

## Das Andere verdauen. Begegnungen von Ernährungskulturen

UWE SPIEKERMANN

Der Titel dieses Beitrages ist offen für viele Inhalte. Denn die Verbindung von Ernährung und Kultur begrenzt das Themenfeld zwar, lässt aber Platz für „Kultur“ im breit verstandenen Sinne und für „Ernährung“, die mehr ist als Nahrungsaufnahme. Ernährung also auch als Essen, als Nahrung, als Speise und als Handlung. Und Ernährung zugleich als Wahrnehmung und Erfahrung von Ernährung und Essen. Dies legt auch das Verb „verdauen“ nahe. Denn hier handelt es sich um einen unmittelbaren Umgang mit Anderem. Was dieses Andere aber ist, ist nicht ganz klar, ist dies doch von Standpunkt zu Standpunkt, von Kultur zu Kultur unterschiedlich. Dies gilt nicht zuletzt, weil die Frage nach dem Anderen immer auch die Frage nach dem Eigenen einschließt. „Normal“ wäre es nun, dieses nach wie vor etwas unklare Themenfeld begrifflich sauber klären. Damit würde ich wissenschaftlich-disziplinärer Logik folgen, einer interdisziplinären Leserschaft aber kaum gerecht werden. Daher werde ich Ihnen stattdessen das kulturelle Spiel rund ums Essen anhand zweier Beispiele anschaulich vor Augen führen, um abschließend daraus einige Schlüsse zum Themenfeld Ernährung und Kultur zu ziehen.

### Grenzsituationen zwischen Asien und Europa

Am Anfang steht ein Feld, zu dem Geschichtswissenschaft und Ethnologie in den letzten Jahren zahlreiche Arbeiten vorgelegt haben: Es handelt sich um ethnische Grenzziehungen, um das unterschiedliche Essen in unterschiedlichen Kontinenten, Nationen und Regionen [1]. Und ich möchte mit einem Lebensmittel beginnen, dass in unserem Kulturkreis geächtet ist: mit Hundefleisch. Ein Naturwissenschaftler müsste diese Enthaltbarkeit verwundern: Denn Hundefleisch ist im Durchschnitt fettärmer als Schweine-, es besitzt eine feinere Struktur als Rindfleisch. In zwei Großregionen lässt man sich den Hund schmecken, gilt er als Delikatesse, ist er relativ teuer [2]: in Nordafrika und in Ostasien [3].

Betrachtet man nun die öffentliche Wahrnehmung des Hundefleischverzehr, so bemerkt man sogleich eine Schräglage: Hundefleisch wird in Deutschland nicht mit Afrika verbunden, sondern mit Asien. Die Fremdheit der asiatischen

Kultur findet in dieser Speise – von den vielfach erwähnten Ratten sei hier geschwiegen [4] – ihr materielles Substrat. Während die ökonomische Vernetzung mit den Tigerstaaten Südkorea, Vietnam und Taiwan sowie der Volksrepublik China zunehmend enger wird, während seit den 1970er-Jahren die „chinesische“, seit den 1980er-Jahren auch die „koreanische“, zuletzt die „vietnamesische“ Restaurantküche sich „bei uns“ eingebürgert haben, werden Teile der fremden Esskultur isoliert, erscheinen uns als Ausdruck eines nach wie vor bestehenden kulturellen Gefälles zu den Ländern, die bis vor dem Ersten Weltkrieg auch koloniale Interessensphäre des Deutschen Reiches waren.

Lassen Sie uns konkreter werden, begeben wir uns in eine Grenzsituation, nämlich auf einen einschlägigen Markt: Dort finden Sie ganze Hundeleiber [6], frisch zerlegte Ware [7] oder aber auch beides (Abb. 1) in angemessener Auswahl. Nun, sind Ihre persönlichen Grenzen erreicht, gar überschritten? Fragen Sie sich, wie man so etwas machen kann? Oder sind Sie nur wütend, wie der Kommentator der BZ, der den Marktgang eines vietnamesischen Bauern als Unkultur brandmarkt? [8] Sie merken gewiss, dass Sie aufgrund einer kulturellen Prägung in eine Grenzsituation kommen. Es scheint kaum möglich, das Andere zu verdauen – auch wenn die Speisen selbst schmackhaft aussehen (Abb. 2).

Entsprechend sind seit Jahren, ja Jahrzehnten westliche Tierschutzorganisationen intensiv bemüht, Petitionen an asiatischen Botschaften zu richten, deren erklärtes Ziel das Verbot des Verkaufs und Verzehr von Hundefleisch ist [10]. Unser Selbstbild einer kulturell „richtigen“ Ernährung dominiert offenbar Toleranz gegenüber Anderen. Zwei Beispiele für derartige Einflussnahmen mögen genügen:



Abb. 1. Hundefleisch auf einem koreanischen Markt [5]



Abb. 2. Ein Hundefleischmenü [9]

1. Im Vorfeld der Olympiade in Seoul 1988 gab es massive US-amerikanische und europäische Appelle, den Hundfleischverzehr in Südkorea zu verbieten [11]. Die Folge war ein Gesetz zum Verbot so genannter unansehnlicher Lebensmittel. Hundfleischverkauf kann in Südkorea seither mit Geldstrafen und Gefängnis belegt werden. Das Gesetz änderte mangels Kontrolle jedoch kaum etwas, Schätzungen gehen nach wie vor von 2–3 Millionen Hundeschlachtungen pro Jahr aus. Das fast ausschließlich von Männern verzehrte Fleisch gilt als besonders gesund und soll die sexuelle Potenz steigern. 1996 kassierte denn auch das Seouler Appellationsgericht faktisch das einschränkende Gesetz, erklärte es Hundfleisch doch für genießbar und ansehnlich [12]. 1999 scheiterte zwar ein Antrag im koreanischen Parlament, das Gesetz nun auch offiziell zurückzunehmen. Doch wieder lag die eigentliche Ursache hierfür in der Angst vor westlichen Kampagnen im Vorfeld der Fußballweltmeisterschaft 2002 [13]. Deutlich wurde in der Debatte jedoch eine breite Abneigung gegen westliche Einmischung in die eigene Esskultur sowie das durchaus westliche Argument, dass heimliches Schlachten und Verkaufen von Hunden große hygienische Gefahren mit sich bringe [14]. Das Beispiel macht eines gewiss deutlich – erst die enge Verbindung zwischen Ost und West führt zu einem symbolischen Übersteigern des Eigenen und des Anderen. Das Essen kann Unterschiede überhöhen, Besonderheiten hervorheben. Sollten Sie sich nicht in einen Hundfleischliebhaber hineinversetzen können, so denken Sie einfach stattdessen an Bier nach deutschem Reinheitsgebot oder an das im März 2000 gefallene Reinheitsgebot für Schokolade [15]. Hier waren „wir“ die Betroffenen, die entrüstet Einwände der Anderen zurückwiesen.

