

# Europäische Küchen

Eine Bestandsaufnahme

Uwe Spiekermann

**In: KÖPKE, Wulf/SCHMELZ, Bernd (Hg.): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, München 1999, 801-817.**

Wir schreiben das Jahr 1888. Im Deutschen Reich besteigt Kaiser Wilhelm II. den Thron, und sogleich sind Großtaten zu vollbringen: Die Menükarten am Hofe müssen neu gestaltet werden. Ein Jahrhundertwerk, denn seit Friedrich II. war es bei den Hohenzollern Tradition, sie in der kulinarischen Hochsprache Französisch abzufassen. Wenn man außer acht läßt, daß die Wurzeln der *Haute cuisine* in Italien lagen, kann man sagen, daß seit Ludwig XIV. Frankreich die Maßstäbe für guten Geschmack und delikate Gerichte setzte. An dieser kulturellen Hegemonie änderte auch der machtpolitische Niedergang Frankreichs im 19. Jahrhundert nichts. Dagegen wollte der junge deutsche Regent ein Zeichen kulinarischer Selbstbehauptung setzen: Die Menükarten an seinem Hofe mußten künftig in deutscher Sprache verfaßt werden. Ein Einschnitt gewiß, doch die Reform blieb halbherzig. Die Hofküche blieb international ausgerichtet, sie wurde nicht deutsch. An die Stelle warmer Vorspeisen traten kalte, Fisch und Geflügelgerichte wurden vermehrt aufgetragen – mehr änderte sich nicht. Die nationale Küche war nämlich immer auch die Küche der Untertanen, von der man sich als Aristokrat – allen Deutschtums zum Trotz – abzuheben hatte.

Der Vorstoß des Monarchen fand angesichts der vielbeschworenen deutsch-französischen »Erbfeindschaft« beträchtliche Unterstützung im konservativ-liberalen Bürgertum. Diese deutschen Untertanen standen nicht im Banne der internationalen, vornehmlich französisch ausgerichteten Hotelküche, die sich seit Ende des 19. Jahrhunderts stark mit Namen und Werk Georges Auguste Escoffiers verband. Sie kritisierten die »verkünstelten« Gerichte für »verdorbene« Gaumen und eiferten gegen die »Verwelschung« der kulinarischen Sprache. Vertreter von Volkskunde und Kulturgeschichte bemühten sich, die Eßgewohnheiten der Altvorderen zu erkunden und waren auf der Suche nach dem kulinarischen Elysium des deutschen Reckens. So entstand eine deutsche Küche der Abgrenzung, eine Küche voll vermeintlicher Einfach- und Natürlichkeit, ein Kopfprodukt, welches sich trefflich eignete, andere Esser als kulturfremd auszugrenzen.

Richard Hecht schrieb 1907: »Wo sind alle diese einfachen Sitten und Gepflogenheiten geblieben? Die kräftig und derb zubereiteten Speisen der Vorzeit? Wie prangt uns jetzt die moderne goldgeräucherte »Menükarte« einer Hochzeit unserer Tage entgegen! Wie schwirrt's da von französischen Brocken und fremden Namen, z.B.: Oxtailsuppe – Zander mit holländischer Sauce – Tournedos a la Rosini – franz. Poularde – Kompott – Salate – Eisbaiser – Dessert [...] Das ist durch und durch un-deutsch.«<sup>1</sup>

Heute scheint die Situation völlig anders zu sein. Die früheren »Erbfeinde« Frank-



Ein Deutscher



nach der Vorstellung eines Engländers.

Ein Engländer



nach der Vorstellung eines Deutschen.

reich und Deutschland sind (manchmal etwas zögerliche) Garanten wachsender europäischer Integration, die nicht allein auf ökonomische und außenpolitische Zwänge reagiert, sondern auch soziale, ökologische und kulturelle Komponenten umgreift. Betrachtet man das weite Feld des Essens, so findet man jedoch, wie vor 100 Jahren, eigenartig ähnliche und eigenartig abweichende Konstellationen. Auch heute sieht man sich einem Feind gegenüber, nun ist es einer aus Übersee. Es ist die amerikanische Fast-food-Küche, die europaweit nicht nur Millionen Esser mit Beschlag belegt, sondern auch auf den Widerstand der Vorkämpfer europäischer Küchen trifft.

1986 wurden die »Eurotoques« gegründet, als »Bollwerk gegen Fast-food und Pfusch in der Nahrung«, als Netzwerk von mittlerweile 3200 europhilen Spitzenköchen. Produzenten und Esser vereinigt dagegen die internationale Slow-Food-Bewegung, deren Ursprung im italienischen Kampf gegen ein amerikanisches Fast-food-Unternehmen lag und die heute mehr als 50 000 Mitglieder zählt. Beiden Vereinigungen gemeinsam ist der Bezug auf das kulinarische Erbe Europas, verstanden als das Vermächtnis regionaler Küchen und Produkte. Beide stellen das Eßerlebnis in den Vordergrund: Geschmack, Genuß und Ambiente. Ist die Slow-Food-Bewegung jedoch teils traditionalistischen Denkmustern verhaftet und stark marketingorientiert, so setzen die Eurotoques bewußt auf eine zukunftsorientierte, auf eine ökologisch verantwortbare Eß- und Ernährungsweise.

Deutsche Küche, europäische Küche – diese Begriffe werden voller Emphase verwandt, Identität drückt sich in ihnen aus; zugleich aber bleiben sie eigenartig unklar. Schon der Verweis auf regionale Traditionen macht deutlich, daß es sich hierbei immer nur um Teilbereiche der jeweiligen Eßkultur handeln kann. Angesichts der Be-

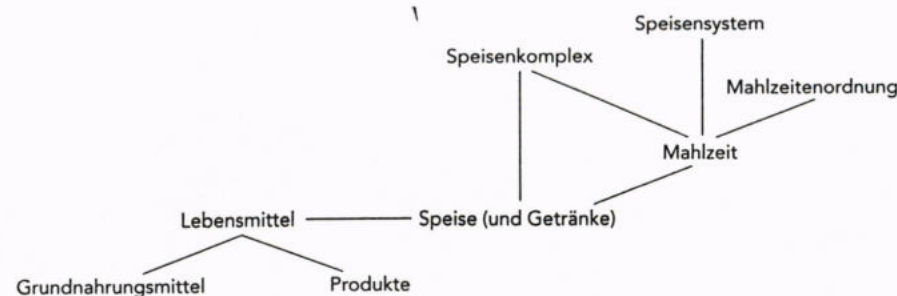
drohung von außen werden heute kulinarische Grenzen überwunden und Kräfte gebündelt, die noch im 19. Jahrhundert unterschiedliche Volkscharaktere zu begründen schienen.

