Die „wilden“ fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 182.

²⁰² Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler (Hg.), Die Anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, 361-362. Siehe auch Maren Möhring, Spaghetti im Film. Medialisierung und Italianisierung des Nahrungsmittelkonsums in der Bundesrepublik Deutschland, in: Oliver Kühschelm/Franz X. Eder/Hannes Siegrist (Hg.), Konsum und Nation. Zur Geschichte nationalisierender Inszenierungen in der Produktkommunikation, Bielefeld 2012, 262.

²⁰³ Kos, Horizont-Verschiebung, 184.

²⁰⁴ Zischka/Ottomeyer/Bäumler, Anständige, 362.

Die Reisewelle am Beginn der 60er-Jahre markierte einen wichtigen Punkt für die Entwicklung der modernen Welt des Essens, abgeleitet von zusehends liberaleren Grenzbestimmungen, Massenmobilität und dem Wirtschaftsboom. England und Frankreich folgten Deutschland, den Niederlanden und Skandinavien, wo Otto Normalverbraucher das Reisen für sich zu entdecken begann, weil dieses nun auch für ihn leistbar wurde. Als Orte, die angesteuert wurden, sind die Alpenregion sowie die Ost- und die Nordsee anzuführen, wenig später gesellten sich dazu aber zuerst Italien, gefolgt von Griechenland und Spanien. Die neue Art der Beweglichkeit, vor allem durch die Motorisierung, ermöglichte der Durchschnittsbürgerin und dem Durchschnittsbürger eine Erweiterung des eigenen Horizontes hinsichtlich anderer Kulturen und Kulinarik. Aufgrund der starken Kaufkraft wurde der Besuch in einem Restaurant des Südens darüber hinaus exzeptionell preisgünstig. Viele Touristen besuchten die bereisten Orte vorwiegend nur an ganz bestimmten Flecken wie dem Strand oder eben dem ausgewählten Lokal. Hier war es auch, wo die meisten zum ersten Mal mit Paella, Gyros oder Pizza – bis dato recht unvertraute Speisen – in Berührung kamen. Beim Nachkochen der kennengelernten Gerichte oder beim Gang in die Pizzeria daheim erfolgte dann sogleich eine Assoziation mit dem Erlebten aus dem vergangenen Urlaub. Die Genese der Nahrungskultur Mitteleuropas war in dieser Hinsicht stark geprägt von der aufkommenden Reisewelle.²⁰⁵ Das Element der Erinnerung schuf ein starkes Motiv für das Verlangen, das im Urlaub Kennengelernte erneut essen zu wollen. Dies konnte in den eigenen vier Wänden durch die persönliche Zubereitung passieren oder mittels des Besuches eines der sich langsam etablierenden Spezialitätenrestaurants. 1960 öffnete beispielsweise das erste chinesische Lokal seine Tore in Wien.²⁰⁶ Die Nahrung spielte als Erinnerungsort eine bedeutende Rolle für die Projektion, weil sie als sensuelles Mittel Gaumenfreuden und Geruchserlebnisse auslöst und den Tastsinn anspricht, wodurch das nicht (mehr) Verfügbare augenscheinlich wieder in den Erlebnishorizont der Menschen gelangt.²⁰⁷

²⁰⁵ Hirschfelder, Europäische, 247.

²⁰⁶ Anna-Elisabeth Weidenholzer, Die Veränderung der Esskultur in Österreich von 1945- 2004, Diplomarbeit, Univ. Wien 2004, 63.

²⁰⁷ Möhring, Fremdes, 124-125.

4. Methodik – Forschungsdesign

In Österreich existieren nicht viele Forschungsarbeiten, die sich mit Kochrezepten in österreichischen Frauenzeitschriften der 1950er- und 1960er-Jahre im Kontext mit Identitätskonstruktionen beschäftigen. Kochrezepte in der sozialdemokratischen Frauenzeitschrift *Die Frau* im Besonderen wurden für diesen Zeitraum noch nicht ausreichend in den Blick genommen. Als wichtige Grundlagen hierfür dienten die Diplomarbeit von Kerstin Maria Gruber²⁰⁸, die eine Analyse von Rezept- und Kochbuchseiten durchführte, die Untersuchungen von Irene Bandhauer-Schöffmann und Ela Hornung²⁰⁹, die sich mit Rezepttitulierungen speziell in Frauenzeitschriften auseinandersetzten sowie die Studien von Michael Wildt²¹⁰, der sich mit ebendiesem Thema für Deutschland befasste. Für eine breiter gefasste Betrachtungsweise zum Thema (fremdes) Essen und (eigene) Identitätskonzepte gibt es eine Fülle an Literatur. Unter anderem besonders hervorgehoben werden an dieser Stelle die Werke von Maren Möhring, Susanne Breuss, Oliver Kühschelm, Christoph Kirchengast, Roman Sandgruber, Jakob Tanner, Stefanie Wolter, Thomas M. Wilson, Reinhold Wagnleitner sowie Wolfgang Kos, weil sie für die vorliegende Arbeit von besonderer Wichtigkeit waren. Für die Fragestellungen der vorliegenden Untersuchung, die den Stellenwert der Fremd- und Eigenbezüge in Beitragsüberschriften von Rezeptseiten in der Zeitschrift *Die Frau* behandelt, eignet sich die Text- und Diskursanalyse im Sinne Michel Foucaults und Achim Landwehrs. Das generelle Ziel dieser Forschungsmethode ist, Texte als Ergebnis bestimmter geistig-sprachlicher Diskussionen mit der Realität sowie als Bruchstück trans- oder interdisziplinärer Diskurse verständlich und das Bestreben ihres Wirkens deutlicher zu machen. Ebenso dient sie der Sichtbarmachung tradierter Denkweisen und -mustern. Im folgenden Abschnitt wird zunächst ebenjene Methodik genauer vorgestellt, das Analyseschema skizziert und die Auswertung beschrieben.

Angelehnt an Achim Landwehr wurde eine text- und diskursanalytische Untersuchung als Methodik herangezogen. Da die Verwendung des Diskurbegriffs mannigfaltig eingesetzt wird, ist seine Definition nicht ganz einfach. Wesentlich beim Diskurs wird allenfalls „die Akzentuierung der sozialen Dimension von Sprache, wie sie sich vor allem in den verschie-

²⁰⁸ Kerstin Maria Gruber, Nahrungsmittelkonsum und Ernährung in Österreich 1945-1965, Diplomarbeit, Univ. Wien 2008, 56-113.

²⁰⁹ Irene Bandhauer-Schöffmann/Ela Hornung, Von der Erbwurst zum Hawaiiischnitzel. Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und „Fresswelle“, in: Thomas Albrich/Klaus Eisterer/Michael Gehler/Rolf Steininger, Rolf (Hg.), Österreich in den Fünfzigern, Innsbruck/Wien 1995, 11-34.

²¹⁰ Michael Wildt, Abschied von der ‚Fresswelle‘ oder: die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 211-225. Michael Wildt, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelersahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994.

denen Formen der Diskursanalyse herausbildet.²¹¹ Michel Foucault bezeichnet damit „eine Menge von Aussagen, die einem gleichen Formationssystem zugehören“²¹². Diese Aussagen sind Objekte diverser Einteilungssysteme wie etwa Logik oder Grammatik und vermitteln nach Foucault keine festgelegte Bedeutung. Nicht aufgrund dessen, dass die Aussagen auf die Absicht einer Person verweisen, macht sie interessant für eine Untersuchung, sondern ihre „schlichten sprachlichen Ereignisse“²¹³. Die Analyse erfolgt mittels Sammlung „positiver Fakten“²¹⁴, zum Beispiel, wie häufig diese wo, wann und in welcher Verbindung zum Vorschein kommen.²¹⁵ Es gilt herauszufinden, welche Berichte wann und wo zutage treten und sich daraus ein Diskurs positioniert, wenn sich Berichte bezüglich eines gewissen Themas strukturell ordnen und stereotyp – nicht deckungsgleich – rekapitulieren lassen. Der Diskurs ist dabei Produkt sozialer Interaktion und historisch geschaffenen Normen untergeordnet. Bei aller Systematisierung handelt es sich bei Diskursen allerdings um keine in sich geschlossenen Gebilde; vielmehr bergen sie Unbeständigkeit und Brüche. Aufgrund des Vorhandenseins mehrerer Diskurse, die zueinander im Widerspruch stehen oder sich miteinander verflechten können, erwachsen unterschiedliche Perspektiven, die dazu animieren, sich selbst innerhalb des jeweiligen Diskurses zu positionieren.²¹⁶ Im Rahmen der Text- und Diskursanalyse erfolgt eine eingehende Befassung mit dem historischen Material, insbesondere Texten und Bildern, bei der ein Diskurs lokalisiert wird. Somit ist die gründliche Bestimmung der Aussagen Voraussetzung für die spätere Untersuchung. Um einen Diskurs festzumachen, gilt es, Gemeinsamkeiten, Brüche sowie Veränderungen von Aussagen in der Quelle herauszuarbeiten, um dann in der Folge bestimmte gesellschaftliche, in einem Raum-Zeit-Gefüge bestehende Erkenntnisgrundlagen aufzudecken.²¹⁷ Während sich klassische literaturwissenschaftliche Textinterpretationen häufig mit Bedeutung und Intention der Autorenschaft befassen, liefert die diskursanalytische Interpretation darauf nicht zwingend Antworten. Dafür können Verweise auf andere Texte oder Diskurse erfolgen.²¹⁸ Foucault sieht die Autoren nicht als „Subjekte der Aussage“, sondern als „Aussagesubjekte“.²¹⁹ Gemeint ist damit, dass man nicht die Absicht der Verfasser sowie deren Inhalt analysiert. Vielmehr geht es darum, dass die Autoren selbst erst durch bestimmte Vorgänge zum Subjekt werden, die Aussagen tätigen. Folglich erwächst

²¹¹ Landwehr, Diskursanalyse, 17.

²¹² Simone Winko, Diskursanalyse. Diskursgeschichte, in: Heinz Ludwig Arnold/Heinrich Detering (Hg.), Grundzüge der Literaturwissenschaft, München 1996, 467.

²¹³ Winko, Diskursanalyse, 467.

²¹⁴ Winko, Diskursanalyse, 467.

²¹⁵ Winko, Diskursanalyse, 467.

²¹⁶ Landwehr, Diskursanalyse, 91-99.

²¹⁷ Landwehr, Diskursanalyse, 126-129.

²¹⁸ Winko, Diskursanalyse, 463.

²¹⁹ Klaus Michael Bogdal, Problematisierung der Hermeneutik im Zeichen des Poststrukturalismus, in: Heinz Ludwig Arnold/Heinrich Detering (Hg.), Grundzüge der Literaturwissenschaft, München 1996, 150.

die Relevanz von Texten nicht von ‚innen‘, sondern entsteht innerhalb gesellschaftlicher Entwicklungen und anhand von Machtverhältnissen von ‚außen‘; ist somit also historisch bedingt. Foucault spricht hier von der historischen Diskursanalyse und kritisiert damit Hans-Georg Gadamers Modell eines hermeneutischen Dialoges der Autoren mit dem Text.²²⁰ Laut diesem liegt der Grundstein des Verstehens in der menschlichen Kommunikation und soll die Rolle des Interpreten anhand eines „methodisch-reflexiven Dialoges“²²¹ zwischen Text und Leserschaft untermauern.²²²

Neben der schriftlichen Komponente spielen in den verwendeten Quellen auch visuelle Momente eine tragende Rolle. Während Texten die Funktion des Beschreibens, Schilderns und Begründens zukommt, dienen Bilder vermehrt der Darstellung charakteristischer Gegenstände sowie der Wiedergabe ihrer räumlichen Relation. Genauso wie das Lesen eines Textes Vorwissen verlangt, ist dieses auch bei der Betrachtung von Bildern erforderlich. In bildlichen Symbolen kann ein Erfahrungs- und Wissensfundus zum Ausdruck kommen, der sich im Laufe der Zeit angesammelt hat und den Bildern anwendungsbezogene Signifikanz gibt. Im verwendeten Quellenmaterial existieren Bild und Sprache meist parallel. Vielfach gibt dabei das Bild im Text genannte Objekte oder Tatbestände wieder. Man kann von einer Vormachtstellung der Sprache respektive einer Degradierung des Bildes ausgehen, da die sprachlichen Aussagen auch ohne Bild begreiflich wären. Nichtsdestotrotz ist dem Bild seine Relevanz keinesfalls abzuspochen, bereichert es doch das Geschriebene nachhaltig.²²³ In diesem Sinne soll eine Bildanalyse ausgewählter Objekte nach Winfried Marotzki und Katja Stoetzer, integriert in die Mikroanalyse, die Untersuchung ergänzen. Das von ihnen entwickelte Modell besteht aus vier Schritten und ist an Erwin Panofskys Interpretationsschema angelehnt. Die Bildauslegung umfasst demnach: 1) Objektebene, 2) Ordnung der Objekte, 3) Inszenierung der Objekte und 4) Analyse der Selbst- und Weltreferenzen²²⁴ – bei Punkt vier wird der gesellschaftliche Gehalt des Bildes im Bezug zum Text herausgearbeitet.

Die Text- und Diskursanalyse, angelehnt an das Schema von Landwehr, basiert auf folgenden Analyseschritten:

²²⁰ Bogdal, *Problematisierung*, 149-150.

²²¹ Bogdal, *Problematisierung*, 144.

²²² Bogdal, *Problematisierung*, 144.

²²³ Harmut Stöckl, *Die Sprache im Bild – Das Bild in der Sprache. Zur Verknüpfung von Sprache und Bild im massenmedialen Text. Konzepte – Theorien – Analysemethoden*, Berlin 2004, 3-4, 57, 254.

²²⁴ Winfried Marotzki/Katja Stoetzer, *Die Geschichte hinter den Bildern. Annäherungen an eine Methode und Methodologie der Bildinterpretation in biographie- und bildungstheoretischer Absicht*, in: Winfried Marotzki/Horst Niesyto, (Hg.), *Bildinterpretation und Bildverstehen. Methodische Ansätze aus sozialwissenschaftlicher, kunst- und medienpädagogischer Perspektive*, Wiesbaden 2006, 17.

1) Korpus: Bildung und Umfang bestimmen

2) Kontextanalyse: Korpus innerhalb des Kontextes festmachen

2a) Situativer Kontext: Was ereignet sich an welchem Ort zu welchem Zeitpunkt?

2b) Medialer Kontext: In welcher Art und Weise bietet sich das Medium dar?

2c) Institutioneller Kontext: Welche Rahmenbedingungen erwiesen sich für die Entstehung der Quelle als maßgeblich?

2d) Historischer Kontext: Welche sozialen, kulturellen, politischen und wirtschaftlichen Bedingungen herrschten für die Bevölkerung?

3) Analyse der Aussagen: Gehalt und Formalien

3a) Makrostruktur der Texte:

- Thema
- Textur (graphische und gestalterische Form)
- Darstellungsprinzipien (Vermittlungsstrategien)
- eingenommene Haltung gegenüber dem Adressaten
- Was steht warum nicht im Text?

3b) Mikrostruktur der Texte:

- Textebene: Rhetorik und Argumentation
- Satzebene: Länge, Arten, Gefüge, Wiederholungsfiguren
- Wortebene: Arten, begriffliche Hauptbedeutung, emotionale Mitbedeutung, Abkürzungen
- Lexikalische Ebene: Fachsprache, Fremdwörter, Dialekte, Synonyme, Neologismen, Anachronismen
- Parasprachliche Ebene: Interpunktion, Typologie
- Bildliche Ebene

4) Diskursanalyse²²⁵

5. Text- und Diskursanalyse

5.1. Korpus

Im Folgenden wird begründet, warum die sozialdemokratische Zeitschrift *Die Frau* als Grundlage für diese Untersuchung ausgewählt wurde und die Begründung für die Selektion der Beiträge bestimmt. Im Fokus standen dabei die sogenannten Wirtschaftswunderjahre der 1950er- und 1960er-Jahre. Der gewählte Zeitraum findet sich hinsichtlich der Relevanz im historischen Kontext wieder, in den Wiederaufbau nach dem Zweiten Weltkrieg, Entnazifizie-

²²⁵ Landwehr, Diskursanalyse, 101-131.

nung, scheinbare Umerziehung der Bevölkerung, Aufbau der Sozialdemokratie unter dem Wirtschaftsaufschwung, Kalter Krieg sowie die 1968er-Revolution fallen. Anhand einer Auswahl wird der Stellenwert des Essens allgemein sowie in weiterer Folge die Beziehung zwischen eigener und fremder Ernährung in einer sozialdemokratischen Frauenzeitschrift, deren Intention es war, trotz oder gerade wegen ihrer politischen Färbung, eine möglichst breite Leserschaft zu erreichen, herausgearbeitet werden. Die inhaltliche Ausrichtung der Zeitschrift ebenso wie die ideologische Blattlinie spielten dabei eine essenzielle Rolle, die Zielgruppe wird im nächsten Kapitel genauer untersucht. Aufgrund ihrer vielseitigen Rubriken lässt *Die Frau* Rückschlüsse über gesellschaftliche Entwicklungen zu, da sie letztendlich Aufschluss über den sozialen Wandel liefert und als Bild der damaligen Gegenwart diese wiedergibt. Als parteipolitisches Medium andererseits hatte sie eine große Reichweite mit einer verhältnismäßig hohen Auflagenzahl. Trotz Konkurrenz war sie bei der Leserschaft erfolgreich und etablierte sich über eine lange Zeit. Gerade ihre Zugehörigkeit zur Sozialdemokratischen Partei sollte auch jene (Haus-)Frauen mit einem vergleichsweise geringen Haushaltsbudget ansprechen und sich von bürgerlichen Zeitschriften dadurch abheben, dass in *Der Frau* eben für jeden Geldbeutel etwas dabei sei. Da eine große Menge des Forschungsmaterials in archivierter Form vorhanden ist, ergibt sich zudem eine gute Verfügbarkeit der Quellen.

Bei der Sichtung der 52 bzw. 53 pro Jahr erschienenen Hefte²²⁶ von *Die Frau* wurden etwa 990 Ausgaben in Bezug auf die eigene und fremde Ernährung durchforstet und dokumentiert. Herangezogen wurden hierfür im Anschluss zwanzig Jahrgänge.²²⁷ Die Zeitschrift widmete sich in ihren Beiträgen dem Thema Ernährung fast ausschließlich in Gestalt von Kochseiten. Im nachstehenden Forschungsdesign geschieht die Auflistung der Beitrags-Überschriften sowie die Unterüberschriften bzw. Rezeptüberschriften in Excel-Tabellen. Jede dieser Tabellen folgte einem fixen Schema, welches sich aus entsprechenden Spalten zusammensetzt:

Jahr	Volume	Nummer	Datum	Seite	Art d. Beitrags	Überschrift d. Beitrags	Unterüberschrift bzw. Rezeptüberschriften
------	--------	--------	-------	-------	-----------------	-------------------------	---

Tab. 1: Auswertungsschema

Als Auswahlkriterium für die Selektion wurden jene Artikel herangezogen, die auf Fremd- und Eigen-Bezüge in den Überschriften der Beiträge hinwiesen. Die Analyse dieser Beitrags-

²²⁶ 53 Nummern fanden sich nur in den Jahren 1955 und 1960.

²²⁷ Mit Ausnahme der jeweils 2. Hälfte von 1966 und 1969 (Juli bis Dezember), die nicht erhältlich waren.

Überschriften erfolgte in einem ersten Schritt quantitativ. Ergebnis hiervon waren zweiunddreißig Beiträge für die 1950er- sowie neunzehn Beiträge für die 1960er-Jahre:

- 1950: 16-teilige Serie ‚Wie kocht...?‘ die Französin, die Engländerin, die Amerikanerin, die Russin, die Italienerin, die Chinesin, die Ungarin, die Holländerin, die Tschechin, die Brasilianerin, man auf dem Balkan, die Perserin, die Dänin, die Schweizerin, die Grossmutter, die vernünftige Hausfrau
- 1952: ‚Aus den Kochtöpfen unserer Nachbarländer‘, ‚Aus den Kochtöpfen anderer Länder‘, ‚Heimatliches für unsere Polesine-Kinder‘, ‚Weihnachten in der Küche – Leckerbissen aus aller Welt‘
- 1954: ‚Jugoslawische Nationalspeisen‘, ‚Wie kocht man in unseren Bundesländern?‘, ‚Bei fremden Völkern zu Gast‘
- 1955: ‚Aus den Kochtöpfen anderer Völker‘, ‚Heimische Küche‘, ‚Aus fremden Ländern‘, ‚Oberösterreichische Küche‘
- 1956: ‚Italienische Küche‘, ‚In- und Ausländisches‘
- 1957: ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘
- 1958: ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘
- 1960: ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Speisezettel – international‘, ‚Speisezettel aus fremden Ländern‘, ‚Italienische Küche‘, ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘
- 1961: ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Leckerbissen aus Oberösterreich‘
- 1962: ‚Aus den Kochtöpfen fremder Länder‘, ‚Essen wir einmal türkisch!‘, ‚Aus allen Himmelsrichtungen‘
- 1964: ‚So kocht nur eine Wienerin‘, ‚Aus anderen Ländern‘
- 1966: ‚Erdäpfelgerichte – international‘, ‚Auch anderswo ißt man gut‘
- 1967: ‚Von der Pizza bis zum Chilenischen Fleischragout‘, ‚Gemüse aus anderen Ländern‘
- 1968: ‚Pikante Salate‘ (auf den Titel bezogen keine Besonderheit, aber inhaltlich)

Diese Art des Auswahlverfahrens impliziert, dass alle Beiträge, deren Überschriften die oben erwähnten Kriterien nicht erfüllten, außer Acht gelassen wurden. Zu bedenken gilt hierbei allerdings, dass, nur weil eine Beitrags-*Überschrift* keine regionalen und nationalen Zuschreibungen enthält, dies im Umkehrschluss nicht zwangsläufig bedeuten muss, dass es diese Zuschreibungen somit auch nicht bei den Rezeptnamen selber gibt. Wie sich während der Unter-

suchung zeigte, subsummierten sich nämlich häufig gleich mehrere Rezeptüberschriften auf einzelnen Kochseiten, die zum Teil sehr wohl Eigen- und Fremdbezügen aufwiesen, in ihren Beitrags-Überschriften (häufig mit Titeln wie Reis/Fisch/Gemüse etc. „einmal anders“ oder „Buntes Allerlei aus der Küche“ ausgestattet), jedoch nicht explizit darauf hinwiesen. In solchen Fällen fanden sich zwar in der Beitrags-Überschrift keine Hinweise auf Fremd- und Eigenbezüge, bei den Rezepten selber allerdings sehr wohl. Das Beispiel „Pikante Salate“ (1968/Nr. 31, S.10-11) verdeutlicht dies. Hier fanden sich etwa Radieschen-, Gurken-, Rindfleisch- und Simonasalat Seite an Seite mit Wiener, Hamburger und California Salat sowie Mexikanischer Fleischsalat und Schweizer Käsesalat. Andere Beispiele, bei denen Rezeptnamen mit Fremd- oder Eigenbezug überdurchschnittlich häufig zu finden sind, ohne darauf in der Beitrags-Überschrift einzugehen, sind etwa „Schmackhaftes Allerlei“ (1952/Nr. 28, S.5), „Nach dem Urlaub“ (1952/Nr. 38, S. 5), „Sauerkraut auf verschiedene Art zubereitet“ (1953/Nr. 42, S. 5), „Zur Abwechslung Fisch“ (1961/Nr. 10, S. 7), „Festtagsspeisen für Weihnachten & Neujahr“ (1963/Nr.51, S. 7), „Knödel einmal anders“ (1964/Nr. 11, S. 7), „Käsespeisen zu Salaten“ (1965/Nr. 32, S. 7), „Aus Erbsen, Tomaten und grünen Paprika“ (1965/Nr. 33, S. 7), „Vier Menüvorschläge für die Festtage“ (1965/Nr. 51, S. 12-13), „Fisch einmal anders“ (1966/Nr. 16, S. 7), „Schnell zubereitete Fleischspeisen“ (1966/Nr. 23, S. 7), „Der winterliche Suppen- und Gemüsetopf“ (1967/Nr. 5, S. 11), „Rezepte für die Ostertage“ (1967/Nr. 12, S. 11), „Gemüse in der Übergangszeit“ (1967/Nr. 17, S. 11), „Kalbfleisch – gut und bekömmlich“ (1967/Nr. 40, S. 11), „Aus Erdäpfeln“ (1967/Nr. 41, S. 11), „Allerlei aus Kraut“ (1968/Nr. 3, S. 9), „Erdäpfelgerichte“ (1968/Nr. 40, S. 9) und „Wie wäre es mit Fisch“ (1968/Nr. 46, S. 9). In der vorliegenden Arbeit wird auf diese Beiträge auch eingegangen, das Augenmerk der detaillierten Betrachtungsweise liegt jedoch auf jenen Beiträgen, die ihre Fremd- und Eigenbezüge in den Beitrags-Überschriften tragen.

5.2. Kontextanalyse

In diesem Kapitel wird neben dem Adressatenkreis und der Geschichte der Zeitschrift auch der historische Kontext umrissen, in welchem man *Die Frau* publizierte. Nach dem Abzug der alliierten Truppen ging eine Wiederherstellung der vormaligen Parteienlandschaft relativ schnell vonstatten. Die Sozialdemokratische Partei Österreichs (SPÖ) wurde am 14. April 1945 in Wien gegründet, ein paar Tage später folgte die Österreichische Volkspartei (ÖVP) und auch die Kommunistische Partei organisierte sich. Unter der Führung des Staatskanzlers der ersten Republik, Karl Renner, schlossen sich diese drei Parteien zu einer provisorischen

Konzentrationsregierung zusammen.²²⁸ Anders als in der 1. Republik hatten sich SPÖ und ÖVP entideologisiert. Die SPÖ war keine ausschließliche vom Marxismus mehr geprägte Arbeiterpartei, sondern eine Staatspartei und die ÖVP wandte sich weg vom Antisemitismus hin zur Demokratie. Im November 1945 fanden erstmals seit 1930 wieder freie Wahlen zum Nationalrat statt und unter der Führung von Leopold Figl (ÖVP) formierte sich eine Regierung mit SPÖ und KPÖ.²²⁹ Als am 20. November 1947 die KPÖ aus der Regierung ausschied, kam es ab 1949 zu einer großen Koalition zwischen ÖVP und SPÖ unter Leopold Figl, der bis 1953 Bundeskanzler blieb und schließlich von Julius Raab (ÖVP) abgelöst wurde. Vizekanzler blieb weiterhin Adolf Schärf (SPÖ).²³⁰ Bei den Nationalratswahlen 1949 erreichte die ÖVP 44%, die SPÖ 38,7%. 1953 kam die ÖVP auf 41,3%, die SPÖ auf 42,1% Stimmen. 1956 gewann die ÖVP 46%, die SPÖ 43%. Drei Jahre später, 1959, erlangte die ÖVP 44,2%, die SPÖ 44,8%. 1962 etablierte sich die ÖVP mit 45,4% erneut zur stimmenstärksten Partei, die SPÖ erreichte 44%.²³¹ Die große Koalition blieb bis 1966 bestehen.²³²

Die Zeitschrift *Die Frau* fungierte als Sprachrohr der *Sozialistischen Frauen Österreichs* und erschien ab 1945 einmal in der Woche, bis sie 1987 – dann schon unter dem Titel *Neue Frau* – aufgelöst wurde. *Die Frau* entstand aus der unter demselben Namen zwischen 1924 und 1934 publizierten Monatsschrift der Sozialdemokraten sowie der 1923 entstandenen Wochenzeitschrift *Die Unzufriedene* (1923-1934) und trat in die Fußstapfen der 1892 ins Leben gerufenen *Arbeiterinnen-Zeitung* (1892-1924). Die sich nach dem 2. Weltkrieg in den westlichen Gesellschaften vollziehende Veränderung im Frauenbild schlug sich bereits bei der sich wandelnden Titulierung der Zeitschrift nieder. Die erste Nummer der *Arbeiterinnen-Zeitung* kam im Jänner 1892 auf den Markt. Von Adelheid Popp geleitet, unterrichtete sie die Bevölkerung über lange Jahre hinweg über die politischen Geschehnisse. Offiziell war es Frauen bis zum Niedergang der Monarchie 1918 untersagt, sich politisch zu engagieren. Zunächst blieben die Auflagezahlen recht gering. Abhilfe schuf die 1908 erfolgte Vereinigung der bis dahin gegründeten Frauen- und Arbeiterinnen-Verbände zur „Freien politischen Frauenorganisation“, wodurch die Zahl der erklärten Sozialdemokratinnen stetig zunahm. Mit der Namensänderung von *Arbeiterinnen-Zeitung* in *Die Frau. Sozialdemokratische Monatszeitschrift* im Frühling 1924 wollte man nicht mehr nur Arbeiterinnen, sondern auch Erwerbstätige anderer Berufe sowie Hausfrauen ansprechen. Adelheid Popp blieb als Chefredakteurin im Amt. 1930 belief sich die Reichweite auf 226.500 Stück, von der sich zwei Drittel auf

²²⁸ Vocolka, Geschichte, 317.