2. Doch die Ausgrenzung des Hundefleisches schlägt auch auf „uns“ zurück. Das zeigt sich am zweiten Beispiel, das viel über unsere Ängste aussagt. Seit Anfang 1999 gab es immer wieder Nachrichten, dass asiatische Einkäufer systematisch junge Welpen in Europa orderten, um diese dann für die Zucht im Osten zu verwenden [16]. Im Mittelpunkt stand vor allem das Schweizer Nationalsymbol, der Bernhardiner – zumal als Bilder über taiwanesischen Zuchtanstalten in die Schweiz gelangten [17]. Die Schweizer Züchter haben darauf reagiert, verpflichteten die Käufer schriftlich dazu, die Hunde nicht weiter zu verkaufen. Doch sie sind sich sicher, dass auch künftig Bernhardiner in Asiens Kochtöpfe gelangen werden; Züchter aus dem Ostblock oder aber der USA hätten nicht die Hemmungen der Schweizer. Wer sieht es schon gern, wenn andere nationale Symbole entehren – oder gar verzehren? [18]

Diese wenigen, notgedrungen oberflächlichen Eindrücke machen einige Grenzlinien deutlich, die über Essen aufgebaut und stabilisiert werden. Doch die Grenzen zwischen der guten hiesigen und der bösen fremden Kost sind nicht so strikt wie sie scheinen. Die festen Grenzen sind nur Chimären. Hundfleisch war nämlich vor nicht allzu langer Zeit ein Teil auch unserer Esskultur. Die deutsche Schlachtstatistik belegt dies (Abb. 3).

Vor dem Ersten Weltkrieg lag die Zahl der beschaupflichtigen Schlachtungen bei mehr als 7000 pro Jahr, doch der Berichterstatter vermerkte lakonisch: „Selbstverständlich war dies nur ein kleiner Bruchteil der Schlachtungen“ [20]. Während des Krieges stieg die Zahl der Schlachtungen deutlich an, sank nach Kriegsende stark, erreichte während der Inflation einen statistischen

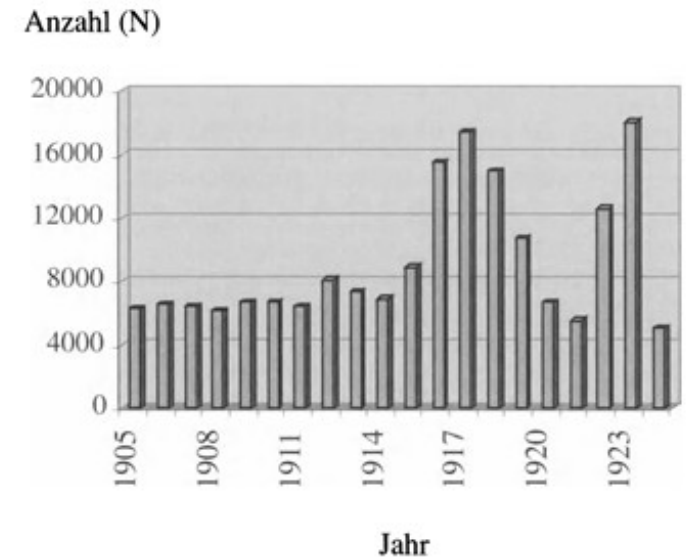


Abb. 3. Beschaupflichtige Hundeschlachtungen im Deutschen Reich 1905–1924 [19]

Höchststand und sackte während der Stabilisierungsphase dann unter Vorkriegsniveau ab. Bei diesen Angaben handelt es sich nur um die Spitze des Fleischberges [21]. Über die Inflationszeit hieß es amtlicherseits, dass „die Steigerung bei den Hunden wohl bedeutend größer“ [22] war. Rechnet man die offiziellen Zahlen in Mengen um, so wurden vor dem Krieg in Deutschland pro Jahr ca. 84 t Hundefleisch geschlachtet, zwischen 1920 und 1924 waren es jeweils ca. 115 t – bei einer vielfach höheren Dunkelziffer. Auch die offizielle Menge lag aber höher als etwa die des Fleischextraktverzehr. Doch während Liebigs Fleischextrakt auch heute noch als Begriff bekannt ist, wird des Verzehr von Hundefleisch kaum mehr gedacht. Das Eigene ist zum Anderen geworden.

Wichtig ist an diesem Beispiel, dass Konzepte ethnischer oder nationaler Verzehrunterschiede offenbar schnell an ihre Grenzen kommen, dass sie selbst vielfach historische Konstrukte bilden. Der Rückbezug auf Deutschland zeigt zugleich, dass auch soziale Grenzziehungen Ernährungskulturen markieren können. Denn Hundefleisch – in Ostasien heute auch Fleisch der Begüterten – galt hierzulande schon um die Jahrhundertwende als Kost der sozial Deklassierten [23]. Hundefleisch schied die etablierte Art des Essens von der einer großenteils verborgenen Ernährungskultur. Als 1912 etwa die Zahl der Hundeschlachtungen um ein Drittel stieg, wurde dies zum wichtigen Argument, um gegen die herrschende Agrar- und Ernährungspolitik zu opponieren (Abb. 4) [24].

Der Hundefänger wurde damals eine Symbolfigur, der die Zumutungen der Klassengesellschaft markierte [26]. In der geordneten Welt des Bürgertums – und auch der Facharbeiter – erschien dieses Lebensmittel als Skandalon [27]. Dabei galt die Sorge damals eher dem Deklassierten selbst, der gezwungen war, Derartiges zu essen, da er sich „richtiges“ Fleisch nicht leisten konnte. Heute gilt die Sorge eher den armen Tieren, während man der asiatischen Kultur mit Unverständnis gegenübersteht. Entsprechend essen in unseren Hunderestaurants – es gibt solche – nicht mehr Menschen Hunde, sondern Hunde besondere Premiumspeisen. Unser Umgang mit den Tieren hat sich verändert, seitdem wir sie nicht mehr für die tägliche Arbeit benötigen: Wir lieben oder aber wir essen sie. Beides gleichzeitig zu tun, scheint uns Erwachsenen kaum mehr denkbar.

Gleichwohl war die bürgerliche Sorge auch am Anfang des Jahrhunderts unbegründet. Schließlich war Hund teurer als beispielsweise Pferd [28]. Und es gab eindeutige regionale Verzehrunterschiede, wobei Sachsen, Thüringen und Schlesien hervorragten [29]. In Chemnitz gab es ein eigenes Hundeschlachthaus und auch eine Reihe von Wirtschaften, wo man Hundefleisch essen konnte [30]. Der Konsum von lokal mehr als 1 kg pro Kopf und Jahr war zwar nicht alltäglich – doch nicht soziale Deklassierung, sondern die Suche nach einer preiswerten und auch schmackhaften Fleischalternative stand im Vordergrund. Besonders als roher Tartar galt Hundefleisch als regionale Delikatesse,

