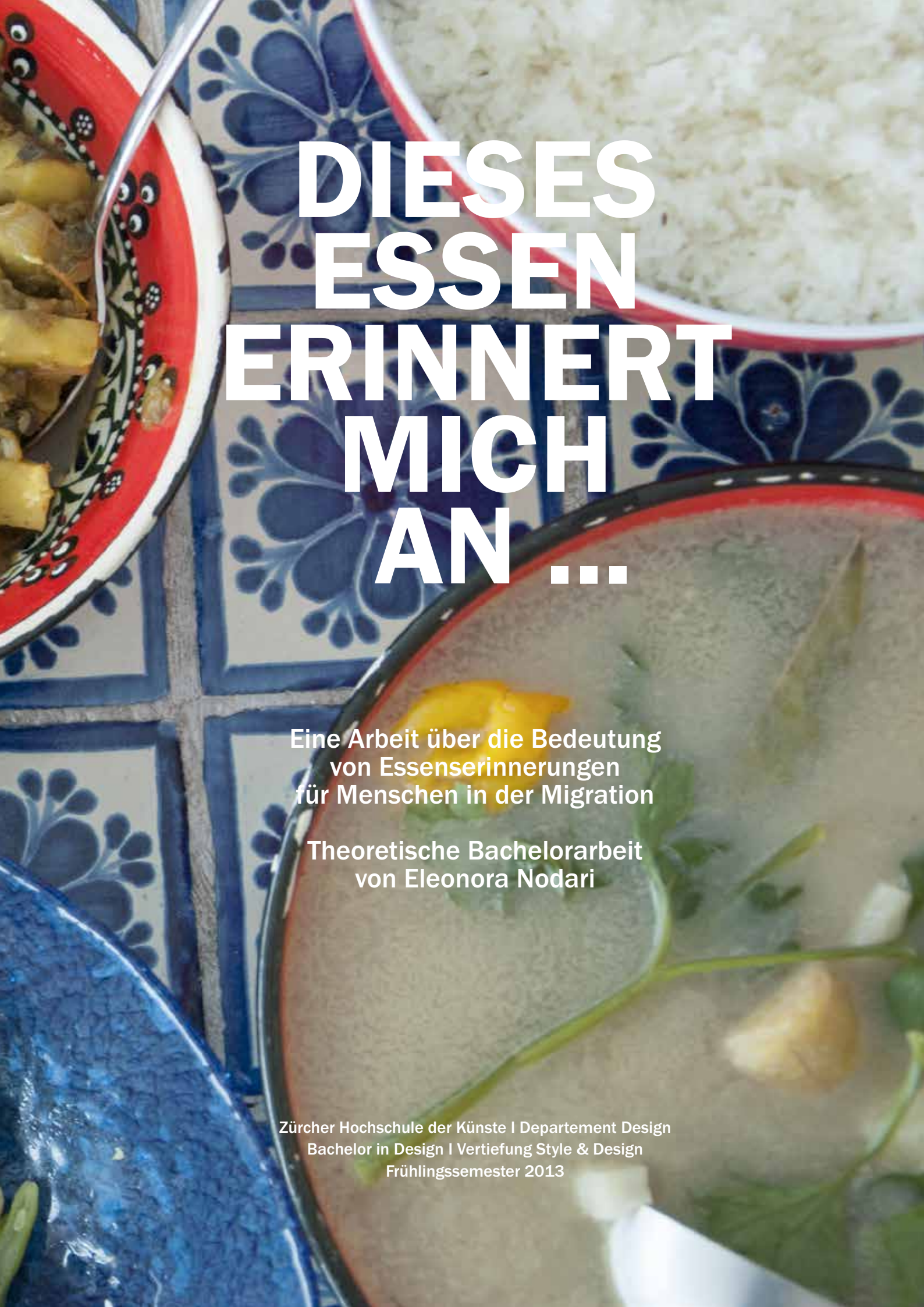


DIESES ESSEN ERINNERT MICH AN ...

Eine Arbeit über die Bedeutung
von Essenserinnerungen
für Menschen in der Migration

Theoretische Bachelorarbeit
von Eleonora Nodari

Zürcher Hochschule der Künste I Departement Design
Bachelor in Design I Vertiefung Style & Design
Frühlingssemester 2013

INHALTSVERZEICHNIS

I EINFÜHRUNG

1.1 - Vorwort – 5
1.2 – Einleitung – 6
1.3 – Fragestellung und Hypothesen – 6
1.4 – Methoden – 7
1.5 – Definition – 7

II HAUPTTEIL

2.1 – Einführung zu den Interviews – 9
2.2 – Walja – 10
2.3 – Sue – 11
2.4 – Mirzana – 12
2.5 – Afzahne – 13
2.6 – Gert – 14
2.7 – Matilde – 15
2.8 – Francesca – 16
2.9 – Interviews Analyse und Auswertung – 18

III SCHLUSS

3.1 – Zusammenfassung – 21
3.2 – Fazit – 22
3.3 – Schlusswort – 22

ANHANG

Literaturverzeichnis
Transkripte der Interviews mit Bilder
Anmerkung zu den Interviews
Danksagung

I EINFÜHRUNG

1.1 VORWORT

Es gibt eine lange Reihe von Gerichten, die ich mit einem Ort assoziiere oder die mich an Menschen erinnern. Durch die Herkunft meiner Eltern bin ich mit einer norditalienischen Küche aufgewachsen. Viele Speisen und Gerichte, die wir gegessen haben, wenn wir „giù“ – dort unten – waren, sind hier nicht so bekannt wie dort. Das Wissen um diese Speisen meines Herkunftsorts hüte ich wie einen kleinen Schatz, den ich nur mit meiner Familie teile. Einen Schatz, durch den ich mich geborgen und zugehörig fühle, und der die Grundlage für mein Interesse am Thema der Essenserinnerung bildet.

1.2 EINLEITUNG

Zürich ist eine multikulturelle Stadt. Im Jahr 2011 lebten in Zürich 30.9% Ausländer, das sind insgesamt 116‘489 Personen[1]. Wer aber sind diese Leute? Wo kommen sie her und wie leben sie hier?
Wir sind uns den Anblick der tamilischen Kassiererin im Migros gewohnt und auch jenen der serbischen Arbeiter. Wir sehen diese Menschen jeden Tag in der Stadt, am See, bei der Arbeit und wissen doch oft nicht viel über das Leben solcher Menschen. Die große Anzahl Migranten in Zürich steigert natürlich auch das Angebot an speziellen Lebensmittelläden und fremdländischen Dienstleistungen. Besonders im Zürcher Kreis 4 haben sich alle möglichen Ethnien einquartiert. Vom türkischen Metzger über den afrikanischen Coiffeur bis hin zum Thai-Lebensmittelgeschäft, alles ist erhältlich. Vor ein paar Jahren kam das Buch „Mama Sita‘s - Soups and Spices along the Long Street“[2] heraus, das 88 ausländische Lebensmittel vorstellt, die in der Langstrasse zu kaufen sind. Die Nachfrage nach diesen Produkten ist da, was bedeutet, dass die Menschen, die in die Schweiz immigriert sind, auch weiter so kochen, wie sie es zu Hause gewohnt waren. Hier muss man hinzufügen, dass der Geschmackskonservativismus[3] ein Phänomen ist, das bei Migranten aus verschiedenen Ländern festgestellt wurde. In dieser Arbeit widme ich mich aber nicht dem Begriff der kulturellen Identität durch das Essen, denn das würde den Rahmen dieser Arbeit bei Weitem sprengen, sondern einem noch eher unerforschten Teilbereich, und zwar der Essenserinnerung. Nach Andreas Hartmann werden unsere Essgewohnheiten in der frühen Kindheit geprägt. Die meisten Erinnerungen, so Hartmann, die durch das Essen hervorgerufen werden, sind tief in uns verwurzelt und hängen mit starken Gefühlen zusammen. Somit hat das Essen für Menschen in der Migration häufig eine starke Bedeutung. Dass ein Essen trösten kann, wissen die meisten Menschen aus eigener Erfahrung, und dass ein Essen, das einem in der Kindheit aufgezwungen wurde, für den Rest des Lebens verweigert wird, ebenfalls[4]. Mich interessiert aber, wie die Menschen in der Migration mit diesen Erinnerungen umgehen, wie sie sie hervorrufen oder unterdrücken und was für eine Bedeutung diese Erinnerungen für sie haben.