²²⁹ Vocolka, Geschichte, 320-322.

²³⁰ <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/regierungen-seit-1945> am 2.1.2019

²³¹ <http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/data/wahlergebnisse.pdf> am 2.1.2019

²³² <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/regierungen-seit-1945> am 2.1.2019

Wien konzentrierte; in Gesamtösterreich hatte die Zeitschrift Abnehmerinnen in etwa 1.000 Orten. Als Konsequenz der Etablierung des autoritären Ständestaates wurden 1934 alle sozialdemokratischen Medien inklusive *Die Frau* aufgelöst. Auch die 1923 von Max Winter, Zeitungsmann und Sozialpolitiker, gegründete *Die Unzufriedene. Eine unabhängige Wochenzeitschrift für alle Frauen*, ereilte 1934 dasselbe Schicksal.

Als Magazin der sozialdemokratischen Frauenorganisation feierte *Die Frau* nach elf Jahren in absentia 1945 ein Revival. Im Sozialistischen Verlag herausgegeben, agierte die sozialdemokratische Frauenorganisation als Inhaberin.²³³ Der Inhalt blieb gewollt textlastig, der politische Hintergrund deutlich zu spüren. So erinnerte die Zeitschrift immer wieder an die Klassenkämpfe der Zwischenkriegszeit sowie an die Ereignisse von Februar 1934 im Speziellen. Die Probleme der Kriegsheimkehrer, die Mitschuld der Wehrmacht an den NS-Kriegsverbrechen und die Auswirkungen auf das Familienleben hierzulande allerdings wurden in den meisten Ausgaben genauso totgeschwiegen wie in vielen Familien. Einzig die Verpflichtung um Verständnis der Frauen für die Männer wurde immer wieder gefordert. Spielte die Innenpolitik ab 1945 eine wesentliche Rolle, trat diese ab Mitte der 1950er-Jahre mehr und mehr in den Hintergrund – auch um mit einem gemäßigten Ton einen möglichst großen AdressatInnenkreis anzusprechen.²³⁴ Statt parteipolitischen Artikeln beschäftigte man sich lieber mit tagesaktuellen Vorkommnissen und Neuigkeiten aus der ganzen Welt sowie programmatischen Themen politischer Natur. Daneben verfügte die Zeitschrift über ein flexibles Spektrum an Rubriken zu Bereichen wie Hausarbeit, Gartenpflege, Erziehung, Kochen, Einkaufen, Schneidern etc. Auch beinhaltete sie Fortsetzungsromane, Kurzgeschichten, Leserinnenbriefe und vieles mehr. Formal glänzte *Die Frau* mit leichter Lesbar- und Verständlichkeit sowie recht kurzgehaltenen Texten, die neben den beliebten, bereits genannten Fortsetzungsromanen zu einer großen Zustimmung bei der Leserschaft führte.²³⁵

Um eine breite Zielgruppe zu erreichen, sprach man die durchschnittliche Österreicherin jungen bis mittleren Alters an. Im Mittelpunkt stand allerdings der Kreis der Ehegattinnen, Hausfrauen und (berufstätigen) Mütter; Singles und Alleinstehende blieben eine Randerscheinung, kamen inhaltlich aber doch zumindest hin und wieder vor. Propagiert wurde ein idealtypisches Hausfrauenbild, vereint mit weiblicher Erwerbstätigkeit,²³⁶ das sich im Laufe der Zeit

²³³ <https://www.onb.ac.at/oe-literaturzeitschriften/Frau/Frau.htm> am 2.1.2019

²³⁴ https://www.onb.ac.at/oe-literaturzeitschriften/Frau/Frau_essay.pdf, S. 1-2, am 21.2.2019

²³⁵ Vgl. dazu Heidi Niederkofler, Mehrheit verpflichtet! Frauenorganisationen der politischen Parteien in der Nachkriegszeit in Österreich. Machtansprüche – Frauenbewegte Traditionsbildungen – Geschlechtskonzeptionen, Dissertation, Univ. Wien 2007, 125.

²³⁶ Vgl. dazu Angelika Wiebogen, Frauen zwischen Haushalt, Familie und Erwerbstätigkeit in Österreich von 1945 bis 1955 und der Umgang mit dieser Problematik sowie mit der Gleichberechtigungsdebatte in der Zeitschrift „Die Frau“, Diplomarbeit, Univ. Wien 2013, 109, 111-112.

immer mehr im Titel der Zeitschrift niederschlug. Vergleicht man dazu jenen Titel des „Männerpendants“, zeigt sich, dass dieser über die Jahre gleich blieb: Die Arbeiter-Zeitung existierte mit Unterbrechung zwischen 1889 und 1991 unter ein und demselben Namen, Abänderungen im Titel unterblieben.²³⁷

Gedruckt wurde *Die Frau* bis 1954 in Schwarz-Weiß, erst danach fand sich gelegentlich Rot auf den Titelseiten, um wesentliche Textteile hervorzuheben. Im Laufe der Jahre legte die Zeitschrift an Farbenvielfalt zu, beschränkte sich dabei aber bis in die 60er-Jahre auf das Titelblatt sowie die letzten zwei, drei Seiten, die in den allermeisten Fällen aus Werbungsinserten bestanden. Umfang und Preis, von durchschnittlich sechzehn Seiten zu dreißig Groschen 1950 bis sechsunddreißig Seiten zu zwei Schilling 1969, stiegen kontinuierlich an. Die Auslieferung ging hauptsächlich mittels Parteikolportage, aber auch durch Postabonnements und Kioskverkauf vorstatten. Die persönliche Hauszustellung durch parteiinterne Mitarbeiterinnen machte es möglich, dass die Frauenorganisation einen Teil der so gesammelten Gebühren behalten konnte, womit die Tätigkeit der Frauenorganisation finanziert wurde. Die Verbundenheit zur ehemals selbstständig publizierten *Unzufriedenen* drückte die Zeitschrift im Titel aus, wo „früher: Die Unzufriedene“ zu lesen war. Am Beginn ihres Wiederauflebens 1945 lag die Auflagenzahl bei 100.000 Heften, im Jahr 1957 belief sich die Reichweite auf 200.000. Die Zeitschrift erwies sich als gewinnbringender als andere Medien der Sozialdemokraten. Erst die Konkurrenz der in der Drucktechnik wesentlich ausgefeilteren anderen Frauenzeitschriften konnte ihren Erfolg schmälern. Mit der Umstellung auf den Vierfarb-Offset-Druck 1984, gelang es der Zeitschrift zwar – mittlerweile als Frauenmagazin *Neue Frau* bekannt – den Rückgang der Auflagenzahlen zu beenden, einen neuerlichen Anstieg erbrachte dies allerdings auch nicht. Da die Partei nicht gewillt war, für die erlittenen Defizite aufzukommen, erfolgte 1986 der Verkauf an den Vorwärts Verlag – einhergehend mit der Einstellung der Zeitung kaum ein Jahr später im April 1987 mit einer Reichweite von wöchentlich 100.000 Konsumentinnen.²³⁸

Als verantwortliche Chefredakteurinnen der 1950er- und 1960er-Jahre fungierten Marianne Pollak (1945-1961) und Bettina Hirsch (1961-1967). Die ab den 1920er-Jahren in der Sozialdemokratie tätige Sprachlehrerin Marianne Pollak (1891-1963) arbeitete auch als Erzieherin in der Schule der Kinderfreunde in Schönbrunn und war Koautorin der sozialdemokratischen Tageszeitung *Das Kleine Blatt*. Mit dem Ausschalten der Arbeiterpartei 1934, begann sie, verheiratet mit dem Chef der Arbeiter-Zeitung Oscar Pollack, unerlaubt für die re-

²³⁷ Niederkofler, Mehrheit, 125.

²³⁸ <https://www.onb.ac.at/oe-literaturzeitschriften/Frau/Frau.htm> am 2.1.2019

volutionären Sozialisten aktiv zu werden, 1936 folgte die Auswanderung nach Brüssel, Paris und London. Mit ihrer Rückkehr nach Österreich 1945 eröffnete sich die Möglichkeit eines Amtsantrittes als Nationalratsabgeordnete sowie die Übernahme der Chefredaktion von *Die Frau*, die sie bis 1961 innehatte. Bettina Hirsch (1901-1986), der es – als ihr Ehemann, als Redakteur beim *Kleinen Blatt* tätig, nach dem Ausschalten der Partei seine Anstellung aufgeben musste – ähnlich wie Pollack erging, wanderte nach England aus, wo sie eine Frühstückspension eröffnete. Nach der Heimkehr 1947 begann sie beim Verein *Volkshilfe* aktiv zu werden, arbeitete dann in der Redaktion von *Zukunft* und übernahm schließlich die Chefredaktion von *Die Frau*.²³⁹

5.3. Makroanalyse

Die Makroanalyse widmet sich Gehalt und Formalien der Aussagen, deren Gegenstand neben einer Beschäftigung mit dem Inhalt auch Textur, Darstellungsprinzipien, eingenommene Haltung gegenüber den Adressatinnen und Adressaten sowie jene Bestandteile, die sich nicht in ihnen befinden, umfassen. Die anschließende Untersuchung der Quellen wurde detailliert für jede einzelne Beitragsseite gesondert vorgenommen, dann allerdings der besseren Übersicht dienlich – und auch, weil sie sich, wie sich im weiteren Verlauf der Analyse noch herausstellen wird, großteils überschneiden – innerhalb der jeweiligen Unterpunkte in einem großen Kapitel zusammengefasst.

Anfang der 1950er-Jahre erschien die Serie „Wie kocht ...?“, welche sich der Küche der im Titel genannten Nationalität widmete, um die kulinarischen Unterschiede zu Österreich festzumachen. Am Beginn stand in Heft-Nr. 4 die Französin²⁴⁰ auf dem Plan. Gleich im ersten Satz wurde auf die Weltberühmtheit der französischen Küche sowie manche französische Schreibweise in Speisekarten verwiesen. Als Spezifika der französischen Küche nannte man unter anderem Mehlarmut, Fleischzubereitung, die Abfolge der Gänge, Salatzubereitung sowie das Stangenbrot (gemeint war das Baguette). Die Engländerin in Heft-Nr. 6²⁴¹ konnte nicht mit der Finesse der französischen Küche mithalten, fehlte ihr doch jegliche Fantasie. Wenig Ahnung von der richtigen Zubereitung der meisten Speisen, wurde auf vielerlei industriell gefertigte Produkte zurückgegriffen. Dafür konnte sie beim englischen Frühstück auftrumpfen, dass besonders während der Woche wichtig war, da hier die Hauptmahlzeiten auf den Abend fielen. Erst am Wochenende brachte sie üppige Kost auf den Mittagstisch, gefolgt von mehreren Tassen Tee. Heft-Nr. 8 befasste sich mit der Amerikanerin, die sich zahlreicher

²³⁹ http://www.die-frau.info/diefrau_chefredakteurinnen am 11.1.2019

²⁴⁰ 1950, Vol. 6, Nr. 4/26.1., S. 5.

²⁴¹ 1950, Vol. 6, Nr. 6/9.2., S. 5.

Helferlein wie Konservenöffner, Tiefkühlkost, Druckkochtopf und nicht zuletzt des Kühlschranks bediente, um sich das Leben in der Küche zu erleichtern. Statt Tee wurde dort Kaffee getrunken, das Wissen um genaue Zusammensetzung der Lebensmittel sowie richtiges, sparsames und schnelles Kochen waren essenziell. Als „Schmelztopf der Nationen“²⁴² vereinte die amerikanische Küche Speisen aus vielen verschiedenen Ländern, bei deren Zubereitung das anschließende schöne Anrichten auf dem Teller niemals fehlen durfte. Die Russin in Heft-Nr. 10²⁴³ trank morgens das Lieblingsgetränk der Nation, den *Tschai*, nahm mittags eine *Kissel* (Obstsuppe), sowie eine Fleischspeise mit Gemüse zu sich, bevor sie die eigentliche Hauptmahlzeit, das Nachtmahl, verspeiste; dieser konnte eine Vorspeise aus pikanten Brötchen vorangehen, zu denen man Wodka trank. Die Chinesin in Heft-Nr. 14 schaffte es trotz Unzulänglichkeiten, die daher rührten, dass viele ihrer Mitbürgerinnen über keinen eigenen Kochplatz verfügten, „wahre Wunder der Kochkunst“²⁴⁴ zu vollführen. Sie pruzipieell auf die Hauptkomponenten Tee und Reis besinnend, gestaltete sich kaum eine andere Küche der Welt so bunt wie die chinesische. Die Sojabohne als weiteres Volksnahrungsmittel diente auch dem Garkoch auf der Straße als gern genutzte Ingredienz und die asiatische Gastfreundschaft konnte dazu führen, dass eine schier unüberschaubare Menge an Speisen auf den Tisch kam. Heft-Nr. 16 befasste sich mit der Ungarin, welche für das *Gulyás*, „ein Gericht mit Welt ruh“²⁴⁵, unterschiedliche Bezeichnungen hatte, die sich nach den jeweiligen Zutaten richtete. Das Einkochen als „Heilige Kuh“²⁴⁶, hatte – wie in früheren Kriegszeiten – immer noch einen hohen Stellenwert. Als Bestandteile der ungarischen Küche waren in Österreich gefüllte Paprika und gekochter Kukuruz sehr beliebt, wohingegen sich Krautrouladen, Siebenbürger Tellerfleisch und Tordaer Schichtkraut kaum durchsetzen konnten. Der Kochstil der Holländerin in Heft-Nr. 18²⁴⁷ setzte sich aus einer Mischung aus deutscher und englischer Küche zusammen, geprägt von Schnelligkeit und Simplizität. Häufig Mutter mehrerer Kinder, blieb der Holländerin für das Zubereiten komplizierter Speisen einfach nicht die Zeit. Im Eigenheim das Backrohr nur selten verwendend, nahm der Konditor einen umso wichtigeren Stellenwert ein. Einer kalten Mittagsmahlzeit folgte das warme Abendessen gegen 18 Uhr, das sich meist aus (Rind-)Fleisch, Salzkartoffeln und Gemüse zusammensetzte. Nach der Nachspeise, fast ausschließlich bestehend aus Pudding, bildete das gemeinsame Teetrinken den Abschluss des Essens. Heft-Nr. 20 beschäftigte sich mit der Tschechin²⁴⁸, deren Gerichte von

²⁴² 1950, Vol. 6, Nr. 8/23.2., S. 5.

²⁴³ 1950, Vol. 6, Nr. 10/9.3., S. 5.

²⁴⁴ 1950, Vol. 6, Nr. 14/6.4., S. 5.

²⁴⁵ 1950, Vol. 6, Nr. 16/20.4., S. 5.

²⁴⁶ 1950, Nr. 16, S. 5.

²⁴⁷ 1950, Vol. 6, Nr. 18/4.5., S. 5.

²⁴⁸ 1950, Vol. 6, Nr. 20/1.5., S. 5.

Sachkundigen auf der ganzen Welt getadelt wurden. Österreich im Allgemeinen und Wien im Speziellen hätten von der tschechischen Küche viele Eigenheiten übernommen und zu Nationalspeisen gemacht. Weder Mühe noch Kosten scheuend, zauberte die Tschechin ausgiebige und nahrhafte Gerichte auf den Tisch, häufig mit Rahm zubereitetes Fleisch und Wild – eine tschechische Eigenheit. Kraut als Lieblingsgemüse stand ganz oben auf der Hitliste, ebenso wie die sowohl als Haupt- als auch als Nachspeise fungierenden Mehlspeisen. Die Brasilianerin in Heft-Nr. 22 konnte mit ihrer raffinierten Küche nicht punkten, enthielt diese hauptsächlich Reis und Unmengen an Bohnen auf immer ähnliche Art und Weise zubereitet, hin und wieder etwas aufgelockert mit gebackenem Grieß, dem *farinha de Mandioka*. Auch Maisspeisen waren populär, häufig zu Brei verarbeitet. Neben Fleisch und Gemüse kamen häufig Knollenfrüchte – Erdäpfel, Süßbataten oder Mandioka auf den Tisch. Dem frühen Mittagessen „zwischen 10 und 11, auf dem Land sogar um 9 Uhr früh“²⁴⁹ [sic], folgte das Abendessen zwischen 17 und 19 Uhr. Über den ganzen Tag hinweg nahmen die Brasilianer ein ungeheures Maß an Kaffee zu sich, einer Tasse *cafeshino* niemals abgeneigt. Heft-Nr. 24 erläuterte die unterschiedlichen Essgepflogenheiten auf dem Balken²⁵⁰, die durch ihren orientalischen Charakter nicht nur die Reisenden aufhorchen ließen. Das Prozedere des *Slatko*-Probierens konnte zu Heiterkeit bei den Einheimischen führen, wenn Unwissende, statt nur wenig Marmelade zu kosten, das gesamte Konfitüre-Glas auslöffelten. Im Gegensatz zu Burek – einer Mehlspeise ähnlich dem österreichischen Strudel – und *Djuwetsch* – gebratenen Schweinskoteletts, die in Österreich weniger bekannt waren – fand das gebratene *Cebabcic* hierzulande großen Anklang. Die Perserin in Heft-Nr. 26²⁵¹ bestach mit einer Nahrungsmittelfülle, die jedes europäische Fünf-Gänge-Menü in den Schatten stellte; nicht umsonst wurde als größtes Unglück die Appetitlosigkeit verstanden. Die Abfolge der Speisen war gleich, beginnend mit der *Abe Guscht*, einem Nationalgericht Persiens, wobei nicht nur diese Suppe mit Zuhilfenahme reichlich Fladenbrotess ausschließlich mit den Fingern gegessen wurde. Es folgten Hammel- und Hühnerfleisch, Rote Rüben, Kartoffeln, Rettich, Zwiebeln und viele verschiedene Soßen. Heft-Nr. 28 widmete sich der Dänin²⁵², die, mit weniger Einkommen als ihre österreichische Nachbarin mehr für Lebensmittel aufzuwenden hatte, dennoch unkompliziert und effizient kochte. Dem österreichischen Speiseplan sehr ähnlich, konnte die zeitliche Einteilung zu Verwirrung führen, da die Dänen ihr sehr üppig ausfallendes Frühstück als Morgenmahl bezeichneten, was zu Komplikationen bei den weiteren Benennungen führte. Während die Österreicher nämlich von ihrem Mittagessen sprachen, saßen die Dänen um die gleiche Uhrzeit erst

²⁴⁹ 1950, Vol. 6, Nr. 22/1.6., S. 5.

²⁵⁰ 1950, Vol. 6, Nr. 24/15.6., S. 5.

²⁵¹ 1950, Vol. 6, Nr. 26/29.6., S. 5.

²⁵² 1950, Vol. 6, Nr. 28/13.7., S. 5.

beim Frühstück und genossen belegte Brote in allerlei Ausformung – und so zog sich das hin bis zum Abendessen, das in Dänemark Mittagessen hieß und gegen 18 Uhr serviert wurde. Dazwischen wurde das süße *Wiener-Brot*, eine dänische Spezialität, serviert. Die Schweizerin in Heft-Nr. 34²⁵³ konnte sich, ohne zu übertreiben, Besitzerin einer breit gefächerten Küche nennen. Milchkaffee, Rösti, Mais, Teigwaren sowie *Wähen*, Kuchenart in diversen Formen, spielten eine wichtige Rolle, ebenso wie das in den Rang eines Nationalgerichtes aufgestiegene Birchermüsli. Während in der Westschweiz der Einschlag der französischen Küche unverkennbar war, trat im Tessin der italienische Einfluss – Polenta, Spaghetti und Risotto zählten zu den wichtigsten Speisen – hervor. Die Großmutter in Heft-Nr. 36 lieferte einen Lobgesang auf die „guten alten (Koch)Zeiten“²⁵⁴ und zeigte sich unzufrieden mit den jungen Leuten, die nach ihrer Ansicht das *richtige* Haushalten und Zubereiten von Speisen verlernt hatten. Daran waren die sich ausbreitenden Fertigprodukte schuld, aufgrund deren die zeitgenössische Hausfrau auf das Selbermachen schlichtweg nicht mehr angewiesen war. Dem sich beschleunigenden Lebenswandel konnte die alte Dame wenig abgewinnen, denn gerade Kochen sei eine Tätigkeit, die viel Zeit brauchte, weshalb sie eisern auf *ihre* Art der Zubereitung beharrte. Sogleich wurden *anständige* Rezepte für Lungenbraten, Gugelhupf und den Blätterteig angeführt; besonders letzter zeichnete sich dadurch aus, dass er in seiner Herstellung *extrem* aufwendig ist, auch verdeutlicht daran, dass seine Kochanleitung fast eine gesamte Spalte einnahm. Als letzter Artikel der sechzehnteiligen „Wie kocht...?“-Serie fand sich in Heft-Nr. 38 die vernünftige Hausfrau²⁵⁵, eine Art Resümee aller vorangegangenen Berichte. Trotz des allgemeinen Fortschrittsgedankens, der sich auf die verbrachte Zeit in der Küche auswirkte, sollte keinesfalls Interesse und Sorgfalt verloren gehen. Um sowohl zeitlicher, praktischer als auch abwechslungsreicher Komponente gleichermaßen gerecht zu werden, erstellte die vernünftige Frau einen (Speise-)Plan, der sowohl Anforderungen des cleveren Haushaltens als auch der Gesundheit sowie Diversität der Speisen genügte.

Obwohl bei allen Beiträgen die entsprechenden Nationalitäten thematisiert wurden, ging es allgemein darum, die jeweiligen Kochpraktiken plus Essgewohnheiten im Gesamten vorzustellen, um sie zum Teil auch mit jenen Österreichs zu vergleichen. Alle Artikel befanden sich jeweils auf einer Seite und erstreckten sich über drei Spalten, nahmen aber nie den Platz der gesamten Seite ein; stets fanden sich daneben noch andere Artikel, meistens die „Stenographie-Ecke“. Die Texte wurden fortlaufend von gezeichneten Bildern begleitet, nahe der Überschrift befand sich (auch beim Balkan-Bericht) eine Darstellung der jeweiligen Frau. Heraus-

²⁵³ 1950, Vol. 6, Nr. 34/24.8., S. 5.

²⁵⁴ 1950, Vol. 6, Nr. 36/7.9., S.5.

²⁵⁵ 1950, Vol. 6, Nr. 38/21.9., S. 5.

gegriffen werden sollen an dieser Stelle jene zwei Abbildungen, die sich weiter unten im Text finden. Vergleicht man das Bild der Amerikanerin mit jenem der Chinesin, treten erhebliche Unterschiede zutage. Während nämlich sowohl Überschriftendesign als auch Darstellung der Amerikanerin deutlich modern und ‚seriös‘ anmuten, wirkt jene der Chinesin verspielt, ja geradezu kindlich, fast als säße sie in einem Puppenhaus. Zudem greift die zweite Darstellung das Moment des Exotischen nicht zuletzt durch symbolische Vereinfachungen der Chinesin auf. Auf dem Bild mit der Amerikanerin wird mittels *Stars and Stripes* Patriotismus suggeriert, wohingegen die auf dem Bild titulierte Chinesin durch Kimono und Stäbchen im Haar weniger einer Chinesin als mehr einer Japanerin anmutet. Ferner zeigt das Bild gar keine Chinesin aus den 50er- und 60er-Jahren – China stand zu diesem Zeitpunkt unter starkem Einfluss Russlands und die bevorzugte Kleidung der Frauen war der Lenin-Anzug – sondern eine Darstellung aus dem 19. Jahrhundert. Kochutensilien und Umgebung verstärken diese Divergenz zusätzlich. Die Chinesin kocht am Boden – zu erkennen sind weder Tisch noch Sessel, auch keine Küche im herkömmlichen Sinn – und die Art und Weise des Kochens, die Methode des Garens, unterscheidet sich deutlich von jener der Amerikanerin. Zum Teil waren die Artikel in Absätze mit hervorgehobenen Überschriften unterteilt, manchmal folgten am Schluss Kochanleitungen zu den im Text erwähnten Gerichten. AutorInnen wurden in den meisten Fällen nicht bzw. manchmal nur in abgekürzter Version angeführt; nähere Informationen fehlten, sodass es wenig Hintergrundwissen gab. Dreimal kam Franziska Tausig und jeweils einmal Helene Kreiner, Hans Kreuzberger, A. Brunthaler sowie eine gewisse *Pepitante* vor. Bei Letzterer kann allerdings davon ausgegangen werden, dass es sich hier um die Ideestifterin des angeführten Rezeptes und nicht um die Verfasserin des gesamten Berichtes handelte. Bei den Artikeln über die Schweizerin von Martha Kaegi und die Brasilianerin von Erika Linz ging anhand einer Zusatzinfo am Ende des Textes hervor, dass sich diese jeweils im Tessin und in Sao Paolo aufhielten. Dass die Artikel über die Chinesin und die Perserin ebenfalls vor Ort verfasst wurden, ließ sich aus den entsprechenden Texten herauslesen; beim Rest bestand über den Ort Unklarheit. Die eingenommene Haltung gegenüber den AdressatInnen auf erzählerische Art unterhaltsam, diente dazu, die Leserinnen auf eine Reise um die (kulinarische) Welt mitzunehmen, um sie neugierig darauf zu machen, wie „Leidensgenossinnen“ anderer Länder und Kulturen das tägliche Thema Kochen meisterten, ohne dabei belehrend zu wirken und mit gelegentlich erfolgenden Heimatbezügen eine Art Verbundenheit zu schaffen. Bis auf den Bericht über den Balkan und die Russin wurden geschichtliche und politische Bezüge komplett ausgespart, was die Frage aufwirft, warum sie in den oben genannten Artikeln sehr wohl angesprochen wurden. Grund hierfür könnte eine besondere Verbunden-

heit der Redaktion mit gerade diesen beiden Regionen oder auch ganz simpel durch Platzmangel bedingt ein.



