

Kulinaristik und Regionalkultur: Kulturwissenschaftliches zur „regionalen Küche“ in Theorie und Praxis*

Culinary customs and regional culture: cultural studies on “regional cooking” in theory and in practice

*Bernhard Tschofen***

Abstract

Mit der räumlichen Dimension kulinarischer Kultur diskutiert dieser Beitrag eine selbstverständlich gewordene Vorstellung der Moderne. Dieser folgend sind kulinarische Systeme räumlich begrenz- und unterscheidbar, „regionale Spezialitäten“ gelten daher als Ausdruck der Kultur spezifischer Räume, ihrer Traditionen und Lebensweisen. Implizit bestimmte dieses Paradigma stets die ethnologisch-kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung, explizit befragt die im Beitrag vorgestellte Forschungstradition erst in jüngerer Zeit verstärkt die Prozesse der Konstituierung regionaler Nahrungskulturen. Hier knüpft die Untersuchung an, indem sie zunächst das Konzept des sog. kulinarischen Erbes, wie es in regionaler Praxis und europäischer Politik verfolgt wird, durchleuchtet, um sodann konkrete Fragestellungen für eine Untersuchung der damit verbundenen Transformationsprozesse zu entwickeln: Im Mittelpunkt steht dabei die Transformation von alltäglichen alimentären Praktiken zu kulturellem Erbe – und von kulturellem Erbe zu cultural property.

Stichwörter

Kulinaristik; Regionalkultur; Essen und Trinken; Raum und Küchen.

Abstract

Within a spatial context of culinary culture, this article discusses a representation of modernity that has become obvious. According to this affirmation, culinary systems can be attributable geographically and distinguishable and “regional specialities” serve, as such, as the expression of the culture of specific areas, of its traditions and ways of life. Implicitly, this paradigm has always defined ethnological and cultural research regarding eating habits; the empirical tradition has only recently questioned, in a more intense manner, the processes for establishing regional cultures regarding eating habits. The research proceeds in this manner by, firstly, evaluating the concept of so-called culinary heritage from a regional standpoint and within European politics, so as to develop concrete queries for research based on the transformational processes related to this: at the heart of the issue is the transformation of daily eating practices into cultural heritage – and of cultural heritage into cultural property.

Key words

Culinary customs; regional culture; eat and drink; space and cuisine.

* Gekürzte und in einigen Teilen bearbeitete Fassung eines Beitrags d. Verf.: Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze erschienen. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 103 (2007), H. 2. S. 169–196.

** Seit Dezember 2004 am Ludwig-Uhland-Institut als Professor für Empirische Kulturwissenschaft/Volkskunde mit Schwerpunkt Regionale Ethnographie. Promotion an der Universität Tübingen 1999, Habilitation für Europäische Ethnologie an der Universität Wien 2001.

Amuse Geule: „...eine kleine europäische Gastronomiektion“

VOR FÜNF JAHREN ERSCHIEN JAMES HAMILTON-PATERSONS Roman „Kochen mit Fernet-Branca“, ein Buch, das man auch als kulinarisches Sinnbild auf das neue Europa lesen könnte. Es spielt bezeichnenderweise in der Toskana, und im Mittelpunkt steht das Aufeinandertreffen von Gerald Samper, einem gebildeten englischen Ghostwriter von Prominenten aus dem zweiten Glied, und Marta, einer aus dem imaginären osteuropäischen Woinowien stammenden und zunächst von ihrem Nachbarn im toskanischen Bergidyll verkannten Komponistin von Filmmusik für den mediterranen Kunstfilm. Der sich vordergründig um Ruhe und Aussicht drehende Konflikt zwischen den beiden Antagonisten wird als kulinarischer Kleinkrieg ausgefochten, die Konkurrenz (und Inkongruenz) der von den beiden vertretenen kulinarischen Systeme wird dabei zum Sinnbild für europäische Gegensätze: hier der wissende „Foodie“ Samper mit seiner exaltierten Kennerschaft und Experimentierfreude, da die kulinarisch unambitionierte und bodenständige Marta mit ihren Freuden an den authentischen Lieferungen woinischen Soulfoods, die ihr die traditionsbewusste Sippe (mit Nomenklatura-Vergangenheit und Big-Business-Gegenwart) von Zeit zu Zeit zukommen lässt. Ihre zunächst verlegenen gemeinsamen Mahlzeiten sind ein Krieg der Gusteme und der europäischen Ordnungen: Während Marta Samper mit fetter Wurst aus ihrer Heimat zu erledigen trachtet – „Mit schwungvoller Gebärde setzte sie mir eine dicke Wurst vor, beige wie ein Kondom und von Klumpen so voll wie eine Gefängnismatratze. Sie war ein wenig größer als die bayerischen Exemplare, die knapp in nachtopfgroße Schüsseln passen“ (HAMILTON-PATERSON, 2005, S. 29) –, während also Martha mit dieser von ihm als „Furunkel“ und „Anatomiektion“ empfundenen regionalen Köstlichkeit aufwartet, sind die Lektionen Sampers bis ins Detail komponierte Crossover-Ereignisse stilisierter Regionalküchen. Zwei Zitate mögen den unterschiedlichen alimentären Habitus der beiden erläutern.

Nach dem ersten gemeinsamen Mahl schreibt Marta an ihre zuhause bei der Familie in Woinowien lebende Schwester Marija: „Wie dem auch sei, was sollte ich meinem Gast zu essen vorsetzen als eure Schonka und Pawlu? Ein echt woidisches Mahl, eine kleine europäische Gastronomiektion. Aber ach, ich fühlte mich so an zu Hause erinnert, dass mir die Tränen kamen – liebe Mari, ich hätte die Schonka überall auf der Welt erkannt, so unverwechselbar stammte sie von unserem Landgut“ (HAMILTON-PATERSON, 2005, S. 46). Der von Marta als „englische

Kulturschwuchtel“ eingestufte, hobbykochende, ariensingende und heimwerkende Samper ist dagegen als „geschmäcklerischer Auskenner“¹ gezeichnet, der sich schon mal an Muscheln in Schokolade, Otterragout oder eine Pie mit geräucherter Katze und Karettschildkröte macht: „Die beste im Handel erhältliche geräucherte Katze kommt vom äußersten Rand Italiens, nahe Solda (oder Sulden, wenn Sie germanisch aufgelegt sind) an der Schweizer Grenze. Sie wird verkauft von der Familie Ammering in dem Dörfchen Migg [...]“ (HAMILTON-PATERSON, 2005, S. 211).

Was die beiden verbindet ist die – nicht nur titelgebende – Leidenschaft für Fernet-Branca; Gerry kocht mit ihm bei jeder Gelegenheit, beide trinken sie ihn (und haben sich gegenseitig im Verdacht süchtig zu sein), während er, Gerald, ihn offiziell aus Gründen der Distinktion in Wahrheit zu verachten hat und Fernet für sie, Marta, naturgemäß hinter den woidischen Schnäpsen zurückbleiben muss: „ein schwacher Abglanz des Galsija, den unsere Jäger trinken“ (HAMILTON-PATERSON, 2005, S. 45).

Vorspeise: „Region und Kultur“ – Raumkultur oder Kultur im Raum?