1.3 FRAGESTELLUNG UND HYPOTHESEN

In der folgenden Arbeit beschäftige ich mich mit der Frage, inwiefern Essenserinnerungen wichtig sind für Menschen, die in der Migration leben. Als Erstes möchte ich untersuchen, was der Auslöser solcher Erinnerungen ist. Sind es die Gerichte der eigenen Mutter oder das Essen, das an einem ganz bestimmten Tag gegessen wurde? Weiter möchte ich in Erfahrung bringen, wie der Umgang mit diesen Erinnerungen ist, ob sie zelebriert oder eher unterdrückt werden. Und wenn sie zum Beispiel eher zele-

1 Bundesamt für Statistik (2013)

2 Zeley, T., & Hagling, J. (2002)

3 Als Geschmackskonservativismus wird bezeichnet, wenn Menschen hartnäckig ihr gewohntes Essverhalten beibehalten. Dieses Phänomen wurde besonders in der Migrationsforschung beobachtet. Vgl. : Andreas Hartmann (1994), S. 11–15.

4 Als Hintergrundinformationen dienten mir die Lizentiatsarbeit von Theres Bauer (2003) und das Buch von Elke Regina Maurer (2011).

briert werden, was sind dann die Hilfsmittel, die das unterstützen? Ist es eine Zeremonie, ein Ritual oder schlicht ein bestimmtes Küchengerät? Wenn diese Erinnerungen jedoch eher unterdrückt werden, dann untersuche ich, wieso das passiert. Sind diese Erinnerungen zu schmerzhaft oder lösen sie Heimweh aus?
Diese Fragen beruhen auf meiner Vermutung, dass alle Interviewpartner, die sich für mein Projekt zur Verfügung gestellt haben, eine besondere Beziehung zum Essen aus ihrem Land haben. Ich vermute auch, dass sie alle ein Gericht kennen, zu dem sie eine besondere Beziehung haben. Weiter denke ich, dass dieses Gericht in der Familie verankert ist und dass die Esskultur allgemein für Migranten besonders wichtig ist, da sie dadurch in "Kontakt" mit ihrer Heimat und Kultur bleiben. Ich denke auch, dass Essenserinnerungen bei Migranten einen besonderen Stellenwert haben.

1.4 METHODEN

Als Forschungsmethode habe ich, neben der klassischen Literatur-Recherche und Online-Recherche, die qualitative Befragung gewählt. Ich führte mit 7 Migranten Interviews zu den oben aufgezählten Fragestellungen. Die einzelnen Interviews habe ich in einem zweiten Schritt analysiert, die Resultate anhand meiner Vermutungen überprüft und die Ergebnisse ausgewertet.

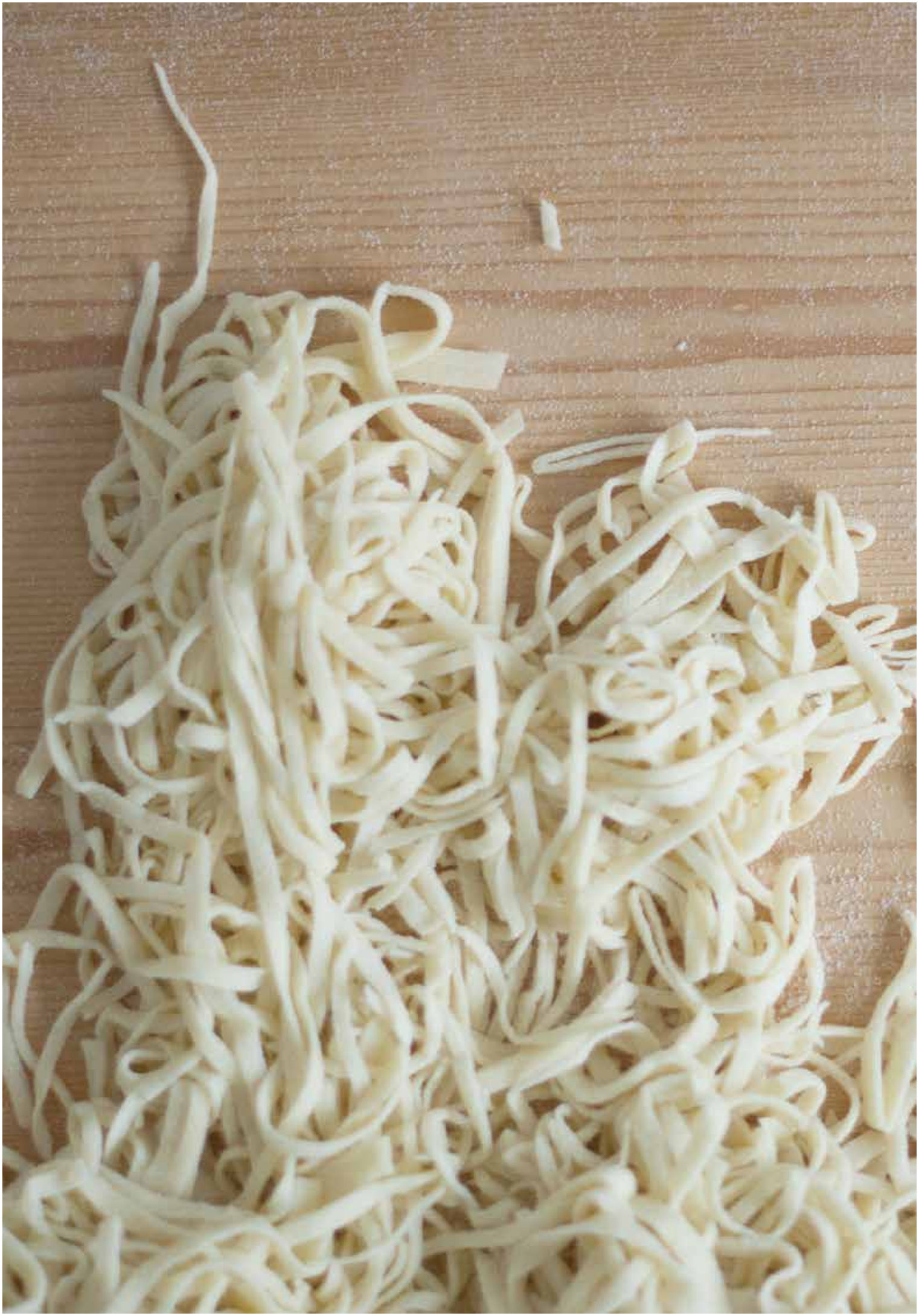
1.5 DEFINITION

Mein Forschungsfeld ist sehr offen und daher schwierig einzugrenzen. Deswegen ist es wichtig zu erklären, was ich unter den folgenden Begriffen verstehe.