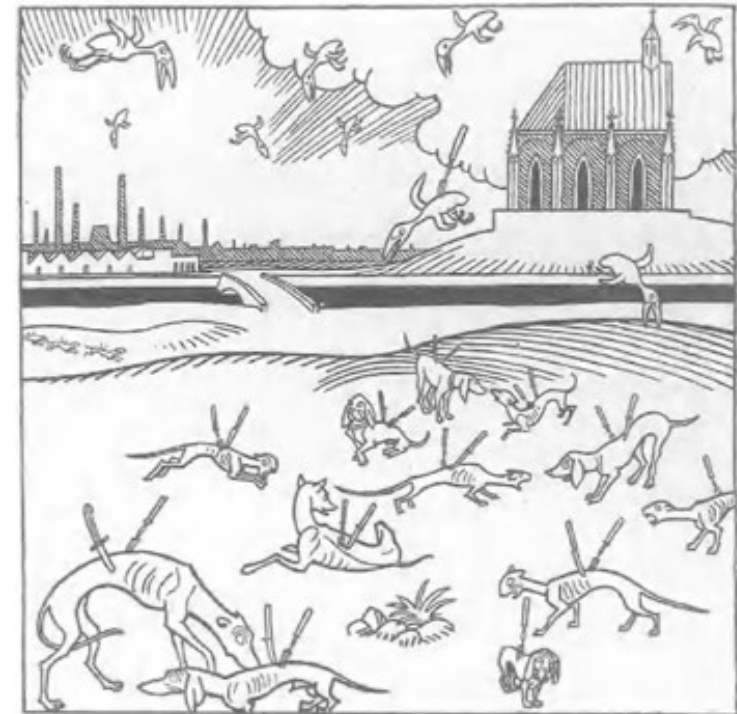


Abb. 4. Im deutschen Schlaraffenland [25]

das Fett wurde noch um 1900 als Mittel gegen Tuberkulose oder aber Rheuma verzehrt [31]. Was wir ausgrenzend auf Asien projizieren, ist Teil unserer Geschichte – und Sie mögen selbst entscheiden, ob das Ausdruck historischen Fortschritts oder aber eine unreflektierten Verdrängung ist.

### Wem gehört der Döner? – Kulturelle Grenzziehungen im Wandel

Um die Schwierigkeiten bei der Begegnung unterschiedlicher Ernährungskulturen genauer auszuloten, will ich Ihnen nun eine weitere Speise näher vorstellen. Sie führt uns in die Mitte unserer Kultur, und Sie werden sie alle schon einmal probiert haben, vielfach auch gerne, gar häufig essen. Ich spreche vom Döner, genauer vom Döner Kebab [32].

Döner bedeutet „drehbar“, Kebab dagegen gebratenes bzw. geröstetes Fleisch. Charakteristisch – und seit dem frühen 19. Jahrhundert belegt – war und ist der senkrechte drehbare Bratspieß. Dieser war schon vor dem 1. Weltkrieg in Deutschland bekannt, war 1911 im Frankfurter Kochkunstmuseum zu se-

hen [33]. Rein technisch hat sich bis heute nur wenig geändert. Doch die Speise, die wir als Döner kennen, ist damit noch nicht beschrieben. Denn Döner Kebab wurde im Osmanischen Reich und in der Türkei nur als Kebabci verkauft, als Fleischgericht auf dem Teller, verbunden mit Reis oder Bulgur sowie Arap pidesi, also flachem Fladenbrot. Doch erst in der Fremde, nämlich in der Bundesrepublik, wurde Döner Kebab seit Mitte der 1970er-Jahre zum uns bekannten Fastfoodgericht. Dazu aber war eine mehrfache Grenzüberschreitung notwendig.

Erstens kam zum Fleisch das Brot hinzu, genauer die Pide (Abb. 5). Diese – hierzulande derweil auch gängiger Begriff für türkische Pizza – ist keineswegs das tägliche Brot in der Türkei. Pide war das Brot für den Fastenmonat Ramadan. Im fremden Berlin wurde dieses erst rund, dann kleiner, und wurde in dieser Form dann zur Grundlage des Berliner Döner. Pide bietet eine praktische Brottasche, in der das Fleisch ausreichend Platz hat, das zugleich aber – als Kohlenhydratträger – Reis oder Bulgur ersetzt [35]. Das dicke Brot schützt zudem gegen die Hitze des Fleisches, die glatte Oberfläche lässt die Finger sauber. Gleichwohl gehört die Serviette von Beginn an zum Erfolgsgeschick des Döners.

Ebenso wichtig war zweitens jedoch, dass in der Pide Beilagen Platz hatten, mit denen nicht nur der Geschmack der Landsleute, sondern auch der der Berliner, dann auch der West- und Ostdeutschen getroffen wurde. Da waren auf der einen Seite rohe Gemüse und auch Salate, auf der anderen Seite aber Saucen und Gewürze. Sie bildeten lange Zeit die eigentlich variablen Elemente des Döners. Scharfe Peperoni wurden gegen mildere Sorten eingetauscht, Rotkohl trat an die Seite von Weißkraut und Zwiebeln, modische Salate kamen hinzu. Die Knoblauchsauce wurde ebenfalls milder, wurde ergänzt durch leichte Joghurtvarianten. Summa summarum ist der Döner ein Paradebeispiel kulturellen Grenzgängertums, eine perfekte kulturelle Simulation [36]. Er ist

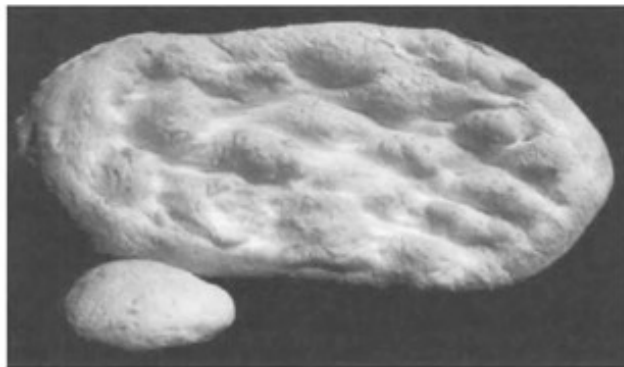


Abb. 5. Traditionelle Pide [34]



Abb. 6. Belegschaft der Yaprak Döneri Özdemir [37]

eine typisch deutsche Speise, ersonnen jedoch von türkischen Migranten im Herzen einer fremden Kultur (Abb. 6).

Döner gilt den Deutschen als typisch türkische Speise, so typisch, dass sie vermehrt auch in die türkische Tourismuszentren eindringt – und über die Migranten auch die türkische Heimatküche selbst verändert [38]. Die Deutschen haben sie jedenfalls schnell und gern in ihre Alltagskost übernommen [39]. Der Döner ist mit 4–6 DM eine billige und mit 600–700 kcal zugleich sättigende Mahlzeit, die täglich neu aus frischen Produkten zubereitet wird und ernährungswissenschaftlich sicherlich die am wenigsten schlechten Noten aller Fastfoodgerichte erhalten dürfte. Entsprechend finden sich in Kochbüchern schon Rezepte von „deutschem“ Döner [40]. Die Integration in „unsere“ Kultur zeigt sich auch daran, dass die allgemeinen Regeln der Hackfleischverordnung 1989 durch die „Berliner Verkehrsauffassung zum Fleischprodukt Döner Kebab“ präzisiert wurden, dass seit 1996 eine EU-Verordnung zum Döner besteht, die 1998 in bundesweite Dönerleitsätze umgesetzt wurde [41]. So ist der Döner den in Deutschland üblichen Standards und Kontrollen unterworfen.

