

**Ernährung und Raum:  
Regionale und ethnische Ernährungsweisen  
in Deutschland**

23. Wissenschaftliche Jahrestagung der  
Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV)  
11. - 12. Oktober 2001, Freising/Weihenstephan

Hrsg.:  
Kurt Gedrich und Ulrich Oltersdorf

Bundesforschungsanstalt für Ernährung:  
Karlsruhe, 2002



## Inhaltsverzeichnis

### Vorwort

Ernährung und Raum – Eine Beziehung mit vielen Facetten <i>Gedrich K. und Oltersdorf U.</i> .....	3
--	---

### I. Einführung

Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung – Fast Food versus Slow Food <i>Besch M.</i> .....	9
--	---

### II. Ernährung und Raum – Historischer Rückblick

Von karger Selbstversorgung zur Vielfalt der Supermärkte – Ernährung und Wandel ländlicher Lebensverhältnisse von 1952 bis zur Gegenwart <i>Becker H.</i> .....	31
Deutsche Küche – eine Fiktion. Regionale Verzehrsgewohnheiten im 20. Jahrhundert <i>Spiekermann U.</i> .....	47

### III. Verzehrsmuster und Raum – Nahrungslandschaften in Deutschland

Regionale Unterschiede hinsichtlich Lebensmittelaufnahme und Nährstoffversorgung in Deutschland <i>Linseisen J.</i> .....	75
Essen und Trinken im Familienalltag – eine qualitative Studie: Essen hessische Familien hessische Kost? <i>Brombach C.</i> .....	87
Ethnische Ernährungsweisen und ihre Veränderungen – Ernährungsgewohnheiten von italienischen, griechischen und türkischen Migrantinnen in Süddeutschland <i>Schmid B.</i> .....	101
Regional essen? Wert und Authentizität der Regionalität von Nahrungsmitteln <i>Ermann U.</i> .....	121

#### **IV. Lebensmittel und Raum – Zwischen „local food“ und „global food“**

Regionalprofile beim Nahrungsmittelkonsum <i>Michels P.</i> .....	141
Werden regionale Produkte vom Verbraucher bevorzugt? Ergebnisse einer Konsumentenbefragung in Berlin <i>Ulbricht G.</i> .....	157
Konsumpatriotismus in Ostdeutschland <i>Kutsch T. und Werner S.</i> .....	167
Kritik an Vorstellungen von der „früher bodenständigen Hausmannskost“ – Alte und junge Globalisierungstendenzen in der Nahrungslandschaft Franken <i>Heller H.</i> .....	187
Konzentrationsprozesse in der deutschen Ernährungswirtschaft – Ursachen, Verlauf, Auswirkungen <i>Klohn W.</i> .....	197
Regionale Marketing-Konzepte im Lebensmittelbereich – Bedeutung und Erfolgsfaktoren <i>Hausladen H.</i> .....	213

#### **V. Lebensmittel, Verzehrsmuster und Umwelt – Die ökologische Dimension**

Interdependenz von Ernährung und Mobilität <i>Zängler T. und Karg G.</i> .....	221
---	-----

#### **VI. Ernährung und Raum – Ausblick**

Mehr Transparenz bei der Nahrungsmittelproduktion mit Informationstechnik in der Landwirtschaft <i>Demmel M. und Auernhammer H.</i> .....	233
Analyse der Einkaufsmobilität privater Haushalte zur Potentialabschätzung der Shopping Box <i>Römmelt S. und Karg G.</i> .....	251

<b>Autorenverzeichnis</b> .....	267
---------------------------------	-----

## **Kritik an Vorstellungen von der „früher bodenständigen Hausmannskost“: Alte und junge Globalisierungstendenzen in der Nahrungslandschaft Franken**

*Hartmut Heller*

Ohne terminologischen, kulturtheoretischen oder ideologischen Überbau, jedoch mit historischer Langzeitperspektive soll ein Stück Alltagskultur verfolgt werden, nämlich das Konsumfeld Essen und Trinken, im Widerspiel zwischen Globalisierung und Regionalisierung.