Abb. 3: Wie kocht ... die Amerikanerin?²⁵⁶ (links) ... die Chinesin?²⁵⁷ (rechts)

Heft-Nr. 3 aus dem Jahr 1952 widmete sich „Aus den Kochtöpfen unserer Nachbarländer“²⁵⁸ den Nachwehen einer Urlaubsreise, die nicht nur ein Erlebnis, sondern auch Bereicherung des heimischen Speisezettels bringen konnte. Durch die Errichtung des Eisernen Vorhanges waren viele Nachbarländer in unüberwindbare Ferne gerückt. Koch- und esstechnisch hingegen waren sie Österreich immer noch nahe und so manche Gerichte konnte man aufgrund des Erinnerungsvermögens fabrizieren. Als Beispiele wurden Rezepte für polnische Zrazy, Mailänder Braten, Proßnitzer Tasche, Schweizer Käsekuchen sowie italienischen Reis angeführt. Heft-Nr. 21 blieb dem Thema „Aus den Kochtöpfen“ treu und fragte diesmal nach denen „anderer Länder“²⁵⁹. Aus dem Text ging hervor, dass mit dem Abdrucken dieser fremdländischen Kochrezepte vermehrt eingegangenen Leserinnenbitten nachgegangen wurde. Mit dem Hinweis auf „die Freude am Neuen und den richtigen Unternehmungsggeist“²⁶⁰ präsentierten sich in der Folge Mailänder Suppe, Amerikanische Eier mit Käsesoße, Holländische Vogelneester, Französischer Salat, Schwedischer Apfelkuchen und Russische Kisselj. „Heimatliches für unsere Polesine-Kinder“²⁶¹ in Heft-Nr. 25 gab Tipps für die 450 Pflegemütter, die italienische Kinder während ihres Aufenthalts in Wien betreuten. Eine adäquate Kinderernährung sollte das Herkunftsland nicht so weit weg erscheinen lassen. „Echte italienische Speisen als Gruß aus der Heimat“²⁶² quasi, die Minestrone, Mailänder Risotto, Pasta asciutto, Paradeis-, pikante sowie Fleischsauce, Polpette und Spinat mit Eiern einschlossen. Autorinnennamen fehlten,

²⁵⁶ 1950, Vol. 6, Nr. 8/23.2., S.5.

²⁵⁷ 1950, Vol. 6, Nr. 14/6.4., S.5.

²⁵⁸ 1952, Vol. 8, Nr. 3/17.1., S. 5.

²⁵⁹ 1952, Vol. 8, Nr. 21/22.5., S. 5.

²⁶⁰ 1952, Nr. 21., S. 5.

²⁶¹ 1952, Vol. 8, Nr. 25/19.6., S. 5. Bei der Polesine handelt es sich um eine Region in Venetien. Diese wurde 1951 von einer schweren Überschwemmungskatastrophe heimgesucht. 150.000 Menschen mussten das Gebiet verlassen, weshalb der Wiener Bürgermeister Franz Jonas in einer Hilfsaktion 465 italienische Kinder für einige Monate nach Österreich holte. (Siehe <https://www.wien.gv.at/rk/historisch/1952/august.html> am 23.1.2019)

²⁶² 1952, Nr. 25, S. 5.

einmal wurde Amalie Köhler genannt, die Rezeptseiten erstreckten sich über drei Spalten, nahmen jedoch nicht eine ganze Seite ein, geschmückt von bildlichen Darstellungen. Die Haltung vermittelte einen Tenor des Helfens, der auf eine gewisse Art Mut zu Ungewohntem machte und als Ansporn an den Einzelnen verstanden werden konnte. Nicht angesprochen wurde, warum es genau zu dieser Auswahl an vorgeschlagenen Rezepten kam, wahrscheinlich weil diese der Redaktion gerade parat lagen. Während die anderen Speisen diesen Eindruck durchaus überzeugend transportierten, stellt sich bei Spinat mit Eiern schon die Frage, warum es sich ausgerechnet bei diesem Gericht um eines handelt, das von italienischen Kindern gern verzehrt werden sollte.

Die Zeitschriftenhefte des Jahres 1954 lieferten zwei Berichte: In Nr. 8 thematisierte „Jugoslawische Nationalspeisen“²⁶³ die Zubereitung von Bohnensuppe, Cufte, Winterdjuvedj, Sauerkrautmusaka, Schinkenstrudel, Strukli, Baklava und Sauerkrautsalat, eine Auswahl der Redaktion für eine von den Leserinnen erbetene Reihe an fremdländischen Rezepten. Die Rubrik, aus drei Spalten bestehend, beschränkte sich auf die obere Hälfte der Seite und stammte von Eleonore Rabar; über diese fehlten weitere Informationen, als einzigen Hinweis lediglich mitgeliefert, dass sie aus Zagreb stammte, was wohl die Authentizität der Rezepte bestätigen sollte. Heft-Nr. 17 dagegen bot einen Einblick in die heimische Küche und mit „Was kocht man in unseren Bundesländern?“²⁶⁴ eine Auswahl an „örtlichen Nationalspeisen“²⁶⁵ – auch um diese beliebten Spezialitäten in anderen Bundesländern (dort oft unbekannt), populär(er) zu machen. Obwohl also jedes Gebiet seine eigenen Speisen hatte, wurde versucht, diese unter einen gesamtösterreichischen Schirm zu stellen, auch erkennbar an „unseren“ im Titel. In der Folge schienen Reinling, Kärntner Nudeln, Steirisches Wurzelfleisch, Tiroler Gröstel, Salzburger Nockerln sowie Grazer Zwieback auf. Während ein „uns“ im ersten Artikel eine Trennung zwischen Adressatinnen und Redaktion implizierte, fungierte das „wir“ des zweiten im Sinne einer Vereinigung aller Österreicherinnen und Österreicher, wenn es nicht sogar im Grunde eine aller EuropäerInnen meinte.

Das Jahr 1955 stellte mit Heft-Nr. 9 mit dem Beitrag „Heimische Küche“²⁶⁶ die Regionalküchen als Besonderheiten der jeweiligen Bundesländer in den Fokus. Diese bildeten wiederum als Gesamtes jene Küche Österreichs, die als „weit über die Grenzen unseres Landes bekannte“²⁶⁷ galt. Während Tiroler Knödel, Steirisches Schöpsernes, Breitenfurter Milchrahmstrudel, Wiener Sachertorte sowie Wiener Topfenschnitten eine eindeutig örtlich konno-

²⁶³ 1954, Vol. 10, Nr. 8/20.2., S. 5.

²⁶⁴ 1954, Vol. 10, Nr. 17/24.4., S. 5.

²⁶⁵ 1954, Nr. 17, S. 5.

²⁶⁶ 1955, Vol. 11, Nr. 9/26.2., S. 6.

²⁶⁷ 1955, Nr. 9, S. 6.

tierte Zuordnung erlaubten, blieb diese bei Bauernschmaus und Paradeiskraut verwehrt. Als Besonderheit fiel auf, dass sich unter Wien ausschließlich Kochanleitungen von Mehlspeisen vereinten, was vermuten ließ, die Redaktion bediente sich Klischees. Wie dezidiert festgehalten, handelte es sich bei den Wiener Rezepten um Leserinnenzusendungen – bei den restlichen Rezepten hingegen fehlte diese Information. In Heft-Nr. 29 berichtete Eleonore Rabar über die Küche „Aus fremden Ländern“²⁶⁸, obwohl es sich dabei lediglich um *ein* Land – nämlich Jugoslawien – handelte. Hauptgewicht lag auf dem Grillen der Fleischspieße aus den Balkanländern, den Čevapčići, die sich bis in hiesige Gefilde ausgebreitet haben; angeführt waren neben Čevap in Pergamentpapier und Prager Torte auch Sauce Tartare und Sauce Hollandaise. Heft-Nr. 42 legte mit „Oberösterreichische Küche“²⁶⁹ noch einmal das Augenmerk auf die Regionalität. In dem sich aus Rezepteinsendungen aus Urfahr und Linz zusammensetzenden Bericht hieß es, die oberösterreichischen „Freundinnen“ hätten trotz bevorstehendem Wahlkampf nicht ihre „hausfraulichen Interessen“ versäumt und der Zeitschrift „oberösterreichische Nationalspeisen“ zukommen lassen.²⁷⁰ Es wurde – einer der seltenen Fälle – auf politische Geschehnisse im Land, den oberösterreichischen Wahlkampf der Partei, Bezug genommen, der alle Landesgenossinnen als „Freundinnen“ durch eine neue, bevorstehende Herausforderung vereinen sollte, ohne dabei auf die „Interessen“ – nicht Pflichten – als Hausfrau zu vergessen.²⁷¹ Subsumiert wurden saure Suppe (Innviertel), Kartoffel- und Speckknödel, Leberschädel, Linzer Torte und Ischler Bäckerei. Beim Leberschädel handelte es sich um faschierte Schweinsleber, die mit anderen Zutaten in einem Schweinsnetz im Rohr gebacken wurde. Alle angeführten Speisen erfüllten laut Redaktion und Leserinnen den Anspruch, Nationalspeisen zu sein. Während saure Suppe, Linzer Torte und Ischler Bäckerei genaue lokale Zuordnungen mitlieferten, konnte beim Rest nicht festgestellt werden, aus welchen Teilen Oberösterreichs genau die Gerichte stammten. Wichtig bei der Rezept-Auswahl war so gesehen lediglich ihre Ausweisung als *Nationalspeisen*, nicht aber deren exakte regionale Zuordnung.

Heft-Nr. 31 aus dem Jahr 1956 erörterte die „Italienische Küche“²⁷², die nicht nur bei zurückkehrenden Italienreisenden Anklang fand, sondern auch Daheimgebliebene mit Drang zu Neuem erfreute. Auch dem von der Zeitschrift vorausgesetzten Verlangen der Hausfrau, die während eines Auslandsaufenthaltes kennengelernten Speisen in den eigenen Speiseplan zu integrieren, sollte Abhilfe geschafft werden. So fanden sich Kochanleitungen für Pizza Na-

²⁶⁸ 1955, Vol. 11, Nr. 29/16.7., S. 6.

²⁶⁹ 1955, Vol. 11, Nr. 42/15.10., S. 6.

²⁷⁰ 1955, Nr. 42, S. 6.

²⁷¹ 1955, Nr. 42, S. 6.

²⁷² 1956, Vol. 12, Nr. 31/4.8., S. 6.

politana, Calzone, Kuttelflecke, Risotto, Römische Gnocchi, Lasagne und Italienischen Fleischsalat. Obwohl Pizza, Lasagne, Gnocchi und Risotto bis dato eindeutig etwas Italienisches anhaftete, haben Länder aus der ganzen Welt diese Gerichte adaptiert und zu ihrem Eigenen gemacht. Der sich auf der Kochseite befindende *italienische Fleischsalat* unterscheidet sich eigentlich nicht von einem *österreichischen* Fleischsalat. Bei näherer Betrachtung könnte jedoch zumindest ein Rückschluss gezogen werden, warum der Fleischsalat dennoch das Attribut *italienisch* trägt und den Kapern und Oliven in der Zutatenliste geschuldet sein, die unter diesem Gesichtspunkt sehr wohl als *spezifisch italienisch* anzusehen waren. Andere Zutaten im italienischen Fleischsalat umschlossen kalten Braten, Schinken (oder Extrawurst), Gewürzgurken, Paprika, Paradeiser, Zwiebel, Karotten sowie Öl und Essig.²⁷³ „In- und Ausländisches“²⁷⁴ in Heft-Nr. 36 organisierte „ein buntes Allerlei aus heimischen und fremden Küchen“²⁷⁵. Schwerpunkt lag auf unterschiedlichen Gemüsearten, die, im Sommer noch ohne Preisstürze, nun im September reichlich und kostengünstig auf dem Markt konsumiert werden konnten. Während die Rezepte Weingarten-Djuvedj, Fischpaprikasch und Sarma der jugoslawischen Küche zugerechnet wurden, ließen sich falsche Rindssuppe mit Gemüsenockerln, Sparkuchen und Biskuitrolle als Österreich zugehörig verorten. Obwohl aufgrund des Titels auf eine größere Ländervielfalt an Speisen geschlossen werden könnte, waren in diesem Fall lediglich zwei Nationalitäten vertreten.

Das Jahr 1957 widmete sich mit dem Beitrag „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“²⁷⁶ in Heft-Nr. 14 erneut ausschließlich Gerichten anderer Nationen. In Bezugnahme auf die durch geschichtliche Vorgänge einverlebten Nationalspeisen durften die österreichischen Hausfrauen keineswegs das Interesse daran verlieren, „was in den Kochtöpfen anderer Länder“²⁷⁷ köchelte. En détail waren das Kalbsjanjija mit Spinat, Palatschinken mit Spinat und Topfen, Szekely-Gulyas, Topfenhaluszka, Libanci, Sauce Tartare, Soufflé und Englische Apfelscharlotten. Der im Artikel neben einem „Wir, die österreichischen Hausfrauen“ eingeschlagene Tonfall der *Verschwesterung* kam nicht ohne einen gewissen Tadel aus, der eine Hinwendung zum Essen anderer Kulturen einforderte. Dass Gulasch und Palatschinken in der Liste angeführt wurden, war ob ihres zeitgenössischen Bekanntheitsgrades in Österreich nicht nachvollziehbar.

²⁷³ 1956, Nr. 31, S. 6.

²⁷⁴ 1956, Vol. 12, Nr. 36/8.9., S. 6.

²⁷⁵ 1956, Nr. 36, S. 6.

²⁷⁶ 1957, Vol. 13, Nr. 14/6.4., S. 6.

²⁷⁷ 1957, Nr. 14, S. 6.

Im Jahr 1960 befassten sich gleich sechs Kochseiten mit dem Thema der fremden Speisen. Heft-Nr. 3²⁷⁸ sowie 14²⁷⁹ waren nicht nur gleich aufgebaut wie jene zwei aus 1958, sie trugen auch denselben Namen. Erster plädierte für den Spaßfaktor und die damit einhergehende „Vorstellung von fremden Ländern“²⁸⁰, die Zubereitungen ungewohnter Speisen mit sich bringen konnten. Bei zweitem führte eine Reise von Russland bis Spanien dazu, dass die unterschiedlichen „Regierungs- und Lebensformen in einen Topf geschmissen“ wurden, in dem im Gegenteil zur Politik „etwas besonders Gutes“ entstehen würde.²⁸¹ Vertreten dabei waren Minestrone Milanese, Russisches Boeuf Stroganoff, Spanischer Reis, Dänische Kirschtorte, Schwedischer Fruchtsalat und Englischer Plumpudding. In Heft-Nr. 3 reihten sich Französische Kalbsbouletten und Oignons à l’ail, Schwedische Heringe mit Tomaten und Knoblauch- eier, Polnische gefüllte Rindsschnitzel, Tschechoslowakische Livancen sowie (erneut) Jugoslawisches Cevap in Pergamentpapier aneinander. „Speisezettel – international“²⁸² in Heft-Nr. 22 vereinte Debreziner Schweinskoteletts, Tiroler Speckknödel, Spanische Eier, Parmesan- suppe, Russisches Teufelsfleisch und Französischen Marillenschaum unter sich. Eingangs dazu hieß es, die Redaktion wolle wieder einmal „auch in die Kochtöpfe fremder Länder schauen“²⁸³, um die eigenen zu bereichern. Was es dabei mit den Tiroler Speckknödeln auf sich hatte, blieb ähnlich wie bei Nr. 18/1958 ungeklärt. Aufgrund des beschränkten Platzes er- örterte Heft-Nr. 24 in „Speisezettel aus fremden Ländern“ lediglich zwei Zubereitungsanlei- tungen: Paprikasalat auf rumänische Art und Spiegeleier auf Serbisch. Weit mehr Raum nah- men die im Verhältnis dazu stehenden Zeichnungen ein, einmal ganze Paprikaschoten auf einem Teller liegend abgebildet, die von darüber in einem Schwebestand befindlichen Ge- genständen gewürzt wurden, im Detail ein Salzstreuer, eine tropfende Zitronenhälfte sowie eine Karaffe, aus der Öl rinnt. Links neben dem Teller befand sich ein ganzer Paprika, rechts davon Löffel und Gabel. Interessant ist, dass der Hauptdarsteller Paprika auf dem Teller nicht geschnitten wurde und scheinbar als Ganzes zu verzehren ist. Sinn der Abbildung war, den Rezipientinnen auf verspielte Art und Weise einen Eindruck über das zu erwartende Ergebnis nach vollendeter Zubereitung zu geben – mit der Intention, die Lust am Kochen allein durch die Begutachtung des Bildes zu wecken oder zu verstärken.

²⁷⁸ 1960, Vol. 16, Nr. 3/16.1., S. 6, „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“.

²⁷⁹ 1960, Vol. 16, Nr. 14/2.4., S. 6, „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“.

²⁸⁰ 1960, Nr. 3, S. 6.

²⁸¹ 1960, Nr. 14, S. 6.

²⁸² 1960, Vol. 16, Nr. 22/28.5., S. 6.

²⁸³ 1960, Nr. 22, S. 6.

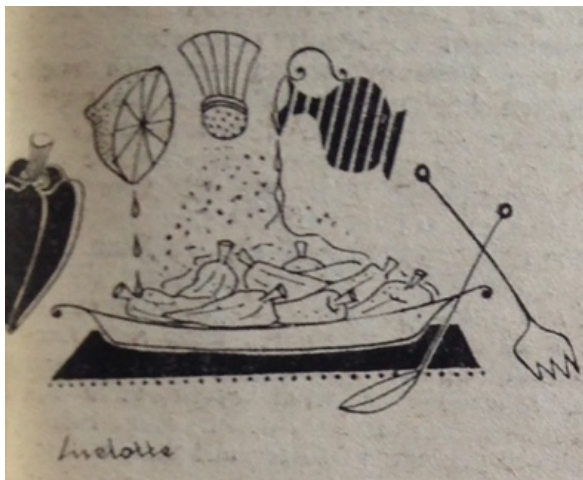


Abb. 4: Paprikasalat auf rumänische Art²⁸⁴

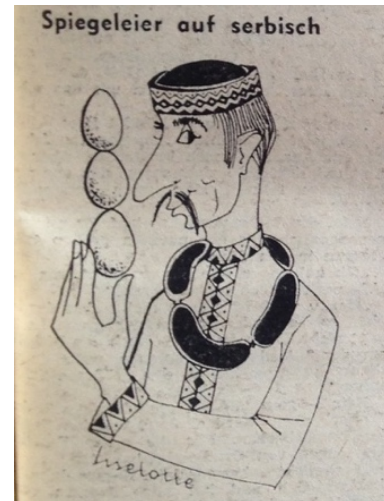


Abb. 5: Serbischer Mann²⁸⁵

Die andere Zeichnung zeigte Kopf und Oberkörper eines Mannes, der neben einer zum Hemd passenden Kochbedeckung eine überdimensional große Nase sowie einen Bart hatte, eine Wurstkette um den Hals trug und drei Eier in der Hand balancierte. Aufgrund des Tragens einer als Tracht zu identifizierenden Kleidung und stark betonter Gesichtsmarkmale im Zusammenhang mit der Überschrift ließ schließen, dass es die Absicht der Zeichnerin war, den Mann als der serbischen Nationalität angehörenden Staatsbürger zuzuordnen. Der Zweck konnte hierbei nicht derselbe sein wie bei oben beschriebenem Bild, stellte angesichts der mit Witz verfassten Abbildung aber einen gewissen Unterhaltungswert dar und trug so zumindest nicht dazu bei, Spiegeleier auf Serbisch *nicht* zu kochen. Mit „Italienische Küche“²⁸⁶ in Heft-Nr. 38 standen Gerichte der südlichen Nachbarn wie feine Minestra, Makkaroni mit Zwiebeln, Frittomisto, Ravioli für Suppen und Melanzane gefüllt auf dem Plan. Neu an diesem Beitrag war, dass einleitende Worte fehlten. Der Redaktion erschien es somit überflüssig, ihre Leserinnen auf die italienischen Rezepte einzustimmen. Das könnte damit zusammenhängen, dass davon ausgegangen wurde, die Leserinnen wüssten mittlerweile ohnehin Bescheid über Italien. Heft-Nr. 47 beschäftigte sich neuerlich mit „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“²⁸⁷. Die Rezeptseite setzte sich aus Speisen zusammen, die über den Eisernen Vorhang hinweg oder durch mütterliche bzw. großmütterliche Kochbücher aus ebenjenen Ländern den Weg nach Österreich gefunden hatten. In der Folge waren das Skubanken (aus Kartoffelteig zu Nockerln geformte, gebratene Süßspeise), Germknödel, Kipferl aus kaltem Germteig, Topfenhaluska (Nudelgericht), guter Gugelhupf, Szekelygulasch sowie Golatschen. Zum ersten Mal

²⁸⁴ 1960, Vol. 16/ Nr. 24, 11.6., S. 7.

²⁸⁵ 1960, Vol. 16, Nr. 24/11.6., S. 7.

²⁸⁶ 1960, Vol. 16, Nr. 38/17.9., S. 6.

²⁸⁷ 1960, Vol. 16, Nr. 47/19.11., S. 6.

lag das Gewicht auf süßen Speisen. Die Haltung gegenüber den RezipientInnen drückte in allen sechs Beiträgen Ansporn zu Neuem und Fremdem aus, dem sich die österreichischen Hausfrauen gemeinsam stellen sollten. Wie bisher nahmen die Kochseiten nicht die gesamte Seite, aber immerhin den Großteil davon ein. Zur Auflockerung waren alle Berichte mit gezeichneten Bildern illustriert, die aufgrund ihres karikierten Charakters sicher nicht ganz ernst gemeint waren; Verfasseramen wurden nicht erwähnt.

Mit zwei „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“-Beiträgen bot 1961 neuerlich einen Einblick in die Kochkunst anderer Nationalitäten. In Heft-Nr. 16²⁸⁸ wurde das beliebte Konzept des „wir“, also die Redaktion zusammen mit den Leserinnen, „machen einen Ausflug“²⁸⁹ wiederholt, um in die Kochtöpfe fremder Länder zu spähen. Mit Irish Stew, Dänischen Koteletts, Norwegischem Speckkuchen, Baseler Leckerli (Kekse), Holländischen Käsestangen, Schwedischem Brotaufstrich und Melanzane lag diesmal der Schwerpunkt eher auf dem europäischen Norden. Neben warmen Fleischspeisen wurden eine Süßspeise sowie Snacks für zwischendurch vorgestellt. Dass bei dem Melanzani-Gericht eine Länderzuschreibung fehlte, war in Anbetracht der den anderen Speisen sehr wohl attestierten Länder- und Gebietszuweisungen auffällig. Begleitet wurde die Seite von zahlreichen Karikaturen wie den folgenden:



Abb. 6: Mann bereitet Irish Stew zu²⁹⁰

²⁸⁸ 1961, Vol. 17, Nr. 16/22.4., S. 7, „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“.

²⁸⁹ 1961, Nr. 16, S. 7.

²⁹⁰ 1961, Vol. 17, Nr. 16/22.4., S.7.



Abb. 7: Dänischer Mann beim Essen²⁹¹

Zu sehen ist Kopf und Oberkörper eines Mannes, der sich zu einem Herd beugt. Darauf befindet sich ein großer Topf, aus dem Dampf entweicht. Mit der einen Hand greift er zu diesem, in der anderen hält er einen Gewürzstreuer, unter dem Arm einen Kochlöffel geklemmt. Neben einer Jacke und einem Schal trägt er eine karierte Schirmkappe und hat eine Pfeife im Mund, aus der es raucht. Aufgrund der Platzierung der Zeichnung unter dem Rezept für *Irish Stew* kann darauf geschlossen werden, dass die (modischen) Merkmale Mütze und Pfeife neuerlich auf die Nationalität des Mannes anspielen. Da er sich zudem in Aktion zeigt, verstärkt sich der Verdacht, er bereite ebenjenes Irish Stew zu, weil er es als irischer Landsmann besonders gut könne, was wiederum bei der Leserschaft die Konnotation wecken sollte, dieses Rezept sei „typisch irisch“ und somit „authentisch“. Eine weitere Abbildung stellt einen an einem Tisch sitzenden, lächelnden Mann mit Bart beim Essen von noch nicht näher Erkennbarem auf einem Teller sowie in einer Schüssel dar. Er trägt eine Puddelmütze mit Bommel, die ihm seitlich vom Kopf hängt und eine Jacke mit aufgekrepelten Ärmeln. In den Händen hält er Messer und Gabel. Platziert ist das Bild unterhalb der Kochanleitung für *Dänische Koteletts*. Aufgrund dieser Zuweisung sowie einer näheren Betrachtung der Zubereitung löst sich das Rätsel um die Speisen auf dem Tisch – es offenbaren sich ein Kotelett, dekoriert mit Orangenscheiben, sowie Kartoffeln, die bei diesem Rezept als Beilage fungieren. Das Lächeln und die aufgekrepelten Ärmel sind als Vorfreude zu deuten, die wiederum bei der Leserschaft die Lust darauf wecken soll, das doch so leckere Kotelett doch baldmöglichst auszuprobieren. Auch in diesem Fall macht sich die Zeichnerin besonders die Kopfbedeckung in Zusammenhang mit dem Bart, die dem Mann eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Weihnachtsmann aufzwingt, zunutze, um die Nationalität festzuschreiben. Warum die

²⁹¹ 1961, Vol. 17, Nr. 16/22.4., S.7.

Leserschaft ausgerechnet aufgrund dieser zwei Merkmale den Konnex zu Dänemark herstellen sollte, wo etwa Schweden, Norwegen oder Kanada ebenso passen könnten, bleibt aufgrund mangelnder Evidenz offen und ist letztlich lediglich im Zusammenhang mit dem Rezept für die dänischen Koteletts zu lesen. Heft-Nr. 38 widmete sich in „Leckerbissen aus Oberösterreich“²⁹² erneut einer Regionalküche. Ohne Vorwort wurden Rezepte für Saure Suppe (Innviertel), Leberschädel, Kotzengschroa, Mühlviertler Grammelknödel, Maisen, Linzer Torte, Traunkirchner Torte, gekochter Käse, Steirisches Schöpsernes sowie Tiroler Kalbsleber vorgestellt. Die beiden letzten Rezepte waren durch einen Stern von den anderen Rezepten getrennt – offenkundig nicht der oberösterreichischen Küche zuzurechnen. Die Speise „Kotzengschroa“ stach hervor, weil es die einzige war, die zum einen so hieß, wie sie im Volksmund ausgesprochen wurde und zum anderen nichts über ihre Beschaffenheit preisgab. Erst nach dem Studieren der Zubereitungsanleitung stellte sich heraus, dass es sich dabei um eine aus Schweine-, Kalb- sowie Rindfleisch bestehende, mit Rahm versetzte Soße für Nudeln handelte.

Keine Kochanleitung, sich aufgrund des Titels dennoch ausgezeichnet dazu eignet, in der Untersuchung berücksichtigt zu werden, war „Essen wir einmal türkisch!“²⁹³ aus dem Jahr 1962. Hier schilderte Eva Palmer, eine Reisereporterin, in einem Erlebnisbericht in Ich-Form über ihre (Essens-)Erfahrungen während eines Istanbul-Aufenthaltes. Trotz mehrmaligen Hinweisen ihrer türkischen Begleiter, es gäbe sehr wohl auch Wiener Schnitzel oder Krenfleisch, plädierte die Autorin beharrlich darauf, doch das „Tscherkessenhuhn“ zu probieren. Die Verfasserin schrieb von „himmlischen“ Geschmacksmomenten und lieferte den Leserinnen sogleich dessen Zubereitungsgeheimnis, wobei sie betonte, dieses freilich *nicht* vom Küchenchef erhalten zu haben. Als Besonderheit der türkischen Kulinarik wurden eine Vielzahl an Kräuter-Tees und Gewürzen – von Pfeffer über Paprika und Kümmel bis hin zum der Verfasserin nicht bekannten und dem österreichischen Majoran verwandten „Kekik“ – sowie roter Reis (auch hier folgte eine Offenlegung der Rezeptur) angeführt. Am Schluss sprach die Reporterin den Leserinnen Mut zu, die dargebotenen Speisen selbst nachzukochen; auch kam sie nicht um die schelmische Randbemerkung, sie selbst nach erfolgreichem Vorgang doch sogleich zum anschließenden gemeinsamen Essen – nicht Kochen, wie es wortwörtlich hieß – einzuladen. Die Haltung war kameradschaftlich und unaufgeregt. Der Text nahm fast die gesamte Seite ein, nur die untere Hälfte der letzten Spalte gehörte nicht dazu. Die obere Hälfte wurde durch ein Foto des Istanbul Hafens geschmückt. Während im Vordergrund ein in die

²⁹² 1961, Vol. 17, Nr. 38/23.9., S. 7.