Die literarische Kostprobe führt mitten in das Thema hinein: Essen und Trinken sind in der späten Moderne hochgradig kulturalisierte Praktiken. Sie sind längst nicht nur Ausdruck eines sozialen Status oder grundlegender Produktionsverhältnisse, sondern spielen eine zusehends gewichtige Rolle in der (zumindest symbolischen) Markierung von kultureller Zugehörigkeit. Mit der Aufwertung des Ethnischen und des Regionalen, wie sie die sog. Globalisierung weiter Lebensbereiche begleitet, verbindet sich eine neue Aufmerksamkeit für kulinarische Überlieferungen. Das ist gut so und kann – jedenfalls, was die regionale Kost anlangt – viel zur Entwicklung von Lebensqualität und nachhaltiger Wertschöpfung beitragen. Doch allzu schnell werden Nahrungstraditionen mit dem Label kultureller Identitäten versehen – nicht immer bedenkend, dass solche Identitätskonstruktionen auch etwas Ausschließendes haben und in vielen Fällen der historischen Grundlagen entbehren, jedenfalls eher diskursiv konstruiert als in alimentärer Praxis überliefert sind.

Dennoch, wenn wir uns mit Eindrücken aus der Gegenwart konfrontieren, ist die Vorstellung einer räumlichen Dimension geschmacklicher Welten omnipräsent: Da nimmt eine Billig-Airline in Kooperation mit dem Land Baden-Württemberg eine

¹ „Geschmäcklerische Auskenner“. Interview mit James Hamilton-Paterson (Severin Corti). In: Der Standard vom 29. Juli 2005 (Beilage „Rondo“).

Maschine in Betrieb, die mit dem Slogan „Mhhh Baden-Württemberg“ als kulinarischer Botschafter des Landes unterwegs sein soll. Da gestaltet die Deutsche Bahn während der FIFA-Fußball-WM das Angebot ihrer Speisewagen als Referenzsystem zwischen regionalen und globalen kulinarischen Räumen – so dass man als Gast des Bordrestaurants die Wahl hat zwischen den repräsentativen Speisen der Spielstätten und im ICE-Tempo durchmessenen Landschaften und den nach ähnlicher Logik aufbereiteten typischen Spezialitäten aus den Teilnehmerländern. Und da liest man in den Zeitungen, dass die EU die Maßnahmen zum Schutz regionaler Nahrungsmittel ausweiten und als Beitrag zur kulturellen Vielfalt verstanden wissen will.

Vielleicht sollte man sich von Anfang an die Anführungszeichen ersparen, wenn hier von „regionaler Küche“ (vgl. PAUSER, 2002), von typischen und repräsentativen Speisen die Rede ist, und es soll auch nicht eine Dichotomie von imaginären und realen kulinarischen Räumen eröffnet werden. Fürs erste genügt der doppelte Befund, dass in unseren spätmodernen Alltags zwei Denk- und Handlungsmuster unumgänglich sind: Erstens die Vorstellung, dass kulinarische Praktiken dominant räumlich figuriert sind, und zweitens das Versprechen, dass sich die kulturelle Vielfalt und Differenz der Räume und Regionen besonders unvermittelt in der Begegnung mit ihren kulinarischen Systemen erfahren lässt.² Das macht das Thema regionale Küche zu einem Feld der kulturwissenschaftlichen Analyse, einige Aspekte eines solchen Zugangs sollen im folgenden schwerpunktmäßig verfolgt werden. Ziel des Ganzen ist nicht etwa die bloße Übertragung von Denkmodellen des sog. *spatial turn* (SCHROER, 2006; vgl. SOJA, 2003) auf das Feld der Kulinaristik, sondern der Versuch, in der Anwendung eines relationalen Raumbegriffs Ansätze zu entwickeln, mit denen sich Entstehung und Funktionieren von regionalen Geschmacksordnungen und raumbezogenen kulinarischen Praktiken im konkreten Kontext der europäischen Schutzsysteme für das sog. kulinarische Erbe erklären lassen. Ich verzichte also auf eine allgemeine theoretische Disposition und will stattdessen die Ausleuchtung der sich abzeichnenden Felder in den Mittelpunkt rücken.

² Eine Umfrage über europäisches Touristenwissen aus dem Frühjahr 2006 mag dies noch unterstreichen. Der zu Folge sind Deutsche Touristen überdurchschnittlich informiert und wissen nicht nur (im Vergleich) besonders viel, sondern offenbar auch immer mehr über die Spezialitäten ihres Gastlandes, während die Kenntnis der Kunst- und Kulturdenkmale des Gastlandes bloß Durchschnittswerte erreicht und das Wissen über politische und soziale Verhältnisse offenbar hinter dem von Touristen aus anderen europäischen Ländern zurückbleibt; Süddeutsche Zeitung vom 11. Mai 2006.

Die Rede von der regionalen Küche suggeriert eine quasi natürlich gegebene Inzidenz von Raum und Geschmack, diese gibt es freilich nicht – und nicht einmal Regionen selbst können als gegebene Ordnungen verstanden werden. Sie sind vielmehr historisch gewordene sozialräumliche Gebilde, die oft sehr fließende und vor allem in jüngerer Zeit entstandene Konturen besitzen. Ungeachtet der historischen Tiefe mancher europäischer Regionen sind diese weitgehend als Produkt (und Nebenprodukt) neuzeitlicher Staatsbildungsprozesse zu begreifen. Region ist also ein Raumkonzept der „Moderne“, dessen imaginäre Facette (und kulturelle Füllung) stets die Verwandtschaft und Abhängigkeit zur Nation als dem ‚großen‘, kulturell begründeten, sozialen Ordnungssystem der Moderne zeigt. Und was die Gegenwart anlangt, steht außer Frage, dass Regionalität primär eine Spielform globaler Vergesellschaftungsprozesse ist – auch und gerade dort, wo sich neue Regionen auf ältere kulturräumliche Ordnungen berufen und ihre Spezifika zum Gegenstand des Identitätsmanagements machen. Das Konzept Regionalität ist also nicht gegen die Modernisierung gerichtet, sondern begleitet sie, ist – mit Rolf Lindner gesprochen – in seiner Suche nach dem „Besonderen im Eigenen“ bereits der Nachvollzug erfolgter Globalisierung: das Eingeständnis, daß es „auch hier so ist wie überall“ (LINDNER, 1995, S. 11). Wie in den Staats- und Nationsbildungsprozessen des 19. Jahrhunderts der Umweg über Regionales – oder heimatlich Konnotiertes – der nationalen Integration diene, können aktuelle Tendenzen der Regionalisierung als Instrument und Begleitung der europäischen Integration verstanden werden, der damit verbundene Territorialisierungsprozess als Komplement von Entgrenzung.

Dies ist gewissermaßen die eine Seite des Phänomens „Wiederentdeckung des Regionalen“: der gerade mit Blick auf die Praxis notwendige Hinweis auf die Konstruiertheit von Regionen (vgl. MURPHY, 1991). Die andere Seite liegt in der Betonung des Konstruktionscharakters begründet, der keinesfalls mit einer Aussage ‚bloß konstruiert‘ gleichgesetzt werden kann. Denn soziale Konstruktionen sind nicht nur Hinweise auf die kulturbildenden Potentiale in Geschichte und Gesellschaft, sondern sie sind auch wirkmächtige soziale Ordnungen. Anders gesagt, Regionen „geschehen“ im Alltag und verändern sich in und durch Praxis. Gerade weil wir sie uns nicht als homogene und geschlossene Gefäße vorstellen dürfen, sondern stets als in Beziehungen zu anderen Räumen definierte Ordnungen, stehen sie in engem Bezug zum Wissen und Handeln der Menschen. Nochmals gewendet, könnte diese für das Thema

„regionale Küche“ wichtige Skizze zu Begriff und Sache des Regionalen pointiert bilanziert werden: Region ist zugleich „Struktur“ und „Prozess“ – raumkulturelle Praktiken konstruieren sie, aber die damit entstehenden Ordnungen strukturieren in Interdependenz auch wieder die soziale Praxis. Die Verräumlichung von Werten und Erfahrungen kreiert also „Region“ wiederum als Chiffre für bestimmte kulturelle Ordnungen.