Ähnlich wie das Sprichwort sagt „Liebe geht durch den Magen“, kann man den Prozess der Globalisierung „im Magen“ studieren, wenn man ihn exemplifiziert in unserer Esskultur. Im Sinn Wolfgang Brückners, der Volkskunde begreift als „Sozialgeschichte regionaler Kultur“, forscht mein Fach zwar am liebsten in überschaubaren geographischen Kleinräumen. Region wird dabei aber auch verstanden als Aufnahme- und Reaktionsfläche, auf der sich oft Einflüsse aus großer, im Extrem sogar weltumspannender Ferne niederschlagen (Heller 1996); die nachstehenden Erörterungen gehen vor allem vom Blickpunkt Franken aus. Gefragt werden soll für unser Thema Ernährung nach Beginn und Hauptzeiten solcher Einflusschübe sowie ihren Wirkungen, verbunden mit dem leisen Zweifel, ob es „nicht-globalisierte“, das heißt distanzlos-autochthone Lebensfelder überhaupt je gegeben hat. Zugeschärft zur These: Nie war unser Essen wirklich nur bodenständig!

### **1. Die Armseligkeit der frühmittelalterlichen Agrarlandschaft**

Die Agrarlandschaft des Mittelalters und insofern das Nahrungsmittelangebot einer weithin auf Selbstversorgung beruhenden Dorf- und (Ackerbürger-)Stadtbevölkerung muss eintönig gewesen sein. Überwiegend Roggenbau beherrschte die Flächen der Dreifelderwirtschaft. Gartenland nahm im jahrhundertelangen Normalfall höchstens 2 - 3% der Flur ein. In größter Gleichförmigkeit aß man Schwarzbrot und Mehlspeisen, meist in Gestalt von Suppen, die man in einem großen Kupferkessel über der Feuerstelle kochte (Saalfeld 1990). Von Gemüsesorten und Obst in Deutschland wissen wir kaum etwas vor dem 9. Jahrhundert; jetzt erst erwähnt z.B. Karls des Großen „Capitulare de villis“ Gurken, Kohl, Lauch, Karotten, Portulak, Rettich, Kopfsalat und Sellerie beziehungsweise Apfel-, Pflaumen-, Pfirsich-, Aprikosen-, Walnuss- und Birnbäume. Im 12./13. Jahrhundert traten dazu Feldsalat, Kohlrabi, Rote Rüben sowie Zwetschge und Stachelbeere, im 15. Jahrhundert der Spinat und die Rote Johannisbeere (Willering 1994). Im Nürnberger Knoblauchsland sind als älteste Arten um 1350 bezeugt Kraut, Erbsen und Zwiebeln (Müssenberger 1959). Signifikant für unseren Themen-

kreis ist dabei, dass alle diese genannten Pflanzen, wie schon der von den Römern mitgebrachte Wein, ursprünglich teils aus dem Mittelmeerraum, teils noch ferner aus Westasien und Vorderindien stammen. Über den Prozess der Zuwanderung selbst können wir wenig sagen. Ebenso sind vom eingangs erwähnten Getreide in unseren Klimazonen keine Wildarten nachgewiesen worden (Saalfeld 1990, 64); seine Heimat waren gleichfalls die Steppen Eurasiens.

## 2. Viehtrieb und Gewürzhandel

Nächste Schritte altweltlicher Globalisierung setzten im 15. Jahrhundert ein. Die Kost war bis dahin immer fleischärmer geworden. Nun brachte der Zutrieb von Lebendschlachtvieh aus Polen und Ungarn einen Gegentrend. Von Verbraucherzentren wie Frankfurt, Leipzig oder Köln lagen die dortigen Aufzuchtgebiete, der vierte „Ring“ im System Thünens, 1000 bis 1500 Kilometer entfernt. Ein Zugweg ging z.B. über Nürnberg, wo bis heute der steinerne Ochse auf der Fleischbrücke daran erinnert und einst direkt am abfallentsorgenden Wasser der Pegnitz auch geschlachtet wurde, nach Bamberg weiter (Jahn u.a. 2001, 157-158). Organisiert wurde dieser Ochsenhandel vornehmlich durch Nürnberger Kaufleute. Hauptverteilungstation war aber nicht Nürnberg selbst, sondern das kleine Buttstädt in Thüringen. Dort zählte man auf den Johannis-, Michaelis- und Allerheiligenmärkten oft an die 20.000 Tiere (Lütge 1967, 363-375)! Eine interessante (Doppel-)Rolle spielte der Viehtrieb auch noch um 1650: Niederösterreichische Viehhändler, die sich damals in großer Zahl z.B. in Abendmahlislisten des Dorfes Weißenkirchberg (westlich von Leutershausen/Mfr.) nachweisen lassen, kamen hierher nicht nur wegen des Verkaufserfolges, sondern auch, weil in ihrer Heimat inzwischen die katholische Gegenreformation gesiegt hatte. Als heimliche Lutheraner konnten sie so wenigstens gelegentlich auf Reisen evangelische Gottesdienste besuchen (Krauß 1997).