²⁹³ 1962, Vol. 18, Nr. 34/25.8., S. 27.

Kamera blickender Mann auf einer Mauer saß, stand daneben etwas weiter unten ein Junge, der ein Kleidungsstück in der Hand hielt. Im Hintergrund erblickt man den Hafen mit zahlreichen Schiffen sowie die andere Uferseite. Erst nach dem Lesen der Bildunterschrift – „Im Hafen von Istanbul verkaufen die Fischer ihre Beute und manche braten gleich die frischgefangenen Fische“ – wurde klar, dass es sich dabei um Fischerboote handelte. Diese standen im Kontext zu den erwähnten „kleinen Fischerbooten am Bosphorus“ sowie den Fischern, die häufig ihren Fang direkt vor Ort brieten.²⁹⁴



Abb. 8: Fischer am Istanbuler Hafen²⁹⁵

Das Jahr 1964 stellte zwei Rezeptseiten bereit: Bei „So kocht nur die Wienerin“²⁹⁶ in Heft-Nr. 5 handelte es sich um einen Auszug aus Otto Stradals erschienenem Buch desselben Namens, in welchem er die Kochkünste der Wienerin pries. Neben der Herstellung von Mehlspeisen beherrschte diese auch die zahlreichen Fleischgerichte, bei denen häufig das Panieren als wichtiger Arbeitsschritt nicht fehlen durfte. Der Autor schrieb – nicht ohne dabei zu bemerken, dass man dieses ja eigentlich gar nicht laut aussprechen dürfe –, dass die Wienerin das Panieren nach dem Sieg über die Türken 1683 von türkischen Köchen erlernt hatte und verwies dabei auf den osmanischen Ursprung des Wiener Jausen-Kaffees sowie des Wiener Kipferls. Das sonntägliche Weichklopfen des Schnitzels, das dem weiteren Prozedere in entsprechend sorgfältiger Art und Weise voranging, war ein Phänomen, nach dem man in der

²⁹⁴ 1962, Nr. 34, S. 27.

²⁹⁵ 1962, Vol. 20, Nr. 34/25.8., S. 27.

²⁹⁶ 1964, Vol. 20, Nr. 5/1.2., S. 7.

Hauptstadt die Uhr stellen könne. Das Gulasch, mittlerweile schon „eingewienert“, trug das Image der „Wienerin als Spezialistin auch für Fleischspeisen in alle Welt“ weiter.²⁹⁷ Ihre vielseitigen Fähigkeiten in der Küche waren eine „kulinarische Visitenkarte des alten Österreichs“²⁹⁸, die Bezüge zu Böhmen, Ungarn, nahrhaften Bauernküchen der Alpenländer, Italien, Spanien, Türkei, Polen und Rumänien aufwies; detaillierte Rezepte zu gekochtem Kruspelspitz, Saftgulasch und Sachertorte waren beigelegt. Die Haltung des Autors war voller Wertschätzung, implizierte einen verbalen Schulterschluss, verwehrt sich aber nicht einer gewissen Ironie: Die Wiener Küche zeichne sich zwar durch vielerlei Besonderheiten aus, solle sich am Ende jedoch nicht allzu wichtig nehmen, habe sie doch viele der heutigen eigenen Spezialitäten von anderen Ländern und Gebieten übernommen, so der Tenor. Heft-Nr. 35 stellte mit „Aus anderen Ländern“²⁹⁹ wieder einen Auslandsbezug auf der Rezeptseite her. Ohne eingangs erwähntes Vorwort bekam die Leserin unverzüglich Rezepte für Neapolitanische Pizza, Bistecca Parmigiana, Züricher Zunftspießli, Eier aus Wales, Frikassee aus der Provence, Poulet à la Nicoise, sowie Fischfilet Toulouse präsentiert. Schwerpunkt lag auf Italien und Frankreich. Begleitet wurde die Seite von einem Foto, das sich in der rechten oberen Ecke befand. Zu sehen darauf war ein Pizzakoch bei der Zubereitung einer „echten neapolitanischen Pizza“³⁰⁰, so die Bildunterschrift.

Der im Jahr 1966 erschienene Bericht „Auch anderswo ißt man gut“³⁰¹ in Heft-Nr. 9 thematisierte Kochanleitungen zu Elsässer Sauerkrautschüssel, Balkan-Bohnenpfopf sowie Schweinsherz-Balaton. Die Namensgebung spielte auf eine im Osten Frankreichs liegende Landschaft, den sich im Westen Ungarns befindenden, größten Binnensee sowie eine Region in Südosteuropa an. Separat gelistete Zutatenaufschlüsselungen fehlten, nach dem Namen der Speise folgte sogleich die Zubereitungsmethode; bei allen Speisen wurde schnell klar, dass sie zum einen sehr fleischlastig, zum anderen recht pikant ausfielen. Während bei den Schweinsherzen der Hinweis gegeben wurde, diese „eher scharf zu kochen“³⁰², implizierte dies bei den anderen zwei Gerichten die Zugabe von Debresinern. Von einer Adaption an den hiesigen Geschmack war nichts zu lesen, vielleicht damit zusammenhängend, dass die eigentliche Rezeptseite dieser Ausgabe „Alles aus Grieß“ lautete und „Auch anderswo ißt man gut“ vielmehr eine Art Rezeptzusatz auf den letzten Seiten des Zeitschriftenheftes darstellte. Allen drei Gerichten sind Schwarz-Weiß-Fotos beigelegt, die die fertigen Speisen abbildeten, dazu die-

²⁹⁷ 1964, Nr. 5., S. 7.

²⁹⁸ 1964, Nr. 5., S. 7.

²⁹⁹ 1964, Vol. 20, Nr. 35/29.8., S. 7.

³⁰⁰ 1964, Nr. 35, S. 7.

³⁰¹ 1966, Vol. 22, Nr. 9/26.2., S. 34.

³⁰² 1966, Nr. 9, S. 34.

nend, den RezipientInnen Eindruck darüber zu geben, wie sie sich diese nach vollendeter Zubereitung vorzustellen hatten, ähnlich wie 1960/Nr. 24.

Das Jahr 1967 bot mit „Von der Pizza bis zum Chilenischen Fleischragout“³⁰³ in Heft-Nr. 16 neben einem von der Redaktion alternativ vorgeschlagenen Titel zu dem publizierten Kochbuch „Spezialitäten aus aller Welt“ von Arne Krüger sogleich einen Auszug nach Nationalitäten aufgeschlüsselten Gerichten. Der Autor stellte für sein Werk eine Liste an Rezepten rund um den Globus aus über 30 Ländern zusammen, woraus kundige Hausfrauen sowie Hobbyköche nun „ihren Speisezettel bereichern“³⁰⁴ könnten. Um bei aller gebotenen Inspiration eine größtmögliche Garantie auf Erfolg zu gewährleisten, wurden lediglich Rezepte ausgewählt, die sich im Hinblick auf die geschmacklichen Vorlieben der MitteleuropäerInnen modifizieren ließen: „Die Spezialitäten sollen ja nicht nur fremd, sondern auch gut schmecken.“³⁰⁵ En détail waren das Portugiesische Spinatbrötchen, Bulgarisches Hühnchenragout (Pile Yahnia), Chinesische Seefischstreifen in süßsaurer Soße, Australischer Teekuchen und Griechischer Walnußkuchen (Karidopita). Einzig beim australischen Teekuchen blieb auf den ersten Blick verborgen, was genau man sich darunter vorzustellen hatte. Der Name spielte jedenfalls nicht auf eine Zutat, sondern auf den Zeitpunkt seines Verzehens – die Tea Time nämlich – an. In der Folge entpuppte sich dieser als Gebäck, bestehend aus Apfel, Zitrone, Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Mandeln, Bananen, Staubzucker, Milch sowie einer Packung Tiefkühl-Blätterteig – eine Tatsache, die zwar ob des technischen Fortschrittes nicht verwundert, aber gerade deshalb interessant ist, weil die Erwähnung innovativer Produkte auf den Rezeptseiten doch erst ziemlich spät auftaucht. Sowohl Sultaninen als auch Korinthen wurden neben wenigen anderen Ländern auch in Australien produziert, der Name rührte also vielleicht auch daher. Noch eine Anmerkung zu den Chinesischen Seefischstreifen: Die Speise erfüllte nicht nur das sich bis heute festgesetzte Klischee des Süß-Sauren, auch die Zugabe von Sojasoße könnte erklären, warum das Gericht dem chinesischen Volk zugeordnet wurde. Zwar war die Verwendung der Sojasoße in ganz Asien verbreitet, da sich in der Zeitschrift bis auf ein indonesisches Gericht nur chinesische fanden, kann chinesisch somit als gleichbedeutend mit asiatisch verstanden werden. Die Haltung gegenüber den AdressatInnen war zweischneidig. Einerseits plädierte man für Experimentierfreudigkeit in den eigenen vier Wänden, um den persönlichen Speiseplan aufzupeppen, beschäftigte sich andererseits aber eingehend mit einer Anpassung derselben Gerichte an den österreichischen Gaumen. Im

³⁰³ 1967, Vol. 23, Nr. 16/22.4., S. 13.

³⁰⁴ 1967, Nr. 16, S. 13.

³⁰⁵ 1967, Nr. 16, S. 13.

gleichen Jahr widmete sich „Gemüse aus anderen Ländern“³⁰⁶ in der Heft-Nr. 30 mit unterschiedlichen, länderspezifischen Zubereitungsarten von Gemüse. Ohne Vorwort wurden Rezepte für Paprika italiana, Kroatischen Kürbis, Chiftele mit Gemüse, Bosnische Pitta, Baniza, Banater Kürbissuppe, Pressburger Karfiol und Polnischen Salat bereitgestellt. Während es sich bei Chiftele um ein im gesamten Orient verbreitetes Fleischlaibchen-Gericht handelte, meinte Baniza ein bulgarisches Blätterteig-Gebäck; Banat war ein in Rumänien, Serbien und Ungarn liegendes Gebiet. Was auffällt ist, dass bis auf Italien alle Rezepte aus (süd)osteuropäischen Regionen stammten. Ein Schwarz-Weiß-Foto, auf dem die zubereiteten Gemüsegerichte abgebildet sind, illustrierte die Rezeptseite.

Im Jahr 1968 fanden sich zwar keine Artikel mit Fremd- oder Eigenbezug in der Beitrags-Überschrift, sehr wohl aber in überdurchschnittlichem Ausmaß in den Rezeptüberschriften. „Pikante Salate“³⁰⁷ in Heft-Nr. 31 vereinte Radieschensalat, Karotten-Apfel-Kren, Häupelsalat, Rindfleischsalat, Simonasalat, Vogerlsalat, Gurkensalat, Kohlrabi mit Karotte/-Joghurt, Tomaten-Gurkensalat, erfrischendem Eiersalat und gemischtem Salat mit Joghurt auch Salat à la Provence, Wiener Salat, Hamburger Schinkensalat, mexikanischer Fleischsalat, California-Salat sowie Schweizer Käsesalat. Auf zwölf Salate ohne regionalen Bezug kamen sechs, die Länder – Frankreich, Österreich, Deutschland, Mexiko, USA sowie die Schweiz – einschlossen. Mit vier europäischen Nationen lag der Fokus der titulierten Salate unverkennbar auf Europa und wies bezüglich Zutaten und Zubereitungsart wenig bis keine Besonderheiten auf. Der Schweizer Käsesalat könnte aufgrund der enthaltenen Oliven und Kapern ohne Weiteres auch als italienischer durchgehen. Der mexikanische Fleischsalat und der California-Salat muteten da hinsichtlich spezieller Ingredienzen – Obst nämlich – schon „exotischer“ an; während der erste die Zugabe von Mandarinen sowie Weintrauben erforderte, verlangte der zweite nach Orangen, Äpfel, Birnen und Bananen, dennoch handelte es sich bei keinem der beiden um einen Obstsalat. Begleitet wurden die Rezepte durch vier große Schwarz-Weiß-Fotografien, die dreimal fertig zubereitete Speisen sowie einmal zwei Gewürz-Streudosen abbildeten.

³⁰⁶ 1967, Vol. 23, Nr. 30/29.7., S. 9.

³⁰⁷ 1968, Vol. 24, Nr. 31/3.8., S. 10-11.

5.4. Ergebnis der Makrostruktur

Die hier untersuchten einundfünfzig Beiträge fanden sich zwischen fünfter und elfter Seite. Mit einer Ausnahme handelte es sich dabei um Kochseiten. Hin und wieder ging diesen ein kurzes Vorwort voraus, meistens wurde aber ohne Umschweife mit der Vorstellung der Rezepte (durchschnittlich sechs bis acht) begonnen. Die Titel waren in großer und fetter Schrift typografisch gestaltet. Die einzelnen Kochanleitungen setzten sich aus drei Teilen zusammen: dem Namen der Speise, einer Mengenangabe sowie der daran anschließenden Zubereitungsanleitung. Häufig ergänzte man die Texte durch Bilder; bis 1961 meist durch Karikaturen, ab 1962 zunehmend abgelöst durch Schwarz-Weiß-Fotografien.

Aus der numerischen Auswertung ergibt sich Folgendes: Während sich im Zeitraum zwischen 1950 und 1959 etwa an die 121 Rezepte mit regionaler oder globaler Zuschreibung im Namen fanden, gab es zwischen 1960 und 1969 bereits um die 289 (2. Jahreshälfte von 1966 und 1969 ausgenommen). Dem gegenüber standen zwischen 1950 und 1959 zweiunddreißig Beitrags-Überschriften mit regionaler oder globaler Zuschreibung, während sich zwischen 1960 und 1969 lediglich achtzehn solcher Beiträge fanden. Was sich zeigte: Während die Zahl der Speisen mit regionalen oder nationalen Zuschreibungen im *Rezeptnamen* zwischen den 50er- und 60er-Jahren rasant anstieg, fiel die Zahl der *Beitrags-Überschriften* mit regionalen oder nationalen Zuschreibungen im selben Zeitraum. Erklärt werden kann dies dadurch, dass diese Gerichte im Laufe der Zeit immer beliebter auf dem heimischen Speisezettel wurden, weshalb sie mehr und mehr Erwähnung fanden – einhergehend mit ihrer zunehmenden Bekanntheit wurden sie immer weniger als fremd angesehen, weshalb sie in den Beitrags-Überschriften weniger häufig als solche hervorgehoben wurden. Hinsichtlich einer Zuschreibung des Eigenen und Fremden wurde dem kulturellen Erbe eine ungleich größere Bedeutung zugemessen. Interessant ist die Beifügung der Nationalitäten bei bestimmten Speisen, häufig dann, wenn der Name nicht selbst durch dessen Titel Aufschluss darüber gab. Allerdings wären gelegentlich diese auch aufgrund der Schreibweise durchaus dem betreffenden Land zuzuordnen, ohne dass es dabei zusätzlicher Hinweise bedurfte. Augenscheinlich wurde die auf den Rezeptseiten vorgenommene Vorstellung der fremden Länder grundsätzlich positiv formuliert. Noch war von einer „Überfremdung“ des heimischen Speiseplanes nichts zu lesen, das Gegenteil ist der Fall. Generell fanden in den Rezepten nur positive Assoziationen mit dem Fremden statt, stets ging es um Attribute wie Abwechslung, Bereicherung, Neugier, Vielfalt, Entdeckung, Neues und Gutes.

Jahr	Überschrift d. Beitrags mit regionaler Zuschreibung	Rezeptnamen mit regionaler Zuschreibung
1950	17	6
1951	0	12
1952	3	14
1953	0	14
1954	3	17
1955	4	17
1956	2	10
1957	1	4
1958	2	13
1959	0	14
Summe:	32	121

Jahr	Überschrift d. Beitrags mit regionaler Zuschreibung	Rezeptnamen mit regionaler Zuschreibung
1960	5	11
1961	3	3
1962	3	9
1963	0	30
1964	2	47
1965	0	48
1966 (2. Hälfte fehlt)	2	19
1967	2	58
1968	1	46
1969 (2. Hälfte fehlt)	0	27
Summe:	18	298

Tab. 2: Numerische Auswertung 1950 bis 1969

Wird die regionalspezifische Zuschreibung der 51 Beiträge genauer beleuchtet, lässt sich feststellen, dass es einen eklatanten Überschuss an Rezepten gab, die einer europäischen Region zugeordnet wurden. Hier quantitativ erfasst sind lediglich Rezepte mit regionaler Attribuierung im Namen bzw. in der Beitrags-Überschrift. Am öftesten fanden das ehemalige Jugoslawien sowie die Balkanregionen, Frankreich, Italien und Schweden, hin und wieder die Schweiz, Norwegen, Dänemark, Ungarn und England und nur äußerst selten Spanien und Deutschland Erwähnung. Die in Relation zum restlichen Zeitraum vergleichsweise hohe Anzahl österreichischer Kochanleitungen 1955 erklärt sich aufgrund der Beitrags-Überschriften „Oberösterreichische Küche“, unter der sich Linzer, Innviertler und Ischler Spezialitäten subsummierten, sowie „Heimische Küche“, die mit Tiroler, Steirischen, Breitenfurter und Wiener Schmankerln aufwartete. Auch 1954 vereinten sich die sechs Rezepte mit Österreich-Bezug

unter der Beitrags-Überschrift „Was kocht man in unseren Bundesländern?“, 1956 reihten sich die vier österreichischen Kochanleitungen in „In- und Ausländisches“ hinter drei aus der jugoslawischen Küche. Auf der Suche nach Rezepten aus anderen Kontinenten präsentiert sich das Ergebnis als sehr spärlich. Den ersten Platz im Ranking nahm Asien mit dreizehn Rezepten ein, gefolgt von Amerika mit sieben. Australien wurde einmal („Australien: Teekuchen“), Afrika kein einziges Mal genannt. Erklärt werden kann die mangelnde Übersee-Präsenz dadurch, dass die AutorInnen hier von fehlender Bereitschaft ihrer Leserschaft ausgingen, *Unbekanntes* zu kochen. Im Anbetracht der aufkommenden Reisewelle, die man hauptsächlich per Auto und Bus antrat, stellten Kochanleitungen für Speisen aus gewissen Übersee-Regionen eine (noch) zu große räumliche Distanz dar, während sich bei europäischen Regionen diese kulinarische Öffnung hin zu Neuem deutlich akzentuierte. Bei den Rezepten aus Asien war mit fünf Nennungen China der Sieger, dicht gefolgt von vier Nennungen aus Russland, zwei aus der Türkei, sowie einmal aus Persien und einmal aus Indonesien. Bei den amerikanischen Kochanleitungen war die heutige USA, die bei einer Gesamtnennung von sieben auf fünf Rezepte kam, der klare Spitzenreiter. Mexiko und Brasilien fanden sich jeweils einmal.

Jahr	Österreich	Europa (ohne Österreich)	Amerika	Asien	Australien	Afrika
1950	2	9	2	3	/	/
1952	/	20	3	1	/	/
1954	6	13	/	/	/	/
1955	13	10	/	/	/	/
1956	4	10	/	/	/	/
1957	/	8	/	/	/	/
1958	1	11	/	3	/	/
1960	1	30	/	2	/	/
1961	/	13	/	1	/	/
1962	1	14	/	2	/	/
1964	3	7	/	/	/	/
1966	1	9	/	/	/	/
1967	/	11	/	1	1	/
1968	1	3	2	/	/	/
Gesamt:	33	168	7	13	1	0

Tab. 3: Regionalspezifische Auswertung der Beiträge

Obwohl die meisten Speisen anderer Länder ihrer *Fremdheit* durch Geschmacksanpassung beraubt wurden, lassen sich auf der Suche nach Länderspezifika doch gelegentliche stereotype Eigenheiten festmachen. Legt man das Augenmerk auf die Bezeichnung der Gerichte, heben sich jugoslawische und italienische Speisen dadurch hervor, dass sich ihre Gerichte fast ausschließlich in originaler Schreibweise präsentierten. Dies passierte bei anderen Ländern nur sehr selten bis nie: Djuvedj, Baklava, Sarma, Cufte, Strukli, Čevapčići, Pasta asciutta, Pizza Napolitana, Minestrone Milanese und Frito misto etwa standen beispielsweise Schwedischem Apfelkuchen, Prager Torte, Englischem Plumpudding, Spanischem Reis, Dänischer Kirschtorte, Französischem Salat, Russischem Teufelsfleisch und Holländischen Käsestangen gegenüber. Auch in Hinblick auf die Ingredienzen fallen länderspezifische Stereotype auf: Paprika etwa war eine Zutat, die sich überdurchschnittlich oft in Gerichten aus der Balkanregion sowie Jugoslawien wiederfand; in italienischen Rezepten war es „viel Käse“ generell, Parmesan, Oliven sowie Olivenöl, in französischen Zwiebel und in chinesischen Sojasoße. Hinsichtlich spezieller Gewürze wird gerade in jugoslawischen und türkischen Rezepten vermehrt Muskat angeführt. Besonders die zwei türkischen Rezepte listeten mit Piment, Ingwer und Safran eine Reihe an *ausgefallenen* Gewürzen auf, die sich in anderen Rezepten in dieser Konzentration sonst nicht boten. Diese Inexistenz kann als Zurückhaltung der AutorInnen gewertet werden, ihre Leserinnen und Leser keinesfalls mit noch nicht erfahrenen Geschmackserlebnissen zu überfordern. In diesem Zusammenhang ist auch jener Umstand zu lesen, dass etwa Pfefferoni (serbisches Pappasjanija) und Cayennepfeffer (chinesisches Schweins-Stew) lediglich ein einziges Mal Erwähnung fanden, da sie die Autorenschaft als wohl zu scharf für einen Großteil der österreichischen Bevölkerung erachteten.

Betrachtet man die Makrostruktur der Bilder über die Jahre hinweg, lässt sich feststellen, dass diese in ihrer Wichtigkeit im Laufe der Zeit zunahmen. Waren sie in den 50er-Jahren noch eher nebensächlich, erkennbar an ihrem relativ seltenen Vorhandensein und dargestellt mitunter als Miniaturskizzen, gewannen sie im Laufe der 60er-Jahre zunehmend an Bedeutung, was sich auch anhand ihrer Häufigkeit ausdrückte. So schmückten ab dann gleich mehrere, größere Zeichnungen die Rezeptseiten. Zeigten die Bilder Personen, waren diese fast ausschließlich als Karikaturen dargestellt, um die nationalen Zuschreibungen, auf die man in der Anleitung des Rezeptes Bezug nahm, auf humoristische Art und Weise hervorzuheben. Ab Mitte des Jahrzehnts schließlich begannen Schwarz-Weiß-Fotografien die gezeichneten Bilder abzulösen und die karikaturistischen Übertreibungen von nationalen Symbolen und Ähnlichem verschwanden. Diese Entwicklung hatte zur Folge, dass der bis dato beim Lesen der Kochseiten versprühte Witz zugunsten von Ernsthaftigkeit hinsichtlich einer vergleichs-

weise professionellen Darbietung des Essens weichen musste. Anstelle der gewohnt amüsanten Bebilderung der letzten Jahre rückte nun die Speise selbst sowie deren adäquate Präsentation in den Fokus.

Drei Aspekte müssen bei der Untersuchung darüber, zu welchen Neuerungen es bei den Essgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher und damit einhergehenden neuartigen Lebensmitteln in der Zweiten Republik kam, berücksichtigt werden. Auf der ersten Ebene spielten Hilfslieferungen von den alliierten Truppen aus den Besatzungszonen – von der Bevölkerung nicht bekannten Produkten – sowie Lebensmittelrationen eine Rolle. Mittels staatlichen Eingreifens unter anderem auch durch die Ausgabe von Essensmarken ging eine Gewöhnung an nun wieder vorrätige Lebensmittel oder an gar völlig dem Wiener Gaumen fremde Geschmäcker vonstatten. Diese in zahlreichen Hilfslieferungen enthaltenen Produkte waren so neu, dass selbst deren Zubereitung eine Herausforderung für die Wiener Hausfrauen darstellte. In Zeitschriften und Kochbüchern klärte man sie darüber auf, wie beispielsweise Süßkartoffeln richtig gekocht werden. Als eine Premiere erwies sich für viele auch der Kontakt mit Corned Beef und Ananas, welche in den ausgegebenen Carepaketen enthalten waren. Auf der zweiten Ebene öffnete sich die heimische Geschmackswelt gegenüber der kulinarischen Diversität, ausgelöst durch Erfahrungen, die man bei Reisen in fremde Länder oder auch durch bloßes Lesen darüber gemacht hatte. Der Drang nach Unbekanntem und Exotischem weckte in vielen Experimentierfreudigkeit und Neugier auf das Fremde. Das anfänglich Fremde etablierte sich beispielsweise mit den langsam aufkommenden Italien-, Spanien- oder Frankreichreisen zusehends im Essverhalten der Österreicherinnen und Österreicher. Auf der dritten Ebene schließlich ist die Zuwanderung nach Wien anzuführen, die einen nicht zu unterschätzenden Stellenwert einnahm. In den 1960er-Jahren erreichte Wien eine Welle von (Arbeits-)Migrantinnen und Migranten, welche vorwiegend aus Südosteuropa stammten. Während die Einwanderung von Vertriebenen aus Ungarn oder der ehemaligen Tschechoslowakei nach dem Zweiten Weltkrieg kaum einen Wandel im Essverhalten zur Folge hatte, hatten die Speisepläne aus Jugoslawien und der Türkei größere Effekte auf die Wiener Küche. Diese Entwicklung wurde nicht selten mit einer Bedrohung des nationalen Kulturgutes konnotiert: Manch einer witterte gar ein Aussterben der Wurstsemmel aufgrund des aufkommenden Kebabs.³⁰⁸

Während sich in Großbritannien und den Niederlanden schon vor dem Zweiten Weltkrieg indische, chinesische und indonesische Restaurants etablieren konnten, wurde dies in Österreich und der Bundesrepublik erst in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts möglich. Ein

³⁰⁸ Bandhauer-Schöffmann, Ernährungsverhalten, 578-580.