Im folgenden soll etwas Ordnung in die Küche(n) gebracht werden. Zunächst wird es darum gehen, zentrale Begriffe zu klären, damit nachvollziehbar wird, auf welcher Ebene die jeweilige Diskussion geführt wird. Anschließend werden wir uns dem Lebensmittelkonsum in Europa zuwenden. So gewinnen wir materielle Indikatoren, anhand derer wir uns dann Fragen nach der Existenz und der Bedeutung regionaler und nationaler Küchen bzw. einer europäischen Küche nähern können. Das geht allerdings nur, wenn wir uns (notgedrungen rudimentär) auf einige Speisen und Zubereitungsweisen einlassen. Küchen aber existieren nicht nur real, in der Verbindung von Lebensmitteln und kulinarischem Handeln. Sie sind immer auch imaginär, Teil unseres Denkens, unserer Vorstellungen von anderen und anderem. Haben wir das ergründet, so können wir abschließend versuchen, die Bedeutung und den Stellenwert heterogener Küchen für einen Europäer auszuloten.

## Was ist eine Küche?

Küchen werden gemeinhin an geographischen Räumen festgemacht. Doch man sollte sich bewußt machen, daß sie auch andere Phänomene streifen können. Soziale Differenzierungskriterien sind allseits bekannt, auch wenn es vielleicht merkwürdig anmutet, von der Küche des Landarbeiters, des Angestellten oder des Managers zu sprechen. Offenbar bestehen hier jedoch gemeinsame Bande. Ebenso könnte man das Alter oder die Generation der Essenden heranziehen, könnte von der Küche zu verschiedenen Zeiten (Jahreszeiten, Feste, Tage, Tageszeiten), unterschiedlicher Haushalts- und Familientypen, heterogener Religionen und nicht zuletzt der Geschlechter sprechen. Hier zeigen sich Grenzen raumbezogener Konstrukte von Küchen. Doch der Vergleich zeigt, daß zumindest in der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts regionale Kategorien einer Küche alle anderen Faktoren dominant überlagern konnten. Vor diesem Hintergrund wird ein bündelnder Begriff von Küche zwingend abstrakt.

### Begriffliche Elemente einer Küche





Die in diesem Schema angeführten Begriffe konstituieren in ihrer Gesamtheit eine Küche. Trotz ihrer Vielzahl grenzen sie strikt aus. Sie finden hier keine naturwissenschaftlichen Begriffe, keinen Hinweis auf Nähr- und Nahrungsinhaltsstoffe. Menschen essen keine Kalorien, Küchen gründen nicht auf Eiweiß, Kohlehydraten und Fetten. Die regionalen Unterschiede in der Kalorienaufnahme sind eher gering. Sie variieren, von extremen Klimazonen einmal abgesehen, durchschnittlich nur um wenige hundert Kilokalorien. Küchen mögen auf Naturbedingungen gründen, doch sie sind auch Ausdruck von Kultur, Ausdruck des praktischen Handelns der Menschen.

Küchen basieren auf Lebensmitteln. Bei ihnen handelt es sich jedoch nicht allein um Grundnahrungsmittel, die wir ernten, erwerben oder im Haushalt bearbeiten. Es handelt sich heutzutage vornehmlich um Produkte, technologisch be- und verarbeitete Lebensmittel, die über kommerzielle Kanäle vermarktet werden. Lebensmittel und Produkte können zu Speisen werden; hierbei handelt es sich dann um zubereitete Lebensmittel. Doch nicht allein diese prägen eine Speise. Auch die Art der Zubereitung, die Kochtechnik und Konservierung ist zu nennen, ebenso die Variation der Zutaten, die verwandten Gewürze, der bevorzugte Geschmack, die Form und Konsistenz und schließlich auch die sprachliche Bezeichnung. Denken Sie nur an eine morgendliche Weizenbackware. Je nachdem, ob Sie es Brötchen, Rundstück, Weck(en), Semmel oder Schrippe nennen, sehen Sie diese Speise in anderem Kontext, ist sie möglicherweise Ausdruck unterschiedlicher Küchen.

Speisen aus bestimmten Lebensmitteln lassen sich jeweils gruppieren und daraufhin gezielt untersuchen. Dann handelt es sich entweder um Speisekomplexe, etwa Käse-, Fleisch- oder Milchspeisen. Oder aber wir betrachten Speisesysteme, etwa das des Hochzeitsmahles oder das des süßen Brotaufstrichs. Speisesysteme und -komplexe setzen sich jedoch nicht allein aus Speisen zusammen, sondern zugleich aus Mahlzeiten. Diese gründen auf der Art, Zahl und Reihenfolge bestimmter Speisen. Zentral für ihr Zustandekommen sind menschliche Handlungen. Das kann etwa ein bestimmtes Benehmen sein oder eine spezielle Form der Kommunikation. Mahlzeiten variieren zugleich hinsichtlich der Fülle menschlicher Rahmenbedingungen: Denken Sie etwa an Fragen von Zeitpunkt, Dauer, Ort oder Bezeichnung. Mahlzeiten stehen nicht allein, sie sind vielmehr Teil eines umfassenderen Lebensstils. Fragen nach Tages-, Wochen- und Jahresrhythmen, nach Urlaubs- und Festessen lassen sich unter dem Begriff der Mahlzeitenordnung fassen. Auch dies ist ein wichtiger Aspekt einer Küche.

Es wäre möglich, dieses auf Günter Wiegmann, den Nestor der deutschen Ernährungsethnologie, zurückgehende Begriffsfeld weiter zu differenzieren, es vor allem aber stärker auf Themen einer fremdversorgten Ernährungswelt zuzuschneiden. Doch mit dem Aktualitätsgewinn verlören wir teilweise historische Vergleichsmöglichkeiten. Wenn deutlich wurde, welche unterschiedlichen Ebenen zu betrachten sind, um einer Küche einigermaßen gerecht zu werden, dann hat dieses Modell schon viel erreicht. Es hilft uns, die Dinge zu ordnen, zeigt aber zugleich, daß wir nur Stückwerk leisten, nur einige Hinweise zu den Küchen Europas geben können.

## Lebensmittelkonsum in Europa

Beginnen wir unsere Analyse mit den Lebensmitteln, präziser mit den Grundnahrungsmitteln: Sie bilden die Grundlage jeder Küche. Über ihren Konsum finden sich schon in den Lexika des frühen 19. Jahrhunderts, zum Beispiel im »Conversations-Lexicon für gebildete Stände« von 1819, charakteristische Erörterungen: »Nordische Nationen sind meistens mehr zu Fleischnahrung, südliche mehr zu Pflanzenkost geneigt. Die südlichen und morgenländischen Nationen sind überhaupt, wenigstens im natürlichen, durch Ueberkultur noch nicht verderbten, zu mäßigem und einfachem Genuß der Nahrungsmittel geneigt.«

Die Tendenz mag richtig sein, auch wenn wir heute natürlich eine andere Sprache sprechen. Wollen wir präzisere Aussagen treffen, müssen wir auf Statistiken zurückgreifen, wie sie für viele europäische Staaten erst seit der Jahrhundertwende vorliegen. Konsumstatistiken bergen gewiß große Probleme, denn hier werden nur Lebensmittel aufgeführt, die hätten verzehrt werden können. Doch sie bieten gewiß mehr als frühe Lexika und darüber hinaus Daten vergleichbarer Qualität.