Als **Migranten** bezeichne ich alle Menschen, die in einem anderen Land aufgewachsen und dann in die Schweiz gezogen sind. Migranten können bereits einen Schweizer Pass besitzen. Wichtig ist, dass diese Leute eine emotionale Bindung zu ihrem Heimatland beibehalten haben, sie können die Schweiz aber durchaus als Heimat empfinden.

Als **Essen** definiere ich den Akt des Zubereitens eines oder verschiedener Gerichte und den anschliessenden Verzehr davon. Essen bedeutet, sich mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung auseinanderzusetzen. Es bedeutet, darüber nachzudenken, wie man was kocht und isst. Der Akt des Essens beinhaltet natürlich die Nahrungsaufnahme, geht aber weit über das biologische Sättigen hinaus. Essen kann soziale Aspekte beinhalten wie gemeinsames Essen, emotionale Aspekte wie die Weitergabe der Esskultur und natürlich auch den Aspekt der Sinne, des Geschmacks des Essens - der je nachdem Freude oder Frust auslösen kann.

Als **Essenserinnerungen** definiere ich die Erinnerung, die durch ein Essen, ein Gericht oder ein Lebensmittel hervorgerufen und an bestimmte Personen, Situationen, Orte erinnern – oder umgekehrt. Essenserinnerungen können auch ohne die Hilfe eines Mediums auftreten. Essenserinnerungen können positiv oder negativ sein.



II HAUPTTEIL

2.1 INTERVIEWS

Für die Interviews habe ich Leute gesucht, die sich auch für meine gestalterische Arbeit zur Verfügung gestellt haben. Das bedeutet, dass meine Interviewpartner mich auf ein „Erinnerungsessen“ einladen mussten. Das Interview fand während oder nach dem Essen statt. Die Tatsache, dass die Leute für mich gekocht haben und ich sie dabei fotografierte, während wir gleichzeitig über ihr Leben und ihr Verhältnis zum Essen und zu ihren Essenserinnerungen gesprochen haben, hat sich einerseits als sehr positiv erwiesen, da ich mit meinen Gesprächspartnern immer gleich eine gemeinsame Basis - das Essen - hatte, das uns sehr viel Gesprächsstoff lieferte. Ich konnte die Leute am Anfang über gewisse Lebensmittel oder Techniken ausfragen und so nach und nach das Vertrauen aufbauen, das es brauchte, um sie in einem zweiten Schritt über ihre persönlichen Erlebnisse auszufragen.
Der Nachteil dieses Prozedere ist, dass ich die Gespräche nicht aufnehmen konnte, da sie mehrheitlich während verschiedener Tätigkeiten und über mehrere Stunden geführt wurden. Die Interviews musste ich daher aus der Erinnerung und aus den Notizen transkribieren. Daher kann es sein, dass mir gewisse Details entgangen sind. Ich habe aber versucht, den Kern jedes Treffens herauszuarbeiten und hervorzuheben. Die im Folgenden dargestellten Porträts sind Zusammenfassungen der Treffen und der Interviews. Die ausformulierten Interviews sind im Anhang zu finden.

2.2 WALJA

Walja ist 48 Jahre alt und stammt ursprünglich aus Wologda in Russland. Vor 10 Jahren ist sie wegen ihrem Schweizer Mann hierher gezogen und lebt jetzt mit ihm und ihrem 13-jährigen Sohn (aus erster Ehe) in Aeugst am Albis. Walja spricht fließend Deutsch, hat aber einen starken russischen Akzent. Neben ihrer Tätigkeit als Mutter und Hausfrau arbeitet Walja in einem Kulturzentrum, wo sie Tanzkurse anbietet. Ich besuchte sie am 5. Februar in Aeugst am Albis. Sie hat mich, gemäß meiner Anfrage, auf ein Erinnerungsessen mit Interview eingeladen.
Walja holte mich in Affoltern am Albis ab, und zusammen nahmen wir den Bus in ihr Dorf. Während der zehnminütigen Busfahrt wiederholte sie mehrfach, dass sie keine gute Köchin sei. Sie sagte mir auch, dass sie eine Freundin eingeladen habe, die ebenfalls für mich kochen werde, diese stamme aus Lettland. Die Verbindung der beiden Frauen habe ich erst verstanden, als ich sie zusammen habe Russisch sprechen hören. Tamara, die Lettin, ist während der russischen Besetzung in Lettland aufgewachsen. Ihre Muttersprache ist Russisch und die Küche dieselbe wie Waljas. Mein erster Eindruck war, dass sich Walja in der Küche nicht sonderlich wohl fühlt und sich deswegen, so zu sagen, kulinarisch-technische Unterstützung geholt hat. Dieser Eindruck hat sich im Verlauf des Treffens bestätigt.
Ich hatte es also plötzlich mit zwei Frauen zu tun, mit Walja, 48, aus Russland und Tamara, 28, aus Lettland.
Zuerst schnitt Tamara das Salatgemüse und Walja begann von sich aus, mir über ihre Kindheit zu berichten. Sie erzählte mir von ihrem Heimatort, wo sie aufgewachsen ist. Das sei ein sehr, sehr kleines Dorf gewesen. Rundherum habe es nur Wald gehabt, und wenn sie mal zu den Verwandten in die Stadt (Wologda) fahren wollten, hätten sie um drei Uhr morgens aufstehen müssen, um 15 km zu Fuss zum Bahnhof zu gehen. Zu essen habe es fast nur Kartoffeln gegeben, immer Kartoffeln, sonst aber sehr wenig anderes. Fleisch fast nie, höchstens an Festtagen. Fisch manchmal, da es einen Fluss in der Nähe gab. Ich fragte sie, wieso sie das Rezept Fleischigelchen (Fleisch- und Reisbällchen im Ofen) für mich gemacht habe. Sie meinte, das sei eben ein Essen gewesen, das sehr speziell war. Reis und Fleisch seien sehr selten gewesen, und wenn es das mal gab, hätte sie sich immer darüber gefreut. Sie möge es aber nicht besonders und mache es auch nur selten. Aber da die Aufgabe gewesen sei, ein Gericht mit einer besonderen Erinnerung zu kochen, habe sie gedacht, das sei passend. Auf die Frage, ob ihr Essen im Allgemeinen wichtig sei, schaute sie mich an und schüttelt den Kopf: „Nein, eigentlich nicht. Als ich noch in Sankt Petersburg lebte, habe ich als Tänzerin und Zirkusartistin gearbeitet. Da entwickelt man ein komisches Verhältnis zum Essen. Ich habe sehr viel Süßes gegessen, das mir sofort Energie lieferte, aber sonst habe ich wenig gegessen“
Nach dem Essen erzählte sie mir, sie habe erst zu kochen begonnen, als Dima, ihr Sohn, auf die Welt gekommen sei, und der esse gerne Schweizer Essen, wie ihr Mann auch. Daher koche sie eher europäisch.
Ich fragte sie, ob sie sich in der Schweiz zu Hause fühle. Sie schaute mich an und wich meiner Frage mit einem koketten Lachen aus und mit der Antwort, sie vermisse ihre Heimat. Als ich sie weiter fragte, ob sie das Essen auch vermisse, sagte sie: „Nein, das Essen nicht.“