Grund ist in der Kolonialzeit zu sehen. Die Migranten aus den nun unabhängigen Gebieten versuchten, im Mutterland Fuß zu fassen und die Menschen waren durch die Kolonialläden mit vielen der exotischen Lebensmittel bereits vertraut. Deutsche und Österreicher hatten weder die Kolonialgeschichte noch eine besondere Öffnung vorzuweisen. Im Gegenteil, die restriktive Gesetzgebung des Nationalsozialismus war noch lange nach dessen Untergang in den Köpfen der Menschen. Die ersten Lokale wurden erst nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges von Familien aus Italien und Jugoslawien betrieben, bald folgten Griechen und Türken. Die Familienbetriebe versprachen nicht nur Authentizität bei der Zubereitung der Speisen, sie brachten auch Kultur und Tradition mit.³⁰⁹

In der europäischen Esskultur vollzog sich ein spürbarer Wandel durch das Aufkommen des Imbisses, in Deutschland in Form des Pommes-frites-Standes, in Österreich in Form des Würstelstandes.³¹⁰ Für deren Etablierung war ein Geflecht von Ständen und Kiosken vonnöten. Änderungen brachte auch die Zunahme der Fernsehgeräte in den Haushalten, weil diese die Ordnung bei Tisch ins Wanken brachten; als „neues Haupt des Tisches“ waren nunmehr, wenn man so will, alle Augen auf ihn gerichtet. Im Laufe der Zeit schaffte es der Fernsehapparat, die alten Gepflogenheiten des gemeinsamen Essens teilweise zu eliminieren oder zumindest darauf nicht zu unterschätzenden Einfluss zu nehmen. Durch die Hinwendung zum TV konkurrenzierte der Fernseher mit dem familiären Gespräch bei Tisch.³¹¹ Das Jahr 1955 kennzeichnete den Beginn der heimischen Fernsehgeschichte. Bis sich der Fernseher als massentaugliches Medium etablieren konnte, dauerte es aber bis in die 60er-Jahre hinein. Das über das Fernsehen übermittelte Bild von Fernweh und Verwestlichung weckte den Wunsch, ferne Orte und Plätze persönlich kennenzulernen.³¹²

Für die Öffnung des österreichischen Geschmackshorizontes hin zu *ausländischer Kulinarik* sind mehrere Gründe auszumachen. Das massentauglich gewordene Reisen und die sogenannte Gastarbeiterwelle dienten als essenzielle Momente und wurden schon angesprochen. Die in Kochbüchern und auf Rezeptseiten empfohlenen Speisen wurden häufig durch Länder- und Gebietszuschreibungen aufgewertet und unterstützten die Internationalisierung der Kost. Nach Wildt wurden solche Zuordnungen willkürlich vorgenommen und ließen keine stringenteren Zubereitungsarten hinsichtlich der genannten Regionen erkennen:

³⁰⁹ Maren Möhring, Fremdessens. Kulinarisch-kultureller Austausch in der ausländischen Gastronomie der Bundesrepublik, in: Alexander Gallus/Axel Schildt/Detlef Siegfried, Deutsche Zeitgeschichte. Transnational, Göttingen 2015, 142-143.

³¹⁰ <http://www.stadt-forschung.at/downloads/Der%20Geschmack%20der%20Stadt.pdf> am 9.1.2019

³¹¹ Hirschfelder, Europäische, 247, 249-250. Siehe auch Lechner, Veränderungen, 73; Sara Schmitzberger, Der Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten in Österreich von 1950 bis in die Gegenwart, Diplomarbeit, Wien 2007, 61.

³¹² Sieder/Steinert/Tálos, Wirtschaft, 18-19.

„Weniger stand eine authentische oder auch imaginäre, in irgendeiner Weise aber kontinuierliche Zubereitungspraxis im Vordergrund, sondern vielmehr das Zeichen ‚Frankreich‘ als Inbegriff des Guten und feinen Essens.“³¹³

Zudem war „die internationale Konnotation der Rezepte reine Artefakte, die mit der jeweiligen Küche dieser Regionen kaum etwas zu tun hatten“³¹⁴. Als Beispiel nannte Wildt unter anderem die Bezeichnung „amerikanisch“, die, während der sogenannten *Amerikanisierung* in der Nachkriegszeit in mannigfaltiger Weise vorkam, bei der Titulierung der Rezepte selbst aber kaum eine Rolle spielte. Es fand sich eine Diskrepanz zwischen der *Amerikanisierung* des Haushalts, unter welcher sämtliche Entlastungen und Rationalisierungsprozesse verstanden wurden, und der Relevanz des Wortes „amerikanisch“ als Etikettierung von Speisen. Zu einem ähnlichen Schluss gelangen Bandhauer-Schöffmann/Hornung:

„Zu Beginn der fünfziger Jahre trugen die Rezepte in den Frauenzeitschriften zunehmend Beinamen wie ‚Italienisch‘, ‚Französisch‘ bzw. ‚nach Mailänder Art‘, aber die Kochanweisungen, die sich unter diesen Bezeichnungen finden, haben nichts mit der authentischen Küche der bezeichneten Regionen oder Länder zu tun, sondern sind Zeichen für die Öffnung des Horizontes, Zeichen dafür, dass in die Rhetorik des Essens Internationalität eingedrungen war.“³¹⁵

Häufig gingen Rezepte, die entweder in einer anderen Sprache oder mit Beinamen anderer Länder oder Regionen titulierte waren, mit klassisch österreichischen Speisen Hand in Hand. Ähnlich wie in der *Frau* reihten sich auch in der Zeitschrift *Frau von heute* Anfang der 50er-Jahre unter anderem die „Panadelsuppe“ und das „Rindfleisch mit Gurkensauce und Knödel“ an den „Italienischen Karfiolsalat“. Auffallend auch hier war, dass, wenn es um die Fremdtitulierung ging, fast ausschließlich europäische Gebiete vertreten waren. Außereuropäische Bezeichnungen, insbesondere das Attribut „amerikanisch“, kamen dort erst Mitte bis Ende des Jahrzehntes auf.³¹⁶

Das Empfinden, sich etwas zu bedienen, das in der Heimat als nicht herkömmlich galt, weckte die Neugier und war verlockend. Mit der Zubereitung eines als fremdartig anmutenden Gerichtes wurde zum Beispiel italienisches Flair versprüht, das man von einem Restaurantbesuch durch Einrichtung, Ambiente oder der Sprache des Kellners und der Speisen in Erinnerung hatte. Egal, ob außer Haus im Lokal oder daheim, die Darbietung des Italienischen konnte nur gelingen, wenn sie den medial erzeugten Vorstellungen von Italien entsprachen.³¹⁷ Resultat war ein Balanceakt, der auf der einen Seite eine Adaption an die heimischen Ge-

³¹³ Wildt, Beginn, 222.

³¹⁴ Wildt, Beginn, 232.

³¹⁵ Schöffmann/Hornung, Erbswurst, 26.

³¹⁶ Schöffmann/Hornung, Erbswurst, 26.

³¹⁷ Möhring, Spaghetti, 262.

bräuche und auf der anderen Seite einen Wiedererkennungswert der italienischen Küche einschloss. Möhring spricht in diesem Zusammenhang von „Crossover-Qualitäten“.³¹⁸

Wirklich dauerhaft Eingang in die heimische Küche fanden lediglich die jeweiligen Paradegerichte der anderen Nationen – häufig durch Anpassung und Assimilierung an den hiesigen Geschmack verändert. Auch die sich in den 1960er-Jahren langsam verbreitenden Spezialitätenlokale stützten ihren Erfolg maßgeblich auf die Angleichung des Geschmacks. Als Konsequenz unterschied sich bald etwa die jugoslawische und italienische Küche weit weniger voneinander sowie von der österreichischen als vielleicht angenommen; beide wurden ihrer geschmacklichen Besonderheiten beraubt, und den Anforderungen des hiesigen Gaumens unterworfen. Von dem vormalig als exotisch empfundenen Gericht wurde schließlich häufig nur noch das Aroma – und das auch in unterschiedlich starker Ausprägung – als fremd empfunden. Auch spezifische Zubereitungsarten wie das italienische „al dente“-Nudelkochen fiel häufig aufgrund der Kritik, die Pasta wäre zu hart, längeren Kochzeiten zum Opfer. Sich durchaus bewusst über die unterschiedlichen Ess- und Kochpraktiken, wurde darauf beispielsweise auch in „Wie kocht die Italienerin?“ hingewiesen: „Die Teigwaren werden in Salzwasser gekocht und abgeschreckt (in ihrem Ursprungsland nicht gebrochen, sondern in ihrer ganzen Länge serviert).“³¹⁹

Waren eine oder mehrere Zutaten nicht kompatibel mit dem heimischen Gaumen, wurde kurzerhand beispielsweise das scharfe Paprikapulver durch ein milderes ersetzt, das intensive Olivenöl durch andere, weniger „komisch“ schmeckende Pflanzenöle substituiert oder bei der Herstellung der eigenen Pizza oder Pasta anstatt des Parmesans auf einen preiswerteren Käse aus dem Supermarkt um die Ecke zurückgegriffen.³²⁰ Elisabeth Schuler meinte dazu im Vorwort ihres 1953 publizierten Kochbuches: „Der Italiener kocht vorwiegend mit Öl, der Franzose mit Butter, der Österreicher mit Schweineschmalz. Warum nicht abwechseln? (...) Der Küchensettel wird dadurch nur abwechslungsreicher.“³²¹ War man mehr der österreichischen Geschmacksuniformität zugeneigt, konnte die Anpassungswut dazu führen, dass von einem ausländischen Gericht letztendlich nur der Namen blieb.³²²

³¹⁸ Möhring, *Fremdes*, 277-278.

³¹⁹ 1950, Vol. 6, Nr. 12/23.3., S. 5.

³²⁰ Winkel, *Gourmand*, 38-39. Siehe auch Rath, *Reste*, 235.

³²¹ Elisabeth Schuler, *Das Kochbuch. Über dreizehnhundert Rezepte, für die einfache und feine Küche, Kranken-, Roh- und vegetarische Kost, Rezepte für Bäckereien und Torten, Cocktails und Bowlen, der gedeckte Tisch, Tischsitten*, Hallein 1953, 3.

³²² Winkel, *Gourmand*, 39.

5.5. Mikroanalyse

Die Auswahl für die zehn mikroanalytisch untersuchten Beiträge wurde getroffen, weil sich diese während der Makroanalyse hinsichtlich ihres Inhaltes und ihrer Bilder als besonders ergiebig erwiesen haben. Um sich ihnen eingehender widmen zu können, werden sie in der Folge einer genaueren Betrachtungsweise unterzogen und auf einer mikroanalytischen Ebene untersucht, wobei das Augenmerk auf Dialekt, kulturelle Codes, Klischee-Vorstellungen, Regionalismen, soziale Aspekte, Land-Stadt-Gefälle sowie der bildlichen Komponente liegt.

1950: Wie kocht die Italienerin?³²³

Der Beitrag „Wie kocht die Italienerin?“ aus dem Jahr 1950 thematisierte die kulinarischen Eigenheiten derselben, die von der allseits bekannten *Pasta asciutta* über „Käse auf allen Suppen“ (Rezept), der großen Vielfalt am Gemüsemarkt – von der Österreicherinnen nur träumen mögen –, seltenen Leckerbissen wie Thunfisch, Austern, Muscheln und Schnecken bis hin zum Eis reichten; die richtige Kochweise der Teigwaren war stets von großer Bedeutung und wurde genau erklärt. Spaghetti als neuartiges Produkt am heimischen Markt, das sich von den bekannten Eiernudeln abhob, erforderte nicht nur eine Anleitung für deren sachgemäße Zubereitung, mit ihrem Einzug in die österreichische Küche ging auch eine bis dato unbekannte Esspraxis einher,³²⁴ die über verschiedene Medien ins Bewusstsein der Menschen einzudringen begann. Urlaubs- wie Heimatfilme dienten gleichermaßen als Instrument, Identitäten festzuschreiben. Überaus populär waren Filme, bei denen die Italien-Reise, der Spaß und die Unterhaltung im Vordergrund standen. Der „Italienfilm“ fungierte aus einem konsumhistorischen Blickwinkel heraus als Motivation, das dargebotene Land persönlich zu besuchen und/oder mit dem Prädikat „italienisch“ behaftete Produkte und Speisen zu kaufen. Das außerhalb des erfahrbaren Wahrnehmungshorizonts liegende Land drang mittels Visualisierung langsam, aber sicher in die österreichische Lebenswelten ein und gestaltete Vorstellung und Erwartung der Österreicherinnen und Österreicher über Italien nachhaltig.³²⁵ Wählt man „Italienisch“ als Attribuierung von Rezeptnamen, wird deutlich, dass sich die italienische Küche als gängige Alternative auf den heimischen Tischen weit früher etablierte, als die meisten tatsächlich vor Ort damit vertraut waren.³²⁶ Die positive Resonanz auf die italienische Küche war auch darauf zurückzuführen, dass es eine kulinarische Verwandtschaft gab. Diese zeigte sich etwa in der Speiseabfolge der servierten Gerichte. Die erfolgreiche Übernahme anderer

³²³ 1950, Vol. 6, Nr. 12/23.3., S. 5

³²⁴ Möhring, Fremdes, 294.

³²⁵ Möhring, Fremdes, 303.

³²⁶ Schöffmann/Hornung, Erbswurst, 27-28.

Küchen war an ein gewisses Maß an Ähnlichkeiten sowie eine Adaption des Fremden an das Eigene geknüpft. Auch wenn die italienische Küche (im Gegensatz etwa zur asiatischen Küche) der Koch- und Esspraxis in Österreich näher war, bestand in bestimmten Bereichen dennoch Erklärungsbedarf. Exemplarisch zeigte sich dies bei der bereits erwähnten richtigen Zubereitung von Spaghetti bis hin zum fachgemäßen Verzehr derselben. Warum italienisches Essen rascher auf gesellschaftliche Akzeptanz stieß als Speisen aus anderen Nationen, hing mit den mit der Nahrung assoziierten stark positiv besetzten Bildern zusammen, die Wunsch, Traum, Verlangen, Erinnerung und Fantasie innerhalb der österreichischen Bevölkerung gleichermaßen weckten. Letztlich, schreibt Möhring auf die kulinarische Beziehung zwischen Italien und Deutschland bezogen, waren es vor allem die touristischen Darstellungen des italienischen *dolce vita*, die für den Siegeszug der italienischen Küche verantwortlich waren.³²⁷ Italienisches Essen fungierte zwar weiterhin als anders, war aber nicht mit dem Bild des negativ aufgeladenen Fremden und nicht als Gefahr angesehen, den heimischen Speisen den Rang abzulaufen. Vielmehr sollte es diese mit neuen Komponenten anreichern.

1952: Weihnachten in der Küche – Leckerbissen aus aller Welt³²⁸

Im Rahmen eines internationalen Weihnachtsmenüs aus dem Jahr 1952 widmete sich der Beitrag „Weihnachten in der Küche – Leckerbissen aus aller Welt“ als erster und einziger dem Vergleich der nationalen Festtags-Kulinariken. Während der Vorweihnachtshektik in der Küche bis zur Vorbereitung des „Fests der Freude“, seien auch „Hausfrauen in anderen Ländern“ mit demselben Unterfangen beschäftigt.³²⁹ Mit dem Hinweis, wieder einmal „ein wenig in ihre Kochtöpfe [zu] gucken“³³⁰, wurden sogleich Schwedische Nußrollen, Amerikanische Rosinenkrapferln, ChewyChews (amerikanisch), Fattigmand, norwegische Bäckerei, Ragalatsch, balkanische Topfenkipfel sowie Hang-Yen, chinesische Mandelbäckerei vorgestellt. Ausnahmslos handelte es sich hierbei um Süßspeisen. Die Rezeptseite diente also keiner Inspiration für ein exotisch angehauchtes Mahl, sondern bot eine Zusammenstellung fremdländischer Bäckereien. Während schwedische Nußrollen und amerikanische Rosinenkrapferln aufgrund des Namens selbsterklärend waren, bedurfte es bei ChewyChews, Fattigmand, Ragalatsch und Hang-Yen-Bang einer näheren Erläuterung – die in Klammern auch beigefügt waren. Die letzten drei enthielten im Zusatz sowohl Herkunftsland als auch Information darüber, was sich die Leserinnen darunter vorzustellen hatten. Bei ChewyChews unterblieb, „was“ geliefert wurde, nur ein „woher“ das Gericht stammte. Erst beim genaueren Studieren

³²⁷ Möhring, Fremdes, 309-310.

³²⁸ 1952, Vol. 8, Nr. 51/20.12., S. 5.

³²⁹ 1952, Nr. 51, S. 5.

³³⁰ 1952, Nr. 51, S. 5.

wurde klar, dass es sich dabei um aus einem Dattel-Nuss-Mehl-Gemisch geformte „Knöderln“ handelte. Mit der Verkleinerungsform – die Kugeln sollten als Happen recht klein gehalten werden – drückte sich auch eine Eigenheit der österreichischen Sprache aus, in der eine Verniedlichungsform nicht zwingend mit der Größe einer Sache einhergeht. Das Rezept stammte also nicht von einer Amerikanerin, eine solche lieferte höchstens die Idee dazu. Formuliert wurde es von heimischen RedakteurInnen, die so gewährleisten wollten, dass die österreichischen Hausfrauen dieses auch verstanden und so nebenbei auch gleich einen Heimatbezug herstellten. Selbiges galt für die Titulierung der „Rosinenkrapferln“ und den im Hang-Yen-Bang-Rezept erneut angeführten „Knöderln“. Auch wenn man in einer österreichischen Zeitung österreichspezifische Ausdrücke erwarten konnte, ist interessant, dass dies nicht nur, aber insbesondere in Rezepten passierte, die Speisen aus anderen Ländern präsentierten. Obwohl das als fremd Bezeichnete zweifelsohne Interesse weckte bzw. wecken sollte, wurde diesen gleichzeitig durch rhetorische Mittel ein Stempel des Vertrauten aufgedrückt. Bei Ragalatsch beispielsweise passierte dies nicht, hier war von „Knödeln“ die Rede. Unter den zwei amerikanischen, einem schwedischen, einem norwegischen sowie einem balkanischen Rezept stach die chinesische Mandelbäckerei heraus: Als Zutaten waren Mehl, Kristallzucker, Salz, Backpulver, Butter, Ei, Wasser, Mandelgeschmack, Mandeln, Eiweiß sowie Wasser angeführt. Angesichts dieser Ingredienzen ließ sich keine spezifisch chinesische Eigenart feststellen, die auch bei der Zubereitung fehlte. Warum es die Leserinnen an dieser Stelle dennoch mit einer *chinesischen* Bäckerei zu tun hatten, ist wohl noch am ehesten auf die Mandeln zurückzuführen, muss aber letztlich offenbleiben: Wichtiger erschien hier der bloße Umstand, dass es sich um keine *heimische* Bäckerei handelte.

1954: Bei fremden Völkern zu Gast³³¹

Im Beitrag „Bei fremden Völkern zu Gast“ aus dem Jahr 1954 wurde, wenn schon die gemeinsame Politik Europas so kläglich gescheitert war, zumindest an die kulinarische Einheit des Kontinents appelliert und lieferte Rezepte für Französisches Filet, Prager Püreesuppe, Budapester Lungenbraten, Englischen Plumpudding sowie Mannheimer Apfelspeise. Das Französische Filet zeichnete sich neben einem Lungenfiletbraten durch Speck, Kohl, Petersilie, Zwiebel und Petersilie aus. Dasselbe Rezept fand sich ein Jahr später, einzige Abweichungen hierbei: einige statt 10 dkg Champignons, 5 dkg statt 10 dkg Speck und Lungenbraten statt Lungenbratenfilet. Dem Rezept wurde also weniger Fett beigefügt, das Filet in der Zutatenliste nicht mehr extra angeführt und die Gemüsezugabe auf eine unbestimmte Menge abgeän-

³³¹ 1954, Vol. 10, Nr. 41/9.10, S. 5.

dert. Das Französische am eingerollten Lungenbraten war, dass dieser mit Speck und Kohl belegt und mit einer Mischung aus Zwiebel, Petersilie sowie Champignons bestrichen wurde. Zum Vergleich präsentierte sich der Französische Salat aus dem Jahr 1952/Nr. 21 mit Erdäpfeln, Zeller, Karotten, Rüben, Karfiol, eventuell Erbsen, Apfel, Essiggurken sowie Mayonnaise³³², der Französische Fleischsalat aus dem Jahr 1962/Nr. 1 mit gekochtem Fleisch, Erbsen, Karotten, Kohlrüben, Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig und Öl.³³³ Der Englische Plum pudding beinhaltete neben Semmeln, Butter, Eiern, Mehl, Zitronat, Zucker und Mandeln eine Fülle an getrockneten Früchten wie Rosinen, Arancini, Feigen, Datteln und Zwetschken, welche wahlweise mit Rum beträufelt werden konnten. Derselbe Pudding wurde 1960/Nr. 14 nur noch mit Rosinen sowie Pistazien und Pignolien angereichert³³⁴ – *englisch* war er beide Male. Die Englischen Apfelschalotten aus dem Jahr 1957/Nr. 14 bestanden dagegen neben Rosinen aus Zimt, Zucker, Zitronenschalen, Margarine und Äpfeln, die sich zu einem süßen Auflauf vereinten – freilich ohne Zwiebel.³³⁵ Als verbindendes Moment könnte man Rosinen und Zucker verorten. Die Englischen Kekse (ohne Zucker) aus 1961/Nr. 24 enthielten diese aber wider Erwarten nicht.³³⁶ Auch beim Englischen Hühnercurry aus demselben Heft war mit einer pikanten Speise zu rechnen, die neben einem Suppenhuhn, Tomaten, Butter, Curry, Zitronensaft, Suppenwürfel und Kokosette dann doch eine süße Zutat – Äpfel nämlich – einschloss.³³⁷ Das Englische hierbei war neben den Äpfeln wohl Curry und Kokosette. Stellvertretend für Gesamteuropa hatte die Redaktion die Länder Frankreich, vormalige Tschechoslowakei, Ungarn, Großbritannien und Deutschland gewählt, um die Leserinnen trotz zerrütteter politischer Verhältnisse zumindest an ein kulinarisches Zusammengehörigkeitsgefühl zu erinnern. Die Abkürzung L.K.-H. ließ keine näheren Schlüsse hinsichtlich der Autorin zu, konnte aber aufgrund vermehrter Tätigkeit bei anderen Beiträgen dem Mitarbeiterstab zugerechnet werden.

1955: Aus den Kochtöpfen anderer Länder³³⁸

Der Artikel „Aus den Kochtöpfen anderer Länder“ aus dem Jahr 1955 befasste sich mit der Offenheit der heimischen Küche, die sich „aus vielen Ländern das Beste geholt hat“³³⁹: So etwa italienische, ungarische, tschechische sowie weitere andere Nationalspeisen. Diese Einverleibung implizierte, dass solche Gerichte nicht länger als fremd wahrgenommen wurden.

³³² 1952, Vol. 8., Nr. 21/22.5., S. 5.

³³³ 1962, Vol. 18., Nr. 1/6.1., S. 7.

³³⁴ 1960, Vol. 16, Nr. 14/2.4., S. 6.

³³⁵ 1957, Vol. 13, Nr. 14/6.4., S. 6.

³³⁶ 1961, Vol. 17, Nr. 24/17.6., S. 7.

³³⁷ 1961, Vol. 17, Nr. 24/17.6., S. 7.

³³⁸ 1955, Vol. 11, Nr. 3/15.1., S. 6.

³³⁹ 1955, Nr. 3, S. 6.

Im Detail angeführt wurden Französisches Filet und Münchner Pickelsteine von L.-K. H., Musaka (jugoslawisch) und Gjul Pita (jugoslawisch) von Elenor Rabar aus Zagreb, Szekely-Gulasch sowie Frittura di vitello (italienisch) von Herta Klein aus „Wien XIII“. Während Elenor Rabar und L.-K. H. Mitarbeiterinnen der Zeitschrift waren, handelte es sich bei „Herta Klein Wien XIII“ um eine Leserin derselben. Unter Münchner Pickelsteine war eine aus Lungenzapfen, Zwiebeln, Paprika, Essig, Zitronenschalen, Petersilie, Kapern, Majoran, Karotten, Karfiol, Champignons und Erdäpfel zusammengesetzter Eintopf zu verstehen. Während sich Gjul Pita als mit Mandeln gefüllter, gebackener Strudel entpuppte, kennzeichnete sich das Musaka auf jugoslawische Art durch Erdäpfel, Schweine- oder Kalbfleisch, Zwiebel, Reis, Rahm, Fett und Ei aus. Im Vergleich unterschied sich das Mussaka (Türkei) aus dem Jahr 1958/Nr. 46, welches sich auch durch seine abweichende Schreibweise hervortat, erheblich. Neben magerem Hammelfleisch waren noch Melanzani, Tomaten, Paprika, Petersilienwurzel, Olivenöl, Pfeffer, Piment, Ingwer, Safran sowie Muskat enthalten.³⁴⁰ Die türkische Variante punktete im Gegensatz zur jugoslawischen mit einer deutlich größeren Vielfalt an durchwegs exotisch anmutenden Bestandteilen und war einer der seltenen Fälle, bei dem dasselbe Gericht auf zwei unterschiedliche, länderspezifische Arten vorgestellt wurde. Die Frittura di vitello zeichneten sich dadurch aus, dass sie Kalbfleisch, Reis, Champignons, Erbsen („eingelegt, tiefgekühlt [oder] aus der Dose“) sowie Reibkäse umfassten. Als spezifisch italienisch konnte der Käse angesehen werden. Vergleichend dazu inkludierte im Jahr 1956/Nr. 31 der Italienische Fleischsalat kalten Braten, Schinken, Gewürzgurken, Oliven, Paprika, Paradeiser, Zwiebel, Kapern und Karotte, während die italienischen Kuttelflecke die Zutaten Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Speck, Paradeismark sowie – sehr italienisch – Parmesan umfassten.³⁴¹

1958: 2x Aus den Kochtöpfen fremder Länder³⁴²

Im Jahr 1958 konkretisierten zwei Beiträge mit derselben Überschrift, was sich Leserinnen unter Gerichten „aus den Kochtöpfen fremder Länder“ zu erwarten hatten. Während im Artikel aus dem Heft Nr. 18 dies noch unter Rücksichtnahme auf „konservative österreichische Gaumen“ erfolgte, diente es in jenem aus Nr. 46 bereits der Bereicherung des eigenen Speiseplanes. Darüber, dass die Beschaffung so mancher Zutat die heimische Hausfrau vor Herausforderungen stellen konnte, war sich die Redaktion im Klaren. Davon zeugte die Ermutigung, bei Bedarf im Rezept angeführte, aber nicht vorrätige Ingredienzen doch ohne Zögern durch

³⁴⁰ 1958, Vol. 14, Nr. 46/15.11., S. 6.

³⁴¹ 1956, Vol. 12, Nr. 31/4.8., S. 6.

³⁴² 1958, Vol. 14, Nr. 18/3.5, S. 6; Nr. 46/15.11., S. 6.

verfügbare zu ersetzen. Der kameradschaftliche Tonfall hob die Leserinnen mit der Redaktion auf eine Stufe. Während Ausgabe Nr. 18 jugoslawische pikante Schweinskoteletts, Brodeto sowie Parfé von Kaffee von Elenor Rabar, Französische ländliche Pastete, Pastete mit Zwiebel und Sauce Hollandaise, Ungarischen Esterhazybraten, Chinesisches Schweins-Stew sowie Österreichisches gebratenes Selchfleisch anführte, fand sich in Ausgabe Nr. 46 Serbisches Dzuvec, Bulgarisches Letschu, Türkisches Mussaka, Serbisches Papisjanija, Slowakisches Preßburger Fleisch und Chinesisches Schweins-Stew. In beiden Fällen war ausnahmslos jedem Rezeptnamen eine Nationalität zugeordnet, was in dieser Art und Weise ein Novum darstellte. Warum sich unter einer Überschrift „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“ neben Jugoslawien, Frankreich, Ungarn, China, Serbien, Bulgarien, Türkei, Tschechoslowakei auch Österreich fand, verwundet jedenfalls. Die Redaktion war sich entweder dem gewählten Titel weit weniger bewusst als die aufmerksame Leserin oder man hatte einfach kein anderes Rezept parat. Dass ein dezidiert als österreichisch ausgewiesenes Gericht auf einer „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“ betitelten Rezeptseite angeführt wurde, lag wohl eher daran, dass der anfänglich angekündigte „Ausflug in fremde Küchen“ gegen Ende hin doch nicht ganz so strikt unternommen wurde.