Beginnen wollen wir mit unserer Betrachtung kurz nach dem Zweiten Weltkrieg. Beim Verbrauch von Kartoffeln, Gemüse und Wein in den Staaten vor allem der heutigen Europäischen Union sind deutliche Konsumunterschiede erkennbar. Zwischen 1953 und 1956 verbrauchten die Westdeutschen 161,5 kg Kartoffeln pro Kopf und Jahr, in Italien waren es dagegen nur 46,3 kg. In der Folgezeit nahm der Kartoffelkonsum in fast allen europäischen Staaten ab. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Staaten verringerten sich dadurch zwar quantitativ, bestehen aber nach wie vor. 1994 wurden in der Bundesrepublik Deutschland noch fast zweimal so viele Kartoffeln verzehrt wie in Italien. Europaweit zeigt sich, daß die Knollenfrucht hohe Konsummargen auf den Britischen und der Iberischen Halbinsel besitzt, ebenso in Mittel- und Nordwesteuropa. Frankreich, die skandinavischen Staaten und die Mittelmeerränder weisen dagegen unterdurchschnittliche Ziffern auf. Beim Gemüseverzehr kehrt sich dieses Bild teils um. Dies gilt nicht nur angesichts des insgesamt stark gestiegenen Konsums dieser Lebensmittelgruppe. Deutlich erkennbar ist ein klares Süd-Nord-Gefälle. Die Einwohner mediterraner Staaten konsumieren durchweg mehr Gemüse als die West- und Nordeuropas, die Italiener etwas mehr als die doppelte, die Griechen durchschnittlich mehr als die dreifache Menge der Einwohner Deutschlands. Frankreich erzielt mittlere Werte, Briten und Iren konsumieren Gemüse leicht, die Skandinavier dagegen deutlich unterdurchschnittlich. Allen kälteerprobten Kohlgewächsen zum Trotz spielen Fragen von Klima und Anbaumöglichkeiten hierbei eine wichtige Rolle. Doch ebenso offenkundig ist, daß gerade die mediterranen Staaten ihre Küchen auf deutlich andere Lebensmittel gründen als ihre nord- und westeuropäischen Nachbarn.

Das zeigt sich auch bei den Getränken. Das Traubenprodukt Wein wird heutzutage in den Mittelmeerstaaten weit überdurchschnittlich konsumiert; das gilt insbesondere für Rotweine. In Skandinavien, auf den Britischen Inseln und in Nordwesteuropa ist Weinkonsum heute noch nicht alltäglich, eher etwas Besonderes. Selbst im



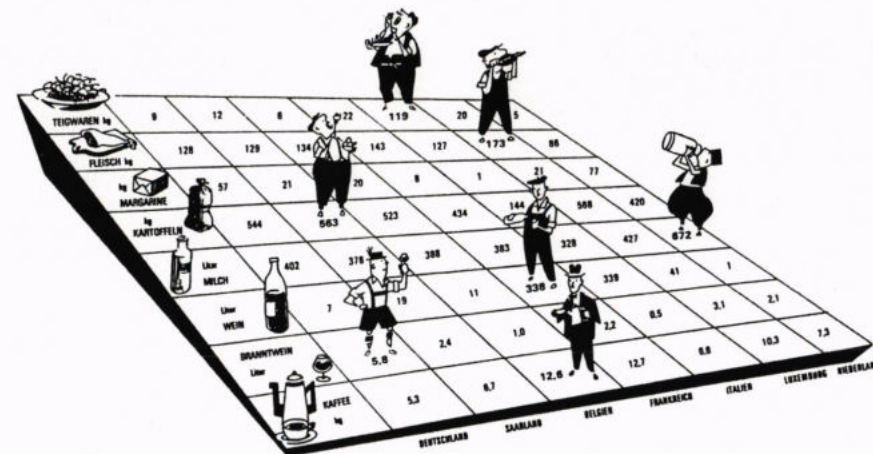
Produktionsland Deutschland liegen die Konsumziffern unter dem europäischen Durchschnitt. Zugleich aber verringern sich beim Wein die Unterschiede innerhalb Europas dramatisch. Die Mittelmeerstaaten weisen deutliche Verbrauchseinbußen auf, während die restlichen Partnerländer moderat, aber immer häufiger zur Weinflasche greifen. Obwohl die Verbrauchsmengen beim Wein noch sehr unterschiedlich sind, ist ein Angleichen des Weinkonsums eindeutig feststellbar.

Eine ähnliche Entwicklung läßt sich auch beim Fleischverzehr feststellen. Die in den fünfziger Jahren noch beträchtlichen Konsumunterschiede – insbesondere die Mittelmeerstaaten wiesen einen sehr geringen Verbrauch auf – haben sich insgesamt deutlich vermindert. Auch wenn sich gewiß stärkere Unterschiede ergeben würden, wenn wir die verschiedenen Fleischarten in den Mittelpunkt rücken würden, liegen die Extreme Großbritannien und Spanien 1994 nur um knapp über 30 Prozent auseinander.

Die Gegenüberstellung des Butterkonsums zeigt allerdings, daß gerade die verschiedenen Arten eines Lebensmittels typische Bestandteile einer Küche bilden. Der Gesamtverbrauch von Fetten und Ölen liegt auf relativ ähnlichem Niveau, vergleicht man ihn mit den Unterschieden der einzelnen Fett- und Ölararten. Bei Butter zeigt sich abermals eine strikte Trennung zwischen den Mittelmeerstaaten Italien und Griechenland, Spanien und Portugal auf der einen und den übrigen europäischen Ländern auf der anderen Seite. Butter wird im Süden Europas nur selten konsumiert; hier dominieren Öle, insbesondere das Olivenöl. Gleichwohl ist der Butterkonsum im übrigen Europas keineswegs homogen. Während Frankreich an der Konsumspitze steht, liegen die Daten besonders in den eher Margarine konsumierenden skandinavischen Staaten deutlich niedriger.

Lassen wir unsere statistischen Erörterungen zu Grundnahrungsmitteln mit der Milch enden, einem tierischen Lebensmittel, welches Nahrung und Getränk zugleich ist. Auch hier nahm der Konsum nach dem Zweiten Weltkrieg insgesamt deutlich ab, doch die innereuropäischen Unterschiede sind nach wie vor bedeutend. Die nördlichen und nordwestlichen Staaten Europas konsumieren beträchtlich mehr Milch als ihre südlichen Partner. Während der Milchkonsum in Italien und Griechenland weit unterschiedlich ist, wurde auf der Iberischen Halbinsel hingegen 1994 mehr Milch verbraucht als etwa in Deutschland. Auch wenn die Daten die besondere Ernährungsweise der Mittelmeeranrainer immer wieder belegen, so kann von einer einfachen Nord-Süd-Lagerung in Europa zumindest nicht generell die Rede sein. Dies bestätigen auch Haushaltsrechnungen, die im Gegensatz zu den Konsumstatistiken die real gekauften Lebensmittel umschließen. Obwohl sich deutlich zeigt, daß die wohlhabenderen Staaten Europas höhere Schwundziffern besitzen, die Mengen von nicht verspeisten bzw. weggeworfenen Lebensmitteln also höher sind, so bestätigen sie grundsätzlich die Ergebnisse der bisherigen Ausführungen.