2.3 SUE

Sue lebt seit ihrem 27. Altersjahr in der Schweiz. Sie ist in Singapur aufgewachsen und mit 19 Jahren nach London gezogen, um eine Tanzausbildung zu absolvieren. Danach hat sie lange in Deutschland gelebt und ist dann 1986 mit ihrem Schweizer Mann in die Schweiz gezogen. Sie arbeitet jetzt für das Junge Opernhaus als Choreografin und gibt Ballettunterricht. Ich besuche Sue am 6. Februar in ihrer Fünfzimmer-Altbauwohnung im Kreis 7 in Zürich.
Sue kenne ich seit vielen Jahren, da sie eine gute Freundin meiner Mutter ist. Obwohl ich sie schon seit meiner Geburt kenne, weiß ich sehr wenig über ihre Vergangenheit. Ich habe das Gefühl, dass sie selten von ihrer Heimat spricht. Als Gericht kochte sie für mich Udang Chilli Garam (Chilli-Riesencrevetten). Sie habe dieses Gericht gewählt, weil es eines ihrer Lieblingsgerichte sei, während ihr Mann und ihre Tochter es nicht mögen. Daher freue sie sich immer, wenn sie die Gelegenheit habe, dieses Gericht zu kochen.
Als Sue zu kochen begann, fragte ich sie, ob sie das Essen in ihrer Heimat sehr vermisst habe, als sie nach London gezogen war. Sie meinte: „Ja schon, aber weißt du, als Tänzerin habe ich praktisch nichts gegessen. Ich war 47 Kilo schwer. Ich habe jedes Essen vermisst, nicht nur das aus meiner Heimat.“ Und weiter: „In London kann man sehr gut asiatisch essen, wenn ich also wollte, konnte ich auch da ab und zu die Gerichte meiner Heimat essen.“ Ich fragte sie, was für Essenserinnerungen sie habe. Sie meinte, sie habe sehr viele Essenserinnerungen. In Singapur habe es immer sehr viel Fisch und Krustentiere gegeben und Geschmacksnoten, die es in Europa nicht gibt. Besonders erinnere sie sich an die „Wet Markets“. Das seien Märkte, wo die Ware so frisch ist, dass die Fische noch lebend in Kübeln gehalten und erst beim Kauf getötet werden. Sie sei da mit ihrer Großmutter immer sehr gerne hingegangen. Sowieso habe ihre Großmutter eine sehr präsente Rolle in ihren Essenserinnerungen. „Sie hat mich immer sehr verwöhnt.“ Weiter fragte ich sie, wie wichtig es ihr sei, dass Ella, ihre Tochter, das Essen aus ihrer Heimat kenne. Darauf antwortete sie, dass sie häufig asiatisch koche und dafür gesorgt habe, dass Ella viele asiatische Gerichte kenne. Sie koche aber mindestens so oft europäisch. Sie selbst möge Raclette z.B. sehr gerne. Das sei auch ihr Weihnachtsessen. Gegen Ende unseres Treffens sagt mir Sue: „Weißt du, ich bin schon so lange weg von Singapur, dass es nicht mehr mein zu Hause ist. Singapur ist meine Heimat und ich liebe es, aber mein Zuhause ist Zürich.“

2.4 MIRZANA

Remzi ist ein langjähriger Freund von mir. Ich habe ihn als ersten Kandidaten für meine Bachelorarbeit angerufen und direkt ein Essen vereinbart. Seine Mutter, Mirzana, wollte ich unbedingt dabei haben, obwohl ich sie nicht kannte. Schließlich ist sie die Migrantin.
Remzi und Mirzana wohnen in Russikon, in derselben Wohnung, die sie vor 18 Jahren nach zweijährigem Asylaufenthalt gleichzeitig mit der Aufenthaltsbewilligung zugeteilt bekommen haben. Mirzana ist 1993 zusammen mit ihrem dreijährigen Sohn, der neunjährigen Tochter, ihren Eltern und ihren beiden Schwestern vor dem Krieg aus Sarajevo in die Schweiz geflüchtet. Ihren Mann hat sie, kurz nach ihrer Flucht, im Krieg verloren. Die Familie von Mirzana musste nach dem Kriegsende die Schweiz verlassen. Mirzana durfte bleiben, weil ihre beiden Kinder im Schulalter waren. In Bosnien hat Mirzana französische und englische Literatur studiert. In der Schweiz hat sie die ersten fünf Jahre geputzt und danach als Betreuerin in einem Zentrum für behinderte Jugendliche gearbeitet, bis sie ein Burnout hatte. Heute gibt sie Deutschkurse für Migrantinnen.
Ich besuchte Remzi und Mirzana am 13. Februar in Russikon. Mirzana hatte schon vorgekocht. Sie meinte, dass es sonst zu lange gedauert hätte. In der Küche roch es nach Zwiebeln. Mirzana machte sich gleich nach meiner Ankunft an die Arbeit, die Zwiebeln zu füllen. Während ich fotografierte, fragte ich sie, wie wichtig ihnen das Essen sei. Mirzana sagte: „Wir essen beide sehr gerne“, und sie fasste sich lachend an den dicken Bauch. Ich fragte sie, wie häufig sie bosnisch koche. Mirzana meinte dazu: „Wir kochen bosnisch eher am Wochenende, wenn auch Aina (die Tochter, 30) da ist. Bosnisch kann man nicht wenig kochen. Entweder macht man ein ganzes Blech Pitta oder man lässt es sein. Wenn wir zu zweit sind, lohnt es sich meistens nicht, bosnisch zu kochen. Später fragte ich sie, woher sie die Lebensmittel nehme. Sie sagte, im türkischen Markt fände sie alles, was sie brauche. Auf meine Frage, ob sie viele Essenserinnerungen habe, reagierte sie nicht gleich. Sie sagte, sie glaube schon, und fragte zurück, was genau die Frage war. Nachdem ich sie ihr nochmals gestellt hatte, erzählte sie mir sehr lange und ausführlich, was es in Bosnien alles an Gerichten gebe. Aber auf eigene Essenserinnerungen ging sie nicht ein.
Ich fragte sie, ob sie durch die Migration ihre Essgewohnheiten angepasst habe. Sie meinte darauf, dass sie sich hauptsächlich nach Remzi richte. Der esse kein Fleisch, also koche sie auch nur sehr selten Fleisch. Am meisten hätten ihre Kinder ihre Essgewohnheiten beeinflusst.
Nachdem wir gegessen hatten, zeigte mir Mirzana einige Fotos aus ihrer Jugend, damit ich für mein Projekt eines aussuchen konnte. Dabei wurde sie nachdenklich, und man konnte ihr ansehen, dass die Fotos viel Leid hervorrufen. Sie zeigte mir die Fotos von ihrem verstorbenen Mann und Fotos von einer Freundin, die den Krieg nicht aushielt und Selbstmord begangen hat. Sie sagte dabei: „Manchmal überlege ich mir schon zurückzugehen, um noch Zeit mit meiner Mutter zu verbringen, aber richtig zurück, das kann ich nicht. Ich bin da zu Hause, wo meine Kinder sind.“