Selbst Handwerksgesellen und Arbeiter verzehrten in der Zeit um 1500 pro Tag bisweilen mehrere Pfund Fleisch! Friedrich Lütge (1967, 365; vgl. auch Schivelbusch 1990, 13-24) erklärt damit auch die gleichzeitig explosiv wachsende Nachfrage nach Gewürzen. Denn solch einseitige Eiweißnahrung wollte man wenigstens durch Zubereitungsvarianten schmackhafter und abwechslungsreicher machen. Allein für Schweinefleisch kennt Herebachs „Die rustica“ damals fünfzig verschiedene Rezepte! Pfeffer bezog Nürnberg im 14. Jahrhundert vornehmlich über Lemberg, das heißt über Landwege aus Indien und dem Schwarzmeergebiet. Erst nach dem Tatareneinfall 1343 orientierte man sich mehr zum Hafen Venedig, seit 1504 wegen Nelken, Muskat und Zimt von den Molukken („Gewürzinseln“) auch nach Lissabon (Amman 1970, 121). Safran holte man aus den Abruzzen und Südfrankreich (Amman

1970, 181; Lütge 1967, 369). Auf Pilger- und Kaufmannsreisen wurden immer neue Genüsse erlebt. Genannt sei Hans Dernschwam aus Mähren, der in seinem Tagebuch aus Konstantinopel 1553/55 u.a. bereits von einem Auberginengericht mit „Jugurth“ zu berichten wusste (Kreiser 1987, 20; Heller 1993, 210/224).

### **3. Neue Nutzpflanzen aus Amerika: Rezeptionsschritte und Wortbildung**

Durch die Kriege des 17. Jahrhunderts und die Ausdehnung des Getreidebaus im 18. Jahrhundert – in der „verbesserten Dreifelderwirtschaft“ gingen die bisherigen, nun ebenfalls „besänten“ Stoppelweiden verloren! – sank der Fleischkonsum dann wieder drastisch ab (nach Roscher „Depekoration“). Um 1800/1820 als Tiefpunkt lag er im Durchschnitt unter 20 Kilogramm je Person und Jahr (Saalfeld 1990, 63). Gleichzeitig drängten nun aber kompensatorisch, mit je eigenen Diffusionswegen, die Nutzpflanzen des neuentdeckten Amerikas auf die Fluren Europas. Bohnen und Kürbis wurden uns selbstverständlich. Anbau von Paprika blieb auf das wärmere Ungarn beschränkt; eine Scheidelinie im Burgenland trennt das Würzen mit Paprika vom westlich geläufigeren Pfeffer (Petrei 1984). Den Mais erwähnen deutsche Kräuterbücher zwar schon 1518 und 1540; als Lieferant für Maismehl tastete er sich aber feldmäßig erst im 18. Jahrhundert via Ungarn-Österreich beziehungsweise Italien-Schweiz ins Rheintal vor; Bayern nahm ihn gar erst in den 1960er Jahren als Grünfutter an (Böhm 1975; Wolf 1974). Die frühesten Nachrichten über Kartoffelbau auf deutschem Boden stammen 1647/48 aus Selb und Pilgramsreuth bei Rehau, also Nordfranken (Heidrich 1992, 95), und dann erst aus dem angrenzenden Vogtland und der, weil überbevölkerten, hungrigen Pfalz. Teile Oberbayerns hatte er noch um 1850/80 nicht erreicht (Borcherdt 1960, 240-241).

