Cooking, Eating, Identity.
Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa.
Interdisziplinärer Workshop (Sprache: Deutsch).
Veranstalter: Österreichisches Kulturforum Zagreb, Österreichisches Kulturforum Budapest, in Kooperation mit dem Institut für Kulturwissenschaften und Theatergeschichte der ÖAW.

Projektbeschreibung:

1) Versteht man unter Kultur die Gesamtheit von Zeichen, Symbolen oder Codes, mittels derer Individuen in einem konkreten gesellschaftlichen Kontext verbal und nonverbal kommunizieren, sind folglich auch jene kommunikativen Praktiken, die auf die Absicherung des biologischen Überlebens ausgerichtet sind, das heißt die Produktion, der Erwerb, die Zubereitung und der Verzehr von Nahrungsmitteln, von Speisen und Getränken integrale kulturelle, identitätsstiftende Phänomene. Auch das gemeinschaftliche Essen ist Teil eines solchen sozial-kulturellen Prozesses. Denn an dem „Sichzusammenfinden zur gemeinsamen Mahlzeit" meint Georg Simmel, „und an der so vermittelten Sozialisierung entfaltet sich die Überwindung des bloßen Naturalismus des Essens." (Georg Simmel, Soziologie der Mahlzeit). Diesen kulturellen, sozial-funktionalen Charakter der gemeinsamen Mahlzeit erkennt man auch daran, dass während eines gemeinsamen Essens (z.B. Familienessen, Arbeitsessen) Wissensinhalte (im weitesten Sinne), Verhaltensformen, soziale Orientierung, kulturelles Gedächtnis vermittelt bzw. implementiert und so kollektive Identitäten geschaffen werden.
2) Die Speisen und ihre Zubereitung sind in höchstem Maße variabel. Einerseits finden andauernd Rezeptionen („Übersetzungen") von Speisen aus dem einen in einen anderen kulturellen Kontext statt (Kulturtransfer, Translation), andererseits ist die Zubereitung von Speisen in ein und demselben kulturellen Kontext gleichfalls unterschiedlich, - ein Indiz für Heterogenitäten, die typische Kennzeichen jeder Kultur sind (Jurij M. Lotman). Das heißt Speisen können (a) jeweils verschiedenen sozial-kulturellen Kontexten entlehnt sein („Zirkulation sozialer Energie" durch Speisen), zugleich (b) erfahren diese jedoch eine mehr oder weniger wahrnehmbare Veränderung, eine spezifische neue Speisen-Konfiguration gegenüber der Herstellung in jener Kultur, aus der sie rezipiert werden, sie erfahren eine „Vermischung", eine Hybridisierung, indem sie sich z.B. jeweils einem unterschiedlichen „Geschmack" angleichen, der historisch und soziokulturell bedingt ist. (c) Selbst die Herstellung ein und derselben Speise in einem gleichen kulturellen Kontext ist unterschiedlich und entspricht der jeweiligen „Kunst" jener Person, die sie herstellt (Koch, Köchin. Vgl. Geheimnis von Kochrezepten).

3) Die Zubereitung von Speisen sind folglich dynamische, performative Prozesse, sie verdanken sich der Verschränkung zahlreicher Elemente (Ingredienzien) und ihr Endprodukt kann insofern als eine hybride Gemengelage bezeichnet werden, als die einzelnen Elemente in ein und derselben Speise zwar zu einer spezifischen Einheit verschmelzen, jedoch als Einzelelemente immer noch wahrgenommen werden können. Es lassen sich sowohl an der Zubereitung von Speisen als auch am Endprodukt „Speise“ kulturelle Prozesse ablesen bzw. Speisen spiegeln kulturelle Prozesse wider. Das heißt Speisenkonfigurationen veranschaulichen Kultur insofern, als auch diese in steter dynamischer Bewegung, prinzipiell entgrenzt, performativ und hybrid ist. Daher ist die wissenschaftliche Analyse von Speisen für die Kulturtheorie von allgemeiner Relevanz.