Das bisher gezeichnete Bild ist relativ statisch, entspricht dem gängigen Bild des Döners als Speise einer langsamen Grenzüberwindung von Türken und Deutschen, gemäß der Devise, „dass der Döner wahrscheinlich mehr zur Integration unserer türkischen Mitbürger getan [habe, US] als jedes Regierungsprogramm“ [42]. Drei Punkte möchte ich hervorheben, die andere Entwicklungen und Grenzziehungen in den Vordergrund rücken.

1. Da sind zum einen die Rückwirkungen auf die eigentlichen Macher, auf die Türken selbst, von denen ca. 40 000 Personen unmittelbar im Dönergeschäft



Abb. 7. Hamburgerteigtasche für Döner [46]

tätig sind [43]. Döner ist nach dem „deutschen“ belegten Brötchen und weit vor dem „amerikanischen“ Hamburger die erfolgreichste ethnische Speise im Fastfoodsektor. [44] Es gibt mittlerweile eine größere Zahl mittelständischer Dönerhersteller und Inhabern von Filialbetrieben [45]. Trotz des kommerziellen Erfolgs, und trotz der spektakulären symbolischen Integrationsbemühungen – Wirtschaftssenator Pieroth zerschneidet 1996 bei der Eröffnung der Berimpex Berlin Döner das rote Band mit einem Fleischmesser – fühlen sich die erfolgreichen Migranten jedoch nach wie vor als Bürger zweiter Klasse, als ausgegrenzte Exoten. Die Folge ist eine eigenartige kulturelle Dynamik: Da ist erstens eine verstärkte Anlehnung an die erfolgreichen US-amerikanischen Fastfoodketten. Paradigmatisch steht hierfür die Berliner Kette „McDöner“. Andere Filialisten nennen sich „McKebab“ oder „Kep’up“ oder aber – in Ost-Berlin – „Mister Kebab“. Cola und Kebab stehen hier Seit’ an Seit’. Die Amerikanisierung der deutsch-türkischen Speise zeigt sich auch am Produkt selbst. An die Stelle der Pide tritt vielfach eine Hamburgerteigtasche (Abb. 7). Parallel lässt sich eine scheinbar gegensätzliche Bewegung erkennen, hin zu eher „deutschen“ Formen. Da ist zum einen das Vordringen des Döner in die Restaurantgastronomie, wo er quasi reethnisiert wird. Im „original türkischen“ Ambiente wird dem Deutschen ein Tellergericht ohne Pide angeboten, wird bewusst ein sozial höher gestelltes Publikum angesprochen [47]. Kebab wird dann ohne Hackfleisch zubereitet; neue Beilagen, etwa gebratene Auberginen oder Schafskäse erweitern das kulinarische Feld. Das spiegelt sich auch an der Sprache. Dem einfachen Dönergeschäft wird nicht nur eine Sitzgelegenheit vorgelagert [48], sondern die Bezeichnung „Döner Kebab Haus“ wird durch „Bistro-Cafe“ gezielt gehoben [49]. Auf der anderen Seite aber gerät die Kombination Kebab und Pide unter Druck. Einerseits wird Pide mit anderen Speisen gefüllt, so etwa der guten „deutschen“ Wurst. Andererseits bieten einzelne Anbieter schon Döner als Kebab im „deutschen“ Brötchen an bzw. als Papp-

schachtelgericht mit Toastbrotbeilage. Diese symbolischen Annäherungen sagen viel über die inneren Grenzen unserer Gesellschaft aus – fast 40 Jahre nach der ersten Welle türkischer Zuwanderung.

2. Grenzen werden vielfach gepflegt, die unterschiedliche Ernährung steht dabei ebenso im Blickpunkt wie Bekleidung und Religionsausübung. Das gilt insbesondere, wenden wir uns dem rechtsextremistischen Spektrum zu. Hier wird der Döner als Speise der Fremden verstanden, die es auch mit Gewalt aus dem Land zu treiben gelte: In Fürstenwalde wurde 1996 ein Imbissverkäufer von rechten Kriminellen angegriffen, im Berliner Wedding 1997 ein Dönertransporter in Brand gesteckt, in Ebendorf 1998 ein Verkäufer beschimpft und dann mit einer Gasdruckpistole beschossen. In Luckenwalde ging 1998 ein Dönerimbiss in Flammen auf, in Wittstock geschah dies 1998 und 1999, in Borna und Mittweida 1999 [50]. Die Aufzählung ließe sich verlängern. Der Döner markiert hier die Grenze zum Feind, die Kampfzonen beginnen beim Essen des Anderen. Im Internet werden Türken durch fiktive Meldungen aus der „Döner Rundschau“ oder dem – wahrlich – „Döner Käseblatt“ verächtlich gemacht [51], türkische Azubis finden an Ihren Arbeitsplätzen Blechschilder vor, auf denen „Döner“ steht und zugleich „Arbeit macht frei – Türkei schönes Land“ [52].

Doch die Reihen sind auch im rechtsextremistischen Bereich nicht immer fest geschlossen. Dies zeigt eine immerhin 22 E-Mails umfassende Debatte im Juli/August 2000 über die Frage „Darf man als Nationaler Deutscher Döner essen?“ [53]. Ich möchte Ihnen Originalzitate ersparen, entwickle ich bei derartigem Treiben doch weit größeren Brechreiz als bei Gedanken an Hundefleisch. Deutlich aber wird, dass abseits fremdenfeindlicher Hetze, der Empfehlung, nur „deutsche“ Gaststätten aufzusuchen und „deutsche“ Speisen zu verzehren, auch Rechtsextreme nicht immer ohne ausländische Speisen auskommen. Die Redaktion des neonazistischen Informationsdienstes mahnte daher abschließend auch zur Besonnenheit, hätte während der Olympiade 1936 doch auch Coca Cola verkauft werden dürfen, seien die Nazis der 1930er-Jahre hier doch moderner gewesen als die des Jahres 2000 [54].

3. Doch am Döner kristallisierten sich auch ganz andere (Ernährungs-) Kulturen. Gerade die so genannte 3. Generation türkischer Migranten findet in dieser Speise zwischen den Kulturen ein Symbol ihrer selbst. Sie bilden einen eigenen Lebensstil aus, konsum- und spaßorientiert, bewusst geschieden von der Kultur der Eltern und der Deutschen. Doch auch die neue deutsche Trashkultur findet im Döner einen Gravitationspunkt. „Kanakprax“ entwickelt sich zu einer eigenen Subkultur, die über Kabarettisten wie Döner-Ali Frank Bremser, Erkan & Stefan mit ihrem Programm „Döner Planet“ [55], Atze Schröder in der RTL-Serie „Alles Atze“ oder aber Django Asyl auch ein Millionenpublikum erreichen. Voll krass wird in dieser Subkultur dem Dönertum gefrönt, dessen 10 Gebote sich im Internet nachlesen lassen [56]. Der Kult um den Dö-

ner ist ironisch und zugleich resignativ, er zielt auf das Leben im hier und jetzt, da traditionelle und etablierte Lebensentwürfe ihre Verbindlichkeit und Attraktivität verloren haben. „Tanz den Döner“ [57] heißt es nun, und wer dem folgt, wird vielleicht auch zur Döner-CD greifen [58]. Sollten Sie diesem Alter entwachsen sein, so schadet das nicht. Dann empfehle ich als ironisch-intellektuelles Kontrastprogramm die CD Jazzmädchenreport, Teil I des Corinna Danzer und Martin Lejeune Quartetts, das mit ihrem Titel 12-Döner die Zwölftonmusik zeitgemäß auffrischt [59].