2.5 AFZANEH

Afzaneh ist Iranerin und seit 31 Jahren in der Schweiz. Sie spricht sehr gut Deutsch, aber trotzdem mit Akzent. Sie lebt in Hedingen in einem großen Haus, zusammen mit ihrem Schweizer Mann und ihrer zweiten Tochter. Ich besuchte Afzaneh am Valentinstag. Sie war sehr freundlich zu mir und fragte mich gleich, ob wir erst kochen und dann reden wollten oder wie es für mich am besten sei. Mir scheint, dass sie eine gute und geübte Gastgeberin ist. Ich sagte ihr, wir könnten kochen und sie könne mir währenddessen erzählen. Ohne dass ich sie etwas fragte, begann Afzaneh das Fleisch zu putzen und mir von Persien, dem Iran von einst, zu erzählen.
Kochen habe sie erst gelernt, als sie in die Schweiz gekommen sei. Im Iran hätten sie ein großes Haus mit Angestellten gehabt. Gekocht habe die Köchin und manchmal, an Feiertagen, auch ihre Mutter. Sie selber habe aber nie gekocht.
Ich fragte sie, ob sie das iranische Essen vermisst habe, als sie in die Schweiz gekommen sei. Sie sagte: “Es ist nicht unbedingt das Essen, das ich vermisse, sondern die Art, wie im Iran gegessen wird. Essen ist ein sozialer Moment, da sitzt die ganze Familie zusammen, auch mit Tanten, Onkeln, Großeltern – alle die da sind essen gemeinsam. Es ist ein Moment, in dem sich alle austauschen, und man ist sich sehr nah. Das vermisse ich.“
Mir fiel auf, dass sie im Präsens sprach. Ich fragte sie über ihre Essenserinnerungen aus. Sie sagte, sie habe nicht wirklich viele. Ihre Mutter habe ja nur selten gekocht, sonst immer die Köchin. Aber an einen Bohnensalat möge sie sich gut erinnern. Diesen habe die Mutter immer am Sonntag gemacht, wenn sie mit der ganzen Grossfamilie zum Picknick gefahren seien. Den habe sie besonders gemocht.
Ich fragte Afzaneh, was für sie Heimat sei. Sie sagte: „Heimat ist hier!“, und darauf aber gleich: „Nein, Heimat ist Iran. Hier ist mein Leben jetzt, aber Heimat ist Iran.“
Auf die Frage, wieso sie dieses Gericht für mich ausgesucht habe, antwortete sie, Tatschine Morgh serviere man im Iran den Gästen. Es sei die Speise, die zu jedem Fest dazugehöre. Die Lebensmittel seien teuer und hochwertig, daher sei es auch eine Wertschätzung gegenüber dem Gast, wenn man ihm Tatschine Morgh serviere.
Es hatte sehr viel zu essen, und ich sagte zu Afzaneh, dass sich ihre Töchter bestimmt auf das Essen freuen würden. Sie sagte, ihre jüngste Tochter esse kein iranisches Essen, sie esse leider nur Pommes und Bratwurst. Ich fragte sie dann, ob es ihr wichtig sei, dass ihre drei Töchter die iranische Kultur kennenlernen. Darauf sagte sie: „Wichtig ist es mir schon, aber ich kann es ihnen nicht aufzwingen.“

2.6 GERT

Katharina Barandun ist Sozialarbeiterin bei der Stiftung Wohnungen für kinderreiche Familien. Ich hatte ihr blind eine Anfrage für mein Projekt geschickt in der Hoffnung, sie könne mich mit Migrantenfamilien in Verbindung bringen. Stattdessen schlug sie vor, dass ihr Freund Gert für mich koche. Er kommt aus Suriname und ist erst seit sechs Monaten in der Schweiz. Ich besuchte also Katharina und Gert am 24. Februar bei ihnen zu Hause in Baden. Gleich als ich ankam, erklärte mir Katharina, dass sie zwar in einem grossen Haus wohnen, im Obergeschoss aber eine WG und ein Bed&Breakfast seien, das sie leite. Ihr Freund Gert spricht nur sehr wenig Deutsch, dafür perfekt Holländisch und Englisch. Wie sich herausstellte, ist Gert im Alter von 19 Jahren von Suriname nach Holland gezogen. Damals war Suriname noch eine holländische Kolonie, die Landessprache Holländisch, was heute noch gilt, und jeder Surinamer automatisch auch holländischer Staatsbürger. Gert erzählte mir, dass er in Holland 40 Jahre lang ein surinamisch-indisches Restaurant geführt habe. Ich kann mein Glück fast nicht glauben.
Gert ist ein unglaublich offener Mensch. Er redet sehr viel und gestikuliert stark beim Reden. Er gibt mir haufenweise Tipps für mein zukünftiges Leben und Ratschläge zu jedem Thema. Mir scheint aber, dass er Mühe hat, gezielt auf eine Frage hin zu antworten. Vielleicht bin ich es einfach nicht gewohnt, dass Leute so weit ausholen, um auf den Punkt zu kommen, der oftmals auf dem Weg dahin vergessen ging, so dass ich die Frage nochmals stellen musste. Gert hat für mich 4 Gerichte gekocht, alles typisch surinamische Gerichte. Als ich ihn fragte, wieso er gerade diese Gerichte gewählt habe, meinte Gert, dass die surinamische Kultur und Küche sehr multikulturell seien. Die Holländer hätten Leute aus allen ihren Kolonien nach Suriname gebracht, um da zu arbeiten. Daher sei die Bevölkerung ein Mix aus Chinesen, Indonesiern, Indern, Holländern und Eingeborenen Arawaken. Es sei ganz normal, dass gewisse Leute schwarz seien und Schlitzaugen hätten oder sehr hell seien, aber indische Züge hätten. Die Multikulturalität fände sich in allen Lebensbereichen wieder. Surinamer leben seit der Kolonisierung mit allen Weltreligionen zusammen, und es habe nie Probleme gegeben. Es sei sogar völlig normal, dass Moslems Juden heiraten, Inder Christen usw. In der Küche komme diese Multikulturalität besonders stark zum Ausdruck. Das Essen bestehe aus Gerichten aus allen ehemaligen holländischen Kolonialstaaten. Seine Familie habe den eingeborenen in Suriname angehört. Deswegen habe er ein Eingeborenen-Essen für mich gemacht.
Ich fragte ihn, ob er viele Essenserinnerungen habe. Er meinte, alle Erinnerungen in Bezug aufs Essen würden früher oder später zu seiner Mutter führen. Von ihr habe er kochen gelernt.
Er erzählt mir weiter, dass alle jungen Männer in Suriname kochen lernen müssen für den Fall, dass die Ehefrau eines Tages davonläuft.
Ich fragte Gert, was Essen für ihn für einen Stellenwert habe. Er sagte: „Essen ist mein Leben. Ich muss jeden Tag meinen surinamischen Reis haben, sonst bin ich unglücklich. Es macht mich aber auch unendlich glücklich, wenn Leute mein Essen mögen. Ich koche jeden Tag für meine Freundin, und ich mache es sehr, sehr gerne.“