Derartig deutliche Unterschiede bestehen heute nicht mehr. Agrarwissenschaftliche Forschungen ergaben, daß sich der Lebensmittelkonsum innerhalb Europas, aber auch innerhalb der OECD (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und



Verzehrsunterschiede von Eisen- und Stahlarbeiterfamilien 1956/57

Entwicklung) angleicht. Bei Eiern, Fleisch, Rindfleisch, Wein, Zucker und Zuckerwaren ist dies methodenunabhängig festzustellen, bei Butter, Gemüse, Getreide, Kartoffeln, Milch, Obst, pflanzlichen Ölen und Schweinefleisch mittels der meisten gebräuchlichen Untersuchungsdesigns. Einzig bei Geflügelfleisch, Käse und Obst vergrößern sich die Verbrauchsunterschiede innerhalb Europas. Dies ist festzustellen, doch über die Gründe herrscht Uneinigkeit. Vielfach erwähnt wird der nivellierende Einfluß des europäischen Lebensmittelrechtes. Festzuhalten ist jedoch, daß die Veränderungen des Konsumverhaltens schon lange vor dem Einsetzen der Brüsseler Gesetzgebung nachweisbar sind. Entsprechende Annäherungen an den EU-Durchschnitt zeigen sich zudem in den früheren Staaten des RWG (Rat für gegenseitige Wirtschaftshilfe), ohne daß hier entsprechende Rechtsvorschriften vorliegen. Kausale Zuschreibungen sind hier also kaum möglich, auch wenn mit Hilfe des EU-Rechts sicherlich größere Märkte entstehen.

Vereinheitlichende Tendenzen werden zudem wesentlich den Angeboten multinational agierender Lebensmittelproduzenten zugeschrieben, etwa den Giganten Nestlé oder Unilever. Die Zahl sogenannter Eurolebensmittel, also der Produkte, die in mindestens drei europäischen Ländern unter gleichem Namen angeboten werden, steigt eindeutig. Doch parallel nutzen gerade größere Konzerne ihr Wissen um regionale und nationale Ernährungsgewohnheiten, um unter gleichem Namen Produkte anzubieten, die dem jeweiligen Geschmack entsprechen. So bot Knorr-Maizena Ende der achtziger Jahre in Europa allein 15 verschieden zusammengesetzte Minestrone-Suppen an. Selbst bei neuartigen Produkten wie zum Beispiel Joghurtzubereitungen ist es nicht immer möglich, sie europaweit auf gleichem Niveau zu vermarkten. Obwohl Joghurt ein Produkt ist, das von vergleichsweise wenigen Herstellern europaweit vertrieben wird, bestehen deutliche innereuropäische Konsumunterschiede. Auf den Britischen Inseln und bei den Mittelmeeranrainern (außer Spanien) liegen die



Konsumraten deutlich unterdurchschnittlich. Spitzenwerte erreichen Dänemark, Frankreich und die Niederlande. Eine Nivellierung der nationalen Unterschiede ist in dem insgesamt wachsenden Markt nicht feststellbar. Im Gegenteil: In den Ländern mit hohen Konsumwerten für das Jahr 1987 fand bis 1994 teils ein überdurchschnittliches Wachstum statt. Auch wenn die Vermarktungsimperative großer Firmen strukturell auf europaweit einheitliche Vermarktung zielen, so ist der Erfolg entsprechender Bemühungen doch abhängig vom Kontext der jeweiligen Küche. Das zeigt sich am dynamischen Markt der nichtalkoholischen Getränke, die noch vor dem Zweiten Weltkrieg, ja teils bis in die sechziger Jahre hinein nur vergleichsweise geringe Bedeutung für die tägliche Kost hatten. Dies ist heute gänzlich anders. Und doch sind die innereuropäischen Unterschiede bei den einzelnen Produktsegmenten gravierend. Das gilt auch in dem von großen Firmen am stärksten geprägten Markt der kohlen säurehaltigen Erfrischungsgetränke, stärker aber noch in den besonders aufgrund der Transportkosten meist regional strukturierten Märkten der Wässer und Fruchtsäfte/Nektare. Die hohen Steigerungsraten vor allem in den früheren RWG-Staaten finden ihre Grenze dabei nicht zuletzt in der geringen Kaufkraft. Die neuen Produkte mögen zwar locken, mögen Symbol für eine Zukunft auf mitteleuropäischem Wohlstandsniveau sein, doch die Basis der dortigen Küchen liegt nach wie vor auf den preiswerteren Grundnahrungsmitteln heimischer Erzeugung. Gleichzeitig läßt sich in den wohlhabenderen Großstaaten Westeuropas ein striktes Festhalten an symbolträchtigen Produkten mit Regionalbezug nachweisen.

### Spirituosenmarkt ausgewählter europäischer Länder 1995

Marktanteil in %<sup>2</sup>

	Deutschland	Frankreich	GB	Italien	Spanien
Spezialitäten	12,9	49,5	3,7	46,2	10,2
Liköre	23,6	8,6	6,5	15,6	12,0
Rum	8,9	5,3	6,8	0,9	7,2
Weinbrand	26,7	1,7	5,6	11,3	22,8
Weißer Brantwein	24,8	3,2	24,2	7,5	20,8
Whisky	3,1	31,8	53,2	18,4	27,1
Absatz (in Mio. l)	437,8	230,9	180,7	83,7	106,2

Bei den Spirituosen umfassen einheimische Spezialitäten wie Fruchtbrände, Sahne- und Bitterliköre in Frankreich und Italien fast die Hälfte des Marktes. In Deutschland sind Korn und Weinbrand besonders wichtig, in Großbritannien ist es vorrangig der Whisky. Die großenteils europaweit agierenden Produzenten konzentrieren sich vielfach auf diese Marktschwerpunkte, die bei einem insgesamt schwindenden Markt besonders wichtig sind.

## Speisen, Zubereitungsweisen und nachhaltiger Wandel

Grundnahrungsmittel und Produkte bilden die Grundlagen einer jeden Küche. Doch es ist üblich, Küchen eher an symbolträchtigen Speisen festzumachen als an der vermeintlich verwirrenden Vielfalt von Konsumdaten. Welche Speisen die moderne deutsche Frau in der Weimarer Republik mit den Küchen anderer europäischer Länder in Verbindung bringen sollte, zeigt folgende Aufstellung, die aus den verschiedenen Länderheften der Reihe »Die praktische Berlinerin« (1926/27) zusammengestellt ist:

### Europäische Küche 1927 im Spiegel von Speisen

- *Alpenländisch*: Spinatsuppe mit Milch, Pilzauflauf mit Makkaroni, Pilzauflauf mit Kartoffeln, Salzburger Nockerln, Filet mit Champignons, Pogatschen mit Grieben, Rahmstrudel
- *Böhmisch*: Suppe mit Speckknödeln, Böhmisches Rostbraten, Lungenbraten mit Rauchfleisch, Krautschnitzel, Dillsoße, Sahnen-Krensoße, Pallatschinken, Powidlatascherln, Powidla (Pflaumenmus), Fruchtknödel, Schischky (Kartoffelknödeln)
- *Englisch*: Fleischpastete, Pfundkuchen, Apfelsinenpudding, Butterbrotpudding, Roly-poly, Plumpudding
- *Französisch*: Zwiebelsuppe, Karamel-Creme, Nieren in Madeira, Pommes Frites, Kutteln aus Bordeaux, Rum-Pudding
- *Italienisch*: Minestrone, Risotto, Fritto misto, Gnocchi, Spinacci, Costolette de vitella alla milanese, Zabaione
- *Polnisch*: Pfefferkarpfen, Gefüllter Hecht, Kalbszungen, Kalbsfüße, Rote Beeten als Gemüse, Pilzsoße, Polnische Kastanientorte
- *Rumänisch*: Feigenpudding, Eier mit Pfifferlingen, Kohlfleisch, Rogenmayonnaise, Würstchen am Rost, Gemüsefleisch, Gemüsegericht, Kohlbuletten, Käsebuletten, Nußtorte, Käse- und Nußbrot
- *Russisch*: Borscht, Blini, Schaschlik, Wareniki mit Käse, Solanka aus Fisch, Kasha (Buchweizengrütze)
- *Spanisch*: Hühner-Croquettes, Kaninchen geschmort, Ropa vieja, Arroz catalán
- *Ungarisch*: Kümmelsuppe, Fischgulasch, Kalbs- oder Schweinepörkölt, Gefüllte Zwiebeln à la Rudnansky, Gebackener Fisch, Einfache Nockerl
- *Wiener*: Suppe aus getrockneten Pilzen, Zwiebelsoße, Spinatpudding, Rote Rüben, Gefüllte Kalbsbrust, Reisaufguss, Käsebackwerk, Mohnorte

Das Auffällige an dieser historischen Auflistung ist ihre Aktualität. Sie reduziert das Außergewöhnliche einer Küche auf wenige aussagekräftige Beispiele und schafft damit das Bewußtsein relativer Einheitlichkeit. Es ist kein Zufall, daß entsprechende Listen zeitgleich zu umfassenderen Diskussionen über Rationalisierung und Typisierung von Wirtschaft, Gesellschaft und Hauswirtschaft aufkamen. Die moderne Hausfrau dieser längst vergangenen Zeit sollte nicht nur einen rational organisierten





Käseladen. Südliche Niederlande 1976

Haushalt führen. Sie wurde auch als Teil einer internationalen Gesellschaft gesehen, die sich an einem technologisch fundierten Fortschrittsideal orientierte, das jedem einen Anteil an der Fülle der Welt verhiess. Dazu gehörten auch die Besonderheiten der europäischen Küchen. Was hier noch im Haushalt verortet wurde, hatte jedoch erst seit den sechziger Jahren breiten Erfolg, als entsprechende Speisen – angepaßt an den jeweiligen Geschmack des Landes – über italienische, jugoslawische, griechische und schließlich auch außereuropäische Restaurants und Gaststätten einfach konsumierbar wurden. Selbstverständlich standen hier Tourismus und Arbeitsmobilität Pate, doch entscheidend war das wachsende Wohlstandsniveau, welches uns die Speisen dieser anderen Küchen nahebrachte. Aßen die Deutschen einst deutsche Speisen, so essen sie nun die der ganzen Welt.

Doch stimmen die Zuordnungen? Sind diese Speisen wirklich typische Vertreter der jeweiligen Küchen? Oder bilden sie nicht vielmehr symbolische Übersteigerungen, einfache, leicht zu kommerzialisierende Elemente, Stereotype, die das Fremde nur gefiltert zulassen, mit dem man sich ohnehin nur sehr begrenzt und freudvoll auseinandersetzen möchte? Die vermeintlichen National- bzw. Regionalgerichte existieren schließlich auch dann weiter, wenn die kulinarische Praxis längst zum Erliegen gekommen ist. So nannten Anfang der siebziger Jahre etwa 1000 während und nach dem Zweiten Weltkrieg geflohene West- und Ostpreußen »Königsberger Fleck« als typisch ostpreußische Speise. Doch nur ein Drittel hatte diese Spezialität aus Inneren während der letzten 25 Jahre überhaupt gegessen. Speisen verweisen vielfach auf die vermeintlich geordnete, heile Welt der Vergangenheit und der für immer ver-



Käseherstellung. Venda da Porca, Portugal 1988

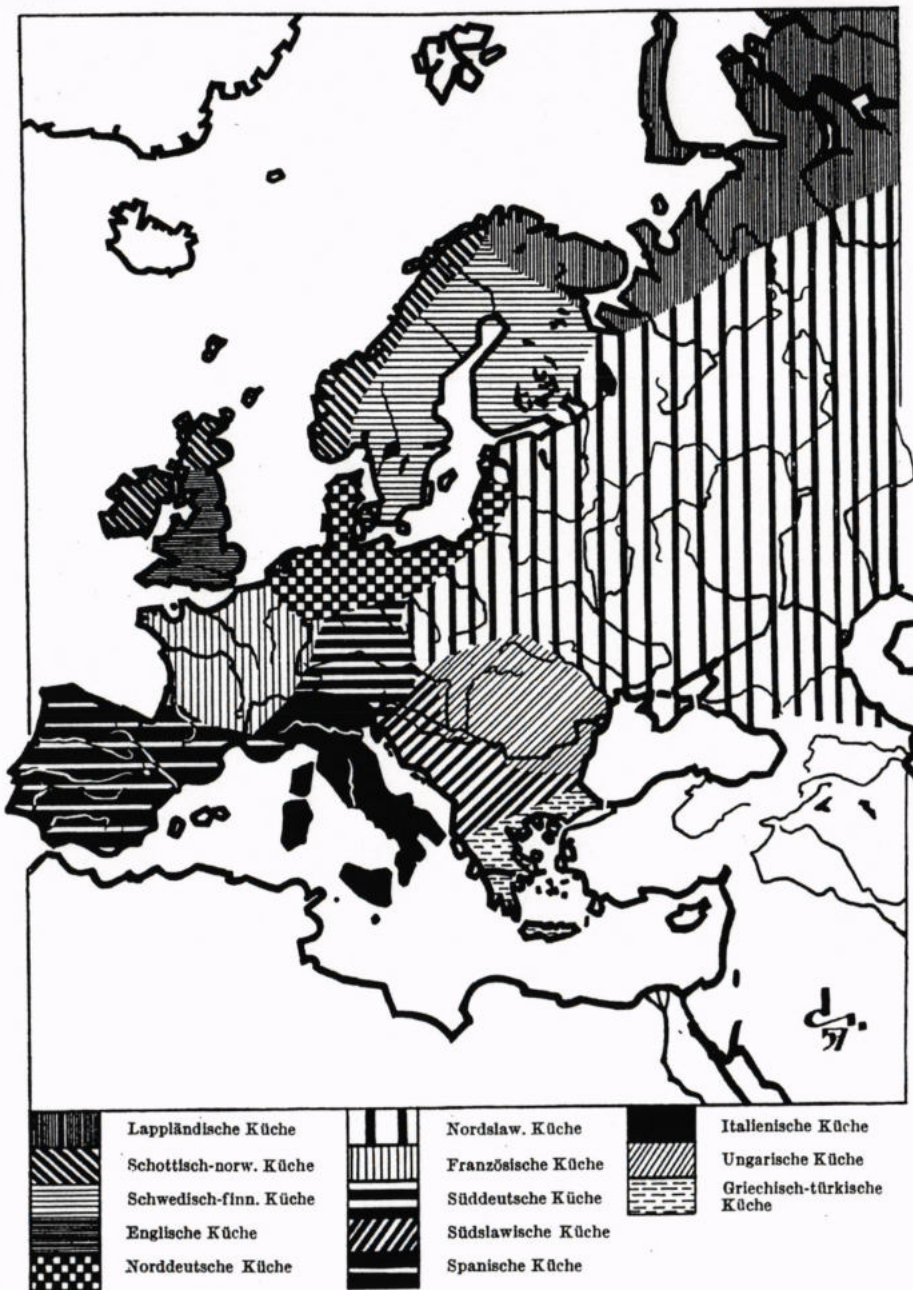
gangenen Kindheit. Ihr Alter und ihre Einheit sind dabei jedoch vielfach konstruiert.