## Wissenschaft und Ernährungsalltag als sich fremde Ernährungskulturen

Am Ende meiner Betrachtung ahnen Sie vielleicht, dass mein anfänglicher Hinweis auf die Notwendigkeit einer systematischen Analyse dieser Ausprägungen von Ernährungskulturen mehr als bloße Rhetorik war. Die einfache Scheidung zwischen ethnischen Ernährungskulturen zeigte eine enge Verzahnung, enger als „uns“ lieb sein konnte. Ansatzweise deutlich wurde, dass die einfachen Grenzziehungen entlang nationaler, regionaler, sozialer und auch geschlechtsspezifischer Grenzen nicht den klaren Grenzen unserer methodisch reinen epidemiologischen Studien folgen. Unsere Studien bilden eine eigene Realität aus und ab, die die vielfältigen Bezüge der unterschiedlichen Ernährungskulturen auch nicht ansatzweise widerspiegeln. Das gilt auch für die gängigen Erklärungsansätze unserer heutigen Kultur im Allgemeinen, unserer Ernährungskulturen im Speziellen. Sie lassen sich zwar mit den drei aktuellen Konzepten des „Clash of Cultures“, der McDonaldisierung und der Kreolisierung von Kulturen besser ordnen, doch sind hier feinere Unterscheidungen unabdingbar.

Ich könnte hier fortfahren. Denken Sie etwa an altersspezifische Ernährungskulturen, ist doch auch Alter ein kulturelles Konstrukt, das durch eine spezifische Ernährung konstituiert wird. Doch es gilt vielmehr die Frage zu beantworten, welchen Zweck die bisherigen Beispiele im Gesamtkontext „Ernährung in Grenzsituationen“ erfüllen. Sind sie mehr als pittoreske Themen mit gewissem Unterhaltungswert?

Meine Antwort hierauf ist klar und einfach. Setzen Sie einmal statt Hundefleisch „gesunde Ernährung“, statt Europa „Ernährungswissenschaft“, statt Asien „Ernährungsalltag“. Das eine Beispiel der Begegnung von Ernährungskulturen lässt sich – trotz aller Differenzen – auf das andere übertragen. Verstehen wir die Auseinandersetzung um die rechte Art des Essens als eine kulturelle, so sehen wir bestehende Probleme der Vermittlung von wissenschaftlichem Wissen und den damit verbundenen rationalen Lebensentwürfen in einem anderen Licht. Es wird uns vielleicht deutlich, wie sehr Wissenschaft

und das damit verbundene Wissen für den Essenden Zumutung und Einmischung sein können. Wir verstehen, blicken wir auf die so diffizilen Grenzziehungen um den Döner, wie wenig Naturwissenschaft und Medizin allein in der Lage sind, die Gründe für bestimmte menschliche Verhaltensweisen überhaupt wahrzunehmen. Und Sie verstehen vielleicht, warum die Dr. Rainer Wild-Stiftung bewusst auf interdisziplinäre Arbeit setzt. Ohne die Kenntnis des kulturellen Spiels der Ernährung und des Essens bleiben naturwissenschaftliche Empfehlungen ohne Resonanz. Sie greifen nur, wenn besondere Lebensumstände Menschen aus ihren kulturellen Bezügen herausreißen. Ohne das Wissen der Kulturwissenschaften werden die Naturwissenschaften Erfolg nicht in den alltäglichen Grenz-, sondern vornehmlich in den selteneren Krisensituationen haben, insbesondere bei Krankheiten. Wie beim Hundefleisch zeigen sich zwar immer wieder verbale Zugeständnisse gegenüber der Hegemonialkultur – doch sie bleiben vielfach folgenlos, und niemand sollte dies verwundern.

Essen und Ernährung werden in Wohlstandsgesellschaften immer mehr Teil des kulturellen Spiels. Sie stehen kaum mehr für die Zufuhr lebensnotwendiger Nahrungsbestandteile. Sie bilden stattdessen immer stärker die Projektionsfläche unserer Wünsche, unserer Ziele, unserer Hoffnungen, unserer Ängste [60]. Entsprechend beschleunigen sich die Grenzziehungen in unserer Gesellschaft, die sich im Essen, in unseren Lebensmitteln konkretisieren. Essen ist schließlich eine Grenzziehung sui generis. Was ich esse, können andere nicht essen. Elementar und diffizil zugleich tritt uns die Fülle menschlichen Handelns entgegen. Angesichts dieser Situation ist es für mich nicht verständlich, dass Disziplinen Zuständigkeitsgrenzen abstecken, obwohl sie – wie die universitär verankerte Ernährungswissenschaft – für die Kernbereiche des alltäglichen Umgangs mit Essen und Ernährung nur ein begrenztes Wissenspotential einbringen und Scheitern ihre praktische Alltagserfahrung ist. Wenn dieser Band und dieser Beitrag Sie für derartige Defizite sensibler macht und in Ihnen zugleich Lust auf grenzüberschreitende, interdisziplinäre Arbeit weckt, so wäre der Zweck der Beispiele sicher erfüllt.

## Literatur

1. Vgl. Teuteberg HJ, Neumann G, Wierlacher A (Hrsg) (1997) Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Akademie Verlag, Berlin; Bell D, Valentine G (1997) Consuming Geographies. We are where we eat. Routledge, London New York; Spiekermann U (1999) Europäische Küchen. Eine Bestandsaufnahme. In: Köpke W, Schmelz B (Hrsg) Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte. Deutscher Taschenbuch Verlag, München, S 801–817
2. Man vergleiche die andersartige Aussage von Rogner [A.] (1890) Gutes und schlechtes Fleisch. Mitteilungen aus dem Verein für öffentliche Gesundheitspflege

der Stadt Nürnberg 13: 89–101, hier 93: „Wie es schmeckt, weiß ich nicht, aber sicher schmeckt es hundsmäßig; sein Aussehen ist jedoch nicht so sehr erschreckend, und unter Umständen könnte es sogar für Schweinefleisch gehalten werden. Das Hundefleisch ist im Allgemeinen dunkelbraun und fettarm, nur die größeren Fleischteile (Muskeln) sind von einem Fettlager umgeben. Das Fett ist weich, schmierig, höchst widerlich süß riechend. Besten Appetit!“. Die Lehrbücher der Jahrhundertwende enthielten ebenfalls Hinweise: „Gekochtes Hundfleisch soll nach Villain dagegen einen angenehmen geflügelartigen Geschmack besitzen, während es in gebratenem Zustande zähem Hammelbraten ähnlich ist“ (Mayrhofer J (1911) Nahrungsmittel- und Genussmittel. In: Rubner M, Gruber M von, Ficker M (Hrsg) Handbuch der Hygiene, Bd. I. Hirzel, Leipzig, S 171–366, hier 177)