An solch zeiträumlicher Aufzählung reizt vieles zu näherem Analysieren: Hohe Preise, z.B. für Pfeffer, die glänzende Handelsgewinne erzielen ließen, zeigen an, wie sehr der europäische Markt offenbar nach solch exotischen Gaumenfreuden gierte. Oft wurde dem Selten-Fremden anfangs sogar eine besonders exklusive Hochwertung zuteil: Kartoffeln galten als Wundermedizin und wertvolles Gastgeschenk, Damen schmückten ihr Haar mit Kartoffelblüten (Teuteberg, Wiegelmann 1998, 95-96). Reisbrei etablierte sich bis etwa 1880 als festliches Hochzeitsmahl (Wiegelmann 1967, 131-148). Andererseits ist gut belegt, gegen wie viel Widerstand und teilweise abstrusen Aberglauben z.B. Preußenkönig Friedrich II. den Massenbau von Kartoffeln durchsetzen musste. Im Geiste der Physiokraten betrieb er damit Ernährungspolitik gegen drohenden Pauperismus. Bei all diesen interkontinentalen Novationsschüben müssen wir die gesamtwirtschaftlichen Zusammenhänge im Empfängerland sehen, – Bevölkerungsdruck, Zehntfreiheit für bis dahin unbekanntes Nutzpflanzen, bäuerliche Eigeninitiative oder herrschaftliche Steuerung sowie die Revolutionierung der altherge-

brachten Dreifelderwirtschaft durch Bestellung auch der dritten Zelge mit den neuen „Brachfrüchten“ samt dadurch notwendig werdender Stallviehhaltung.

Interessant ist ferner die sprachliche Seite solcher Rezeptionsvorgänge: Teils übernahm man mit der fremden Sache auch das fremde Wort, z.B. aus dem Arabischen den Spinat, die Kapern, die Sultanine, den Zucker, den Arrak. Pfirsich (lat. *prunus persica*), Apfelsine (China-Apfel), Kirsche (nach der griechischen Stadt Kerasus, jetzt neutürkisch Giresun am Schwarzen Meer), Zwetschge (Pflaumenart aus Damaskus), „türkischer Weizen“ oder „Welschkorn“ (statt indianisch mahiz = Mais) verschlüsselten geographische Herkunft (Kluge 1960, 370/727; Osman 1982). In dritten Fällen suchte man nach Analogiebezeichnungen ausgehend von der Form; besonders schön ist das an vielfältigsten Ausdrücken für die Kartoffel zu beobachten (König 1979, 206).

Weitere Regionalspezifika ergab sich schließlich aus unterschiedlichen Rezepten, diese Speisen zuzubereiten. Hier werden Kochbücher zur Quelle.

#### **4. Kaffee als Beispiel für Surrogatkonsum**

Als Getränke bekamen Wasser, Milch, Wein und Bier ab dem 17. Jahrhundert Konkurrenz durch Kaffee, Tee, Kakao und Limonaden. Damit erschienen, nachdem bereits um 1500 z.B. eine Weltstadt wie Nürnberg sich außer einheimischen Lagen auch schon Importweine aus Südtirol, Friaul, dem Veltlin und dem Elsaß geholt hatte (Amman 1970, 190/257), nun globalisierend ebenso Arabien und Amerika am deutschen Tisch. Sie veränderten das Mahlzeitemensystem, indem der Frühstückskaffee und sonstige Kaffee- bzw. Teepausen üblich wurden, und erweiterten den Hausrat beispielsweise um Kaffeemühlen, Kaffeetassen, Kaffeelöffel, Teegeschirr. Erste öffentliche Kaffeehäuser jenseits des Osmanenreiches entstanden nicht, wie landläufig behauptet, durch die Türkenbelagerung 1683 in Wien, sondern schon vorher küstenständig ab 1650 in Oxford, 1652 in London, 1671 in Marseille, 1672 in Amsterdam und Paris, 1677 durch englische Kaufleute in Hamburg. Regensburg, Nürnberg, Würzburg wurden allerdings in der Tat donauaufwärts 1686 bzw. 1696/97 erreicht, Köln und Leipzig 1687/94 (Teuteberg 1998, 187-189).