Das zeigt sich sehr schön an der österreichischen, der Wiener Küche. Dabei handelt es sich, sehr verkürzt formuliert, um eine Mehlspeisenküche mit einer Vielzahl berühmter Fleischspeisen und einer exquisiten Auswahl von Süß- und Backwaren. Obwohl die kleine Alpenrepublik voller Stolz auf eine große Zahl von Nationalgerichten blickt, zeigt schon eine einfache Analyse älterer Kochbücher: »Österreichische Küche, das ist weniger Realität, sondern Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel.«<sup>3</sup> Wien als Schmelztiegel höchst unterschiedlicher Ethnien und kulinarischer Traditionen der Habsburger Vielvölkermonarchie war viel zu heterogen, als daß das Fremdbild einer klar reduzierbaren Küche die Realität des Eßverhaltens auch nur einigermaßen befriedigend hätte einfangen können. Selbst Speisen wie das Wiener Schnitzel tauchen unter dieser Bezeichnung erst am Ende des 19. Jahrhunderts auf, ebenso der lange auch der böhmischen Küche zugeordnete Palatschinken.

Nationale Küchen sind in der Regel Konstrukte, die ihre Grundlage im Zeitalter der Nationalstaaten, also zumeist im späten 19. Jahrhundert haben. Diese Konstrukte halfen, die vielfältigen regionalen Küchen zu bündeln und nach außen, dem Fremden gegenüber, ein mehr oder minder einheitliches Bild aufzubauen. Schon das deutsche Beispiel zeigt jedoch, daß dies teils nur kontrafaktisch möglich war, gliedert sich die »deutsche« Küche doch strikt in eine eher homogene süddeutsche Küche einerseits und eine größere Zahl in sich heterogener nord-, mittel- und ostdeutscher Regionalküchen andererseits. Was für Deutschland gilt, trifft auch auf andere, größere europäische Staaten zu. Allerdings gab es bei diesen häufig eine übergreifende Hochküche, die sich schon weit vor dem 19. Jahrhundert etabliert hatte. Diesen Überlegungen zum Trotz gibt es Versuche, die unterschiedlichen europäischen Küchen auch kartographisch zu erfassen.

Diese Karten liefern auf den ersten Blick ein geordnetes Bild, das deutlich macht, daß sich die Küchen zwar vielfach an staatlichen Grenzen orientieren, sie diese aber auch vielfach transzendieren. Doch zugleich sind ihre Grundlagen unklar, das Quellenmaterial ist heterogen, aus unterschiedlichen Zeiten und im vorliegenden Fall aufgrund von Kriegseinwirkungen nicht mehr nachvollziehbar. Auch die anfangs angeschnittene Frage, welche Kriterien als Grundlage der jeweiligen Küche dienen,





Die verschiedenen Küchen in Europa, etwa 1920

bleibt unklar. Der deutsche Geograph Wolf Gaebe ging da reflektierter zu Werke. Auf Grundlage von Haushaltsrechnungsdaten, vor allem aber einer großen Zahl empirischer agrarwissenschaftlicher und wirtschaftsgeographischer Arbeiten, legte er für die sechziger Jahre eine bis heute nicht wieder erreichte Zusammenfassung der Küchen in der damaligen EG vor. Sie umgriff nicht nur Lebensmittel und Speisen, sondern bezog auch die Zubereitungsweisen mit ein.

Nach Gaebe kamen in Norddeutschland, teils auch in den Niederlanden, kräftige und eher fette Speisen auf den Tisch. Kartoffeln prägten hier die Kost, anders als im Süden Deutschlands. Die universell nutzbare Knollenfrucht wurde hier, wie auch in Frankreich, auf verschiedenste Arten zubereitet: gekocht, mit und ohne Schale, als Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei, vielfach auch als Salat. Im Süden Deutschlands wurden Kartoffeln meist als Salat, gebraten oder in Knödelform bereitet. Dem geringeren Kartoffelkonsum stand im Süden ein höherer Mehl- und (insbesondere im Südwesten) Teigwarenverbrauch gegenüber.

Generell war es in der Bundesrepublik Deutschland üblich, sowohl Gemüse als auch Fleisch zu kochen, auch wenn sich bei den Eintopfgerichten ein Nord-Süd-Gefälle ergibt. »Das wirkt sich in zweifacher Hinsicht auf die Kost aus. Beim Kochen mit Wasser verliert das beigefügte Fett seinen Geschmackswert, als Fettzusatz eignen sich billigere tierische und pflanzliche Fette. Werden die Nahrungsmittel gekocht, so liegt es nahe, Gemüse, Kartoffeln und auch Fleisch zusammen zuzubereiten.«<sup>4</sup> Eintöpfe dieser Art, vielfach mit fettem Fleisch, waren in Deutschland wesentlich wichtiger als etwa in Frankreich und kamen durchaus zweimal die Woche auf den Tisch. Der Verzehr frischen Salates war dagegen eher in Süddeutschland und im Rheinland üblich.

Anders als in vielen europäischen Staaten, etwa beim Nachbarn Niederlande, war die Hauptmahlzeit in Deutschland das Mittagessen. Die Pausenzeitregelungen, eine strikt patriarchalische Geschlechterordnung, aber auch die seit den dreißiger Jahren stets bedeutsame Gemeinschaftsverpflegung unterstützten dieses Beharren auf einem traditionellen Mahlzeitemsystem. Warmes Essen am Abend gab es Anfang der sechziger Jahre nur in jedem vierten Haushalt. Gegenwärtig liegt der Anteil in der Bundesrepublik schon bei über einem Drittel, ein Hinweis auf eine säkulare Veränderung. Angesichts meist nur einer warmen Mahlzeit am Tag bildet Brot den Hauptbestandteil von Frühstück, Abendessen und Zwischenmahlzeiten. Brot wird hierzulande zu einer warmen Mahlzeit nur selten gegessen; daraus resultiert eine große Zahl geschmacksstarker Sorten. Die Art der Nebenmahlzeiten bedingt auch einen relativ hohen Verbrauch von Aufstrich und Belag, also von Fetten und Wurst, Käse oder Marmelade. Käse wurde und wird in Deutschland kaum gesondert gegessen, schließt nur bei Festen das Mahl.