4) Das konkrete Untersuchungsfeld des interdisziplinären Workshops ist die Küche der grenzüberschreitenden Region Baranja/Baranya (Slawonien, Südungarn) bzw. die pannonische/zentraleuropäische Küche, in der eine Vielzahl von „Transfers“ (z.B. innerregional oder transregional: z.B. osmanischer Einfluss) namhaft gemacht werden können. Osijek oder Pécs ist ein typischer hybrider Schmelztiegel von Kulturen, der sich auch in der Kulinarik widerspiegelt.

Weiterführende Anregungen:

Die wissenschaftlichen Analysen könnten verschiedene disziplinäre Aspekte berücksichtigen, die hier nur angedeutet werden:

- *Sprachlicher Aspekt*: Bei sprachlichen Ausdrücken (z.B. süß, sauer, bitter, herb, warm) und in der sprachlichen Metaphorik gibt es zahlreiche Entlehnungen aus der Kulinarik. Diese Tatsache belegt deren Relevanz im sozialen Bewusstsein.
- *Literarischer und musikalischer Aspekt*: Auch in verschiedensten literarischen Darstellungen unterschiedlichster Gattungen wird die „Abbildung“ von Essen, von Speisen immer wieder thematisiert. U.a. auch in zahlreichen Liedern oder Libritti musiktheatralischer Werke (z.B. Opern, Operetten).
- *Kulturwissenschaftlicher Aspekt*: Kontinuierliche Veränderungen (von Küche zu Küche, von Gesellschaft zu Gesellschaft, Land Stadt; Prämoderne, Moderne, Postmoderne), kontinuierliche Transfers („Übersetzungen“, Translationen) von Speisen und Essgewohnheiten als Spiegelbild für kulturelle Prozesse. Beispiel: Ein fiktives, ideales Wiener Menü könnte bestehen aus Gulaschsuppe, Wiener Schnitzel (Costoletta alla Milanese oder autochthone Wiener Speise?) und Powidltaschen. Diese Speisen sind (a) jeweils verschiedenen kulturellen Kontexten entlehnt, zugleich (b) erfahren sie eine Veränderung, eine spezifische neue Konfiguration gegenüber ihrer vermeintlich ursprünglichen Herstellung, eine

Vermischung, eine Hybridisierung, indem sie sich z.B. jeweils einem unterschiedlichen „Geschmack“ angleichen.

- *Sozialer Aspekt*: In allen Kulturen ist der (gemeinsame) Verzehr von Speisen von bedeutender gesellschaftlicher Relevanz. Stiftung von kollektiven (z.B. von religiösen) Identitäten. Ferner: Speisenabfolge als „Konstrukt“, gesellschaftliche Konstruktion von „Geschmack“ usw.
- *Sozial-politischer Aspekt*: z.B. im Kontext von „Nation-building“: Instrumentalisierung von Speisen und deren Konstruktion zu „Nationalgerichten“, welche die Nation symbolisieren, sichtbar machen und verfestigen sollen …
- *Ökonomischer Aspekt*: Nahrungsmittel – Preis. Essen (Speisen) von reichen, von armen Leuten: „Arme essen, Reiche speisen“ (Rolf Schwendter). Speisen im urbanen Bereich und auf dem Lande. Veränderung von Nahrungsmitteln in Folge technisch-ökonomischer Innovationen (Modernisierung) oder im Zeitalter der Globalisierung (vgl. Prämoderne, Moderne, Postmoderne). Nahrungsmittel als ökonomisches (finanzielles) Spekulationsobjekt.
- Der wichtige *ethnologische Aspekt* ist in den oben angeführten disziplinären Perspektiven angedeutet.

Ort und Zeit der Veranstaltung:

Pécs und Osijek (Universität Pécs? Germanistisches Institut der Universität Osijek?).
21. – 25. Mai 2012. Die Zeit ist so gewählt, dass (während des noch laufenden Semesters) eventuell auch Studierende vor Ort teilnehmen können.
Anreise nach Pécs 21. Mai (Montag). 22. Mai: Beginn der Tagung in Pécs.
22. Mai am späten Nachmittag Fahrt nach Osijek. 23. und 24. Mai Fortsetzung der Tagung in Osijek.
25. Mai (Freitag) Rückreise.