Ab Beginn der 50er-Jahre begannen sich Speisen aus der Balkanregion ihren Weg in den deutschsprachigen Raum der Esskultur zu bahnen. Obwohl sie in den 60er-Jahren bereits einen wichtigen Bestandteil davon bildeten, sahen es immer noch zahlreiche Rezept-AutorInnen als erforderlich an, zu erläutern, was beispielsweise unter einem Cevapcici zu verstehen sei. In den 60er- und 70er-Jahren erreichte eine Welle von jugoslawischen Arbeitsmigrantinnen und Arbeitsmigranten Österreich – als direkte Auswirkung des 1961 unterzeichneten Raab-Olah-Abkommens³⁴³, wodurch man in der Folge bis 1973 in etwa 230.000 GastarbeiterInnen aus der Türkei (1964) und Jugoslawien (1966) anwarb.³⁴⁴ Diese Entwicklungen führten letztlich dazu, dass der Siegeszug des Balkan-Grills eingeläutet wurde. Gleichzeitig bedeutete die Öffnung der Grenzen 1950 eine Wiederbelebung des Tourismus gen Südosteuropa. Nicht zu verachten war auch, dass den Balkankulturen in ihren Bedeutungen gerade für Österreich und Deutschland eine spezielle Anziehung zufiel, die in historischen Entwicklungen wurzelte. Für Österreich fungierte die Balkan-Region seit dem Zerfall der Donaumonarchie als Ort, welcher wehmütige Erinnerungen an die Habsburger Monarchie weckte. Auch in Deutschland konnte man sich nicht davor bewahren, in vergangenen Zeiten zu schwelgen. Der Balkanraum

³⁴³ Dabei handelte es sich um einen geheimen Vertrag zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern, der maßgeblich dazu beitrug, die Sozialpartnerschaft in Österreich zu institutionalisieren. Franz Olah (1910-2009) fungierte neben seiner Funktion als Innenminister auch als Präsident des Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB). (Siehe https://www.parlament.gv.at/WWER/PAD_01106/index.shtml am 2.1.2019)

³⁴⁴ <https://hdgoe.at/arbeitsmigration> am 2.1.2019

samt kulinarischen Besonderheiten schuf sowohl für die österreichische als auch die deutsche Bevölkerung eine maßgebliche Fantasiesphäre, die eine geschichtlich bedingte Verbundenheit aufrechterhielt. Indem der Balkan-Grill ebenjenes Gebiet kulinarisch erneut aufblühen ließ, wurde die Assoziation an die vormalig bestehende imperiale Macht bzw. die frühere Heimat damit in Verbindung gebracht.³⁴⁵

Das bulgarische Letschu – im Gegensatz zum italienischen mit „u“ statt „o“ geschrieben, beinhaltete Paprika, Paradeispaprika, Pfefferoni, Fisolen, Kohlsprossen, Rind- oder Pferdefleisch, Zitronenschale, Fenchel, Rosmarin, Thymian, Koriander, Piment, Lorbeer, Rotwein sowie Olivenöl. Die Verwendung von Olivenöl, Rotwein sowie einer so breiten Gewürzpalette war eine Besonderheit. Mit dem Zusatz „bulgarisch“ waren weiters etwa Sarmi – überbackene, in Kohl- oder Krautblätter gewickelte Fischrouladen³⁴⁶ – und Pilaw, eine Art Risotto, aus dem Jahr 1962 versehen.³⁴⁷ Während sich die erste Speise aus Fischfilet, Semmeln, Muskat, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenschale, Kohl- oder Krautblättern, Selchspeck sowie Tomatenmark zusammensetzte, implizierte die zweite Zwiebeln, Fett, Schöpsenfleisch, Tomaten, Reis, Paprika und Kümmel. Weder eine stringente Zubereitungstechnik noch eine spezifische Zutat ließen erahnen, warum man genannte Gerichte ausgerechnet jener der bulgarischen Küche zuschrieb – anders als bei den chinesischen Rezepten. Im Zeitraum von zwanzig Jahren fanden sich lediglich zwei chinesische Rezepte und das waren zweimal Chinesisches Schweins-Stew. Hinsichtlich der Zutatenliste ließen sich keine China-Spezifika feststellen: Die Rezepte umfassten neben Schweinefleisch auch Pilze, Zwiebeln, Sellerie, Paranüsse, Pfeffer und Salz. Das lässt den Schluss zu, dass die chinesische Küche zwar auf der einen Seite eine gewisse Bedeutung hatte, sich die real vorhandenen Kenntnisse darüber aber dann doch auf ein Minimum an kulinarischer Raffinesse beschränkten. Wohl war auch die Soja-soße angeführt, jedoch mit dem Zusatz „oder Worcestersoße“, womit der Hausfrau suggeriert wurde, es sei unerheblich für das Gericht, welche Soße nun verwendet werde.

1961: Aus den Kochtöpfen fremder Länder³⁴⁸

Heft-Nr. 24 aus dem Jahr 1961 mit der Überschrift „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“ widmete sich erneut der Bereicherung des heimischen Speiseplanes nach getaner Reise. Im Beitrag wurden die Leserinnen als „unsere“ direkt angesprochen und aufgefordert, doch die eigenen Urlaubs-Mitbringsel in Form von Rezepten kundzutun. In der Folge war dann von

³⁴⁵ Möhring, Fremdes, 314-316.

³⁴⁶ 1962, Vol. 18, Nr. 1/6.1., S. 7.

³⁴⁷ 1962, Vol. 18, Nr. 44/3.11., S. 7.

³⁴⁸ 1961, Vol. 17, Nr. 24/17.6., S. 7.

Italienischer Suppe, Ravioli mit Fleischfülle, Indonesischem „Bami“, Englischem Hühnercurry, Schwedischen Sprossen-Kartoffeln, sowie Ungarischen Schweinskoteletten zu lesen. Dass man dieses Mal ein Rezept (englische Kekse ohne Zucker) mit einem Zusatz eine Ingredienz betreffend abdruckte, war ungewohnt. Allzu schnell könnte vermutet werden, diese Art der Information wäre ein Hinweis für ein besonders gesundes Rezept. Beim Studieren der Zutatenliste las man allerdings neben Mehl, Kartoffelmehl, Eiern, Rum, Backpulver, Muskatnuss sowie Salz sehr wohl von *Staubzucker*. Vielmehr bezog sich das „ohne Zucker“ auf Anrichten und Dekorieren der Kekse, die im Gegensatz zu anderen Speisen eben ohne jenen auskamen. Dachte man an das Verzieren österreichischer Mehlspeisen, war dies ein Aspekt, der besonders anmutete. Eine speziell der englischen Küche angehörende Eigenheit war sie allerdings nicht. Auch fiel auf, dass „auf der Bühne der Exoten“ neben den Zweimalnennungen des chinesischen Schwein-Stews an dieser Stelle erst zum dritten Mal eine Speise aus dem asiatischen Raum auftrat. Obwohl das Indonesische *Bami* nahtlos an die anderen Rezepte angeschlossen, mutete ihm allein aufgrund seines ausgefallenen Namens etwas Fremdes an. Exotik versprühte auch die länderspezifische Zuschreibung, die aufgrund der räumlichen Distanz zu Österreich eine Reise dorthin wohl für die Allermeisten unmöglich machte. Während man also mit den vorwiegend europäisch geprägten ausländischen Speisen durch Selbsterfahrung, Erzählung von Bekannten und Freunden sowie medial übermittelte Bilder leichter in Berührung kommen konnte, bedurfte es beim Kennenlernen der Kulinarik außereuropäischer Länder ungleich größerer Anstrengung vielfältiger Art. Ähnlich wie die englischen Kekse erforderte das Indonesische *Bami* eine eingehendere Betrachtung, um die scheinbar außergewöhnliche asiatische Speise als gewöhnliches Bandnudelgericht zu entschleiern, welches weit mehr Heimisches als Nicht-Heimisches in sich trug: neben Bandnudeln auch Öl oder Butter – Butter wurde in Indonesien wohl kaum verwendet – Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Champignons, Petersilie, „eventuell“ grüne Bohnen sowie Nüsse. Keine der Zutaten ließ Rückschlüsse auf Indonesien zu, warum wohl die Speise auch in Anführungszeichen geschrieben war. Auch der der Dekoration dienliche, um die fertige Speise drapierte Schinken erfüllte mehr den Zweck, das *indonesische* Gericht zu *österreichisieren*, als die Österreicher an ein neuartiges, in dem Fall indonesisch geprägtes Geschmackserlebnis heranzuführen.

Die schwedischen Sprossen-Kartoffeln setzten sich aus Kartoffeln, Sprossen, Butter, Bröseln sowie Rahm zu einem Gratin zusammen. Wurden beim Schwedischen Fruchtsalat aus dem Jahr 1960/Nr. 14 Bananen, Orangen, „eventuell“ Ananas, Rosinen, Nusskerne und Mandeln³⁴⁹ vermenget, bestand der schwedische Brotaufstrich ein Jahr später aus Topfen, Butter,

³⁴⁹ 1960, Vol. 16, Nr. 14/2.4., S.6.

Obers, Salz, Pfeffer, Eidotter, Schnittlauch sowie Selchfleisch³⁵⁰ und der Schwedische Apfelreis wiederum ein Jahr später aus Vanillezucker, Milch, Zitronenschalen, Äpfeln, Gelatine und Schlagobers.³⁵¹ Der Schwedische Wurstsalat hingegen wartete neben der Ingredienz Apfel mit Extrawurst, Kartoffeln, Gurkerln, Paprikaschoten, Schnittlauch, Knoblauch sowie einer Senfsoße auf.³⁵² Alle Gerichte wurden zwar als schwedisch bezeichnet, die Möglichkeit, darin „typisch schwedische“ Eigenheiten aufzuspüren, blieb aber aufgrund mangelnder Evidenz aus.

Geschmückt wurde die Rezeptseite von zwei schwarz-weißen, gezeichneten Bildern ohne Bildunterschrift. Sie findet sich im Anhang. Die linke obere Ecke zeigte die Abbildung einer dunkelhäutigen, gehenden Frau. Auf dem Hinterkopf trug diese ein verknotetes Tuch, dazu große Ohrringe, eine Halskette, ein gemustertes Kleid, keine Schuhe, sowie Fußschmuck. Die Arme hatte sie von sich gestreckt, auf ihren Händen balancierte sie einen Teller, auf dem sich etwas befindet, in welchem zwei schwarze Stäbchen steckten; erkennbar im Hintergrund waren drei Palmen, ein Ufer sowie Wasser und ein Boot mit zwei Personen. Auf den ersten Blick – vor allem aufgrund des Bootes – als Szene in Ägypten zu verorten, wurde bei Einbeziehung der Sprache deutlich, das Bild ließe sich am ehesten dem Rezept des indonesischen *Bamis* zuordnen. Demnach handelte es sich bei der Frau nicht um eine Ägypterin, sondern um eine Indonesierin und bei dem Gericht um ebenjenes *Bami*. Das Bild war in Ergänzung zur Sprache zu verstehen und reicherte diese in Folge seines karikierten Charakters mit einem Unterhaltungswert an. Bei der Abbildung stand nicht unmittelbar das Essen im Vordergrund – dieses war ja praktisch nicht eindeutig als *Bami* auszumachen –, sondern mehr die indonesische Kultur, repräsentiert durch die in Szene gesetzte Frau. Eine sich leicht zu einem Tisch vorbeugende Frau mit einer Schürze und einem Hammer in der Hand war Gegenstand der zweiten Zeichnung. Die andere Hand hielt ein Brett mit etwas darauf. Eine offene Dose, ein Löffel, Knoblauch sowie zwei Gewürz-Streudosen waren auf dem Tisch zu sehen. Das Bild unterteilte das Rezept der Ungarischen Schweinskoteletts in zwei Teile, hätte allerdings aufgrund seiner Illustrierung genauso gut zu den Ravioli mit Fleischfüllung passen können – auch weil sich hier im Gegensatz zum ersten Bild keine spezifischen Länder-Merkmale verorten ließen. Die Frau auf dem ersten Bild erschien ungleich exotischer als jene auf dem zweiten Bild. Prinzipiell war festzuhalten, dass es der Zeichnerin nicht vordergründig um die exakte lokale Verortung, besonders hinsichtlich der ersten Szene ging, sondern mehr darum, den BetrachterInnen zu vermitteln, sie hätten es hier eben mit einer Szene aus explizit

³⁵⁰ 1961, Vol. 17, Nr. 16/22.4., S.7.

³⁵¹ 1962, Vol. 18, Nr. 44/3.11., S.7.

³⁵² 1962, Vol. 18, Nr. 1/6.1., S.7.

exotischen Gefilden zu tun, während sich die zweite Szene irgendwo in der europäischen – und somit möglicherweise vertrauteren – *heimischen* Hemisphäre abspielte.

1962: Aus den Kochtöpfen fremder Länder³⁵³ & Aus allen Himmelsrichtungen³⁵⁴

Bei den Beiträgen aus 1962 mit den Überschriften „Aus den Kochtöpfen fremder Länder“ sowie „Aus allen Himmelsrichtungen“ entfielen einleitende Worte, die sonst bei der Mehrheit der Artikel den Rezepten vorangingen. Ohne genauere Hinweise seitens der Redaktion darüber, wie die getroffene Rezeptauswahl diesmal zustande kam, betraute man die Leserinnen ohne Umschweife mit der Präsentation nachfolgender Speisen. In Heft-Nr. 1 war da von Basiskischen Koteletts, Schwedischem Wurstsalat, Sarmi (Bulgarisch), Porree mit Speck und Paradeissoße (Rumänisch), Rumänischem Risotto, Szekely Gulasch, Französischem Nougat, Französischem Fleischsalat, Karfiol polonaise und Schottischen Erdäpfeln die Rede. Bereits Anfang der 60er-Jahre wurde das Risotto offensichtlich nicht mehr nur ausschließlich der italienischen Küche zugedacht – obwohl sowohl auf den italienischen Rezeptseiten als auch sonst kategorisch als *italienische* Speise ausgewiesen. Warum das Risotto kein italienisches ist und hieß, wie es heißt, konnte die Zutatenliste Aufschluss geben. Das Gericht enthielt nämlich Kartoffel, eine Zutat, die wohl keine italienische Hausfrau einem Risotto beimengen würde. Weshalb es deshalb aber ausgerechnet rumänisch war, ließ sich nicht eruieren. Mit dem „Problem“ der Nachvollziehbarkeit hatten viele Gerichte zu kämpfen; so auch Karfiol polonaise und schottische Erdäpfel. Auf diese Thematik wird in der Folge noch eingegangen. Zwei weitere Kochanleitungen verdeutlichten diesen Punkt; statt explizit im Rezeptnamen trugen beide Rezepte ihre Länderzuschreibung als Zusatz in Klammern: Sarmi (Bulgarisch) und Porree mit Speck und Paradeissoße (Rumänisch). Während der aufmerksamen Leserin infolge der Bezeichnung „Sarmi“ – kein österreichisches Gericht hieß so – schnell klar wurde, dass sie es hierbei mit einer fremden Speise zu tun hat, konnte diese Erkenntnis bei Porree mit Speck und Paradeissoße erheblich länger auf sich warten lassen. Zwar enthielten beide ihr keinesfalls unbekanntes Zutaten, allerdings ließ allein der Name Sarmi dieses Gerichtes exotischer wirken als das andere. Auf den zweiten Blick freilich erschienen beide weit weniger fremd als anfangs angenommen. Weder enthielten sie „typisch“ bulgarische oder rumänische Zutaten noch dezidiert bulgarisch bzw. rumänisch ausgewiesene Zubereitungsarten oder spezielle Ess- und Kochpraktiken:

³⁵³ 1962, Vol. 18, Nr. 1/6.1., S. 7.

³⁵⁴ 1962, Vol. 18, Nr. 44/3.11., S. 7.

„Sarmi (Bulgarisch): Das Fischfilet wird mit den eingeweichten, ausgedrückten Semmeln faschirt und mit Salz, Muskat, geriebener Zwiebel, zerdrücktem Knoblauch und Zitronenschale gewürzt. Diese Masse wird in vorgekochte Kohl- oder Kräuterblätter gefüllt. Dann gibt man die Rouladen in eine Auflaufform, gießt verdünntes Paradeismark dazu, streut den würfelig geschnittenen Selchspeck darüber und bäckt im Rohr ungefähr eine halbe Stunde.“

„Porree mit Speck und Paradeissoße (Rumänisch): Die weißen Teile des Porrees werden fingerlang geschnitten, in Salzwasser halbweich gekocht und anschließend vorsichtig in Fett gedämpft. Dann schneidet man sie in der Mitte durch und schichtet sie auf einen Reissockel. In etwas Fett wird nun gehackte Zwiebel glasig anlaufen gelassen, dann mit dem würfelig geschnittenen Selchspeck und dem Tomatenmark vermennt, nach Geschmack gewürzt und über den angerichteten Porree gegossen.“

In Heft-Nr. 44 las man von Napoleon-Schnitten, Nußzwieback, Bulgarischer Pilaw, Schwedischem Apfelreis, einem Dessert aus Russland, Tessiner Kartoffeln sowie Salzburger Nockerln. Die beiden Mehlspeisen Napoleon-Schnitten und Nußzwieback beinhalteten keinerlei konkrete Länder- oder Gebietsnamen, sodass unklar blieb, welcher Nationalität diese zuzurechnen waren. Während die Nennung eines berühmten Kaisers ein auffälliges Indiz lieferte, die erste Speise als französische zu verstehen, unterblieb ein solcher Hinweis bei zweiter. Obwohl eine fehlende Länderzuschreibung im Rezeptnamen eher die Ausnahme war, ging es in erster Linie aus Sicht der Redaktion eher darum, zu betonen, dass es sich um *fremde* Speisen handelt, woher genau war dabei nicht immer von Belang. Auf dieser Rezeptseite lag der Schwerpunkt eindeutig auf dem Nachtsch, denn bis auf Bulgarisches Pilaw und Tessiner Kartoffeln drehte sich alles um Süßspeisen. Das Dessert aus Russland trug zwar im Gegensatz zu Napoleon-Schnitten und Nußzwieback eine dezidierte Länderbezeichnung im Namen, ließ aber dafür offen, was man sich darunter im Detail vorzustellen hatte. Erst nach kurzem Studieren der Anleitung stellte sich heraus, dass damit eine Topfencreme gemeint war. Hier kommt die Frage auf, wieso sich die Redaktion gerade einer solchen Betitelung bediente, wenn eine aussagekräftigere Rezeptüberschrift wie etwa russische Topfencreme die Leserinnen schneller zu einem Erkenntnisgewinn gebracht hätte.

Illustriert waren die Beiträge mit bildlichen Komponenten, jeweils ohne Bildunterschrift und gezeichnet von „Liselotte“. Beide finden sich im Anhang. Heft-Nr. 1 schmückten zwei Bilder. Das eine zeigte den Oberkörper eines Mannes mit Jacke sowie einer schief auf dem Kopf sitzenden Kappe, vor ihm ein Tisch mit zwei Pfannen mit dampfendem Inhalt. Seine Arme hatte er überkreuzt, wobei die eine Hand in der einen Pfanne rührte, während die andere eine Flasche hielt, aus der Flüssigkeit in die andere Pfanne tropfte. Das Bild befand sich zwischen dem Rezept für baskische Koteletts, wodurch zu erahnen war, zu welchem es gehörte. Der Eindruck wurde durch die Art der Kopfbedeckung verstärkt. Das Bild spielte wie beim *Bami* weniger auf das Gericht selbst als mehr auf kulturelle Symbole und Codes an. Anders so

bei der zweiten Darstellung: Hier war eine recht fein angezogene Dame mit gepflegter Frisur sowie Schürze abgebildet. Mit der einen Hand hielt sie ein Tablett mit schwarzen Kugeln darauf, die andere Hand führte mit gespreizten Fingern eine solche Kugel zum gespitzten Mund. In Kombination zur Sprache entpuppten sich die Kugeln als französisches Nougat. Nicht ganz ohne sich gewisser Klischees zu bedienen – die Französin wurde als gut gepflegt und fein situierte Dame verstanden –, spielte die Zeichnung hier mehr auf die Speise selbst als auf kulturelle Codes an. Im Gegensatz dazu schmückten Heft-Nr. 44 gleich vier Karikaturen. Die erste zeigte ein Mädchen mit kariierter Hose, Schürze, geflochtenem Zopf und einem Lächeln, das einen Wagen vor sich herschob, darauf Servietten, Teller, Gesteck, etwas, was aussieht wie Brotschnitten, sowie ein Gewürzstreuer. Da sich das Bild in räumlicher Nähe zum Nußzwieback-Rezept befand, war das brotähnliche Etwas als ebenjener Nußzwieback zu verstehen. Ebenso wie dem Namen mangelte es auch der Zeichnung an länderspezifischen Zuschreibungsmerkmalen. Bei der zweiten Karikatur fehlten diese hingegen nicht: Zu erkennen war eine in Tracht gekleidete, mit orientalisch anmutenden Schuhen sowie einem Kopftuch ausgestattete Frau abgebildet, die in der einen Hand einen Schafsbock und in der anderen einen gefüllten Korb mit einer Art Strauß hielt. Aufgrund ihrer Bekleidung haftete der Dame an sich noch nichts Fremdes an, es könnte sich leicht auch um eine heimische Bäuerin in volkstümlichem Gewand handeln. Das *wirklich* Andersartige waren die Schuhe. Durch die räumliche Abbildung zwischen dem bulgarischen Pilaw ließ sich die weibliche Person als Bulgarin identifizieren. Auch die neben der Frau befindenden Dinge mit der Zutatenliste des Rezepts verdichten diesen Verdacht: Beim Strauß handelte es sich um Kümmelpflanzen, der Korb enthielt Tomaten und das Schaf würde als Schöpsernes enden. Die dritte Abbildung zeigte erneut eine Frau mit Kleid, Hut und Schürze, die eine Art Pudding auf einem Teller hielt. Rechts war ein stehender Bub, links ein auf einem Stuhl kniendes Mädchen, das einen Finger in den Pudding tauchte, zu sehen. Da die Karikatur zwischen dem Dessert aus Russland platziert war, wurde klar, dass die Kopfbedeckung auf eine russische Mütze anspielen sollte. Das Bild als solches war recht schlicht, die Zeichnerin hatte sowohl bei dem Gericht als auch bei den Personen auf überzeichnete, sich eindeutig der russischen Nationalität zuordnende Charakteristika verzichtet. Die letzte der vier Darstellungen befasste sich des Weiteren mit einer weiblichen Person, abgebildet in einem traditionell anmutenden Gewand mit Schürze, volkstümlicher Frisur sowie einem Tablett mit Tellern und einer Schüssel samt Knödel vor dem Hintergrund eines Zaunes, Kirchturmspitzen sowie eines Hügels mit einer Burg. Unschwer und ohne lang kombinieren zu müssen, wurden sogleich Assoziationen mit dem Rezept für Salzburger Nockerln geweckt. Demnach war die Person in Salzburger Tracht gekleidet und ser-

vierte passenderweise Salzburger Nockerln – keine Knödel. Der Hintergrund erwies sich als Stadt Salzburg, der Hügel zeigte die Festung Hohensalzburg. Die Entschlüsselung kultureller Codes war an dieser Stelle für das Verstehen des Bilds wie schon bei der *Bami*-Szene von größerer Bedeutung als das Rätselraten darüber, wobei es sich bei der vermeintlichen Speise denn nun handeln könnte.

1966: Erdäpfelgerichte – international³⁵⁵

Heft-Nr. 1 aus dem Jahr 1966 mit dem Titel „Erdäpfelgerichte – international“ verschrieb sich voll und ganz den Erdäpfeln, indem man die gesamte Rezeptseite ausschließlich mit Rezepten füllte, die diese als Hauptbestandteil listeten. Zu lesen war von Erdäpfelpudding, Griechischen Erdäpfeln, Tessiner Gnocci, Schlesischen/Thüringer/Waldviertler Erdäpfelknödel, Erdäpfel-Pizoccel, Schweizer Spezialität und Jansens frestelse, schwedische Spezialität. Bis auf den Erdäpfelpudding – pikant, nicht süß – wiesen alle Gerichte eindeutige Länderzuschreibungen auf. Die drei Erdäpfelknödel-Rezepte unterschieden sich hinsichtlich ihrer Zutaten und Zubereitungsarten nur mittelmäßig voneinander; alle forderten nach dem Reiben der rohen Erdäpfel ein sorgfältiges Auspressen, bevor die Erdäpfel-Masse mit Mehl, Salz und Margarine (alle), Dotter (Schlesische und Thüringer), gekochten Erdäpfeln (Thüringer und Waldviertler), Grieß (Thüringer) und Semmeln (Schlesische) vermenget wurde. Die größte Abweichung war, dass, während die Schlesischen Erdäpfelknödel die Semmeln im Teig enthielten, die Thüringer erst am Ende mit diesen gefüllt wurden. Da die Gnocci in der Zeitschrift über die Jahre hinweg stets als italienische Spezialität vorgestellt worden waren, lieferten die Tessiner Gnocci eine Kochanleitung für ein italienisches Gericht auf Schweizer Art. Dies verdeutlichte auch der Artikel „Wie kocht die Schweizerin?“ aus dem Jahr 1950/Nr. 34, in dem es hieß: „Ganz verschieden von der übrigen Schweiz ist die Küche im Tessin (der italienischen Schweiz). Hier gibt es Polenta, Risotto und Spaghetti wie in der italienischen Küche“³⁵⁶ – und demzufolge auch Gnocchi. Als eine Art von Gratin ohne Käse waren die griechischen Erdäpfel zu verstehen, versetzt mit Zitronensaft und Knoblauch. Die als jeweilige Länderspezialitäten ausgewiesenen Gerichte meinten einmal die aus Erdäpfelteig bestehenden „Nockerln“ (Pizoccel), die mit Käse serviert werden (Schweizer Spezialität), das andere Mal den aus zu Stäbchen geschnittenen Erdäpfeln, Zwiebeln, Rahm und Sardellen zubereiteten Auflauf namens Jansens frestelse (Schwedische Spezialität). Wie bereits etwa in Nr. 38/1958 fehlten die eingangs erwähnten Vorworte seitens der Redaktion, wodurch die Frage nach der vermittelten Haltung nicht beantwortet werden konnten.

³⁵⁵ 1966, Vol. 22, Nr. 1/1.1., S. 7.