Die französische Küche setzt demgegenüber auf die Eigenart der Speisen; Mischgerichte finden sich eher selten. Die einzelnen Speisen werden gesondert bereitet, teils auch gesondert serviert. Die Zubereitung ist sehr variabel und erfordert Sorgfalt. An die Stelle des Kochens tritt bei Gemüse das Dünsten in Butter, beim Fleisch das Grillen und Braten. Frische Salate sind steter Bestandteil der Mahlzeit, bilden jedoch sel-



tener die Beikost, sondern eher einen eigenen Gang. *Piece de resistance* ist vielfach ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch, welches mit einer großen Zahl von Küchenkräutern und Gewürzen (Petersilie, Thymian, Estragon, Knoblauch) zubereitet wurde. Steter Begleiter der Mahlzeiten war Anfang der sechziger Jahre Weiß- oder Rotwein, der auch als Geschmacksträger diente. Heutzutage nehmen nichtalkoholische Getränke einen höheren Stellenwert ein. »Zu allen Mahlzeiten, besonders zu der Hauptmahlzeit, ißt der Franzose Weißbrot (baguette). Es wird nur sehr dünn oder gar nicht mit Butter bestrichen, muß deshalb stets frisch und knusprig sein und wird von den französischen Hausfrauen teilweise zweimal täglich gekauft. Den Abschluß der Mahlzeit bildet gewöhnlich Käse oder Obst, selbst wenn sie nur aus einem einzigen Gang von Gemüse und Fleisch besteht.«<sup>5</sup>

Die italienische Küche weist wiederum andere Besonderheiten auf. Wie in Deutschland sind hier Mischgerichte sehr wichtig, zum Beispiel die Minestrone. Besondere Bedeutung haben Teigwaren, die sowohl als Vorspeise als auch als Beikost, nicht zuletzt aber als Hauptgang genossen werden. Sie bilden ein stabiles Moment, denn die Variationen ergeben sich weniger aus der großen Sortenvielfalt der Teigwaren denn aus den unterschiedlichen Zutaten bzw. Saucen. Olivenöl und Parmesankäse, Tomaten in verschiedensten Zubereitungsformen, schließlich eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen (Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum) ergeben eine große Geschmacksvielfalt. Italien weist, analog zu Deutschland, tiefgreifende regionale Verzehrunterschiede auf. Der Genuß von Polenta oder aber verschiedener Reisgerichte beschränkt sich vornehmlich auf den Norden. Das wichtigste Gemüse ist die Tomate, die mit großer Variabilität zubereitet wird. Der Geschmack der meisten Speisen wird wesentlich von Öl bestimmt: Beim häufig genossenen Salat handelt es sich meist um Olivenöl, beim Kochen, Backen und Braten nutzt man dagegen meist preisgünstigere Öle. Die in Frankreich und Deutschland viel verzehrte Butter findet man hier selten, Margarine und andere tierische Fette ebenso. Hohe Bedeutung haben dagegen würzige Käsesorten, insbesondere Weichkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Sie werden vielfach als Nachspeise zum Wein gereicht.

Die unterschiedlichen Küchentraditionen zeigen sich auch an Kleinigkeiten, etwa an der Art der Kaffeezubereitung. Wolf Gaebe zählt auf: »In Deutschland trinkt man ihn meist unter Zusatz geringerer Mengen Milch (Trinkmilch, Kondensmilch, Sahne). In Frankreich wird der Kaffee dagegen konzentriert gekocht und teils schwarz, teils unter Zusatz von sehr viel Milch – gewöhnlich mehr als die Hälfte – als »café au lait« getrunken. Die Italiener bevorzugen – abgesehen von Milchkaffee am Morgen – starken schwarzen Kaffee aus kleinen Tassen (expresso). Auch die Belgier trinken ihren Kaffee meist schwarz, die Niederländer hingegen kaum ohne Milch.«<sup>6</sup> Kaffee begleitet die Mahlzeiten, doch europaweit zu anderen Zeiten. In Belgien und Frankreich ist er Teil des Frühstücks, auch in Italien und der Bundesrepublik ist dies sehr verbreitet. In den Niederlanden und in Teilen Norddeutschlands genießt man dagegen morgens vorrangig Tee. Kaffee folgt dann vormittags und nach dem Abendessen. In Frankreich dagegen trinkt man Kaffee noch nach dem Mittagessen, in Deutschland und Belgien steht demgegenüber das nachmittägliche Kaffeetrinken hoch im Kurs.

Mahlzeiten und Mahlzeitsysteme standen im Mittelpunkt dieser Kurzcharakteristiken. Sie auf Speisekomplexe und -systeme und auf die übrigen Küchen Europas auszudehnen erfordert eine immense (Forschungs-)Anstrengung, die in diesem Rahmen nicht geleistet werden kann, zumal eine einigermaßen vollständige Analyse auch die Genese der einzelnen Küchen im Blick behalten müßte. Um die Frage nach der Zukunft der europäischen Küchen dennoch beantworten zu können, gilt es nochmals systematischer auf die mediterrane Küche einzugehen. Sie ist – bei allen regionalen Unterschieden – vorwiegend pflanzlich geprägt. Gemüse, Obst und Getreideerzeugnisse sowie vorwiegend Teigwaren stehen im Mittelpunkt. Charakteristisch ist ferner Olivenöl sowie ein weit überdurchschnittlicher Weinkonsum. Die vergleichsweise hohe Lebenserwartung der so Essenden hat diese Küche zum internationalen Forschungsgegenstand für Epidemiologen und Ernährungswissenschaftler gemacht.

Doch während das Ideal noch hochgehalten wird, hat sich die mediterrane Küche in den letzten 30 Jahren nachhaltig verändert, im Sinne einer gesunden Ernährung sicherlich auch verschlechtert. Wie schon oben ansatzweise belegt, gibt es eine eindeutige Verschiebung hin zu animalischer Kost. Parallel sinkt der Brot- und Kartoffelverbrauch, vielfach auch der Verzehr von Getreideprodukten. Steigender Konsum von Fleisch und Milch führt zu einem erhöhten Anteil von tierischen Fetten, Olivenöl wird vielfach durch billigeres Sonnenblumen- oder Maiskeimöl ersetzt. Lediglich der Obst- und Gemüsekonsum blieb auf gleicher Höhe bzw. hat sich teils noch erhöht. Trotz der statistisch abzusichernden negativen Folgen für die Gesundheit hat sich die mediterrane Küche heute vielfach an die Vorbilder der mittel- und westeuropäischen Länder, doch immer auch an das Vorbild der USA angeglichen. Als Gründe gelten Rückwirkungen des Tourismus, der wachsende Lebensmittelhandel innerhalb der EU, das steigende Angebot von Convenienceprodukten und die sich langsam verändernde Rolle der Frauen.