Hauptspeise I: Kulinarische Systeme – Raum und Küchen

Was aber hat diese zunächst abstrakte Perspektive mit regionalen Küchen, mit kulinarischen Regionen zu tun? Sehr viel, wie zu sehen sein wird, denn Essen und Trinken im Horizont alltagsweltlicher Globalisierung und Regionalisierung ist ein besonders aufschlussreiches Feld für die Zusammenhänge zwischen Raum und Kultur. Und die Denkfigur der regionalen Küchen und kulinarischen Regionen kann als beredtes Beispiel dafür genommen werden, wie die Kultur zum Raum kommt, wie Räume konstituiert und praktiziert werden.

Hier kann nicht die lange Geschichte der Aufmerksamkeit für die vernakularen Nahrungsgewohnheiten Thema sein, benannt werden soll aber noch ein gewisses Paradox, das sich mit der Wissens- und Wissenschaftsgeschichte der kulturkundlichen Nahrungsforschung verbindet und das sich für andere Felder in ähnlicher Weise skizzieren ließe. Das augenscheinliche Paradox liegt in dem ambivalenten Verhältnis zur Kategorie des Raumes, die dem volkskundlichen Zugang eignet. Knapp gefasst, hat man den Komplex der menschlichen Ernährung von Anbeginn an in Begriffen von Räumen und Grenzen – später auch: Wanderungen – gedacht, ohne dabei aber die räumliche Dimension theoretisch und systematisch zu befragen. Das liegt wohl nicht zuletzt daran, dass in einer in der Tradition der Kulturraumforschung der zwanziger Jahre stehenden Zugangsweise, wie sie auf der Grundlage der Erhebungen des Atlas der Deutschen Volkskunde und anderer nationaler volkskundlicher Atlaswerke entwickelt worden ist und die Nachkriegsjahrzehnte weitgehend bestimmte, die räumliche Perspektive als methodisches Apriori bereits vorausgesetzt war. Timo Heimerdinger hat das in seinem anregenden Überblick kürzlich folgendermaßen zusammengefasst: „Grundlegend für die volkskundliche Nahrungsforschung waren ab den 1960er Jahren die Arbeiten zur Kulturfixierungs- und Wirtschaftslagentheorie, die sich vornehmlich mit den Namen Wiegmann und Teuteberg verbinden. Die Untersuchung der Verbreitung und Diffusion verschiedener Speisen und Kosttypen in sozialer, vor allen

Dingen aber räumlicher – im Sinne von territorialer – Hinsicht stand hier im Zentrum des Interesses“ (HEIMERDINGER, 2005, S. 206).

Spät und zögernd scheint also die Nahrungsforschung den Raum zu entdecken, während ihr Feld selbst mehr denn je von komplexen und ineinander greifenden räumlichen Prozessen definiert zu sein scheint. Doch geht die Vorstellung von regionalen kulinarischen Systemen von anderen Paradigmen aus. Bezeichnenderweise war auch – wie oben skizziert - die Blickrichtung der ethnologischen Nahrungsforschung bislang größtenteils eine umgekehrte: sie hat die räumliche Dimension von Nahrungstraditionen weitgehend essentiell genommen und bestimmte Speisen oder Zubereitungsarten als typisch für bestimmte Regionen beschrieben und historisch nachgezeichnet. Auch dort, wo das Regionale (oder auch das Ethnische) beim Essen und Trinken in konstruktivistischer Wendung befragt worden ist, beschränkte sich die Analyse lange auf die kommunikativen Aspekte solcher Zuschreibungen, auf ihre Rolle in der interkulturellen Kommunikation und auf die etwa mit nationalen Nahrungs-Stereotypen transportierten Vorstellungen von Identität und Alterität.

Grob gesprochen, in den zentralen Deutungsmustern des mit Marcel Mauss als „soziales Total-Phänomen“ beschriebenen Komplexes um Essen und Trinken war für systematische Analysen der räumlichen Dimension wenig Platz. Das gilt übrigens nicht allein für die volkskundliche Tradition, sondern kann in ähnlicher Weise für die gesamte kultur- und sozialwissenschaftliche Ernährungsforschung konstatiert werden. So hat auch die Soziologie zwar früh die inkludierenden und exkludierenden Funktionen von kulinarischen Systemen erkannt, aber auch erst in jüngster Zeit die „Erfindung der National- und Regionalküchen“ (BARLÖSIUS, 1999, S. 146) nicht mehr als unausweichlichen Prozess, sondern als diskursive wie praktische Begleitung sozialer und territorialer Differenzierungsprozesse zu beschreiben gelernt.

Viel eher interessierten hier wie dort im Sinne der sprichwörtlichen Feuerbachschen Wendung von „Der Mensch ist, was er isst“ neben dem sozialen Seinzusammenhang von Nahrungsmitteln und Speisen (Jakob Tanner spricht vom „kulinarischen Materialismus“; TANNER, 1996) zivilisationsgeschichtliche Fragen nach dem *wie?* sowie mit Blick auf soziale Strukturen die kommunikativ-sozialisierenden Funktionen der Kommensualität bzw. des Conviviums und die distinktiven Funktionen von Nahrung und Geschmack als Differenzierungsinstrumente des sozialen Raumes. In der empirisch-kulturwissenschaftlich modernisierten

Volkskunde hat beispielsweise Utz Jeggle bereits sehr früh gezeigt, „was beim Essen alles mitgegessen wird“, wie gerade auch die Alltagsküche und die damit verbundenen Praktiken und Rituale Ordnungen und Wertorientierungen vermitteln und implementieren (JEGGLE, 1988; vgl. Ders. 1986).

Unübersehbar erschöpft sich der soziale Sinn des Gegessenen aber nicht in den oben genannten Koordinaten, jedenfalls geht der Erfolg der neuen regionalen Küche und der damit verbundenen Umstrukturierungen - resp. Umdeutungen - des Agrar- und Erlebnismarktes nicht in ihnen auf. Ulf Matthiessen, Berliner sozialwissenschaftlicher ‚Raumforscher‘ mit einem Gespür für Kulturpraktiken im Raum und des Raumes, hat in einem anregenden Text über „Esskultur und Regionale Entwicklung“ die These formuliert, dass in den vergangenen Jahren ein neues Deutungsmuster die kulinarische Landschaft durchkreuzt und – Ansätze der erwähnten synthetisierend – die Korrespondenz von regionalen Territorien und geschmacklichem Eigensinn zentral stellt (MATTHIESEN, 2005). Wenn man die zeitgenössische Wiedererfindung regionaler Küchen seit den achtziger, neunziger Jahren beobachtet, spricht vieles dafür, darin ungeachtet gleichzeitig fortschreitender Nivellierung eine Entwicklung erkennen zu dürfen, die ebenso grundlegend wie folgenreich für die europäischen Alltage sein dürfte.

Anders gesagt, noch nie war im Essen soviel Raum, noch nie war den Repräsentationen um Essen und Trinken wie auch den elementaren Erfahrungen des Schmeckens und Riechens soviel Territorialität beigemischt. Es ist also umgekehrt danach zu fragen, wie diese Bindung auf Orte und Räume zurückwirkt, diese ‚macht‘, mit Kontur und Botschaft erfüllt. In der Formulierung der britischen *material culture-studies* lautet der Befund dann auch ähnlich: „Foods do not simply come from places, organically growing out of them, but also makes places as symbolic constructs, being deployed in the discursive construction of various imaginative geographies“(COOK; CRANG, 1996, S. 140).