Spätestens jetzt aber müssen wir sozial differenzieren und fragen, ob und wann denn wirklich alle Bevölkerungsschichten teilhatten an diesen exotischen Innovationen. Vieles begrenzte sich zunächst, allein schon durch die Kosten, auf Adel und Bürgertum. Als man 1727 zu einer „Herrentafel“ in Nürnberg „90 Citronen, 4 Pf. Sartellen, 50 Bergamasker Birn, je ein Viertelpfund Citronat, Citronenschalen, Bomeranzen, Bistazien Nüßlen und Weinnägelein“ (Nelken) servierte (Heller 1983, 25), wollte man weitab vom Normaltag eine hohe Gesell-

schaft verwöhnen. Und wenn Johann Bernhard Fischer in seiner Beschreibung des Fürstentums Ansbach 1787 sagt: Auch Bauern und Handwerksleute trinken gelegentlich Kaffee zum Frühstück, so verwendeten dazu sicher die wenigsten echte Kaffeebohnen, – qahwa übrigens das altarabische Wort für Wein, die Bohne ein Missverständnis aus arabisch bunn = Beere (Osman 1982, S. 36 u. 59). Ersatzweise, um dennoch mit der Mode zu gehen, wurden Kastanien, Roggen- und Maiskörner, Nüsse, Bohnenkerne, Brot, Bucheckern u.ä. geröstet, gemahlen und aufgebrüht. Ferner experimentierte man mit anderen Pflanzen, die kaffeeähnlich schmeckten, aber in der eigenen Klimazone selbst angebaut werden konnten, z.B. der Zichorienwurzel und dem (auch „Kaffeewicke“ genannten) Strachel (Wiegelmann 1967, 68).

Damit beginnt die Geschichte der Surrogate. Sie war nicht zuletzt Teil merkantilistischer Wirtschaftspolitik, die Geldabfluss durch teure Importe verhindern wollte. Ein zweiter solcher Gegenschlag führte zur Verdrängung ausländischen Rohrzuckers durch heimische Zuckerrüben. Zwischen Achards ersten Zuckerraffinerien im preußischen Schlesien (1801) und den Anfängen der heute so ausgedehnten bäuerlichen Zuckerrübenfelder im Dungenau und in Mainfranken („Frankenzucker“-Werke Ochsenfurt 1952, Zeil 1960) liegen jedoch hundert bzw. hundertfünfzig Jahre. Heute scheint es unglaublich, dass man einst, 1393, für ein Kilogramm Zucker so viel wie für zehn Ochsen zahlte (Hermann 1990, 112)!

## **5. Symbolbezüge bestimmter Speisen**

Das 19. und frühe 20. Jahrhundert seien hier überschlagen. Zum Aufkommen von „Kolonialwarenläden“, Lebensmittelfabriken, Kühltechniken und anderen Welthandelsbedingungen unserer Esskultur im Industriezeitalter gibt es reichlich Literatur. Sehr spät erst wurden bei uns Tomaten alltäglich, als Obst die Banane und seither immer neue Tropenfrüchte. Nicht mehr ist der Verzehr der einzelnen Salate, Gemüse und Obstsorten an Jahreszeiten gebunden; Aufzucht in heizbaren Glashäusern, Konservenware und schnelle Transporte per Schiff oder Flugzeug machen unsere Tischkultur saisonunabhängig.

Chocolate, Kaugummi, Popcorn, Ketchup und Coca Cola stellten nach 1945 den Anschluss her an den „american way of life“. Ähnliche Symbolbezüge des Speisens gab es zu allen Zeiten, oben schon etwa angedeutet beim Reibbrot. Aktuell erinnern wir uns an 1989, die „Wendezeit“, als in der alten DDR die Banane regelrecht zum Synonym hochstilisiert wurde für politisch lange verweigerte Lebensqualität und Weltoffenheit (Warneken 1997, 557 ff.).

Gleichzeitig aber ist eine Gegenbewegung entstanden, die Gegenwehr des Heimatlichen.