2.7 MATILDE

Matilde kommt aus Deutschland und ist seit 30 Jahren in der Schweiz. Sie lebt mit ihrem französischen Mann und ihrem 21-jährigen Sohn im Zürcher Quartier Witikon. Bis vor Kurzem hat sie als Souffleuse im Schauspielhaus Zürich gearbeitet und ist nun pensioniert. Ich besuchte Matilde am 27. Februar. Sie kochte für mich Labskaus, ein norddeutsches Nachkriegszeit-Gericht. Am Telefon warnte sie mich bereits vor: „Labskaus mögen die meisten Menschen nicht und es sieht aus wie gekotzt."
Als ich ankam, hatte sie bereits das Fotoalbum aus dem Schrank geholt und zeigte mir gleich die Fotos von früher. Dabei erzählte sie mir, dass Labskaus ursprünglich ein Seemanns-Gericht gewesen sei und ein Arme-Leute-Essen. Nach dem Krieg habe es in Bremen wenig zu essen gegeben. Kartoffeln, Dosenfleisch, Zwiebeln, Eier, Fisch und Eingelegtes seien die Lebensmittel gewesen, die man beschaffen konnte. Mindestens einmal pro Woche habe es dieses Essen gegeben, daher erinnere es sie stark an ihre Familie. Ich fragte Matilde ob sie sonst oft deutsch koche. Sie sagte: „Nicht bewusst, aber ich denke schon, dass ich sehr deutsch koche. Ich koche z.B. oft Bratwurst oder Frikadellen."
Ich fragte Matilde weiter, ob sie viele Essenserinnerungen habe. Sie meinte, ihre Essenserinnerungen hätten alle irgendwie mit dem Fehlen von Essen zu tun. Essen sei nach dem Krieg wirklich knapp gewesen. Richtig gehungert hätten sie zwar nie, aber manchmal habe es einfach ein Stück Brot mit einer Prise Zucker darauf gegeben. Das sei heute kaum mehr vorstellbar, aber sie habe das noch so erlebt. Essen erinnere sie auch stark an ihre Familie. Ihre Eltern hätten immer gearbeitet, und sie und ihre zwei Geschwister hätten selber schauen müssen, wie sie das Essen zubereiten und aufteilen. Der ältere Bruder hätte immer am meisten für sich genommen, was oft zu Streit geführt habe. Einmal sei der Streit so eskaliert, dass der Bruder jähzornig mit dem Messer auf Matildes ältere Schwester losgegangen sei. Matilde habe ihm dann von hinten einen Stuhl über den Kopf gehauen, so dass er ein Loch in der Stirn hatte. Gepetzt habe er aber nicht. Danach sei die Aufteilung des Essens kein Problem mehr gewesen.

2.8 FRANCESCA

Francesca lebt seit 43 Jahren zusammen mit ihrem Mann Marco in Zurzach und spricht praktisch kein Wort Deutsch. Glücklicherweise spreche ich muttersprachlich Italienisch, sonst wäre dieses Interview unmöglich gewesen. Francesca war schon am Telefon sehr aufgeregt darüber, dass ich kommen würde, und fesselte mich eine geschlagene halbe Stunde an den Hörer. Ich spürte bereits im Voraus, dass dieses Treffen lange dauern würde, und hielt mir den ganzen Tag dafür frei. Ich besuchte Francesca und Marco am 28. Februar in Zurzach. Erst bot sie mir Kaffee an und redete sogleich drauflos, dass ich fast keine Zeit hatte, meinen Stift und die Unterlagen hervorzuholen. Sie erzählte mir, dass das Essen, das sie für mich koche – nämlich „Pasta e Fagioli" – jetzt sehr passend sei, da ja „la queresima", die Fastenzeit, begonnen habe. Sie erklärte mir, ein wenig verwundert darüber, dass ich in Sachen Christentum so unwissend sei, das sei die Zeit vor Ostern, 40 Tage, um genau zu sein, in der Jesus in der Wüste vom Teufel in Versuchung geführt wurde. Was natürlich vergeblich gewesen sei. Wir Menschen müssten also aus Solidarität zu Jesus fasten, der in dieser Zeit auch nichts zu essen hatte. Marco gab mir sogar eine Broschüre, in der ich das alles nachlesen könne, es sei nämlich wichtig.
Weiter erzählt mir Francesca, dass das Gericht Pasta e Fagioli aus ihrer Region bei Neapel stamme. Alles habe man dafür selber produziert, Bohnen, Tomaten, Knoblauch und Basilikum aus dem Garten, Getreide vom Feld - mehr brauche es dafür nicht. Es sei ein sehr sättigendes Gericht, ein Bauernessen. Früher hätten sie eine Riesenschale davon in die Mitte des Tisches gestellt und alle hätten zusammen daraus gegessen.
Ich fragte Francesca nach ihren Essenserinnerungen. Sie erzählte mir viel und lange von ihrem Heimatort, und dass sie alles noch genau gleich koche wie früher. Sogar Schweineschmalz mache sie selber. Kochen habe sie von ihrer Mutter gelernt, und bei ihnen zu Hause sei immer alles von Hand gemacht worden. Pasta zu kaufen war verpönt.
Ich fragte sie, was sie für mich gekocht hätte, wenn jetzt nicht „la queresima" gewesen wäre. Sie sagte, das komme darauf an, wann im Jahr das gewesen wäre. Sie habe nämlich für jeden Monat ein anderes spezielles Gericht. Je nach Jahreszeit und Feiertagen gebe es andere Gerichte. Ihr Mann habe einen sehr großen Garten. Alles, was darin wachse, werde geerntet und zubereitet oder konserviert. Daher würden sie häufig essen, was gerade Saison sei.
Ich fragte Francesca, ob sie auch schweizerisch koche. Sie sagt: „Nein, nein, das mag ich nicht, ich koche nur italienisch."

2.9 INTERVIEW-ANALYSE & AUSWERTUNG

In meiner Untersuchung habe ich versucht herauszufinden, was für einen Bezug Menschen in der Migration zu Essenserinnerungen haben. Folgende Fragen bilden den Kern meiner Untersuchung:

- Haben die Befragten eine besondere Beziehung zum Essen aus ihrem Land?
- Kennen die Befragten ein Gericht, zu dem sie eine besondere Beziehung haben?
- Ist dieses Gericht in der Familie verankert?
- Inwiefern sind Essenserinnerungen für die Befragten wichtig und wieso?
- Was ist der Auslöser solcher Erinnerungen?
- Wie ist der Umgang mit diesen Erinnerungen?