Dieser Satz gilt naturgemäß nicht für die Rhetorik der alltagsweltlichen Nahrungszusammenhänge. Sowohl die industrielle Lebensmittelproduktion als auch die verschiedenen Initiativen zum Schutz des sog. kulinarischen Erbes arbeiten mit einer anderen Denkfigur. Sie ist der alten – kulturell statischen und die Vorstellung von Natürlichkeit und Authentizität in den Vordergrund rückenden – Vorstellung der volkscundlich-ethnologischen Nahrungsforschung verwandt. So heißt es etwa in der

aktuellen Kampagne für Parmigiano Reggiano „er wird nicht produziert, er entsteht“³; und das ist nur ein Beispiel dafür, dass das Kulturkonzept, das zur Untersuchung des Komplexes Raum/Geschmack/Praxis benötigt wird, nicht mit jenem ident sein kann, mit dem in europäischen Alltags – und zumal in der EU-Agrar- und Regionalpolitik - gegenwärtig operiert wird. Um seine Herkunft und Tragweite zu verstehen, ist es notwendig, Politik und Praxis kulinarischen Erbes in den Zusammenhang dessen zu stellen, was seit einigen Jahrzehnten als Kultur- und Naturerbe firmiert.

Hauptspeise II: „Culinary Heritage“ – europäische Politiken und alltägliche Praktiken

Nahrungsgewohnheiten sind ein Komplex, in dem Diskurse und Politiken des Kulturerbes weit in unsere alltäglichen Praktiken hereinreichen. Sie haben in den vergangenen Jahren unter dem Begriff des kulinarischen Erbes – als Sammelbegriff für tradierte und regionentypische Nahrungsmittel einschließlich ihrer spezifischen Zubereitungsarten („Küchen“ und kulinarische Systeme) – eine ungeahnte Aufmerksamkeit erfahren. Und dies, obwohl der Komplex des Kulinarischen nicht so recht in das dichotomische Modell des Kulturerbes passen will: einerseits äußerst konkret und körpernah, ist Nahrung aufgrund ihrer Vergänglichkeit und eines auf Sinneserfahrung jenseits verlässlicher Taxonomien angelegten Konsums andererseits ein hoch abstraktes Gut (vgl. BARLÖSIUS, 1999). Kulinarische Praxis zeichnet sich dergestalt durch eine Gleichzeitigkeit von materiellen und immateriellen Aspekten aus und ist daher weder ausschließlich einem *material* noch einem *intangible cultural heritage* zuzuordnen (vgl. WEIGELT, 2006).

Ungeachtet ihrer schweren Greifbarkeit sind kulinarische Traditionen in vielen Teilen der Welt in jüngster Zeit zu einem verstärkten Ausgangspunkt von „metakulturellen Prozessen“ (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2004) geworden. Weniger als Reaktion auf „Globalisierung“, sondern vielmehr als ein Aspekt globaler Transformationsprozesse haben insbesondere regionale kulinarische Überlieferungen und Systeme eine neue Aufmerksamkeit erfahren. Sowohl die ungezählten regionalen Initiativen und nationalen Stiftungen, wie sie in vielen Ländern bereits entstanden sind, als auch die die weltweit agierenden NGOs – wie die mitgliederstarke Slow-Food-Bewegung (PETRINI, 2003) – oder die Förderpolitik der EU-Agrarkommission berufen sich dabei auf ein Konzept von Kultur (vgl. JOHLER, 2001; 2002), das die gesamten Welterbe-Diskurse durchzieht und neben der Kategorie des Raumes (als dem primären

³ Vgl. Anzeige in *Slow Food-Magazin. Genießen mit Verstand* 14 (2006), Nr. 1, o.S. (S. 67).

Ordnungsprinzip „lokaler oder regionaler Traditionen“) vor allem die Gemeinschaftsgebundenheit kulinarischen Wissens und kulinarischer Praktiken in den Vordergrund rückt.

Ob für die Anlage nationaler Inventare des kulinarischen Erbes, ob für die Entwicklung landschaftlicher Spezialitäten mit einem in die regionale Wertschöpfung einzubringenden Mehrwert der Produkte und Erfahrungen (PFRIEM u.a., 2006), ob für die in der europäischen Agrarpolitik und im Welthandel (WTO) konfliktreich verhandelten Prinzipien des „Terroirs“ (vgl. JOSLING, 2006) und der generischen Spezialitäten (vgl. THIEDIG; SYLVANDER, 2000), immer ist es auch das Wissen der Ethnologie und Kulturforschung, das hinter den Kriterien und Begründungen steht. Umgekehrt spiegelt dieses Wissen auch die alltäglichen Vorstellungen und Erfahrungen und macht sie bewusst und unbewusst zur Grundlage kulinarischer Ordnungen (vgl. TSCHOFEN, 2005).

Bislang sind weder die Konstituierungsprozesse expliziten kulinarischen Erbes, noch die mit den Transformationen von Nahrungstraditionen, einzelnen Speisen oder Küchen, verbundenen Fragen kulturellen Eigentums zum Gegenstand größerer kulturwissenschaftlicher Untersuchungen geworden. Ausnahmen bilden erste Beiträge der skandinavischen Ethnologie (SALOMONSSON, 2002) sowie in letzterer Hinsicht die Studien von Gisela Welz zur Europäisierung des Nahrungsmittelmarktes am Beispiel des zypriotischen Käses „Halloumi“ (WELZ, 2007; vgl. WELZ; ANDILIOS, 2004). Dabei ist das Feld als solches keinesfalls unbearbeitet, sowohl die praxisnahe Dokumentation (*Deutschlands kulinarisches Erbe* 2004) – oft allerdings in essentialisierender Perspektive – als auch die (agrar-)ökonomische Analyse (PROFETA u.a., 2005) belegen seine Bedeutung in Alltag und Wirtschaft und verweisen auf die historischen und soziokulturellen Leerstellen des Gegenstands (THIEDIG, 1996).

Daneben entwickelte sich am Rande der Beschäftigung mit historischen Landschaftsküchen (LESNICZAK, 2003) Aufmerksamkeit für die – wie Konrad Köstlin das zuerst formuliert hat – „Revitalisierung regionaler Kost“ in der Moderne (KÖSTLIN, 1975; 1991; vgl. GYR, 2002). Zumal im deutschsprachigen Raum und in Skandinavien setzt daher früh eine intensivere Beschäftigung mit der diskursiven Konstruktion regionaler und nationaler Küchen ein. Der seit den sechziger Jahren entwickelten Sensibilität für eine „Volkskultur aus zweiter Hand“ (und damit auch für die alltagsweltliche Zirkulation disziplinären Wissens) folgend, haben – zunächst noch

in den Spuren der Erforschung eines Nahrungsfolklorismus – eine Reihe von Beiträgen die Revitalisierung regionaler Kost unter dem Aspekt einer identitätssichernden Strategie der „*invention of tradition*“ beschrieben und gedeutet. Dank einer in jüngerer Zeit durch die Begegnung von praxeologischen und kulturesemiotischen Konzepten geschärften Aufmerksamkeit für die symbolischen Dimensionen kulinarischer Systeme (MATTHIESEN, 2003) findet nun auch die Herstellung kultureller Ordnungen durch Nahrungsgewohnheiten neue Berücksichtigung (BURSTEDT, 2002). Sie schließt die Beschreibung und Analyse der damit verbundenen Repräsentationen mit ein und nimmt in jüngster Zeit zusehends die sozialen Praktiken auf verschiedenen Akteursebenen (Konsumenten, Produzenten, Wissenschaft) in den Fokus. Damit verbindet sich zumeist eine raumzeitliche Verortung der avisierten Phänomene im Spannungsfeld eines gedachten Gegensatzpaares von Regionalismus und Globalismus (vgl. HEIMERDINGER, 2005). Auch der Bezugsrahmen der internationalen und interdisziplinären *food studies* bzw. *culinary studies* steht unter dem Eindruck globaler Entwicklungen; für die anthropologische Forschung wird demnach eine wichtige Perspektive in der analytischen Verbindung von Fragen nach *governance* und alltäglicher lokaler Praxis gesehen (PHILIPPS, 2006).