³⁵⁶ 1950, Vol. 6, Nr. 34/24.8., S. 5.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass bei sogenannten Nationalspeisen in den meisten Fällen von der Redaktion verschwiegen wurde, was diese zu einer italienischen, rumänischen, serbischen, schottischen, schwedischen, englischen, chinesischen oder französischen Speise machte. Was also in den Texten nicht gesagt wurde, war das Warum. Generell bezogen sich die Zuordnungen auf keine speziellen Kochpraxen, sondern eher auf einzelne Bestandteile der Rezepte, die – nicht immer schlüssige – Assoziationen mit dem jeweiligen Land oder Gebiet wecken sollten. Enthielt ein Gericht etwa Paprika, wurde es als ungarische Speise titulierte. Das war aber bei Weitem nicht immer so und machte es dadurch für die Rezipientinnen schwierig, ein fortlaufendes, stichhaltiges Muster wiederzuerkennen. Eine wahrnehmbare Internationalisierung, wie sie Wildt bei seiner Analyse der „Kluge Hausfrau“-Kochseiten für Deutschland festgestellt hat, lässt sich auch für den österreichischen Speisezettler konstatieren. Durch die allermeisten Rezeptseiten zog sich ein Widerspruch, der auf der einen Seite die Errungenschaft des Neuen pries, auf der anderen aber immer wieder betonte, dass es keine Schande sei, mittels Modifizierung und Adaptierung der fremden Speisen diese an den heimischen Gaumen anzupassen. Das ursprünglich fremde Essen verlor genau das, womit es sich eigentlich rühmte – seine Andersartigkeit: Von einer Bereicherung des heimischen Menüplans lässt sich also nur bedingt sprechen. Im Ess- und Kochdiskurs der 50er- und 60er-Jahre entsprach dieser Widerspruch der gängigen Praxis der Rezeptabwandlung bei der Auseinandersetzung mit fremder Ernährung. Obwohl für Vielseitigkeit und Abwechslung in den hiesigen Kochtöpfen plädiert wurde, mit welchen man der aus Kriegs- und Nachkriegszeit in Erinnerung gebliebenen Eintönigkeit entkommen wollte, stellte die Modifizierung, die einer Verfälschung der Speisen gleichkam, keine Diskrepanz dar. Zeitgenössische Kochbuchautoren wie Hans Hofer, Elisabeth Schuler oder Olga und Adolf Hess forderten immer wieder kulinarische Abwechslung. Vielerorts wurde zu mehr Neugier, Mut zu Anderem, Experimentierfreudigkeit sowie Kreativität aufgerufen, um der Monotonie in der Küche den Garaus zu machen. Fremde Speisen und dem heimischen Gaumen unbekannte Zutaten sowie ausländische Kochpraktiken und eigentümliche Kombinationen von Zutaten sollten hierzu beitragen. Obwohl direkte politische Verweise auf den Rezeptseiten von *Die Frau* meistens ausblieben, konnten politische Hintergründe und Motive durchaus mit im Spiel gewesen sein. Die Öffnung des Geschmackshorizontes sollte eine gesellschaftliche, politische sowie ökonomische Aufgeschlossenheit nach sich ziehen, die über jene der bloßen Kulinarik hinausging. Auf Lebensmittel und Speisen angewendet, war die tatsächliche Intention, sich als Gesamtes im wahrsten Sinn des Wortes über den eigenen Tellerrand zu beugen, um sozialdemokratisch geprägte Werte wie Toleranz, Weltoffenheit, kulturelle Vielfalt, Liberalität, Gleichheit, Frei-

heit, Solidarität, Modernisierung sowie den Fortschrittsgedanken hinaus in die weite – oder auch weniger weite – andere und fremde Welt zu tragen.

6. Zusammenfassung

Wodurch zeichnen sich die Österreicherinnen und Österreicher aus? Was ist es, das sie zu einem Nationalgefühl bewegt? Ist es die Mentalität, die Arbeitsweise, die Kulinarik, die Sprache, die Gesinnung? Wie es scheint, führt gerade eine Melange aus all diesem zur Ausformung der Identität. Obwohl das moderne Nationalbewusstsein der Österreicherinnen und Österreich recht jung ist, wie Bruckmüller schreibt. Essen ist jedenfalls ein essenzieller Bestandteil kultureller sowie nationaler Zuschreibungen, es transportiert Konstanz, Beständigkeit und Identität. Anhand des Essens wird ein Wir-Gefühl vermittelt, Heimat und Vertrautheit symbolisiert. Unser Essen ist wohlbekannt und auf konventionelle Weise geläufig, schafft Bewusstsein für das Hiesige und Alteingesessene, geht Hand in Hand mit Tradition und Kontinuität. Das Individuum ist an sein Essen gewöhnt und zählt sich dadurch zu einer Gruppe, wodurch ein Gemeinschaftssinn entsteht. Nationale und regionale Gruppen pflegen ähnliche oder gleiche Verhaltensmuster und Praktiken, zu denen bestimmte Speisen und Essgewohnheiten zählen. Selbstbilder, auf nationaler ebenso wie auf regionaler und internationaler Ebene, sind das Resultat von Diskursen, auch wenn diese kaum beständig, noch weniger vernünftig auftreten. Neben verbindenden Elementen entsteht Identität auch durch die Hervorhebung von Unterschieden zwischen Gemeinschaften. Nationen etwa differenzieren sich anhand von Tradition, deren Besonderheiten betont werden, um sich voneinander abzugrenzen, so Brix, Bruckmüller und Stekl in ihrer Einführung zu „Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten“.³⁵⁷ Diese Abgrenzungen verraten meistens mehr über die „Abgrenzer“, als sie über die Abgegrenzten preisgeben. Der Transfer von kulturellen Elementen spielt eine essenzielle Rolle, der sich aber – weil er keinesfalls nur als eindimensionale Übertragung verläuft – bei genauerer Betrachtung als bi- oder multilateraler Austausch oder Verschmelzung auf unterschiedlichsten Ebenen entpuppt.

Es wurde gezeigt, dass fremde und eigene Ernährung in der sozialdemokratischen Zeitschrift *Die Frau* fast ausschließlich in Form von Rezeptseiten vorkam. Der Stellenwert der Ernährung war im Vergleich zu anderen Rubriken zwar nicht überdurchschnittlich, aber kontinuierlich. Grundsätzlich gab es über die zwanzig Jahre hinweg deutlich mehr Rezeptseiten für heimische Speisen, allerdings wurden diese nicht dezidiert als solche betitelt. Berücksichtigt man die mit Fremd- oder Eigenbezügen in der Überschrift behafteten Rezeptseiten, offenbart sich ein eklatanter Überhang an Rezeptseiten, die sich mit ausländischen Kochanleitungen befassten. 1950-1959 lag das Verhältnis bei 25:4, 1960-1969 bei 13:2. Der generelle

³⁵⁷ Emil Brix/Ernst Bruckmüller/Hannes Stekl, Das kulturelle Gedächtnis Österreichs. Eine Einführung, in: Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes (Hg.), *Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten*, Wien 2004, 9-25.

Trend, die Gerichte mit Namen – sowohl inländischer als auch ausländischer – Länder oder Gebieten auszustatten, war ab den 50er-Jahren nicht mehr von der Hand zu weisen und nahm ab den 60ern rasch zu. Zumindest in der Esskultur machte man sich die (restliche) Welt in den eigenen vier Wänden zu eigen und beendete damit die kulinarische Enge der Kriegs- und Mangeljahre. Auch in der sozialdemokratischen Zeitschrift holte man sich so den schwer fassbaren Raum des Fremden in die vertraute Umgebung. Durch das Kochen von ausländischen Speisen wurden Kultiviertheit sowie Aufgeschlossenheit dem Fremden gegenüber suggeriert. Regionale österreichische Gerichte blieben über die Jahre – etwa mit Schwerpunkt Bundesländer – bestehen. Mit gewissen Vorbehalten kann sicherlich von einer Internationalisierung des österreichischen Speiseplanes auf den Rezeptseiten gesprochen werden. Ob sich die kulinarische Weltoffenheit und Toleranz der Österreicherinnen und Österreicher gegenüber Neuem oder auch in den heimischen Küchen und auf dem Teller auswirkte, kann hier auf Basis der Beiträge von *Die Frau* alleine nicht ausreichend belegt werden. Dies gilt es noch zu erforschen. Die Internationalisierung der Rezeptseiten passierte in den 50er- und 60er-Jahren vor allem durch Geschmacksanpassung. Entsprechend ein unbekanntes Gericht nicht dem heimischen Gaumen, erfolgte die prompte Abänderung nach eigenem Gutdünken – im zeitgenössischen Diskurs wurde eine solche Modifizierung nicht nur angedeutet, sondern regelrecht empfohlen. Bei allen Appellen an den Tatendrang und Mut der heimischen Hausfrau wollte man die österreichischen Haushalte nicht mit ungeahnten Geschmackserlebnissen überfordern und am Ende womöglich vergraulen. Die Zeitgenossinnen sahen keinen Widerspruch darin, das indonesische „Bami“ mit Schinken anzureichern, um es vertrauter erscheinen zu lassen, Olivenöl durch Butter oder scharfes Paprikapulver durch milderes zu ersetzen, oder Parmesan gegen heimischen Reibekäse auszutauschen, um den ungewohnt intensiven Käsegeschmack abzumildern. Das Kochen ausländischer Rezepte degradierte dabei spezifische Ingredienzen zu gewöhnlichen Zutaten, die man nach Belieben und Willkür substituieren konnte. Bereits vor dem Aufkommen des Massentourismus verbreiteten sich solche Vorstellungen und Ideen über fremde Speisen in den Köpfen der Österreicherinnen und Österreicher – sei es aufgrund medial übermittelter Bilder, Urlaubserzählungen vonseiten Bekannter, Verwandter und Freunden, sich neu etablierender Lebensmittel im Supermarkt um die Ecke oder auch persönlich getätigter Urlaubsreisen. Die anschwellende Reisewelle begünstigte dieses Vor- sowie Eindringen anderer Gerichte in den heimischen Speiseplan. Dass der Geschmack einer Speise auch vom speziellen Flair abhing, das man im Ausland erlebte, wurde allen Heimkehrern spätestens dann klar, wenn gleich zubereitete Speise zu Hause ganz anders mundete als noch Wochen zuvor auf der sonnigen Terrasse mit Meerblick. Die Nahrungsaufnahme ist mittels

gelebter Koch- und Esspraxis mit Tradition, Beständigkeit, Geschichte, Zusammengehörigkeitsgefühl, Abgrenzung, Distinktion, Individualität, kulturellen Normen, gesellschaftlichen Wertvorstellungen, Verbundenheit bis hin zu Klischees, Vorurteilen sowie letztendlich auch mit Mythen verbunden, die dazu führen, dass wir das Eigene und das Fremde empfinden.

7. Literaturverzeichnis

Literatur

Albrecht, Corinna, Der Begriff der, die, das Fremde. Zum wissenschaftlichen Umgang mit dem Thema Fremde. Ein Beitrag zur Klärung einer Kategorie, in: Bizeul, Yves/Bliesener, Ulrich/Prawda, Marek (Hg.), Vom Umgang mit dem Fremden. Hintergrund – Definition – Vorschläge, Weinheim/Basel 1997, 80-93.

Andersen, Arne, Der Traum vom guten Leben. Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute, Frankfurt/New York 1999.

Aureden, Lilo, Was Frauen wissen sollen. Ein Ratgeber für die Frau, Stuttgart 1958.

Bandhauer-Schöffmann, Irene/Hornung, Ela, Von der Erbwurst zum Hawaiischnitzel. Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und „Freßwelle“, in: Albrich, Thomas/-Eisterer, Klaus/Gehler, Michael/Steininger, Rolf (Hg.), Österreich in den Fünfzigern, Innsbruck/Wien 1995, 11-34.

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Ernährungsverhalten und Kochkultur in Wien. Essen, Kochen, Lebensmittelnahversorgung und Gaststätten in der Zweiten Republik, in: Dippelreiter, Michael (Hg.), Wien. Die Metamorphose einer Stadt, Wien/Köln/Weimar 2013, 444-531.

Bandhauer-Schöffmann, Irene, Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik, in: Kaller-Dietrich, Martina (Hg.), Frauen kochen. Kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen, Innsbruck/Wien 2001, 115-154.

Barlösius, Eva, Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens, in: Wirlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 85-101.

Barlösius, Eva, Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München, 1999.

Békési, Sándor, Lücken im Wohlstand? Einkaufswege und Nahversorgung in Wien nach 1945, in: Breuss, Susanne (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 38-45.

Bogdal, Klaus Michael, Problematisierung der Hermeneutik im Zeichen des Poststrukturalismus, in: Arnold, Ludwig Heinz/Detering, Heinrich (Hg.), Grundzüge der Literaturwissenschaft, München 1996, 137-156.

Breuss, Susanne, Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität, in: Stekl, Hannes/Mannová, Elena (Hg.), Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich, Wien 2003, 351-374.

Breuss, Susanne, Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte, in: Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes (Hg.), Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten, Wien 2004, 301-329.

Breuss, Susanne, Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder“-Zeit, in: Breuss, Susanne (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 96-108.

Breuss, Susanne, „Jede Frau kann zaubern“. Technik, Tempo, und Fortschritt in der Küche, in: Breuss, Susanne (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 110-121.

Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes, Das kulturelle Gedächtnis Österreichs. Eine Einführung, in: Brix, Emil/Bruckmüller, Ernst/Stekl, Hannes (Hg.), Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten, Wien 2004, 9-25.

Bruckmüller, Ernst, Nation Österreich. Kulturelles Bewußtsein und gesellschaftlich-politische Prozesse, Wien/Graz/Köln 1996.

Cyba, Eva, Modernisierung im Patriachat? Zur Situation der Frauen in Arbeit, Bildung und privater Sphäre 1945 bis 1995, in: Sieder, Reinhard/Steinert, Heinz/Tálos, Emmerich (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 435-457.

Douglas, Mary, Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu, Berlin 1985.

Eder, Franz X., Vom wirtschaftlichen Mangel zum Konsumismus. Haushaltsbudgets und privater Konsum in Wien 1918-1995, in: Dippelreiter, Michael (Hg.), Wien. Die Metamorphose einer Stadt, Wien/Köln/Weimar 2013, 209-282.

Eigner, Peter, (Detail)Handel und Konsum in Österreich im 20. Jahrhundert. Die Geschichte einer Wechselbeziehung, in: Breuss, Susanne/Eder Franz X. (Hg.), Konsumieren in Österreich 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/Bozen 2006, 42-70.

Espagne, Michael/Kaller-Dietrich, Martina/Musner, Lutz/Piper, Renate/Schmale, Wolfgang, (Podiumsdiskussion in den „Wiener Vorlesungen“) „Kulturtransfer“ – Europäische Geschichte gegen den Strich nationaler Mythen, in: Schmale, Wolfgang (Hg.), Kulturtransfer. Kulturelle Praxis im 16. Jahrhundert, Innsbruck/Wien/München/Bozen 2003, 13-38.

Espagne, Michel/Werner, Michael (Hg.), Transferts. Les relationsinterculturellesdansl’espace franco-allemand (XVIIIe et XIXesiècle). Editions Recherche sur les civilisations, Paris 1988.

Geenen, Elke M., Soziologie des Fremden. Ein gesellschaftlicher Entwurf, Opladen 2002.

Gruber, Kerstin Maria, Nahrungsmittelkonsum und Ernährung in Österreich 1945-1965, Diplomarbeit, Univ. Wien 2008.

Hablesreiter, Martin/Stummerer, Sonja, Food Design. Über Formgebung und Gestaltung von Esswaren, in: Heisteringer, Andrea/Ingruber, Daniela (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 66-89.

Hahn, Alois, „Partizipative“ Identitäten, in: Münkler, Herfried/Ladwig, Bernd (Hg.), Furcht und Faszination. Facetten der Fremdheit, Berlin 1997, 115-158.

Hanisch, Ernst, Der lange Schatten des Staates. Österreichische Gesellschaftsgeschichte im 20. Jahrhundert, Wien 1994.

- Hartmann, Andreas, Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen, München 1994.
- Heistingner, Andrea/Ingruber, Daniela, Vorwort, in: Heistingner, Andrea/Ingruber, Daniela (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 11-21.
- Hess, Olga und Adolf, Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten aus der Staatl. Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltsschul-Lehrerinnen und Kochschule der Gastwirte in Wien, jetzt Bildungsanstalt für Hauswirtschaftslehrerinnen Wien XIX, Wien 1966.
- Hirschfelder, Gunther, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt am Main 2001.
- Hobsbawm, Eric, Introduction. Inventing Traditions, in: Hobsbawm, Eric/Ranger, Terence (Hg.), The Invention of Tradition, Cambridge 1996, 1-14.
- Hofer, Hans, Feinschmecker – Spezialitäten. 300 ausgewählte Rezepte davon 40 in der Fernsehküche gezeigt, Wien 1964.
- Iorio, Marco, Karl Marx interkulturell gelesen, Nordhausen 2005.
- Jäger, Siegfried, Text- und Diskursanalyse. Eine Anleitung zur Analyse politischer Texte, Duisburg 1994.
- Julier, Alice, Family and Domesticity, in: Bentley, Amy (Hg.), A Cultural History of Food. In the Modern Age, London/New York 2012, 145-164.
- Karazman-Morawetz, Inge, Arbeit, Konsum, Freizeit. Veränderung im Verhältnis von Arbeit und Reproduktion, in: Sieder, Reinhard/Steinert, Heinz/Tálos, Emmerich (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 409-425.
- Keller, Reiner, Diskursforschung. Eine Einführung für SozialwissenschaftlerInnen, Wiesbaden 2004.
- Kirchengast, Christoph, Geschmacksverstärker „Kulturerbe“. Zur Heredifizierung unseres Essens, in: Heistingner, Andrea/Ingruber, Daniela (Hg.), Esskulturen. Gutes Essen in Zeiten mobiler Zutaten, Wien 2010, 250-273.
- Kleinspehn, Thomas, Warum sind wir unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt am Main 1987.
- Kofranek, Albert, Die gute Wiener Küche. Mit über 1500 Rezepten für die einfache und feine Küche, Schon-, Kranken- und Diätkost und vielen praktischen Hinweisen für die Hausfrau, Wien 1959.
- Kos, Wolfgang, Horizont-Verschiebung. Zum Stellenwert von Nähe und Ferne, Enge und Exotik in den fünfziger Jahren, in: Jagschitz, Gerhard/Mulley, Klaus Dieter (Hg.), Die „wilden“ fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich, St. Pölten/Wien 1985, 174-187.
- Kühschelm, Oliver, Konsumieren und die diskursive Konstruktion nationaler Gemeinschaft, in: Breuss, Susanne/Eder, Franz X. (Hg.), Konsumieren in Österreich. 19. und 20. Jahrhundert, Innsbruck/Wien 2006, 189-211.

Landwehr, Achim, Historische Diskursanalyse, Frankfurt am Main 2009.

Larin-Zelinka, Dora, Die grosse Prato. Kochbuch der österreichischen und süddeutschen, Küche, mit böhmischen, englischen, französischen, italienischen, serbischen und ungarischen Nationalspeisen, Wien 1957.

Lechner, Catherine, Veränderung in den Bereichen der Familie und der Esskultur in ihrer wechselseitigen Abhängigkeit seit 1970 in Wien, Diplomarbeit Univ. Wien 2012.

Luckmann, Thomas, Einleitung, in: Becker/Howard S., Außenseiter. Zur Soziologie abweichenden Verhaltens, Frankfurt am Main 1981, XI-XVI.

Luger, Karl/Rest, Franz, Mobile Privatisierung. Kultur und Tourismus in der Zweiten Republik, in: Sieder, Reinhard/Steinert, Heinz/Tálos, Emmerich (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 655-670.

Marotzki, Winfried/Stoetzer, Katja, Die Geschichte hinter den Bildern. Annäherungen an eine Methode und Methodologie der Bildinterpretation in biographie- und bildungstheoretischer Absicht, in: Marotzki, Winfried/Niesyto, Horst (Hg.), Bildinterpretation und Bildverstehen. Methodische Ansätze aus sozialwissenschaftlicher, kunst- und medienpädagogischer Perspektive, Wiesbaden 2006, 15-44.

Mattl-Wurm, Sylvia, Vom schnellen Aufstieg des Mayonnaise-Eis und der kurzfristigen Verdrängung der Panier. Wiener Kochbücher 1947-1977, in: Danielczyk, Julia/Wasner-Peter, Isabella (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, 207-229.

Mennell, Stephen, All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present, Urbana/Chicago 1996.

Möhring, Maren, Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland, München 2012.

Möhring, Maren, Fremdessen. Kulinarisch-kultureller Austausch in der ausländischen Gastronomie der Bundesrepublik, in: Gallus, Alexander/Schildt, Axel/Siegfried, Detlef, Deutsche Zeitgeschichte. Transnational, Göttingen 2015, 141-154.

Möhring, Maren, Spaghetti im Film. Medialisierung und Italianisierung des Nahrungsmittelkonsums in der Bundesrepublik Deutschland, in: Kühschelm, Oliver/Eder, Franz X./Siegrist, Hannes (Hg.), Konsum und Nation. Zur Geschichte nationalisierender Inszenierungen in der Produktkommunikation, Bielefeld 2012, 255-278.

Niederkofler, Heidi, Mehrheit verpflichtet! Frauenorganisationen der politischen Parteien in der Nachkriegszeit in Österreich. Machtansprüche – Frauenbewegte Traditionsbildungen – Geschlechtskonzeptionen, Dissertation, Univ. Wien 2007.

Noever, Peter, (Hg.), Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky. Die Frankfurter Küche aus der Sammlung des MAK – Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wien/Berlin 1992.

North, Michael, Kultureller Austausch in der Frühen Neuzeit. Eine Einleitung, in: North, Michael (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuezeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 1-7.

Oberlechner, Manfred/Molzbichler, Daniela, Das Eigene und das Fremde. Intersektionale Diversifizierung als spielerisch-didaktischer Lernprozess, in: El Ayachi, Nadia/Kronberger, Silvia/Oberlechner Manfred (Hg.), Fremd ist die Fremde nur in der Fremde, Innsbruck/Wien/Bozen 2018, 159-194.

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika, Soziologie der Ernährung, Opladen 1999.

Peter, Peter, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, München 2013.

Pieper, Renate, Kulturaustausch zwischen Europa und Außereuropa in der Frühen Neuzeit, in: North, Michael (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 345-348.

Rastl, Roberta, Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren, Dissertation, Univ. Wien 2001.

Rath, Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Hamburg 1984.

Resch, Tanja, Essen gestern und heute – Die Veränderungen des Essverhaltens in Österreich von der Zwischenkriegszeit bis zum Jahre 2008. Mit besonderem Schwerpunkt auf einem Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen anhand von Interviews, Diplomarbeit, Univ. Wien 2008.

Reuter, Julia, Ordnung des Anderen. Zum Problem des Eigenen in der Soziologie des Fremden, Bielefeld 2002.

Robertson, Robert, Glokalisierung. Homogenität und Heterogenität in Raum und Zeit, in: Beck, Ulrich (Hg.), Perspektiven in der Weltgesellschaft, Frankfurt am Main 1998, 192-220.

Ruhm, Franz, Kochbuch für alle. Rezepte der Wiener Küche, Wien 1961.

Sandgruber, Roman, Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität, Linz 1992.

Sandgruber, Roman, Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 179-203.

Schauer, Katharina, Kochen, Kaufen, Konsumieren. Amerikanisierung und Verwestlichung in der österreichischen Ernährung 1945-1970, Diplomarbeit, Univ. Wien 2013.

Schmale, Wolfgang, Kulturaustausch und kulturelle Transfers in der frühen Neuzeit, in: Michael North (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 11-14.

Schmidt, Georg, Kultureller Austausch innerhalb der deutschen Nation, in: North, Michael (Hg.), Kultureller Austausch. Bilanz und Perspektiven der Frühneuzeitforschung, Köln/Weimar/Wien 2009, 81-88.

Schmitzberger, Sara, Der Einfluss vorgefertigter Nahrungsmittel auf die Gestaltung der täglichen Mahlzeiten in Österreich von 1950 bis in die Gegenwart, Diplomarbeit, Wien 2007.

Schuler, Elisabeth, Das Kochbuch. Über dreizehnhundert Rezepte, für die einfache und feine Küche, Kranken-, Roh- und vegetarische Kost, Rezepte für Bäckereien und Torten, Cocktails und Bowlen, der gedeckte Tisch, Tischsitten, Hallein 1953.

Sieder, Reinhard/Steinert, Heinz/Tálos, Emmerich, Wirtschaft, Gesellschaft und Politik in der Zweiten Republik. Eine Einführung, in: Sieder, Reinhard/Steinert, Heinz/Tálos, Emmerich (Hg.), Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur, Wien 1995, 9-32.

Sorgo, Gabriele, Koche nur mit Liebe. Die Multifunktionshausfrau, in: Breuss, Susanne (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005, 75-89.

Stammhammer, Jutta, Mehlsuppe und Hummercocktail. Vom Arme-Leut'-Essen zur Haute Cuisine. Ein historischer Rückblick in authentischen Rezepten, Wien 1996.

Stenger, Horst, Deutungsmuster der Fremdheit, in: Münkler, Herfried/Ladwig, Bernd (Hg.), Furcht und Faszination. Facetten der Fremdheit, Berlin 1997, 159-222.

Stichweh, Rudolf, Der Fremde. Studien zu Soziologie und Sozialgeschichte, Berlin 2010.

Stöckl, Harmut, Die Sprache im Bild – Das Bild in der Sprache. Zur Verknüpfung von Sprache und Bild im massenmedialen Text. Konzepte – Theorien – Analysemethoden, Berlin 2004.

Tanner, Jakob, Italienische „Makkaroni-Esser“ in der Schweiz. Migration von Arbeitskräften und kulinarische Tradition, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 473-497.

Teuteberg, Hans Jürgen, Die Ernährung als psychosoziales Phänomen. Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen, in: Teuteberg, Hans Jürgen/Wiegelmann, Günter (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 1-19.

Veigl, Hans, Die 50er und 60er Jahre. Geplantes Glück zwischen Motorroller und Minirock, Wien 1996.

Vocelka, Karl, Geschichte Österreichs. Kultur – Gesellschaft – Politik, München 2009.

Wagnleitner, Reinhold, Coca-Colonisation und Kalter Krieg. Die Kulturmission der USA in Österreich nach dem Zweiten Weltkrieg, Wien 1991.

Weidenholzer, Anna-Elisabeth, Die Veränderung der Esskultur in Österreich von 1945- 2004, Diplomarbeit, Univ. Wien 2004.

Wiebogen, Angelika, Frauen zwischen Haushalt, Familie und Erwerbstätigkeit in Österreich von 1945 bis 1955 und der Umgang mit dieser Problematik sowie mit der Gleichberechtigungsdiskussion in der Zeitschrift „Die Frau“, Diplomarbeit, Univ. Wien 2013.

Wildt, Michael, Abschied von der ‚Fresswelle‘ oder: die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre, in: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 211-225.

Wildt, Michael, Am Beginn der „Konsumgesellschaft“. Mangelersparung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren, Hamburg 1994.

Wilson, Thomas M., Introduction. Food, Drink, and Identity in Europe. Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture, in: Wilson, Thomas M. (Hg.), Food, Drink and Identity in Europe, Amsterdam/New York 2006, 11- 29.

Winkel, Harald, Vom Gourmand zum Gourmet, in: Protzner, Wolfgang (Hg.), Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland. Aspekte einer Kulturgeschichte des Essens in der Bundesrepublik Deutschland, Wiesbaden 1987, 31-48.

Winko, Simone, Diskursanalyse. Diskursgeschichte, in: Arnold, Ludwig Heinz/Detering, Heinrich (Hg.), Grundzüge der Literaturwissenschaft, München 1996, 463-478.

Wolter, Stefanie, Die Vermarktung des Fremden. Exotismus und die Anfänge des Massenkonsums, Frankfurt/New York 2004.

Zischka, Ulrike/Ottomeyer, Hans/Bäumler, Susanne (Hg.), Die Anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994.