3. Umfassend informiert Simoons FJ (1994) Eat Not This Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present. 2. Aufl University of Wisconsin Press, Madison London, S 200–252; Ders. (1996) Dogflesh Eating by Humans in sub-saharan Africa. Ecology of Food and Nutrition 34: 252–292. Vgl. auch Streck B (1997) Gefüllter Hund. Oder die Grenzen des Geschmacks. Kursbuch 129: 67–78
4. Hierzu schon – parallel zum Hundefleisch – NN (1909) Chinesisches. Kochkunst und Tafelwesen 11: 159–160
5. NN (o.J.) Violence on Our Plate: Dog Meat: <http://all-creatures.org/sof/plate-dog.html>
6. Schütz DJ (1999) Tierskandal. Bernhardiner für den Kochtopf. Schweizer Familie: Nr. 32, [http://schweizer-familie.ch/sf\\_32\\_99/aktuell.htm](http://schweizer-familie.ch/sf_32_99/aktuell.htm)
7. NN (o.J.) Violence on Our Plate: Dog Meat: <http://all-creatures.org/sof/plate-dog.html>
8. NN (1997) Bittere Wirklichkeit in Vietnam: Hunde für den Kochtopf. BZ: Nr. v. 12. 12. 55
9. [http://www.koreananimals.org/dogs\\_p20.htm](http://www.koreananimals.org/dogs_p20.htm)
10. Vgl. etwa die Protestresolution NN (o.J.) Tierschutz geht uns alle an! Beteiligen Sie sich an unserem Protest bei der chinesischen [sic!] Botschaft in Bonn!, <http://www.ekev.de/protestfrm.htm>
11. <http://www.fl.net.au/users/dan/indes.htm>
12. NN (1996) Seouler Gericht erklärt Hundefleisch zur Delikatesse. Berliner Zeitung: Nr.v.03.12., [http://www.berlinonline.de/wissen/berliner\\_zeitung/achiv/1996/1203/-nachricht.../index.htm](http://www.berlinonline.de/wissen/berliner_zeitung/achiv/1996/1203/-nachricht.../index.htm)
13. Die gleichwohl schon einsetzen, vgl. etwa NN (2000) PETA asks World Cup organizers to help stop Korean dog and cat torture (v. 24.11.), [http://www.peta-online.org/news/1100/1100\\_worldcup.html](http://www.peta-online.org/news/1100/1100_worldcup.html)
14. NN (1999) Verkauf von Hundefleisch in Korea soll wieder erlaubt werden (AP-Meldung v. 17.08.): <http://home.t-online.de/home/Streuner2/news54.htm>
15. Vgl. hierzu Speckle B (2001) Streit ums Bier in Bayern. Wertvorstellungen um Reinheit, Gemeinschaft und Tradition. Waxmann, Münster et al.; NN (2000) Fremdfette in Schokolade erlaubt. Europaparlament kippt Reinheitsgebot/Kakaoländer besorgt. Frankfurter Rundschau 56: Nr. 64 v. 16.03., 1
16. Oelrich C (1999) Schweizer Bernhardiner-Züchter fürchten asiatische Kochtöpfe. Berichte über Aufkäufer aus China und Korea/Treuer Familienhund ruht viel, wächst schnell und vermehrt sich gut, Frankfurter Rundschau 55: Nr. 13 v. 16.01., 24; Oelrich C (2000) Als Bernhardiner noch ranke Helden waren. Bern feiert den

200. Geburtstag des berühmten Barry/Rumfässlein-Geschichte kaum haltbar. Frankfurter Rundschau 56: Nr. 166 v. 20.07., 30
17. Photo von Mark Rissi in Schütz (1999)
18. [http://www.koreananimals.org/dogs\\_p4.htm](http://www.koreananimals.org/dogs_p4.htm)
19. Zusammengest. n. Kuczynski R (1927) Deutschlands Versorgung mit tierischen Nahrungs- und Futtermitteln. Springer, Berlin, S 3, 11, 14
20. Kuczynski (1927) S 4
21. Das gegenüber dem Schwein höhere Trichinenvorkommen beim Hunde führte dazu, dass auch diese Tiergruppe in das Reichsfleischbeschaugesetz von 1900 aufgenommen wurde (vgl. Tempel M (1900/01) Beitrag zur Untersuchungspflicht der Hunde auf Trichinen. Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 11: 167–169). Für die frühere Zeit sind nur Einzeldaten verfügbar. Der Grund für die Berücksichtigung der Hunde war jedoch auch, „dass der Konsum von Hundefleisch namentlich in den Großstädten einen immer größeren Umfang annimmt“ (Maier A (1900/01) Das Reichsfleischbeschaugesetz vom 3. Juni 1900 und die badische Fleischbeschauordnung vom 26. November 1878. Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 11: 165–167, hier 165)
22. Kuczynski (1927) S 16
23. Bekannt ist auch die Szene in Gerhart Hauptmanns „Die Weber“, in der der alte Baumert, der seit zwei Jahren kein Fleisch mehr gegessen hat, seinen kleinen Hund schlachtet, ihn jedoch nicht essen kann, so geschwächt ist sein Magen. In der Kriminologie wurde der Hundefleischverzehr schon früh mit sozialer Devianz verbunden. Ein beredtes Beispiel bietet der Fall Denke, dessen „Sucht nach Fleisch“ (Polke (1934) Der Massenmörder Denke und der Fall Trautmann. Ein Justizirrtum. Archiv für Kriminologie 95: 1934, 8–30, hier 8) gleichermaßen Katzen, Hunde und Menschen umgriff
24. Zodtke-Heyde E (1913/14) Volksernährung. Soziale Praxis und Archiv für Volkswohlfahrt 23: Sp. 593–597, 625–628, hier Sp. 595, Anm. 6, hob die „ungeheure Zunahme der Hundeschlachtungen“ im Jahr 1912 besonders hervor
25. NN (1912/13) Aus dem deutschen Schlaraffenland 1912. Simplizissimus 17: 467
26. NN (1912/13) Die Sonne bringt es an den Tag. Simplizissimus 17: 813; Boode E (1913) Fleischteuerung und kein Ende! Vegetarische Warte 46: 32–34
27. So hieß es etwa bei Kasch A (1914) Pferdefleisch. Konsumgenossenschaftliches Volksblatt 7: 11: „Wenn man bedenkt, dass die agrarischen Interessen es zulassen, dass zahlreiche deutsche Arbeiterfamilien Hundefleisch dem argentinischen Gefrierfleische vorziehen müssen, dann ermessen wir erst den Tiefstand der Gefühllosigkeit auf der einen, der menschlichen Bedürfnislosigkeit auf der anderen Seite.“
28. Kögler (1910) Ueber Schlachthöfe mit Kühlrichtungen. Die Kälte-Industrie 7: 77–79, hier 78
29. Das ergibt sich aus den Schlachtstatistiken der großstädtischen Schlachthöfe. So wurden 1899–1901 in Barmen 27 Hunde geschlachtet (davon gelangten 23 direkt in die Abdeckerei), in Chemnitz 884, in Dresden 120, in Halle a.S. 6, in Leipzig 52 und in Zwickau 93 (Hirschberg E (1902) Viehhöfe und Schlachthöfe in den 3 Jahren 1899 bis 1901. Statistisches Jahrbuch Deutscher Städte 10: 375–403, hier 380–389, 413). Zwischen 1894 und 1897 wurden im Königreich Sachsen offiziell 294, 388, 399 bzw. 474 Hunde geschlachtet. In Dessau waren es zwischen 1893/94 und 1897/98 251, 233, 310, 205 und 200 Hunde (Henschel (1900) Ref. v. Hirl: Das Vorkommen von