Damit bewegen sich die Fragestellungen solcher Forschungen längst nicht mehr in einem allein durch den engeren Gegenstand definierten Feld, sondern erfahren vor allem Anregungen aus einer mit der neuen Aufmerksamkeit für die räumliche Dimension der sozialen Welt (LÖW, 2001; SCHROER, 2006) gespeisten Beschäftigung mit Regionalität. Dementsprechend ist neben der Frage nach Erfahrung und Gestaltung raumkultureller Ordnungen die Analyse regionalen Identitätsmanagements unter den Bedingungen von Europäisierung und sog. Globalisierung zu einem zentralen Thema geworden (vgl. FRYKMAN; NIEDRMÜLLER, 2003). Die dabei entwickelten theoretischen Konzepte relationaler Ordnungen und situativer Orientierungen (vgl. FEATHERSTONE; LASH, 1999) sind Grundlage einer weiteren Beschäftigung mit europäischen Identitäten im Spannungsfeld von Region/Kultur und den übergeordneten Prozessen gleichzeitiger Homogenisierung und Differenzierung (FRYKMAN, 1999). Ihre Überprüfung in einer die Mikro- und die Makroebene verknüpfenden Ethnographie der alltagsweltlichen Erfahrung und Gestaltung der entsprechenden Regimes ist dagegen weitgehend noch zu leisten.

Vor allem aber – und dies ist hier zentral – konnte sich die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung in diesem Kontext ein deutlich reflexives Moment aneignen, das den eigenen (auch disziplingeschichtlich begründeten) Anteil an gegenwärtigen Diskursen und Praktiken zu bedenken hilft (vgl. TSCHOFEN, 2000) und insgesamt ein Konzept von Nahrungskultur als eines von Wissen und Handeln bestimmten sozialen Feldes nahe legt (vgl. WELZ; ANDILIOS, 2004). Vor diesem Hintergrund lässt sich dann auch der in Politik und Praxis als kulinarisches Erbe taxierte Komplex als ein durch Beziehungen geregeltes System begreifen.

Wenn die Kulturwissenschaft die Formierung kulturellen Erbes in den Fokus nimmt, dann verbindet sich damit die Frage nach der Transformation räumlich und kulturell begrenzter Güter, Traditionen und Wissensbestände zu entgrenzten und universalisierenden Ordnungen. Dieser Übergang gestaltet sich in der Regel weder bruchlos noch konfliktfrei (vgl. NADEL-KLEIN, 2003). In den Blick geraten damit zwangsläufig die Konfliktfelder der Einbettung globaler Kulturprozesse in lokale Handlungsrahmen sowie die praktische Gestaltung europäischer bzw. globaler Ordnungsgefüge sowie der Systeme und Netzwerke des Transfers (vgl. CSÁKY; SOMMER, 2005). Schutz und eigentumsmäßige Gestaltung kulinarischen Erbes zeigen die Probleme, die sich mit dem Konzept des Kulturerbes insgesamt verbindend. Dabei liegt das Paradox im gleichzeitigen Hochhalten eines holistischen Kulturkonzepts auf der normativen Ebene und im Handeln nach den Bedingungen der Hybridität. Darin scheinen sich nicht zuletzt die grundsätzlichen Aporien von Globalisierungsprozessen als zugleich homogenisierende und heterogenisierende Tendenzen abzubilden.

Um diese zu verstehen, bedarf es neuer Zugangsweisen – etwa solcher, die auf eine Pragmatik der Globalisierung zielen und Differenzen jenseits des Kulturessentialismus wie auch jenseits der überkommenen Fortschritts- bzw. Modernisierungskonzepte ausmachen können. Angewandt auf das Feld der kulinarischen Traditionen als *cultural property* heißt das, im Vergleich der Adaptierungen und Gestaltungsspielräume nicht im Hintergrund wieder wirkmächtige ‚kulturelle Unterschiede‘ stark zu machen, sondern Kulturerbe als Beziehung zu begreifen, um so die wirkmächtigen Bilder einer ‚Container-Theorie‘ und damit die Crux eines methodologischen Nationalismus hinter sich lassen zu können. Dass es dabei primär um Konzepte geht, die den (auch: kulturtheoretischen) Paradoxien und Gleichzeitigkeiten des Komplexes gerecht werden, steht außer Frage. Die bloße

Aufmerksamkeit für das Ankommen globaler Politiken im lokalen Rahmen genügt dabei ebenso wenig wie die umgekehrte Konzentration auf die womöglich konfliktreich aus unterschiedlichen Praktiken abgeleiteten Regelwerke und Systeme.

Im Konzept des kulinarischen Erbes, wie es gegenwärtig von nationalen Programmen, regionalen Initiativen und NGO's forciert wird, finden sich Denk- und Argumentationsmuster aller drei Unesco-Welterbe-Programme (vgl. HEMME; TAUSCHEK; BENDIX Hg., 2007). Als ein hochgradig konkretes und tangibles Gut, weist Nahrung gleichzeitig weit in den Bereich des Immateriellen und Intangiblen hinein. Es nimmt aber auch Ideen des Naturerbe-Programms auf, in dem der systemische Zusammenhang und der Verweis auf natürliche und lebendige Einheiten betont wird. Denn während die Konvention von 1972 in Begriffen von Territorialität angelegt ist, definiert die jüngere von 2003 den Gegenstand des *safeguardings* in Begriffen von Gemeinschaften als Trägern kollektiven Wissens: „All forms of traditional and popular or folk culture, i.e. collective works originating in a given community and based on tradition“⁴.

Beide Kriterien – das regional begrenzte und das des Kollektivs – finden sich in verwandter Form in den Richtlinien zum kulinarischen Erbe; sie bilden vermitteltemaßen auch die Grundlage der EU-Maßnahmen zum „Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung“. Diese gehen auf Verordnungen aus dem Jahr 1992 zurück und sind im Frühjahr 2006 erweitert und novelliert worden („Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel“; „Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln“). Heute werden insgesamt drei verschiedene europäische Zertifikate durch die nationalen Agrar-Agenturen vergeben und kontrolliert: 1) *Protected Designation of Origin* (PDO), geschützte Ursprungsangabe (gU), 2) *Protected Geographical Indication* (PGI), geschützte geographische Angabe (ggA) und 3) *Traditional Speciality Guaranteed* (TSG), garantiert traditionelle Spezialität (gtS).