Ebenfalls um Identität, nun jedoch um bewusste Verteidigung *gegen* das Fremde, geht es, wenn Österreich sprachliche Gleichmacherei, die im Amtsdeutsch der Europäischen Union droht, ablehnt und sich vertraglich 23 Austriazismen sichern ließ (Erlanger Nachrichten 8/1998), so z.B. Powidl (Pflaumenmus), Karfiol (Blumenkohl), Fisolen (aus dem arabischen Wort für Bohnen), Melanzani (Auberginen), Paradeiser (Tomaten), Fridatten (Omelette) oder Faschiertes (Hackfleisch). Gegen erdrückende Auslandsimporte ziehen neuerdings auch fränkische Gemüsebauern die regionale Karte mit einer Marketingoffensive „Original Regional. Aus der Region Nürnberg“, die rekurrieren will auf ein Solidarbewusstsein der Käufer. Oberfränkische Landbrauereien schlossen sich zusammen zur Touristikroute „Fränkische Bierstraße“ (1998) und wollen so emotional empfunden werden als ein Stück „bei uns“. Bei namentlich verorteten Speisen wie z.B. den „Nürnberger Lebkuchen“, den „Aachener Printen“, den „Basler Leckerli“ oder auch den „Nürnberger Rostbratwürstchen“ wachen Wettbewerbsbestimmungen eifersüchtig darüber, dass sie in dieser Herstellungsart nur in der fraglichen Stadt selbst produziert werden dürfen und nicht, etwa bei einer Verlegung des Firmensitzes, mit abwandern. Die Geschichte lokalisierender Schutzmarken, man denke nur an die gekreuzten Schwerter für Meißener Porzellan oder das ursprünglich protektionistisch-anti-deutsch gemeinte, bald aber als Gütesiegel wirkende „Made in Germany“ (1887), beginnt schon im 18./19. Jahrhundert. Umgekehrt wird es jedoch gleichzeitig nicht als Widerspruch gesehen, wenn man das Gesetz des Freihandels bejaht und, befördert vom „Image“ Frankens und Nürnbergs und ihm zugleich dienend, möglichst viel „Nürnberger Lebkuchen“ oder „Frankenwein“ in der von den EG-Richtlinien zeitweise heftig bekämpften charakteristischen Bocksbeutelflasche nach draußen zu exportieren hofft.

## **6. Ausländische Viktualienhändler und Gastwirte**

Globalisierung im Nahrungswesen haben wir bisher zweifach beleuchtet,

- a) als Einbau fremdbürtiger Nutzpflanzen in die eigene Landwirtschaft und
- b) als Wareneinfuhr durch Handelsbeziehungen.

Ein dritter Aspekt kam noch zu kurz: Trugen zum Vertrautwerden mit andersartiger Küche auch Personenkontakte bei, – Migranten, die am neuen Ort direkt die Speisen ihrer Heimat verhandeln? Im Augenschein der Gegenwart fallen uns dazu schnell viele türkische Lebensmittelläden ein oder der rasche Austausch fränkischer Marktfrauen durch Türken auf dem Nürnberger Hauptmarkt (Aechter 1983), ferner die heute in unseren Städten so zahlreichen ausländischen Spezialitätenrestaurants. Inwieweit es solche „schon früher“ gab, wäre zu erkunden.

An Anhaltspunkten für eine geschichtsvertiefte personalisierende Betrachtungsweise fehlt es nicht: In Erlangen wurden die 1686 zugewanderten Hugenotten lange als „Bohnenfresser“ verspottet, ihre Fremdheit also zunächst an abweichendem Konsumverhalten festgemacht. Wie gern Stereotypen gerade aus dem Nahrungsbereich abgeleitet werden, beweisen bis heute diejenigen, die hier lebende Italiener unfein „Spaghettifresser“ und Türken „Knoblauchfresser“ zu nennen pflegen. Weitere Beispiele bietet die Gastronomie: Das erste Kaffeehaus Würzburgs, nahe dem Dom, wurde 1697 von Nikolaus Strauß eröffnet, der als Kriegsgefangener gekommen war, ein geborener Türk, 1695 christlich getauft (Heller 1996, 21-22). Und schon seit bald hundert Jahren ziehen Männer aus dem norditalienischen Cadore- und Zoldotal jeweils in der Sommersaison mit Speiseeisständen oder als Betreiber fester Eisdielen hinauf in die Städte Germaniens (Becker 1974, 170-172). Dann die 1960er Jahre: Damals war es noch etwas bemerkenswert Neues, als – nach meinem Gedächtnis circa 1966 – „Alfredo“ die erste Pizzeria Erlangens aufmachte und so mancher Adriaurlauber sich freute, seine weltmännischen Erinnerungen an „Bella Italia“ nun daheim perpetuieren zu können. Zwölf Jahre später, 1978, waren in Nürnberg bereits 20% aller Gaststätten in Händen von, so die Reihenfolge, Griechen (118), Italienern (105), Jugoslawen (12) und Türken (6). Neben diese damaligen Gastarbeiternationen traten lediglich noch ein paar Chinarestaurants (Heller 1981).