Referate: maximal 20 Minuten.

Publikation der (gegebenenfalls erweiterten) Beiträge ist geplant.

Fahrt- und Aufenthaltskosten übernehmen die beiden Österreichischen Kulturforen.

Cooking, Eating, Identity

Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa

Interdisziplinäre Tagung

Veranstalter: Österreichisches Kulturforum Zagreb, Österreichisches Kulturforum Budapest

In Kooperation mit dem Institut für Kulturwissenschaften und Theatergeschichte der ÖAW

Pécs, Osijek 21. Mai – 25. Mai 2012

Montag, 21. Mai 2012: Anreise nach Pécs

Unterkunft: Hotel Palatinus, Pécs, Király utca 5, Tel. 0036 72 889 400 (palatinus.patria.reservation@danubiushotels.hu)

Ca. 19 Uhr: Gemeinsames Abendessen

Dienstag, 22. Mai 2012:

Tagungsort: Pécs, Ifjúság útja 6 (Universität, BTK-TTK Kari Tanácsterem, A230, "A" épület)

10 Uhr: Eröffnung der Tagung durch Dr. Elisabeth *Kornfeind* (ÖKF Budapest) und Mag. Georg-Christian *Lack* (ÖKF Zagreb)
Moritz *Csáky* (Wien): Speisen – Essen. Kulturtheoretische Überlegungen

10 Uhr 30: Julia *Danielczyk* (Wien), Birgit *Peter* (Wien): Die Transnationale des Geschmacks. Wiener Küche als „Archiv" von Identitätskonstruktionen

11 Uhr 20: Kaffeepause

11 Uhr 45: Stefan *Schmidl* (Wien): „National-Menü" – Über Konstruktionen von Essen und Trinken in der musikalischen Repräsentation

Mittagspause

14 Uhr 15: Klára *Kuti* (Pécs): Verzehren oder Zerreden: Wissensvermittlung in den „virtuellen Tischgemeinschaften" (Onlinecommunity) der Gastroblogs

Ca. 16 Uhr: Abfahrt von Pécs nach Osijek

Unterkunft: Hotel Central, Osijek, Trg A. Starčevića 6, Tel. 00385 31 283 399 (www.hotel-central–os.hr)

Ca. 19 Uhr: Gemeinsames Abendessen

Mittwoch, 23. Mai 2012:
Tagungsort: Universität Osijek, Philosophische Fakultät, Hörsaal 66, Lorenza Jägera 9

10 Uhr:	Begrüßung durch Mag. Georg-Christian *Lack* (ÖKF) und Prof. Vlado *Obad* Johannes *Feichtinger* (Wien), Johann *Heiss* (Wien): Wiener Kipfel und Kaffee
11 Uhr:	Boris *Perić* (Zagreb): Das literarische, legendenhafte und sprachliche Nachdenken über die Wiener Küche
ca. 12 Uhr	Besuch der Gastgewerbeschule von Osijek, fakultatives Mittagessen
14 Uhr:	Boris *Lovrenčić* (Osijek): Gastronomische Geschichte der Donauschwaben in Slawonien
15 Uhr:	Federico *Italiano* (München/Wien): Mörser der Himmelsrichtungen: Bemerkungen zu Triestiner Küche
16 Uhr:	Susi *Petrijevčanin* (Aljmaš): Einflüsse unterschiedlicher Kulturkreise bei der Speisenzubereitung in meiner täglichen Praxis

Donnerstag, 24. Mai 2012:

10 Uhr:	István *Fried* (Szeged/Budapest): Gyula Krúdys letztes Essen in dem Roman Sándor Márais „Sindbad geht heim“
11 Uhr:	Rudolf *Jaworski* (Kiel): Kulinarik als Indikator von Mischkulturen. Die Küche der Bukowina in Gregor von Rezzoris Schriften
12 Uhr:	Vlado *Obad* (Osijek): Literarische Menüs aus Zentraleuropa
	Mittagspause
Ca. 15 Uhr:	Stadtrundgang durch Osijek

Freitag, 25. Mai 2012: Abreise