Allgemein kann ich sagen, dass alle Befragten über das Essen aus ihrer Heimat zu berichten wussten. Für die Befragten – mit Ausnahme von Walja – hat das Essen aus der Heimat zudem einen besonderen Stellenwert. Auch wussten alle Befragten ein Gericht, zu dem sie eine besondere Beziehung haben. Interessant ist, dass alle ein Gericht aus ihrer Heimat und sogar ihrer Kindheit gewählt haben, obwohl ich ihnen völlige Freiheit in der Wahl des Gerichts gelassen hatte. Ich hatte sogar betont, das Gericht müsse nicht zwingend aus der Heimat stammen, es müsse aber eine besondere Bedeutung haben. Dass trotzdem alle Befragten ein Gericht aus ihrer Heimat und Familie gewählt haben, bestätigt meine anfängliche Vermutung, dass Erinnerungsgerichte in der eigenen Kultur und Familie verankert sind.
Was mir auch auffiel, ist, dass die Esskultur und die emotionale Beziehung zum Essen sich im Laufe der Zeit sehr verändern können. Walja z.B, die Tänzerin war, hat durch ihren Beruf nie wirklich ein Verhältnis zum Essen entwickelt. Erst als ihr Sohn Dima auf die Welt gekommen ist, hat sie begonnen, sich in Bezug aufs Essen Gedanken zu machen. Da dies in der Schweiz passierte, sind ihre Kochgewohnheiten eher schweizerisch geprägt. Auch Mirzana hat durch ihre Kinder ihre Kochgewohnheiten geändert. Sie richtet sich fast gänzlich nach ihrem Sohn Remzi. Francesca hingegen hat sich trotz der Migration nicht von ihrer Esskultur abbringen lassen. Ihre Essgewohnheiten sind vom Rhythmus der Natur und den Bräuchen der Religion geprägt. Auch Gert konnte die Migration nichts anhaben. Er hat durch seine Suriname-Community und das Suriname-Restaurant seine Essgewohnheiten beibehalten. Meine Untersuchung hat auch gezeigt, dass die Befragten, die sich aktiv in die Schweizer Gesellschaft eingegliedert haben, z.B. dadurch, dass sie einen Schweizer geheiratet oder hier Kinder aufgezogen haben, ihre Esskultur stärker verändert haben als jene, die sich eher neben der neuen Kultur bewegt haben. Das trifft auf Walja, Sue, Mirzana und Afzaneh zu. Gert und Francesca, die auch nach mehreren Jahren in der Migration sehr auf ihr Land fixiert sind, haben ihre Essgewohnheiten nicht verändert. Eine mögliche Auslegung könnte folglich sein, dass Migranten, die sich dem Aufnahmeland öffnen, ent-

sprechend auch mehr kulturelle Ausprägungen des Aufnahmelandes annehmen. Eine weitere Vermutung von mir war, dass Migranten einen besonderen Bezug zu Essenserinnerungen haben. Die Fragen zu den Essenserinnerungen haben sich in den Interviews allerdings als schwierig erwiesen. Einige der Befragten wussten sofort zu berichten, andere haben gar keinen Bezug zu Essenserinnerungen und dadurch auch keinen bewussten Umgang damit. Afzaneh z.B. kennt zwar die Gerichte aus ihrem Land gut, sagt aber, dass sie keine wirklichen Essenserinnerungen dazu habe. Matilde hingegen verbindet jegliche Essenserinnerungen mit der Nachkriegszeit und dem Fehlen von Essen. Die sehr verschiedenen Resultate auf die Frage der Bedeutung der Essenserinnerung konnten meine zweite Vermutung nicht bestätigen. Die Interviews lassen den Schluss zu, dass die Migration als einzige Ursache für den Bezug zu Essenserinnerungen nicht ausreichend ist. Dies legt die Vermutung nahe, dass Essenserinnerungen hauptsächlich familiär geprägt sind, oder sogar, je nach Person, ganz anders wahrgenommen werden.

III SCHLUSS

3.1 ZUSAMMENFASSUNG

Ich habe in den letzten sieben Wochen sehr gut gegessen und viele Menschen kennengelernt, die unglaublich offen zu mir waren. Ich denke, dass Essen eine sehr dankbare Grundlage für Vertrauensbildung zwischen Menschen ist, und ich bin mir sicher, dass ich niemals so viel über die Leute erfahren hätte, wenn ich nicht mit ihnen gegessen hätte. Trotzdem bin ich erstaunt darüber, wie viel mir die Leute von sich mitgegeben haben. Ich habe alle Interviewpartner nach einem Foto aus ihrer Vergangenheit gefragt, das ich benützen darf, viele Details über ihr Leben erfragt wie auch die Rezepte, die teilweise sehr behütet werden. Ich habe von allen alles bekommen, ohne dass jemand mit der Wimper gezuckt hätte. Bei allen hatte ich das Gefühl, dass sie sehr gerne über ihre Heimat reden. Einige mit großem Stolz, andere mit Wehmut, wieder andere mit Sehnsucht, aber alle haben mir ausführlich aus ihrem Land und Leben berichtet.
Ich wurde auch großzügig beschenkt. Zu den Geschenken gehören ein Paar Thailändische Pantoffeln, von Hand bestickt, verschiedene Lebensmittel und Gewürze, viele Essensreste sowie Broschüren über das Heimatland, die eigens für mich bestellt wurden.
Meine sieben Interviewpartner kommen alle aus verschiedenen Ländern, sind verschieden alt, haben unterschiedliche Berufe und leben ein je ganz eigenes Leben. Was sie gemeinsam haben, ist, dass sie nicht in der Schweiz geboren und aufgewachsen sind. Die Gründe für die Emigration in die Schweiz sind ebenfalls unterschiedlich. So verschieden meine Interviewpartner waren, so verschieden waren auch die Gerichte und die Interviews. Viele der Interviewten haben einen starken Bezug zum Essen, es gab aber auch solche, in deren Leben das Essen keine zentrale Rolle spielt. Einige der Befragten haben durch ihre Kinder ihre Ess- und Kochgewohnheiten völlig umgestellt, andere durch ihren Beruf, und noch andere hatten einfach nie einen besonderen Bezug zum Essen.
In den Interviews habe ich festgestellt, dass alle Befragten zwar Gerichte aus ihrer Heimat kennen und mir auch darüber zu berichten wussten, dass diese jedoch nicht für alle gleich wichtig sind. Auch im Bezug auf Essenserinnerungen musste ich feststellen, dass einige der Befragten sofort zu berichten wussten und mir ihre Geschichten ausführlich darlegten, während andere Mühe hatten zu verstehen, was genau ich von ihnen wissen wollte - und zwar nicht wegen sprachlichen Verständigungsschwierigkeiten.
Die anfängliche Vermutung, dass meine Interviewpartner ein Gericht kennen, zu dem sie eine besondere Beziehung haben, hat sich zwar bestätigt. Ebenso, dass dieses Gericht in ihrer Kultur und sogar in ihrer Familie verankert ist. Die Vermutung jedoch, dass Essenserinnerungen für Migranten besonders wichtig seien, musste ich verwerfen, da ich merkte, dass die Ergebnisse der Befragung zu sehr variierten.
Ich kann aber zusammenfassend sagen, dass das Essen für alle meine Interviewpartner ein Teil ihrer Kultur ist, und gleich, ob dieser zelebriert wird oder nicht, wissen alle darüber zu berichten. Ob dies mit Migration zu tun hat oder bei allen Menschen der Fall ist, bleibt jedoch offen.