Die heutige Situation bietet allerlei fortschreitende Wahrnehmungsansätze, nicht zuletzt zur Akzeleration der Globalisierungsprozesse: Quantitative Bestandsaufnahmen zeigen, dass in Nürnberg der Anteil ausländischer Wirte – bei immer breiterem Völkerspektrum – mittlerweile schon 80% ausmacht, dass das Gasthaussterben draußen auf den Dörfern ohne ausländische Pächter noch katastrophaler abliefe. Wie aber verträgt sich das mit bisher eher doch geschlossener Dorf- und Vorstadtmentalität? In seltsamer Diskrepanz heißen dann Gasthäuser weiterhin hochtraditionell „Goldener Hecht“, „Zum grünen Kranz“ oder „Deutsches Haus“, obwohl es sich längst, mit allem Flair in der Innenausstattung, um eine italienische Trattoria, ein China-Lokal, ein Griechenrestaurant handelt. Vor allem Griechen bleiben, um bisherige Kunden zu halten, gern synkretistisch beim alten Namen (Scarcella 2001). Gegenläufige Transkulturationen führen aber auch dazu, dass dortige Speisekarten dann oft keineswegs nur nationalitätsspezifisch Schaschlikspieße, Lasagne, Giros, Kebab oder Pekingente offerieren, sondern auf nächsten Seiten ebenso „internationale Küche“ und sogar, vom selben Koch, fränkische Bratwürste, Karpfen oder Schäufele! Wie rasch das Neue amalgamiert werden kann zum längst vertrauten Eigenen verriet besonders schön jüngst ein Zeitungsartikel über das Traditionsfest „Erlanger Bergkirchweih“: „Bratwürste, Pommes, Schaschlik und Haxn“, so hieß es dort, „gehören seit jeher zum Berg wie zu jeder ordentlichen Kerwa“; als Novum registrierte man lediglich den „american sub“, ein majonaisebestrichenes und mit Thunfisch belegtes weiches Weißbrot (Erlanger Nachrichten 6.6.2001).

## 7. Literatur

Aechter I (1983): Untersuchungen über die Wochenmärkte Erlangen, Fürth und Nürnberg.- Zulassungsarbeit für das Lehramt an Grundschulen in Bayern. Nürnberg (Masch.)

Amman H (1970): Nürnbergs wirtschaftliche Stellung im Spätmittelalter. – Nürnberger Forschungen 13

Becker H (1974): Das Land zwischen Etsch und Piave als Begegnungsraum von Deutschen, Ladinern und Italienern in den südlichen Ostalpen. Kölner Geographische Arbeiten 31

Böhm W (1975): Zur Geschichte des Maisanbaus in Deutschland. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 23, 52-58

Borcherdt C (1960): Fruchtfolgesysteme und Marktorientierung als gestaltende Kräfte der Agrarlandschaft in Bayern. Arbeiten aus dem geographischen Institut der Universität des Saarlandes 5

Fischer JB (1787): Statistische und topographische Beschreibung des Burggraftums Nürnberg unterhalb des Gebürgs oder des Fürstentums Brandenburg-Anspach. Ansbach

Fränkische Bierstraße e.V. (1998): Durch das Land. Durch das Jahr. Bayreuth

Heidrich H (1992): Kleine Alltagsgeschichte der Kartoffel in Nordbayern. In: Ottenjann H, Ziessow K-H (Hrsg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze. Cloppenburg, 95-126