- Trichinen im Hundefleisch und deren Bedeutung für die Fleischbeschau. Zeitschr. f. Fleisch- u. Milchhygiene. Jahrg. 10. No. 1. S. 5 ff. Hygienische Rundschau 10: 490). Doch auch in Bayern war Hundefleisch offenbar so alltäglich, dass die lebensmittelrechtlichen Vorschriften explizit den Hinweis erhielten, dass ein Metzger, der Hundfleisch verkauft, sich entsprechend auch „Hundemetzger“ zu nennen habe (vgl. NN (1909) Lebensmittelpolizei. Niederbayern. Oberpolizeiliche Vorschriften vom 12. Mai 1909. Zeitschrift für öffentliche Chemie 15: 440–442, 458–462, 478–479, hier 461–462)
30. Grätzer R (1897) Der Fleischverbrauch in deutschen Großstädten. Blätter für Gessenschaftswesen 44: 398–399, hier 399
  31. Wehmer R (1887) Ueber Abdecker und Abdeckereien. Deutsche Vierteljahresschrift für öffentliche Gesundheitspflege 17: 197–254, hier 236; Henschel (1900) Ref. v. Hempel: Zum Vorkommen von Muskeltrichinen bei Hunden. Zeitschr. f. Fleisch- und Milchhyg. Jahrg. 9. No. 1. S 8ff. Hygienische Rundschau 10: 489–490, hier 489
  32. Wichtige Hintergrundinformationen enthält Seidel-Pielen E (1996) Aufgespießt. Wie der Döner über die Deutschen kam. Rotbuch-Verlag, Hamburg sowie Caglar AS (1998) McDöner: Dönerkebab und der Kampf der Deutsch-Türken um soziale Stellung. Sociologus NF 48: 17–40, der ich im Folgenden vielfach folge
  33. NN (1911) Türkischer Bratspieß. Kochkunst und Tafelwesen 9: 323; NN (o. J.) Döner-Grillgerät Typ DG88, <http://www.dilmen.com/de/prod/dg88.htm>
  34. <http://www.berenet-brot.de/produkte.htm>
  35. Zum theoretischen Hintergrund vgl. Mintz SW (1992) Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptionalisierung. In: Schaffner M (Hrsg) Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Chronos, Zürich, S 13–28
  36. Vgl. Terkessidis M (1999) Zwischen Hysterie und Utopie. Orte der Verstrickung. ifa – Zeitschrift für Kulturaustausch: H. 3, <http://www.ifa.de/z./99–3/dzterk.htm>
  37. <http://members.aol.com/oezdemird/bilder/kalbfleischscheib.../kalbfleischscheibendoener.htm>
  38. „Der Döner hat hierzulande einen eigenständigen Geschmack entwickelt. Man bekommt in der Bundesrepublik beispielsweise Döner mit viel intensiveren Gewürzen zubereitet, die es in der Türkei nicht gibt. Man bekommt andere Saucen reicht, es gibt in der Regel ein separat gebackenes Brot. In der Türkei wird Döner nicht so zubereitet. Da hat der Döner mehr Fleischgeschmack und weniger Würzgeschmack. Leute, die in Deutschland gewohnt sind, Döner zu essen, stellen, wenn sie in der Türkei Döner essen, fest, dass er dort ganz anders schmeckt. Selbst Türken, die in Deutschland aufgewachsen sind, schmeckt dann der türkische Döner nicht mehr so gut. In der Türkei hat man sich deswegen inzwischen auch auf die Urlauber oder »Deutschland-Türken« eingestellt. Man bietet in Touristenzentren beispielsweise die Döner so an, wie sie in Deutschland zubereitet werden“ (Ulusov Y (1998) Warum isst der Deutsche am liebsten Döner?, Junge Welt: Nr. v. 03.08., <http://www.jungewelt.de/1998/08–03/013.htm>). In der (türkischen) Tourismusbranche wird der Döner zugleich nationalisiert, wird zur türkischen „Antwort auf den Big Mac“ (<http://bodrum-info.org/deutsch/kueche/index.htm>)
  39. Bemerkenswert ist, dass auch diese neue Speise regionale Verzehrunterschiede aufweist. Im Süden Deutschlands wird Scheibenfleisch (Yaprak) bevorzugt, während der Hack-Döner im Norden mehr Gefallen findet (NN (o. J.) Döner Kebab

- Völkerverständigung geht durch den Magen, <http://www.erzeugermarkt.de/redaktion/kebab.html>)
40. NN (o. J.) Fleischgerichte. Deutsches „Döner Kebab“, <http://www.han.de/cgi-bin/rezept?3058782>
  41. Vgl. auch NN (1999) Deutsches Lebensmittelbuch. Leitsätze 2000. Verkehrsbezeichnung, Qualität und Zusammensetzung. Bundesanzeiger Verlag, Köln, S 146; NN (2000) Döner Kebab – Qualitätsmängel durch Konkurrenzkampf? Food & Hygiene: Nr. 3, 4
  42. Ax B (1998) Döner Kebab: Fast-Food Nr. Eins, [http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/kp\\_sarchiv/1998/11/23\\_1.html](http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/kp_sarchiv/1998/11/23_1.html)
  43. Zum ökonomischen Hintergrund vgl. Rudolph H, Hillmann F (1999) How Turkish is the donar kebab? Turks in Berlin's food sector. Scottish Geographical Magazine 114: 138–147. Die Beschäftigtenzahlen schwanken aufgrund der nicht klar zu benennenden Zahl von mitarbeitenden Familienangehörigen. Einer der führenden Dönerhersteller ging 1996 von ca. 47.000 Beschäftigten aus (Meixner S (1996) Berlin ist die Hauptstadt der Bratspieße. Europas größte Döner-Fabrik eingeweiht – Die Hälfte der Produktion geht in den Export. Die Welt online: Nr. v. 17.06., <http://www.welt.de/daten/1996/06/17/0617vm103419.htm>)
  44. Vgl. hierzu allgemein Frohn H (2000) Ernährungsberichterstattung über »Essen außer Haus« und Trends bei Großverbrauchern. In: Köhler BM, Oltersdorf U, Papastefanou G (Hrsg) Ernährungsberichterstattung in der Bundesrepublik Deutschland. Edition Sigma, Berlin, S 182–196; Ulbricht G (1999) Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland seit 1990. AID-Verbraucherdienst 44: 138–143
  45. Vgl. auch Löwer C (1999) Der Dönerbusinessgeneral. Ahmet Basbug macht Fleischkegel für West und Ost und Nahost nach den Regeln der Kunst und der Veterinärkontrolle. Frankfurter Rundschau 55: Nr. 264 v. 12.11., 8; Fülling T (1998) Döner «satt» für die Berliner. Weddinger Fleischgroßhändler verlegte Produktion nach Schönwalde. Berliner Morgenpost: Nr. v. 13.12.; <http://www.eura-doener.de/tt-qual.htm>
  46. <http://www.bereket-brot.de/produkte.htm>
  47. Vgl. NN (o. J.) Bauchtanz zum Dessert. Türkische Restaurants in Berlin, [http://www.bz-berlin.de/bz/bz\\_essen/a\\_z/bg18turkrest.htm](http://www.bz-berlin.de/bz/bz_essen/a_z/bg18turkrest.htm)
  48. <http://www.welsheute.at/kebab/index.htm>
  49. <http://www.lamm.net/lippstadt/essen/kebab/kebimb.htm>
  50. Vgl. NN (1998) Döner-Prozeß: Angeklagte zu gemeinnütziger Arbeit verurteilt. Berliner Zeitung: Nr.v.21.04., <http://www.infolinks.de/dirml/98/04/98042183bdfc70.htm>; NN (1997) Brandanschlag auf Döner-Transport. Berliner Morgenpost: Nr. v.10.11.; NN(1998)Döner-StandvonRechtenüberfallen.taz:Nr.v.15.04., <http://www.infolinks.de/dir-ml/98/04/98041518d88b2f.htm>; NN (2000) Sechs Jahre Heft wegen Brandanschlag auf Döner-Imbiss. Entscheidung nach Neuauflage des Prozesses – Richter erkennen Tötungsvorsatz – Weiter Kontakt zur rechten Szene. AP-Meldung vom 12. 05. 2000, <http://www.lrz-muenchen.de/~mchatwin/news-aktuell.html>; NN (1998) Döner-Stand angezündet. BZ: Nr. v. 13.10., 17; NN (1999) Erneut Anschlag auf Döner-Imbiss. Berliner Zeitung Brandenburg: Nr. v. 22.02.; NN (1999) Brandanschlag auf Döner-Imbiss in Borna geklärt. Gemeinsame Presseerklärung der Staatsanwaltschaft Leipzig und des Landeskriminalamtes Sachsen v. 26.01.1999,