## Grundlagen und Wandel von regionalen Küchen

Grundlagen	Heutige Situation
• Regionale Lebensmittelproduktion	• Nationale und internationale Märkte
• Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung	• Säkulare, entzauberte Welt
• System abgestimmter Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten	• Zeitdruck und wachsendes vorgefertigtes Angebot
• Kontinuität des Nebensächlichen	• Zeitdruck, Rationalisierung des Haushaltes
• Konservativer Geschmack	• Innovativer Geschmack
• Identität	• Teilidentitäten



Das langsame Abschleifen der Verzehrunterschiede in Europa hat strukturelle Gründe. Regionale Küchen basieren vornehmlich auf sechs Grundlagen. Neben den hier kaum behandelten Fragen von Geschmack und Identität sind dies eine regionale Lebensmittelproduktion und Wirtschaftsweise, Mahlzeiten mit Brauch- und Glaubensbindung, ein systemisches Zusammenspiel von Zubereitung, Konservierung, Würzung und Abstufung der Mahlzeiten sowie das Beibehalten von Nebensächlichem. Dagegen stehen heute nationale und internationale Märkte, eine säkulare, entzauberte Welt. Es findet sich immer weniger Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten, und zugleich locken zahlreiche neue Produkte und Speisen. Wachsender Wohlstand, zunehmende Möglichkeiten der Selbstverwirklichung, massenhafter Tourismus, häufigerer Umgang mit Menschen fremder Kulturen – all dies muß Auswirkungen auf die Küchen Europas haben. Denn die tägliche Kost ist stets ein Spiegelbild unserer Selbst und unserer Gesellschaft, zugleich aber auch Ausdruck ökonomischer Macht und individueller Gestaltungsräume.

Das Resultat ist europaweit ähnlich, einzig die Geschwindigkeiten sind unterschiedlich: Traditionelle Grundnahrungsmittel werden zunehmend weniger konsumiert, dagegen drängen industrielle Produkte vor. Der moderne, fremdbestimmte Arbeits- und Lebensstil unserer Zeit hat tiefgreifende soziale Folgen. Die traditionelle Kleinfamilie, ein wichtiger Hort der regionalen Küche, verliert an Bedeutung. Außer-Haus-Verpflegung nimmt langsam zu; im Haus dagegen wird seltener gekocht, hier wächst die Bedeutung von Speisen mit geringem Zubereitungsaufwand. Die guten Speisen der Küchen Europas gibt es derweil zu Festen oder in Restaurants und Gaststätten, wobei häufig die Namen erhalten bleiben, während sich die Ingredienzien dem Zeitgeschmack anpassen.

## Die Küchen im Kopf

Das Ergebnis unserer Analyse scheint ernüchternd. Wir verstehen, warum es uns befremdlich und als unzeitgemäß erschien, daß im Deutschland der Jahrhundertwende so sehr auf »deutsche Küche« gesetzt wurde. Doch was ist mit den Bemühungen der heutigen Verteidiger europäischer Küchen und regionaler Identität? Ist die langsame Internationalisierung unserer Ernährung, unseres Essens etwas, das sich abwenden läßt und das man abwenden sollte? Solche Fragen sind meines Erachtens falsch gestellt. Sie setzen Küchen als vermeintlich Echtes, vermeintlich Urtümliches voraus, obwohl wir doch gesehen haben, daß diese noch gar nicht so lange bestehen, wie wir gemeinhin glauben. Sie konzentrieren sich nur auf wenige Aspekte einer Küche, vornehmlich auf Speisen und Mahlzeiten, und vernachlässigen den Wandel, als dessen Ergebnis die ideale Form erst entstand, die als regionaltypisch verteidigt wird. Denn auch diese hatten Vorgänger, die verdrängt wurden. Vor allem aber sehen sie nicht, daß der Begriff der zu bewahrenden Küchen gegen die Fülle des Angebotes steht, welches die vielen anderen Küchen uns bieten können. Denn während die Konturen der europäischen Küchen langsam unklarer werden und sie moderat von den Gewohn-

heiten der Vergangenheit lassen, gewinnen regionale Küchen andererseits immens an Bedeutung. Die Zahl der Länder, Regionen und Orte, deren kulinarisches Erbe wir uns eröffnen können, steigt rapide. Das Angebot regionaler Küchen wächst, und es begegnet uns voll kommerzialisiert.

Zu beobachten ist dabei eine eigenartige Doppelbewegung. Das zunehmende Angebot von Speisen aus fremden Ländern führt parallel zu Revitalisierungen der eigenen Küchen. Die Besonderheiten der eigenen Eßkultur werden stärker gepflegt und mit neuer Wertigkeit versehen. Das gilt nicht nur für die Gastronomie, sondern ebenso für die Lebensmittelindustrie und den Lebensmittelhandel. Diese setzen schon seit Jahren auf *Ethnic food*, auf regional klar verortbare Produkte aus dem (meist fernen) Ausland. Parallel eröffnen sich bewußt regional gefärbte Vermarktungsschienen einheimischer Waren. Das nicht unbeträchtliche Wachstum alternativ erzeugter, aus den Regionen stammender Lebensmittel steht unmittelbar in diesem Zusammenhang. Die in Österreich und Großbritannien besonders großen Markterfolge sprechen für sich.

Diese Parallelität von Internationalisierung einerseits, revitalisierter regionaler Kost andererseits ist auch deshalb bemerkenswert, weil sie uns neue Wahlmöglichkeiten eröffnet, die wir Europäer aufgrund unseres relativen Wohlstandes in Anspruch nehmen können. Die vorgefundene Küche, die Küche im Bauch, wird ergänzt durch die Küchen im Kopf, also die, deren Geschmack wir uns grundsätzlich eröffnen können. Diese Möglichkeiten der Auswahl sollten wir uns bewußt vor Augen führen. Dann wird deutlich, daß wir nicht allein einem allgemeinen Wandel von Küchen unterworfen sind. Dann zeigt sich, daß unser eigenes Essen wesentlich ist für die Zukunft der Küchen Europas. Die eigene kulinarische Praxis tritt hervor: was wir einkaufen, was wir zubereiten, was wir essen. Wohl wissend um unsere Herkunft, gründend auf unserer Küche im Bauch. Wohl wissend aber auch, daß die echten Abenteuer die in unserem Kopfe sind.

- 1 Richard Hecht, Die Kost auf den Magdeburgischen Dörfern vor 100 Jahren. Geschichtsblätter für Stadt und Land Magdeburg 42. 1907. S. 67–79, hier S. 78.
- 2 Zusammengestellt nach: Jutta Klüber-Süssle und Martin Ernst Haug, Leicht alkoholische Getränke: eine Herausforderung für die Aromenindustrie. Dragoco Report 45, 1998, S. 70–71, 74–91, hier S. 76.
- 3 Roman Sandgruber, Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Hans Jürgen Teuteberg u.a., Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2), S. 179–203, hier S. 192.
- 4 Wolfgang Gaebe, Räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG, Ein Beitrag zur Geographie des Konsums. Wiesbaden 1969 (Kölner Forschungen zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. V), S. 110.
- 5 Ebd., S. 111.
- 6 Ebd., S. 112.