Die damit verbundenen Anerkennungsverfahren spielen eine wichtige Rolle in der Begegnung der Regionen mit der – als abstrakt wahrgenommenen – Union, sie werden national sehr unterschiedlich gehandhabt (vgl. THIEDIG; PROFETA, 2006)

⁴ UNESCO - Text of the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, 2003, http://www.unesco.org/culture/ich_convention/index.php?pg=00022 [letzter Zugriff 03 07 07].

und sind Auslöser von Konflikten zwischen Interessensverbänden, Regionen und sogar Mitgliedsländern. Um sich einen Eindruck von den damit verbundenen Verfahren zu machen, möge der Hinweis auf die Durchführungsbestimmungen genügen. Diese bilden allein ein Dokument von rund 50 Seiten, und wenn eine Erzeugergemeinschaft in einem Mitgliedsland ihren Käse oder ihre Wurst mit dem Status einer EU-zertifizierten Indikation versehen will, hat sie ausführliche Beschreibungen und Begründungen zu liefern – das Produkt mit einem Narrativ zu versehen, der nicht allein in ernährungsphysiologischem Wissen gründet, sondern ein großes Maß ethnographischen Wissens zu mobilisieren hat. So empfiehlt das Dokument, besondere Sorgfalt für die als „link“ firmierende regionale Bindung des Produkts aufzuwenden, sie allein kann das erwünschte Alleinstellungsmerkmal begründen: „The explanation of the ‘link’ is the most important element of the product specification with regard to registration. The link must provide an explanation of why a product is linked to one area, and not another, i.e. how far the final product is affected by the characteristics of the region in which it is produced. For both PDOs and PGIs, demonstrating that a geographical area is specialised in a certain production is not enough in order to justify the link. In all cases, the effect of geographical environmental or other local conditions on the quality of the product should be emphasised“ (European Commission, 2004).

Die EU-abhängigen Aktivitäten stehen oft im Zusammenhang mit – mitunter aber auch im Widerspruch zu – den Aktivitäten regierungsnaher Komitees zum Schutz des kulinarischen Erbes, wie sie in einigen europäischen Ländern ins Leben gerufen worden sind. Europäische Politiken werden auch hier je unterschiedlich lokal – die Deutungs- und Handlungsmuster (vgl. SALOMONSSON, 2002) reichen dabei von Folklore über Kultur und Tradition, nachhaltige ökologische und soziale Entwicklung, regionale Lebensqualität, touristisches Regionenmarketing bis hin zur Wettbewerbsstärkung, den Innovationspotentialen von Funktionsregionen und der versteckt protektionistischen Agrarsubvention. Der Normalfall zeichnet sich jedenfalls durch ein Ineinandergreifen verschiedener Intentionen und Deutungen aus.

Erst in jüngerer Zeit ist die kulturelle Dimension des Lebensmittelrechts zum Gegenstand der Diskussion geworden (BARLÖSIUS, 1997; STREINZ, 1997). Damit sind auch rechtliche, ökonomische und kulturpolitische (bzw. -praktische) Diskurse zusammengeführt worden. Sie gewinnen derzeit in der Steuerung des europäischen und internationalen Agrarmarkts (vgl. JOSLING, 2006), wie auch in der regionalen Planung

eine neue Öffentlichkeit und bieten sich für eine Analyse der Beziehungen zwischen Rechtsvorstellungen und Kulturkonzepten im Hinblick auf die Formulierung von Gütern und Eigentumsrechten an (vgl. BÉRARD; MARCHENAY, 2004). Gerade die hohen Erwartungen regionaler Produzentenverbände auf der einen Seite, eines Regionenmarketings und Identitätsmanagements auf der anderen Seite machen die Politik und Praxis der Herkunftsbezeichnungen zu einem paradigmatischen Feld der Untersuchung von *cultural property rights* (vgl. GIBSON, 2005) in ihrer Beziehung zu kultureller Verortung und kommodifizierten Konzepten von Region, Tradition und Identität.

Ein anderes bislang weitgehend undokumentiertes Feld sind die Techniken und Medien dessen, was man als „kulinarisches Wissen“ bezeichnen könnte. Wer sich mit kulinarischen Regionen und kulinarischem Erbe beschäftigt, wird bald bemerken, dass sich damit zwei Formen der Repräsentation ganz zentral verbinden. Es handelt sich dabei um Listen einerseits, um Karten andererseits, also um Narrations- und Visualisierungsformen, die gerade in ihrer häufigen Verbindung Definitives für sich beanspruchen können. Während die Listen und Inventare der *culinary heritage*-Agenten (nicht zu vergessen die das Prinzip gewissermaßen biologisierende und sakralisierende „Arche des Geschmacks“ von Slow Food) eine Einkreisung durch Aufzählung versuchen und an die seit dem 19. Jahrhundert erprobten Wissenstechniken des Denkmalschutzes anschließen, übersetzt die kulinarische Landkarte Kulturelles unmittelbar in den Raum (vgl. PITTE, 1991). Sie schafft also imaginäre Topographien, die zugleich als Handlungsanleitungen für den Gebrauch von Landschaften fungieren können. Karten übertragen Wissen nicht nur in objektivierbare Formen, sondern kreieren auch Wissen, Orientierungswissen, das sich – um mit Gerhard Schulze zu sprechen – im „Archiv der Ereignismuster“ (SCHULZE, 2000) auf Abruf bereithält. Sie überziehen Landschaften quasi mit Benutzeroberflächen für den Alltag: „Auch die einfachsten Kartenbilder haben große Macht: sie pflanzen in die Köpfe Bilder davon, was Zentrum und was Peripherie ist, und etablieren Hierarchien – wenn auch meist harmlose“ (SCHLÖGEL, 2003, S. 106).

Wenn ich recht sehe, ist die Kartographie selbst erst in allerjüngster Zeit auf ihre machtvollen Instrumentarien aufmerksam geworden, und erst in Ansätzen hat sie auch begonnen, die populäre Kartographie als Kulturpraxis, als bildgebende Technik im Gewirk von Wissen, Macht und Raum zu thematisieren (vgl. SCHNEIDER, 2004;

TZSCHACHEL u.a., 2007). Gerade aber hier, bei solchen vordergründig unspektakulären und vielleicht in der Tat harmlosen Explikationspraktiken wäre anzusetzen, wenn etwas über den Zusammenhang von Sinneserfahrung, lebensweltlicher Selbstverständlichkeit in Bezug auf Region, Essen und Trinken und den neuen Regionen als Räumen von Wissen und Praxis in Erfahrung gebracht werden soll. Die populäre Imagerie regionaler Kulturen bedient sich in ihrer Definition von Landschaften über Symbole der ‚Kulturen‘ schließlich wiederum eines Prinzips, das nicht zuletzt auf das raumkulturelle Denken der Wissenschaften und das von ihnen verwaltete Wissen zurückverweist.

Dessert: Region in (reflektierter) Praxis: ein Plädoyer

Die Plädoyers für mehr Regionalität beim Essen und Trinken wollen manchmal von den Zusammenhängen zwischen Geschichte, Wirtschaft und Wissen wenig wissen und versuchen stattdessen, regionale Traditionen als probates Mittel gegen die Globalisierung in Anschlag zu bringen. Damit soll diesen Versuchen nicht ihre Legitimität entzogen werden, sondern sie sollen im Gegenteil eine solide Basis erhalten, die nicht von falschen und oft naiven Annahmen ausgeht. Die kulturwissenschaftliche Kulinaristik muss hier für eine Perspektive plädieren, in der Regionalisierung nicht allein als Gegenbewegung zur Globalisierung verstanden wird, sondern auch als ihr Effekt und Motor. Anders gesagt: Globalisierung (man könnte auch variieren: Europäisierung) hat stets zugleich homogenisierende und heterogenisierende Tendenzen. Wie durch sie einerseits die Welt „kleiner“ wird, erscheint diese andererseits als „größer“, „pluraler“ und „unübersichtlicher“ als je zuvor. Die Ausweisung regionaler Spezifika nach einer überregionalen Logik ist ein Aspekt davon.

Die Begeisterung für „regionale Küchen“ ist wie jene für das „Terroir“ und wie die Vorstellung regionaler Geschmackskulturen insgesamt ein hochgradig modernes Phänomen. Erst mit der rasant gestiegenen Verfügbarkeit der Güter ist Herkunft zu jenem Kriterium geworden, das es heute darstellt. Bewusst überzeichnend formuliert: In einer weitgehend überschaubaren Welt bleiben die Speisen und Produkte der Regionen unbefragte Güter, den Vertrauen schaffenden ‚Ortszusatz‘ brauchen sie erst, als diese Regionen in einen wirtschaftlichen und kulturellen Austausch miteinander eintreten.