Internet

Bundeskanzleramt: <https://www.bundeskanzleramt.gv.at/regierungen-seit-1945> am 2.1.2019

Bundeszentrum für politische Bildung:
<http://www.bpb.de/internationales/amerika/usa/10614/kalter-krieg> am 9.1.2019

Demokratiezentrum Wien:
<http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/data/wahlergebnisse.pdf> am 2.1.2019

Die Frau: http://www.die-frau.info/diefrau_chefredakteurinnen am 11.1.2019

Duden Online: <http://www.duden.de/rechtschreibung/eigen> am 11.2.2019

Duden Online: <http://www.duden.de/rechtschreibung/fremd> am 11.2.2019

Haus der Geschichte Österreich: <https://hdgoe.at/arbeitsmigration> am 2.1.2019

Österreichische Literaturzeitschriften:
<https://www.onb.ac.at/oe-literaturzeitschriften/Frau/Frau.htm> am 2.1.2019
https://www.onb.ac.at/oe-literaturzeitschriften/Frau/Frau_essay.pdf am 21.2.2019

Österreichisches Parlament:
https://www.parlament.gv.at/WWER/PAD_01106/index.shtml am 2.1.2019

Stadtforschung:
<http://www.stadtforschung.at/downloads/Der%20Geschmack%20der%20Stadt.pdf> am 9.1.2019

Stadt Wien: <https://www.wien.gv.at/rk/historisch/1952/august.html> am 23.1.2019

8. Quellenverzeichnis

1950/Vol. 6

- Nr. 4/26.1., S. 5: Wie kocht die Französin?
- Nr. 6/9.2., S. 5: Wie kocht die Engländerin?
- Nr. 8/23.2., S. 5: Wie kocht die Amerikanerin?
- Nr. 10/9.3., S. 5: Wie kocht die Russin?
- Nr. 12/23.3., S. 5: Wie kocht die Italienerin?
- Nr. 14/6.4., S. 5: Wie kocht die Chinesin?
- Nr. 16/20.4., S. 5: Wie kocht die Ungarin?
- Nr. 18/4.5., S. 5: Wie kocht die Holländerin?
- Nr. 20/18.5., S. 5: Wie kocht die Tschechin?
- Nr. 22/1.6., S. 5: Wie kocht die Brasilianerin?
- Nr. 24/15.6., S. 5: Wie kocht man auf dem Balkan?
- Nr. 26/29.6., S. 5.: Wie kocht die Perserin?
- Nr. 28/13.7., S. 5: Wie kocht die Dänin?
- Nr. 34/24.8., S. 5: Wie kocht die Schweizerin?
- Nr. 36/7.9., S. 5: Wie kocht die Grossmutter?
- Nr. 38/21.9., S. 5: Wie kocht die vernünftige Hausfrau?

1952/Vol. 8

- Nr. 3/17.1., S. 5: Aus den Kochtöpfen unserer Nachbarländer
- Nr. 21/22.5., S. 5: Aus den Kochtöpfen anderer Länder
- Nr. 25/19.6., S. 5: Heimatliches für unsere Polesine-Kinder
- Nr. 51/20.12., S. 5: Weihnachten in der Küche – Leckerbissen aus aller Welt

1954/Vol. 10

- Nr. 8/20.2., S. 5: Jugoslawische Nationalspeisen
- Nr. 17/24.4., S. 5: Wie kocht man in unseren Bundesländern?
- Nr. 41/9.10., S. 5: Bei fremden Völkern zu Gast

1955/Vol. 11

- Nr. 3/15.1., S. 6: Aus den Kochtöpfen anderer Völker
- Nr. 9/26.2., S. 6: Heimische Küche
- Nr. 29/16.7., S. 6: Aus fremden Ländern
- Nr. 42/15.10., S. 6: Oberösterreichische Küche

1956/Vol. 12

- Nr. 31/4.8., S. 6: Italienische Küche
- Nr. 36/8.9., S. 6: In- und Ausländisches

1957/Vol. 13

- Nr. 14/6.4., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder

1958/Vol. 14

Nr. 18/3.5., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 46/15.11., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder

1960/Vol. 16

Nr. 3/16.1., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 14/2.4., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 22/28.5., S. 6: Speisezetteln – international
Nr. 24/11.6., S. 6: Speisezetteln aus fremden Ländern
Nr. 38/17.9., S. 6: Italienische Küche
Nr. 47/19.11., S. 6: Aus den Kochtöpfen fremder Länder

1961/Vol. 17

Nr. 16/22.4., S. 7: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 24/17.6., S. 7: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 38/23.9., S. 7: Leckerbissen aus Oberösterreich

1962/Vol. 18

Nr. 1/6.1., S. 7: Aus den Kochtöpfen fremder Länder
Nr. 34/25.8., S. 7: Essen wir einmal türkisch!
Nr. 44/3.11., S. 7: Aus allen Himmelsrichtungen

1964/Vol. 20

Nr. 5/1.2., S. 7: So kocht nur eine Wienerin
Nr. 35/29.8., S. 7.: Aus anderen Ländern

1966/Vol. 22

Nr. 1/1.1., S. 7: Erdäpfelgerichte – international
Nr. 9/26.2., S. 11: Auch anderswo ißt man gut

1967/Vol. 23

Nr. 16/22.4., S. 13: Von der Pizza bis zum Chilenischen Fleischragout
Nr. 30/29.7., S. 11: Gemüse aus anderen Ländern

1968/Vol. 24

Nr. 31/3.8., S. 7: Pikante Salate

9. Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildungen

Abb. 1: Gesamtösterreichische Ausstattung der Haushalte mit dauerhaften Konsumgütern zwischen 1946-1974 (in Tsd.).....	38
Abb. 2: Jährlicher Nahrungsmittelverbrauch in Wien pro Kopf 1954-1974	42
Abb. 3: Wie kocht ... die Amerikanerin? (links) ... die Chinesin? (rechts)	74
Abb. 4: Paprikasalat auf rumänische Art.....	79
Abb. 5: Serbischer Mann	79
Abb. 6: Mann bereitet Irish Stew zu.....	80
Abb. 7: Dänischer Mann beim Essen	81
Abb. 8: Fischer am Istanbuler Hafen.....	83

Tabellen

Tab. 1: Auswertungsschema	63
Tab. 2: Numerische Auswertung 1950 bis 1969.....	88
Tab. 3: Regionalspezifische Auswertung der Beiträge	89

10. Anhang

Abstract (deutsch)

Die Masterarbeit thematisiert Stellenwert und Verteilung von fremder und eigener Ernährung in der österreichischen sozialdemokratischen Frauenzeitschrift *Die Frau* zwischen 1950 und 1969. Als Quelle dienen 51 Beiträge, die hinsichtlich ihrer Eigen- und Fremdbezüge in den Beitrags-Überschriften und Inhalten untersucht werden. Mittels Text- und Diskursanalyse nach Achim Landwehr sowie einer Bildanalyse nach Winfried Marotzki und Katja Stoetzer wird der Frage nachgegangen, ob es zu einer Internationalisierung des Speiseplanes kam. Ergebnis ist ein unverkennbarer Trend, Gerichte in diesem Zeitraum mit ausländischen Bezeichnungen auszustatten, die mit der genannten Küche kaum etwas gemein hatten; es handelte sich hierbei um ein willkürliches System, das in rhetorischen Bahnen verharrte. Als ein Grund für diese Entwicklung kann das Verlangen gesehen werden, sich die (restliche) Welt zumindest symbolisch in die eigenen vier Wände zu holen, um sich nach Beendigung der Kriegs- und Mangeljahre endlich wieder auf europäischem sowie gelegentlich auf außereuropäischem „Parkett“ zu bewegen. Die Öffnung des Geschmackshorizontes sollte eine gesellschaftliche, politische sowie ökonomische Aufgeschlossenheit suggerieren, die über jene der bloßen Kulinarik hinausging. Ihre Strategie war es, den scheinbar unerreichbaren Raum des Fremden und Exotischen in heimische Sphären zu projizieren. Eigenes und Fremdes stand in einem Wechselverhältnis zueinander, das weit mehr durch verbindende als trennende Eigenschaften gekennzeichnet war und sich als bi- oder multilateraler Austausch abspielte. Das Wechselspiel zwischen Regionalität, Nationalität und Internationalität anhand von Rezeptseiten einer Frauenzeitschrift zu untersuchen, kann so auch einen Beitrag zur historischen Globalisierungsforschung des Essens leisten.

Abstract (english)

This paper examines the significance and percentage of foreign and domestic recipes in the Austrian social democratic women's magazine *Die Frau* in the 1950s and 1960s. In general, food is among other things such as language a strong device to express one's own national identity – either to create a sense of community or to stress cultural differences between various groups. Main argument is that after the Second World War, an internationalization of Austrian food evolved. The examination shows that, besides the emerge of new and unknown dishes, the demand for traditional domestic meals was unbowed and continued to exist, which concludes that during the period of the so-called “Wunderjahre” the variety of gastronomic differentiation and culinary amalgamation within the Austrian cuisine increased. Indeed, most of the time it remained vague why a certain meal has a certain country-specific attribution within its title. Therefore, the system is not transparent but arbitrary and highly politically motivated by the editorial office. The strategy was on the one hand to suggest cultural, political and economic openness and on the other hand to familiarize the Austrian population with the new diversity of the exotic world of food and products emerging in the 50s and 60s. However, as a result of a trend towards an adjustment of taste the culinary internationalization frequently remained superficially and linguistically. Data are drawn from secondary literature and 51 articles, Achim Landwehr's text and discourse analysis as well as an image analysis in addition are the methodic frame. In discussing the phenomenon of foreign and domestic recipes within the magazine *Die Frau*, the thesis contributes by pointing out the close connection between globalism, localism, regionalism and identity within the colorful culinary world of Austrian tastes of the 50s and 60s.



Aus den Kochtöpfen fremder Länder

Wenn jemand eine Reise tut... dann bringt er meist auch das eine oder andere Küchengeheimnis mit nach Hause. Wie wäre es, wenn unsere Leserinnen von dem Mitgebrachten einiges verriet?

Italienische Suppe

Zutaten: 1 1/2 Knochensuppe, 20 dkg Erbsen, 20 dkg Karotten, 10 dkg kurzgebrochene Makkaroni, 8 dkg Butter, 6 dkg Mehl, 1 Dotter, 1/2 l Milch.

Zubereitung: Die kleinstückig geschnittenen Karotten mit den Makkaroni und den Erbsen kochen. Aus Butter und Mehl wird eine Einbrenn gemacht, die mit der Suppe aufgegossen wird. Nach kurzem Aufkochen wird dann mit Dotter und Milch legiert. Nachdem man das Gemüse und die Makkaroni der Suppe beigefügt hat, wird diese mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Ravioli mit Fleischfülle

Zutaten: 15 dkg Mehl, 1 Eßlöffel Öl, 1 Ei, 1 Eßlöffel Wasser, Salz. Fülle: Faschiertes (mit Knoblauch und Zwiebel abgeschmeckt). Geriebener Käse zum Bestreuen.

Zubereitung: Obige Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man etwas rasten läßt. Die Hälfte des Teiges wird sehr dünn ausgewalzt, die Füllung mit einem Löffel in kleine Häufchen aufgelegt und die zweite Hälfte des Teiges darübergelegt. Zwischen den Häufchen wird der Teig gut angedrückt und mit einem Teigrad oder Messer kleine Vierecke ausgeschnitten. Die Ravioli werden in Salzwasser leicht gekocht, bis sie obenauf schwimmen. Man bestreut sie mit geriebenem Käse und Butterflöckchen oder serviert sie mit Paradeissoße.

Indonesisches „Bami“

Zutaten: Circa 25 dkg Bandnudeln, Öl oder Butter, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, grüne Paprika, Champignons, Petersilie, eventuell grüne Erbsen, Nüsse.

Zubereitung: Während man die Bandnudeln in Salzwasser kocht, läßt man gehackte Zwiebel, geriebenen Knoblauch, zerkleinerte Tomaten, geschnittene Paprikaschoten und Champignons, Petersilie, Erbsen und geriebene Nüsse in Butter oder Öl dämpfen. Sind die Nudeln gar, werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und in diese Mischung gemengt. Auf einer großen, flachen und vorgewärmten Schüssel wird das „Bami“ angerichtet und rundherum mit Schinken, Bratenscheiben, auch Hühnerfleisch serviert. Man kann auch noch pro Person ein Spiegelei über das Ganze legen.

Englisches Hühnercurry

Zutaten: 1 Suppenhuhn, 1 Apfel, 1 Tomate, 6 dkg Butter, 3 dkg Mehl, 1 Löffel Curry, 1 Teelöffel Kokossette, 1/2 l Würfelsuppe, Zitronensaft.

Zubereitung: Das geputzte, gewaschene Suppenhuhn wird zerteilt und in Fett auf beiden Seiten angebraten. In der Zwischenzeit werden der blättriggeschnittene Apfel und die Tomate in Butter geröstet, mit Mehl gestaubt und mit der Würfelsuppe aufgegossen. Nun fügt man den Curry, das Kokossette und etwas Zitronensaft bei und läßt etwas dünsten. Man passiert diese Soße und dünstet das Huhn dann langsam darin

gar. Man reicht dazu Reis oder Petersilienkartoffeln.

Schwedische Sprossen-Kartoffeln

Zutaten: 50 dkg Kartoffeln, 10 dkg Sprossen, 3 dkg Butter, 2 dkg Brösel, 1/2 l Rahm, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Sprossen säubern und filetieren. In eine gefettete Auflaufform schichtet man abwechselnd die in Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln und die Sprossenfilets. Man salzt, pfeffert und übergießt mit Rahm, bestreut mit Butterflöckchen und Bröseln. Der Auflauf wird im Rohr bei mäßiger Hitze überbacken.

Englische Keks (ohne Zucker)

Zutaten: 15 dkg Mehl, 15 dkg Kartoffelmehl, 2 Eier, 10 dkg Staubzucker, 1 Eßlöffel Rum, 1/2 Teelöffel Backpulver, 1 Messerspitze Muskatnuß, Salz.

Zubereitung: Die Eier werden mit Zucker, Salz, Rum und Muskatnuß schaumig aufgerührt und dann mit Mehl bzw. Kartoffelmehl und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeitet. Dieser wird dünn ausgewalzt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit der Gabel durchlöchert und auf gefettetem Blech goldgelb gebacken.

Ungarische Schweinskoteletten

Zutaten: 4 Schweinskoteletten bzw. -schnittel, 1 Zwiebel, Paprika, 1 Löffel Paradeismark, 1/2 l Rahm, 50 dkg Kartoffeln, eventuell ein grüner Paprika.

Zubereitung: Die Koteletten (Schnittel) werden gesalzen, in Mehl getaucht und auf beiden Seiten gebraten. Dann nimmt man das



Liserolette

Fleisch heraus und röstet im gleichen Fett die geriebene Zwiebel, gibt eine Messerspitze Paprika, Tomatenmark und Rahm dazu und läßt aufkochen und dünstet die Schnittel in dieser Soße gar. Wenn das Fleisch weich ist, werden die rohen, in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln daraufgelegt, etwas Wasser aufgegossen und zugedeckt noch zirka 15 Minuten gedünstet. Man serviert im Kochgeschirr und streut noch etwas nudelig geschnittene grüne Paprika oder Petersilie auf die Speise.

Der **KONSUM**

HERREN-NYLO

DAMEN-GARN

HERREN-UNT

Richtig wirtschaften = besser

Aus den Kochtöpfen fremder Länder

Baskische Koteletts

Zutaten: 4 Kalbskoteletts, 4 Scheiben Schinken, 5 dkg Butter oder Margarine, 1 mittlere Zwiebel, eventuell einige Paprikaschoten, etwas Weißwein.

Zubereitung: Die Koteletts werden geklopft, auf beiden Seiten gesalzen und ge-



pieffert und in Butter gebraten. Vor dem Wenden legt man pro Person 1 Scheibe Schinken in die Pfanne, läßt sie mitbraten und belegt später damit die Koteletts. In einer zweiten Pfanne dämpft man in Streifen geschnittene Paprikaschoten und die in Ringe geschnittene Zwiebel, gießt mit einem Schuß Weißwein auf und garniert damit die mit dem Schinken belegten Koteletts.

Dazu schmecken gebratene Erdäpfel, Pommes frites aber auch Nudeln ausgezeichnet.

Schwedischer Wurstsalat

Zutaten: 20 dkg Extrawurst, 20 dkg gekochte Kartoffeln, 1 großer Apfel, 2 Gurkerln, 1 rote Paprikaschote, Schnittlauch, 1 Knoblauchzehe, Senfsoße: Senf, Salz, Zucker, Essig und Öl.

Zubereitung: Die Salatschüssel mit der aufgeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben. Alle Zutaten werden zerkleinert und gut durchgemischt. Erst knapp vor dem Anrichten wird der Salat mit einer Schale Senfsoße leicht vermischt. Für die Soße wird Senf mit etwas Salz, Zucker, Essig und Öl pikant abgeschmeckt. Zuletzt wird der Schwedische Wurstsalat mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

Sarmi

(Bulgarien)

Zutaten: 30 dkg Fischfilet, 2 Semmeln, Salz, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale, einige Kohl- oder Krautblätter, 10 dkg Selchspeck, etwas verdünntes Tomatenmark.

Zubereitung: Das Fischfilet wird mit den eingeweichten, ausgedrückten Semmeln faschiert und mit Salz, Muskat, geriebener Zwiebel, zerdrücktem Knoblauch und Zitronenschale gewürzt. Diese Masse wird in vorgekochte Kohl- oder Krautblätter gefüllt. Dann gibt man die Rouladen in eine Auflaufform, gießt verdünntes Tomatenmark dazu, streut den würfelig geschnittenen Selchspeck darüber und bäckt im Rohr ungefähr eine halbe Stunde.

Porree mit Speck und Paradeissoße (Rumänien)

Zutaten: 1 kg Porree, gekochter Reis, 20 dkg Selchspeck, Zwiebel, 2-3 Eßlöffel Paradeismark, Salz.

Zubereitung: Die weißen Teile des

Porrees werden fingerlang geschnitten, in Salzwasser halbweichgekocht und anschließend vorsichtig in Fett fertig gedämpft. Dann schneidet man sie in der Mitte durch und schichtet sie auf einen Reissockel. In etwas Fett wird nun gehackte Zwiebel glasig anlaufen gelassen, dann mit dem würfelig geschnittenen Selchspeck und dem Tomatenmark vermischt, nach Geschmack gewürzt und über den angerichteten Porree gegossen.

Rumänisches Risotto

Zutaten: 1 kg Kartoffel, 30 dkg Zwiebel, 15 dkg Butter oder Margarine, 1/2 kg Reis, 1/4 l Suppe oder Wasser, 15 dkg Champignons, 4 grüne Paprika, Rahm, Parmesan, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden roh geschält und in kleine Würfel geschnitten, in ziemlich viel Öl gebraten. (Öl nachher wieder abgießen!) Die Zwiebeln fein schneiden, leicht anrösten, dazu geben wir den Reis, die geschnittenen Champignons und Paprika, gießen mit der Suppe auf, geben die gebratenen Kartoffeln dazu, salzen, pfeffern, rühren tüchtig durch und lassen weich dünsten. Vor dem Anrichten mit Rahm übergießen und mit Parmesan bestreuen.

Szekely Gulasch

Zutaten: 1/2 kg Bauchfleisch, 30 dkg Zwiebel, 15 dkg Fett, 1/2 kg Sauerkraut, 1/4 l saurer Rahm, Kümmel, Paprika, Paradeismark.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden klein geschnitten und im heißen Fett leicht angeröstet, 1/2 Kaffeelöffel Paprika dazugeben und sogleich mit etwas Wasser ablöschen. Dann das kleingeschnittene Fleisch, Salz, Kümmel und 1 Löffel Paradeismark dazugeben und weiter dünsten. In einem anderen Reindl kochen wir das Sauerkraut mit Kümmel weich, eine große rohe Kartoffel wird fein gerieben, mit einigen Löffeln Wasser verrührt und zum fertigen Kraut gerührt. Wenn Fleisch und Kraut weich sind, vermengen wir beides, rühren den abgesprudelten sauren Rahm dazu und lassen noch einige Zeit kochen.

Französisches Nougat



Zutaten: 50 dkg Nüsse, 10 dkg geröstete Haselnüsse, 20 dkg Staubzucker, 3 bis 4 Teelöffel starker schwarzer Kaffee, Kristallzucker.

Zubereitung: Die Nüsse und die gerösteten Haselnüsse reiben und mit dem Staubzucker gut vermischen. Dann mit dem schwarzen Kaffee verbinden, aus dem so entstandenen Teig kleine Kugeln

formen, in Kristallzucker wälzen und trocknen lassen. — Solche Nougatkugeln bleiben lange frisch und können auf Vorrat hergestellt werden.

Französischer Fleischsalat

Zutaten: 20 dkg gekochtes Fleisch (auch Bratenreste), 10 dkg Erbsen, 10 dkg Karotten, 40 dkg Kartoffeln, 1 Kohlrübe, Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig, Öl.

Zubereitung: Das würfelig geschnittene Fleisch und das zerkleinerte gekochte Gemüse werden mit einer Marinade aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer als Salat angemacht, auf Salatblättern angerichtet, mit Ei und Petersilie garniert.

Ein neues Kochbuch



Das Kochbuch der „Frau“ für viele Gelegenheiten ist da. Es kostet 26 Schilling; es kann im Sekretariat „Die Frau“, Wien 5, Rechte Wienzeile 97, bestellt werden, ist aber auch in allen Buchhandlungen erhältlich.

Sie finden darin eine Fülle von Rezepten für Kranken- und normale Kost.

Karfiol polonaise

Zutaten: 1 Rose Karfiol, 5 dkg Butter, 10 dkg Brösel, 2 hartgekochte Eier, 2 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Zubereitung: Der Karfiol wird in Salzwasser weich gekocht. Die Brösel in der Butter braun rösten, mit den gehackten Eiern und der grünen Petersilie vermischen und über den Karfiol streuen.

Als Hauptgericht für zwei Personen mit Salat servieren oder als eine Beilage zum Festtagsbraten verwenden.

Schottische Erdäpfel

Zutaten: 1 kg Erdäpfel, 1/2 kg Zwiebel, 6 dkg Schmalz, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Hälfte des Fettes in einer tiefen, feuerfesten Schüssel zergehen lassen; nun lagenweise feingeschnittene Zwiebelringe und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Erdäpfel einschichten, jede Lage salzen und pfeffern, mit Erdäpfel abschließen, obenauf das restliche Fett geben und fest verschlossen bei schwacher Hitze ganz langsam im Rohr gar werden lassen.

Eine gute und ausgiebige Beilage zu kleineren Fleischportionen.

Das erste Zeichen

ist häufig ein geringes Unbehagen beim Schlucken, das zweite allerdings schon eine richtige Halsentzündung. Lassen Sie es nicht so weit kommen, sondern gurgeln Sie beim geringsten Unbehagen mit lauwarmem Wasser, dem Sie einige Tropfen DIANA MIT MENTHOL zusetzen.

DIANA mit Menthol

Die Frau
6. Jänner 1962 / Nr. 1

ABC-MÖBEL
Das Möbelhaus des Arbeiters:
• GEWERKSCHAFTSRABATT
• TEILZAHLUNG OHNE ANZAHLUNG
Nur: ABC-MÖBEL Wien V, Große Neugasse 32

Aus allen Himmelsrichtungen

Napoleon-Schnitten

Zutaten: 14 dkg Staubzucker, 3 Eier, 2 Dotter, 14 dkg Mandeln, 7 dkg Mehl.
 Zubereitung: Eier und Dotter werden mit Zucker sehr schaumig gerührt. Die Mandeln werden geschält, nudelig geschnitten, geröstet und mit dem Mehl unter die schaumig gerührte Zuckermasse gemischt. Die Masse streicht man auf ein gebuttertes Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Noch warm schneidet man den Kuchen in Schnitten und setzt je zwei mit Ribisel- oder Marillenmarmelade zusammen.

Nußzwieback

Zutaten: 3 Eier, 14 dkg Zucker, 14 dkg geriebene Nüsse, Zimt, Nelken, 2 Rippen geriebene Schokolade.



Zubereitung: Die Eidotter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die geriebenen Nüsse, etwas Zimt und Nelken sowie die geriebene Schokolade und den steifgeschlagenen Eischnee daruntermengen. Die Masse in eine gut gefettete Form füllen und im Rohr zirka 15 Minuten backen. Noch warm den Kuchen stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Bulgarischer Pilaw

Zutaten: 1/4 kg Zwiebeln, 2 Löffel Fett, 1/4 kg Schöpfensfleisch, 1/2 kg Tomaten, 20 dkg Reis, Salz, Paprika, Kümmel.
 Zubereitung: Die feingehackten Zwiebeln leicht rösten, das in größere Würfel geschnittene Schöpfensfleisch, Salz, Paprika und



Kümmel dazugeben und zirka 15 Minuten langsam dünsten lassen. Dann gibt man die zerhackten Tomaten darunter, gießt mit Suppe so viel auf, daß das Ganze bedeckt ist, und läßt es dünsten. Zum Schluß fügt man

den gewaschenen Reis hinzu und dünstet den Pilaw fertig.

Schwedischer Apfelreis

Zutaten: 1/4 kg Reis, 2 Eßlöffel Zucker, Vanillezucker, Zitronenschalen, 1 Liter Milch, 4 Äpfel, 3 Eßlöffel Zucker, Zitronensaft, 5 Blatt Gelatine, 1/4 Liter Schlagobers.
 Zubereitung: Der Reis wird mit Salz, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschalen in der Milch weich gekocht. Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, Zitronensaft und etwas Wasser gedünstet. Unter den ausgekühlten Reis mischt man die aufgelöste Gelatine und das Schlagobers. Der Reis wird nun abwechselnd mit den Äpfeln in eine Form gefüllt und aufs Eis gestellt.

Dessert aus Rußland

Zutaten: 1/4 kg Topfen, 10 dkg Zucker, 5 dkg Rosinen, Zitronenschalen, 2 Eidotter, 1/8 Liter Schlagobers, einige geriebene Nüsse.
 Zubereitung: Der passierte Topfen wird im Wasserbad mit Zucker, Rosinen, Zitronenschalen und Eidotter schaumig gerührt und dann kalt gerührt. Zum Schluß wird das Schlagobers daruntergemischt und die Creme auf das Eis gestellt. Vor dem Ser-



vieren wird sie gestürzt und mit geriebenen Nüssen bestreut.

Tessiner Kartoffeln

Zutaten: Pro Person 2 große Erdäpfel, etwas Butter, 2 Löffel geriebener Käse.
 Zubereitung: Die Erdäpfel schälen, kurz zu waschen und mit einem gerippten Küchenmesser zirka ein dutzendmal einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Erdäpfel werden mit Salz bestreut, mit zerlassener Butter bepinselt und auf einem geölten Backblech ins Rohr geschoben. Während des Backens werden die Erdäpfel noch einige Male mit der zerlassenen Butter bepinselt und kurz vor dem Garwerden dick mit dem geriebenen Käse bestreut. Ist der Käse etwas zerlaufen und bildet eine goldgelbe Kruste, ist es Zeit, die Erdäpfel herauszunehmen und zu Tisch zu bringen.

Salzburger Nockerln

Zutaten: 4 Eier, 5 dkg Butter, 1 Packerl Vanillezucker, 2 dkg Mehl, 3 Eßlöffel Milch, 4 dkg Butter.
 Zubereitung: Butter, Eidotter und Vanillezucker sehr schaumig rühren, dann den festesten Schnee der Eiklar sowie das Mehl leicht darunterziehen. In einer Auflaufform



oder Omelettenpfanne Milch und Butter erhitzen, den Teig hineingießen und zugedeckt kurze Zeit backen. Dann sticht man mit einem Eßlöffel Nockerln heraus, bestreut sie mit Zucker und bringt sie sofort zu Tisch.
 Maria

...für
 herbstliche
 Tage!



Herren- Mäntel

tadellose Paßform,
 glatt oder gemustert
 1.180.—
 860.—
 690.—

490.—



Wien III · Wien X · Wien XXI, Am Spitz 16
 Wiener Neustadt · Neunkirchen · Gloggnitz
 St. Pölten · Krems · Amstetten · Eisenstadt