- <http://www.lka.sachsen.de/Infos/PresInfo/9901SokoBo.htm>; NN (2000) Soko REX klärt Brandanschlag auf Döner-Imbiss in Mittweida. Gemeinsame Presseerklärung der Staatsanwaltschaft Chemnitz und des Landeskriminalamtes Sachsen v.25.01.2000, <http://www.lka.sachsen.de/Infos/PresInfo/20000125Soko.html>
51. NN (2000) Deutschland schaltet Geheimdienst ein. Döner Rundschau: Nr. v. 28.07., <http://www.f23.parsimony.net/forum47995/messages/28.htm>; NN (2000) Italien und kein Ende. Döner Käseblatt: Nr. v. 30.07., <http://www.f23.parsimony.net/forum47995/messages/33.htm>
52. Vgl. die rechtsradikale Schilderung in NN (1999) Politische Justiz: Jetzt auch vom Bundesarbeitsgericht, [http://www.nit.de/telephon/archiv/02\\_07\\_99.htm](http://www.nit.de/telephon/archiv/02_07_99.htm). Es bleibt festzuhalten, dass die nach diesem Vorfall erfolgte fristlose Kündigung eines 17-jährigen Rechtsradikalen auch von der Revisionsinstanz bestätigt wurde.
53. [Http://www.nit.de/cgi-nit/fr-anzeige.cgi?id=0001222&na=1...](http://www.nit.de/cgi-nit/fr-anzeige.cgi?id=0001222&na=1...)
54. Auch diese Argumentation dokumentiert nur historische Unkenntnis. Denn Mitte der 1930er-Jahre wurde seitens der Parteistellen und vieler NS-Ärzte gegen Coca Cola Front gemacht, wurde mit „Afri-Cola“ ein „deutsches“ Gegenprodukt gezielt gefördert. 1941 wurde Coca Cola dann verboten. Vgl. hierzu allgemein Pendergrast M (1995) Für Gott, Vaterland und Coca-Cola. Die unautorisierte Geschichte der Coca-Cola-Company. Heyne, München sowie spezieller NN (1939) Coca-Cola, das große Fragezeichen. Volksgesundheitswacht: 127–128; Griebel C (1940) Der Koffeingehalt von „Coca-Cola“. Die Ernährung 5: 260–262
55. [Http://www.erkan-stefan.de/sounds/cd.htm](http://www.erkan-stefan.de/sounds/cd.htm)
56. [Http://www.donertum.keyspace.de/gebote.html](http://www.donertum.keyspace.de/gebote.html)
57. NN (1998) Tanz den Döner. BZ: Nr. v. 17.08., 38
58. NN (1998) Premiere: Die erste Döner CD der Welt. Sie wird an vielen Kebab-Shops verkauft. BZ: Nr. v. 04.08, 28
59. Jazzmädchenreport, <http://jazzpages.com/CorinnaDanzer/Report.html>
60. Vgl. hierzu Spiekermann U (1999) Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Rhema, Münster, S 41–56; Spiekermann U (1999) Nahrung und Kultur. In: Zwischen Öko-Kost und Designer Food: Ernährung im 21. Jahrhundert. Tagungsband zum 2. aid-Forum am 1. Juni 1999 in Bonn. Aid, Bonn, S 7–13, v. a. 12–13

U. Spiekermann · G. U. Schönberger (Hrsg.)

# Ernährung in Grenzsituationen



Uwe Spiekermann  
Gesa U. Schönberger

Dr. Rainer Wild-Stiftung  
In der Aue 4  
69118 Heidelberg

ISBN 978-3-642-62668-5

Die Deutsche Bibliothek - CIP-Einheitsaufnahme

Ernährung in Grenzsituationen / Hrsg.: Uwe Spiekermann ;  
Gesa U. Schönberger. - Berlin ; Heidelberg ; New York ; Barcelona ; Hongkong ;  
London ; Mailand ; Paris ; Tokio : Springer, 2002  
(Gesunde Ernährung)

ISBN 978-3-642-62668-5 ISBN 978-3-642-56106-1 (eBook)  
DOI 10.1007/978-3-642-56106-1

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes der Bundesrepublik Deutschland vom 9. September 1965 in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechtsgesetzes.

© Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2002

Ursprünglich erschienen bei Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 2002

Softcover reprint of the hardcover 1st edition 2002

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Buch berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Sollte in diesem Werk direkt oder indirekt auf Gesetze, Vorschriften oder Richtlinien (z.B. DIN, VDI, VDE) Bezug genommen oder aus ihnen zitiert worden sein, so kann der Verlag keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität übernehmen. Es empfiehlt sich, gegebenenfalls für die eigenen Arbeiten die vollständigen Vorschriften oder Richtlinien in der jeweils gültigen Fassung hinzuzuziehen.

Layout und Herstellung: Renate Albers, Berlin  
Datenkonvertierung: Fotosatz-Service Köhler GmbH, Würzburg  
Einbandgestaltung: Struve & Partner, Heidelberg

SPIN: 10841898 52/3020 ra 5 4 3 2 1 0 - Gedruckt auf säurefreiem Papier.