Freilich, auch in historischer Zeit wurden Güter ausgetauscht, die als typisch für diese oder jene Region galten, und kamen Kulturen in Kontakt mit anderen kulinarischen Systemen, ihren Produkten und geschmacklichen Welten. Aber der Großteil der Märkte blieb dennoch lange beschränkt. Je näher diese zusammenrücken,

umso wichtiger wird das Wissen um die Herkunft, umso mehr wird die generische Qualität zum Thema – und zum Problemfeld. Kein Wunder also, dass mit die ersten internationalen Bemühungen zur Sicherung des geistigen Eigentums geographische Herkunftsangaben betreffen. Das macht deutlich, wie sehr all dies, was uns heute gerne als autochthone Eigenart vorgeführt wird, ein Produkt historischer und gegenwärtiger Agrarregimes ist. Oder anders gewendet: Region bewegt sich nicht nur im Dreieck von Natur, Kultur und Reglement, sondern beinhaltet stets auch einen guten Anteil an Imagination. Regionen sind im Feld des Kulinarischen so wenig wie in anderen Feldern der sozialen Welt gegebene Ordnungen, ihre Konturen und ihre – auch geschmacklichen – Konnotate sind historisch geworden, mittelbar und erzählt.

„Region also nur ein Konstrukt?“, könnte man abschließend nochmals provokant fragen, und: „regionale Küche“ nicht mehr ein Marketinggag der Gastronomie und einer unter globalen Druck geratenen Agrarwirtschaft? Im Gegenteil, die Betonung liegt nicht in der Schmälerung durch das „nur“, sondern in der Perspektive, die sich durch die menschliche Konstruktionsleistung ergibt. Auch wenn man aus kulturwissenschaftlicher Warte konstatieren muss, dass das dabei in Anschlag gebrachte Konzept einer in Raum und Tradition aufgehobenen Kultur nicht dem analytischen Begriff entspricht, ist das Potential einer erzählten und erfahrbar gemachten Region kaum zu überschätzen. Doch die Chancen von Regionalität in den sich globalisierenden Märkten der Gegenwart sind umso größer, je reflektierter und aufrichtiger man an die Sache herangeht. Von einer mystischen Regionalität bekommen die aufgeklärten Kunden der Gegenwart stets rasch genug, von einer gut vermittelten Auseinandersetzung mit ihren Voraussetzungen und Interpretationen nehmen sie dagegen gerne auch etwas mehr.

Literatur

BARLÖSIUS, Eva. Bedroht das europäische Lebensmittelrecht die Vielfalt der Esskulturen? In: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.). *Essen und kulturelle Identität*. Europäische Perspektiven, Berlin: 1997, S. 113-127.

BARLÖSIUS, Eva. *Soziologie des Essens*. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim; München: 1999.

BELL, David; VALENTINE, Gill. *Consuming Geographies*. We are where we eat. London: 1997.

BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe. *Les produits de terroir*. Entre cultures et règlements. Paris : 2004.

BURSTEDT, Anna. The Place on the Plate! in: *Ethnologia Europaea* 32 (2002), S. 145-158.

- COOK, Ian; CRANG, Philip. The World on a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges, in: *Journal of Material Culture* 1 (1996), S. 131-153.
- CSÁKY, Moritz; SOMMER, Monika (Hg.). *Kulturerbe als soziokulturelle Praxis*. Innsbruck; Wien: 2005 (= Gedächtnis – Erinnerung – Identität, 6).
- DEUTSCHLANDS kulinarisches Erbe. Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse. 2. Aufl., Cadolzburg: 2004.
- EUROPEAN Commission, Directorate-General for Agriculture (Hg.). Food Quality Policy in the European Union. Guide to Community Regulations. 2. Aufl., Brüssel: 2004.
- FEATHERSTONE, Mike; LASH, Scott (Hg.). *Spaces of culture*. London u.a.: 1999.
- FONTE, Maria; GRANDO, Stefano. *A Local Habitation and a Name*. Local Food and Knowledge Dynamics in Sustainable Rural Development. Naples: 2006, S. 56 f., im Internet unter <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6351> [letzter Zugriff 07 07 07].
- FRYKMAN, Jonas; NIEDERMÜLLER, Peter (Hg.). *Articulating Europe – Local Perspectives*. Copenhagen: 2003.
- FRYKMAN, Jonas. Belonging to Europe. Modern Identities in Minds and Places, in: *Ethnologia Europaea* 29 (1999), S. 13-24.
- GIBSON, Johanna. *Community resources*. Intellectual property, international trade and protection of traditional knowledge. Aldershot u.a.: 2005.
- GYR, Ueli. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend, in: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* LVI/105 (2002), S. 105-123.
- HAFSTEIN, Valdimar. The Politics of Origin: Collective Creation Revisited, in: *Journal of American Folklore* 117 (2004), S. 300-315.
- HAMILTON-PATERSON, James. *Kochen mit Fernet-Branca*. Roman. Frankfurt a. Main: 2005.
- HEIMERDINGER, Timo. Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 101 (2005), S. 205-218.
- HÖPPERGER, Marcus. *Der Schutz geografischer Herkunftsangaben aus der Sicht der Weltorganisation für geistiges Eigentum (WIPO) unter Berücksichtigung der Verordnung (EWG) 2081/92*. Im Internet unter http://www.geoschutz.de/service/vortraege/_download/abstract_hopperger.pdf [letzter Zugriff 07 07 2007].
- JEGGLE, Utz. Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche, in: *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 82 (1986), S. 167-186.
- JEGGLE, Utz. Eßgewohnheiten und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 84 (1988), S. 189-205.
- JOHLER, Reinhard. „Wir müssen Landschaften produzieren“: Die Europäische Union und ihre ‚politics of landscapes and nature‘. In: BREDNICH, Rolf Wilhelm; SCHNEIDER, Annette; WERNER, Ute (Hg.). *Natur – Kultur*. Volkskundliche Perspektiven auf Mensch und Umwelt. 32. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Halle 1999. Münster u.a.: 2001, S. 77-90.