Heller H (1981): Nicht nur Pizzabäcker und Eisverkäufer! Selbständige Gewerbetreibende aus den sog. Gastarbeiterländern in der Großstadt Nürnberg. In: Lernen in Deutschland 1, 149-158

Heller H (1983): Der Nürnberger Dutzendteich. Reichsstädtische, bayerische und deutsche Geschichte, Nürnberg

Heller H (1993): Nürnberger Jerusalempilger in Kairo. Bemerkungen zur historischen Fremdenverkehrs- und Stadtgeographie in den Reiseberichten des Hans Tucher (1479) und Christoph Fürer (1565). In: Nürnberger Wirtschafts- und Sozialgeographische Arbeiten 46, 201-233

Heller H (1996): Offenes Land Franken. Heimat als Schnittpunkt von Weltbeziehungen – Aspekte regionaler Volkskunde. In: Schöner Heimat, 85, 17-24

Hermann K (1990): Rezension zu Hubert Olbrich „Zucker-Museum“. In: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 38, 112

Jahn W u.a. (2001): Bayern – Ungarn. Tausend Jahre. – Veröffentlichungen z. Bayer. Geschichte und Kultur 43

Kluge F (1960): Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. 18. Aufl., Berlin

König W (1979): Dtv-Atlas zur deutschen Sprache. 3. Aufl., München

Krauß E (1997): Exulanten aus dem westlichen Waldviertel in Franken (ca. 1627-1670). Eine familien- und kirchengeschichtliche Untersuchung. – Quellen und Forschungen zur Familiengeschichte 5. Nürnberg

Kreiser K (1987): Germano-Turcica. Zur Geschichte des Türkisch-Lernens in den deutschsprachigen Ländern. Schriften der Universitätsbibliothek Bamberg 4

Ludwig J (1994): Amerikanische Kolonialwaren in Sachsen 1700-1850. Politik, wirtschaftliche Entwicklung und sozialer Wandel. Leipzig

Lütge F (1967): Der Handel Nürnbergs nach Osten im 15./16. Jahrhundert. In: Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte Nürnbergs 1, 318-176

Müssenberger I (1959): Das Knoblauchland. Nürnbergs Gemüseanbaugesbiet. Erlanger Geographische Arbeiten, 7

Osman N (1982): Kleines Lexikon deutscher Wörter arabischer Herkunft. München

Petrei, B (1984): Die Paprikalinie. In: Matreier Gespräche. Otto Koenig 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung (Forschungsgemeinschaft Wilhelminenberg) Wien-Heidelberg, 353-355

Saalfeld D (1990): Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit. In: Bitsch I, Ehlert T u.a. (Hrsg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. 2. Aufl., Sigmaringen, 59-75

Scarcella S (2001): Südländische Gastronomie im Spannungsfeld von Originalität und „Einheitsbrei“. Eine Untersuchung ausgewählter griechischer und italienischer Restaurants in Nürnberg. Zulassungsarbeit für das Lehramt an Realschulen in Bayern (Masch.)

Schivelbusch W (1990): Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. Frankfurt/M.

Teuteberg HJ, Wiegelmann G (1998): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. 2. Aufl., Münster

Thurnwald AK (1991): Krautfäß & Schmalzhafen. Konservieren und Aufbewahren von Nahrungsmitteln im Spiegel lebensgeschichtlicher Erzählungen von Bäuerinnen. – Schriften und Kataloge des Fränkischen Freilandmuseums Bad Windsheim, 13

Warneken BJ (1997): Ver-Dichtungen. Zur kulturwissenschaftlichen Konstruktion von ‚Schlüsselsymbolen‘. In: Brednich RW, Schmitt H (Hrsg.), Symbole. Zur Bedeutung der Zeichen in der Kultur. 30. Deutscher Volkskundekongreß Karlsruhe 1995, Münster, New York, München, Berlin, 549-562

Wiegelmann G (1967) : Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. – Atlas der deutschen Volkskunde NF, Beiheft 1. Marburg

Willerding U (1994): Zur frühen Geschichte des Gartenbaus in Mitteleuropa. In: Geschichte des Gartenbaus und der Gartenkunst (Förderkreis Gartenbaumuseum Cyriaksburg e.V.), 1, 127-148

Wolf P (1974): Der Maisanbau in Bayern: In: Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft München 59, 99-116