- JOHLER, Reinhard. Local Europe. The Production of Cultural Heritage and the Europeanisation of Places, in: *Ethnologia Europaea* 32 (2002), S. 7-18.
- JOSLING, Tim. *The War on Terroir: Geographical Indications as a Transatlantic Trade Conflict*. Freeman-Spogli Institute for International Studies, Stanford University. March 30, 2006, S. 1-31.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Intangible Heritage as Metacultural Production, in: *Museum International* 56 (2004), Nr. 221-222, S. 52–65.
- KNOBLAUCH, Hubert. *Kommunikationskultur*. Die kommunikative Konstruktion kultureller Kontexte. Berlin; New York: 1995.
- KÖSTLIN, Konrad. *Die Revitalisierung regionaler Kost*. In: Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki: 1975 (= Kansatieteellinen Arkisto, 26), S. 159–166.
- KÖSTLIN, Konrad. Heimat geht durch den Magen oder: Das Maultaschensyndrom in der Moderne, in: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 4 (1991), S. 147-164
- LATOUR, Bruno. Zirkulierende Referenz. Bodenstichproben aus dem Urwald am Amazonas. In: _____. *Die Hoffnung der Pandora*. Untersuchungen zur Wirklichkeit der Wissenschaft. Frankfurt a. Main: 1999, S. 36-95.
- LINDNER, Rolf. Zum neuen Interesse an Regionalkultur, in: *Info-Blatt der Gesellschaft für Ethnographie* e. V. 1995, 10, S. 9–11.
- LINDNER, Rolf. (Hg.). *Die Wiederkehr des Regionalen*. Frankfurt a. M.; New York: 1994.
- LESNICZAK, Peter. *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung*. Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930. Stuttgart: 2003 (= Studien zur Geschichte des Alltags, 21).
- LÖW, Martina. *Raumsoziologie*. Frankfurt a. Main: 2001;
- SCHROER, Markus. *Räume, Orte, Grenzen*. Auf dem Weg zu einer Soziologie des Raums. Frankfurt a. Main: 2006.
- MASSEY, Doreen. *Space, Place and Gender*. Oxford: 1994.
- MATTHIESEN, Ulf. Esskultur und Regionale Entwicklung – unter besonderer Berücksichtigung von „Mark und Metropole“: Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld. Antrittsvorlesung 27. Mai 2003, in: *Berliner Blätter*. Ethnographische und Ethnologische Beiträge 34 (2005), S. 111–145.
- MORAVANSZKY, Akos. Die Entdeckung des Nahen. Das Bauernhaus und die Architekten der frühen Moderne In: _____. (Hg.). *Das entfernte Dorf*. Moderne Kunst und ethnischer Artefakt Wien 2002 (= Ethnologica Austriaca, 3). S. 105-124.
- NADEL-KLEIN, Jane. *Fishing for heritage*. Modernity and loss along the Scottish coast. Oxford: 2003.
- PAUSER, Wolfgang. *Die regionale Küche*. Anatomie eines modernen Phantasmas, in: *Voyage*. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung 2002 (Schwerpunktthema: Essen und Trinken), S. 10-16.
- PETRINI, Carlo. *Slow Food*. Genießen mit Verstand. Zürich: 2003 [im ital. Original: *Slow Food*. La ragioni del gusto. Rom: 2001].

- PFRIEM, Reinhard; RAABE, Thorsten; SPILLER, Achim (Hg.). *Ossena – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur*. Marburg: 2006 (= Theorie der Unternehmung, 35).
- PHILLIPS, Lynne. Food and Globalization, in: *Annual Review of Anthropology*, 35 (2006), S. 37–57.
- PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie Française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris: 1991.
- PLONER, Sepp. *Kultur? Ja natürlich!* Zur Formierung und Repräsentation von kulturellem Erbe in der Nationalparkregion Hohe Tauern. Wien: 2006 (= Veröffentlichungen des Instituts für Europäische Ethnologie der Universität Wien, 25).
- PROFETA, Adriano; ENNEKING, Ulrich; BALLING, Richard. Die Bedeutung von geschützten geographischen Angaben in der Produktmarkierung. In: *GEWISOLA - Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus* 40 (2005), S. 195-202.
- SALOMONSSON, Karin. The E-conomy and the Culinary Heritage, in: *Ethnologia Europaea* 32, 2002, S. 125-145.
- SCHLÖGEL, Karl. *Im Raume lesen wir die Zeit. Über Zivilisationsgeschichte und Geopolitik*. München: 2003.
- SCHNEIDER, Ute. *Eine Geschichte der Kartographie vom Mittelalter bis heute*. Darmstadt: 2004.
- SCHROER, Markus. *Räume, Orte, Grenzen. Auf dem Weg zu einer Soziologie des Raums*. Frankfurt a. Main: 2006.
- SCHULZE, Gerhard. *Kulissen des Glücks. Streifzüge durch die Eventkultur*. Frankfurt a. Main: 2000.
- SOJA, Edward W.. Thirdspace – Die Erweiterung des Geographischen Blicks. In: GEBHARDT, Hans; REUBER, Paul; WOLKERSDORFER, Günter (Hg.). *Kulturgeographie. Aktuelle Ansätze und Entwicklungen*. Berlin: 2003. S. 269-287.
- STREINZL, Rudolf. Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.). *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin: 1997, S. 103-112.
- TANNER, Jakob. Der Mensch ist, was er isst. Ernährungsmythen und Wandel der Esskultur, in: *Historische Anthropologie. Kultur, Gesellschaft, Alltag* 4 (1996), S. 399-418.
- THIEDIG, Frank; PROFETA, Adriano. *Leitfaden zur Anmeldung von Herkunftsangaben bei Lebensmitteln und Agrarprodukten nach Verordnung (EG) Nr. 510/06*. 5. Aufl., München; Bonn: 2006.
- THIEDIG, Frank; SYLVANDER, Bertil. *Welcome to the Club? An Economical Approach to Geographical Indications in the European Union*. *Agrarwirtschaft* 49 (2000), Heft 12.
- THIEDIG, Frank. *Regionaltypische traditionelle Lebensmittel und Agrarerzeugnisse. Kulturelle und ökonomische Betrachtungen zu einer ersten Bestandsaufnahme deutscher Spezialitäten*. Weihenstephan: 1996 (= Arbeitsbericht Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft, 21).

- TOLKSDORF, Ulrich. Nahrungsforschung. In: BREDNICH, Rolf W. (Hg.). *Grundriss der Volkskunde*. 3. Aufl., Berlin: 2001, S. 239-254 (erweitert von B. Bönisch-Brednich).
- TSCHOFEN, Bernhard. Herkunft als Ereignis: Local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten einer Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet, in: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* NF 54/GS 103 (2000), S. 309-324.
- TSCHOFEN, Bernhard. Listen, Archen, Inventare. Oder: Was gehört zum „kulinarischen Erbe“. In: MURI, Gabriela; RENGGLI, Cornelia; UNTERWEGER, Gisela (Hg.). *Die Alltagsküche*. Bausteine für alltägliche und festliche Essen. Zürich: 2005, S. 24–29.
- TSCHOFEN, Bernhard. Restudying the Nature of Food Culture: How European Ethnologies have made the Most of Nature. In: LYSAGHT, Patricia (Hg.). *Food from Nature: Attitudes, Strategies and Culinary Practices*. Proceedings of the 12th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Sweden: 1998. Uppsala: 2000 (= ACTA ACADEMIAE REGIAE GUSTAVI ADOLPHI, 71), S 33–42.
- TZSCHACHEL, Sabine; WILD, Holger; LENZ, Sebastian (Hg.). *Visualisierung des Raumes, Karten machen - die Macht der Karten*. Leipzig: 2007 (= Leibnitz-Institut für Länderkunde - Forum, 6).
- UNESCO - Text of the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, 2003, http://www.unesco.org/culture/ich_convention/index.php?pg=00022 [letzter Zugriff 03 07 07].
- WEIGELT, Frank A. *Cultural property und cultural heritage*. Eine ethnologische Analyse internationaler Konzeptionen im Vergleich. Göttingen Univ. Magisterarbeit 2006.
- WELZ, Gisela; Nicholas Andilios. Modern Methods for Producing the Traditional: The Case of Making Halloumi Cheese in Cyprus. In: LYSAGHT, Patricia; BURCKHARDT-SEEBASS, Christine (Hg.). *Changing Tastes*. Food culture and the processes of industrialization. Basel: 2004, S. 217–230.
- WELZ, Gisela. Europäische Produkte: Nahrungskulturelles Erbe und EU. Politik. Am Beispiel der Republik Zypern. In: BENDIX, Regina; HEMME, Dorothee; TAUSCHEK, Markus (Hg.). *Prädikat „Heritage“*. Wertschöpfungen aus kulturellen Ressourcen. Münster u.a.: 2007, S. 323–336.
- WIEGELMANN, Günter. *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa*. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. 2. erw. Aufl. u. Mitarb. v. Barbara Krug-Richter, Münster u.a.: 2006 (= Münsteraner Schriften zur Volkskunde; Europäischen Ethnologie, 11).