3.2 FAZIT

Die Untersuchung, die ich geführt habe, hat mir vor allem gezeigt, wie unterschiedlich Menschen in der Migration leben und, dass ihr Verhältnis zum Essen aus ihrer Kultur auch sehr damit zusammenhängt, was für ein Leben sie führen. Vielleicht ist Migration nicht ein genügender gemeinsamer Faktor, um in einer Untersuchung auf einheitliche Resultate zu kommen. Doch war das Ziel meiner Arbeit nicht herauszufinden, ob es einen gemeinsamen Nenner bei Migranten punkto Essen und Essenserinnerungen gibt, sondern zu untersuchen, was das Verhältnis zum Essen und zu den Essenserinnerungen ausmacht.

3.3 SCHLUSSWORT

Zu Beginn meiner Arbeit habe ich mich fast nicht getraut, Leute zu fragen, ob sie für mich ein Erinnerungsgericht zubereiten und mir die Geschichte dazu erzählen würden. Ich hatte Angst, irgendwie indiskret zu sein, zu fordernd und vielleicht sogar frech. Sich selber zum Essen einzuladen, gehört sich hierzulande einfach nicht. Meine Erfahrungen haben jedoch gezeigt, dass viele Menschen sehr offen sind und gerne über sich selbst reden, auch einer fremden Person gegenüber. Ich habe viele sehr persönliche Geschichten erfahren, die teilweise sehr traurig oder berührend sind. Ich bin sehr beeindruckt davon, wie meine Interviewpartner mit ihrer Situation der Migration umgehen und was sie für eine Lebenseinstellung sie haben. Über diese Arbeit hinaus möchte ich diese Offenheit mitnehmen und das Vertrauen, das mir entgegengebracht wurde, das ich hoffentlich eines Tages auch weitergeben kann.

ANHANG

LITERATURVERZEICHNIS

BÜCHER:

Bauer, T. (2004): Ist Essen Heimat. Eine ernährungsethnologische Feldforschung mit Migrantinnen aus dem Zürcher Quartier Hard. (Lizentiatsarbeit). Zürich, Ethnologisches Seminar der Universität Zürich.

Hartmann, A. (1994): Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen. Gesammelt von Andreas Hartmann. München: Beck.

Kalinke, H. M. (2010): Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. München: Oldenbourg.

Maurer, E. R. (2011): Der Geschmack des Heimwehs. Biografische Gespräche über Heimweh und Esskultur. Freiburg i.B., Centaurus.

Schmid, B. (2003): Ernährung und Migration. Empirische Untersuchungen zum Ernährungsverhalten italienischer, griechischer und türkischer Migrantinnen in Deutschland. München: Herbert Utz.

Sollberger, J. (2011): Vielfalt statt Eintopf. So kocht die multikulturelle Schweiz. Zürich: Werd.

Zeley, T., & Hagling, J. (2002): Mama Sita‘s - Soups and Spices along the Longstreet. Gaumenkitzel rund um die Langstrasse. 88 Produkte. Zürich, Bilger.

STATISTISCHE ERHEBUNGEN:

Kennzahlen, Regionalporträts 2013: Gemeinden. Bundesamt für Statistik. Neuchâtel: Letzter Stand 14.2.2013.

ZEITSCHRIFTEN:

Fierz, G. (2012): Weltküche zwischen Exotisierung, Kulturalisierung und Begegnung. Terra Cognita. Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration. Essen und trinken. Frühling 20/2012: Seite 78-80.

Prodolliet, S. (2012): Kulinarische Erbschaften, Verschmelzung von Traditionen und Wandel der Geschmäcker. Terra Cognita. Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration. Essen und trinken. Frühling 20/2012: Seite 4-5.

Zumbühl, M. (2012): Der Beginn einer kulinarischen Liebesaffäre!. Terra Cognita. Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration. Essen und trinken. Frühling 20/2012: Seite 42-44.

FILME:

Der Mensch ist, was er isst (2010): Picareta, L.

INTERVIEWS

WALJA R.

Vorname und Name: Walja R.

Alter: 48

Beruf: Tanzlehrerin/Mutter

Wohnort: Aeugst am Albis

Herkunftsland/Ort: Russland/Wologda

In der Schweiz seit: 2003

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Wegen meinem Mann, er ist Schweizer.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Ja, ein- bis zweimal im Jahr.

Fühlen Sie sich in der Schweiz zu Hause?
... hmmm ... ich vermisse meine Heimat ... (lacht)

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Nicht so wichtig. Ich habe erst zu kochen begonnen, als Dima (ihr Sohn) auf die Welt kam. Als Tänzerin hat man ein spezielles Verhältnis zum Essen. Ich habe viel Süßes gegessen, das mir sofort Energie gab, aber Essen sonst ... nein ...

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Nicht so wichtig. Ich vermisse meine Heimat, aber nicht das Essen.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Nein, mein Man mag sie nicht. (lacht)

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Ja, manchmal für Dima, aber jetzt kocht er besser als ich. Er lernt in der Schule, wie man kocht, und zu Hause kocht er dann für mich.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Wie gesagt, ich habe nicht ein besonders starkes Verhältnis zum Essen. Es gibt Schweizer Gerichte, die ich sehr mag, z.B. Raclette.
Mein Mann kocht jeden Sonntag Schweizer Essen. Manchmal mag ich das schon, aber oft hat es einfach zu viel Rahm ... (lacht)

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte?
Ja, manchmal bestelle ich Lebensmittel aus dem Internet. Die Zutaten für den Vinaigrette-Salat habe ich aus dem Internet bestellt. Die findet man nämlich sonst nicht.

Bringen Sie Lebensmittel von ihrer Heimat in die Schweiz?
Ja, Würstchen zum Beispiel. Manchmal gibt mir meine Mutter auch Essen mit, z.B. eingelegtes Gemüse.

Haben Sie viele Essenserinnerungen?
Ja, schon. Ich habe bis neun in einem Dorf gewohnt, wo es neun oder zehn Häuser gab. Rundherum nur Wald. Wir mussten 15 Kilometer zu Fuß gehen, wenn wir zum nächsten Bahnhof kommen wollten. Dann sind wir um drei Uhr nachts aufgestanden, um den Zug um sieben Uhr zu erreichen. Damals gab es sehr wenig zu Essen. Immer nur Kartoffeln und Suppen. Lebensmittel waren teilrationiert und sehr teuer. In meiner Kindheit habe ich sehr viele Kartoffeln gegessen.

Wie wichtig ist Ihnen die Weitergabe von Essenserinnerungen?
Dima ist in Sankt Petersburg geboren und hat da bis zum dritten Lebensjahr gelebt. Mir ist wichtig, dass er die russische Sprache spricht und die Kultur kennt. Wir gehen ja relativ häufig nach Russland, daher lernt er dort auch das Essen kennen.

Russische Lebensmittel, die Walja im Internet bestellt hat.

Vinaigrette, ein typisch Russischer Salat.

Fleischigelchen, Waljas Erinnerungsgericht

Walja und Tamara beim Anrichten der Speisen.

Russische Süßigkeit

SUE F.

Vorname und Name: Sue F.

Alter: 62

Beruf: Choreografin/Ballettlehrerin/Hausfrau

Wohnort: Zürich

Herkunftsland/Ort: Singapur

In der Schweiz seit: 27 Jahren

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Wegen meinem Mann, ich hatte aber schon in Basel gearbeitet, bevor ich meinen Mann kennenlernte.

Gehen Sie häufig zurück in ihre Heimat?
Ja, einmal im Jahr.

Fühlen Sie sich in der Schweiz zu Hause?
Ja, die Schweiz ist mein Zuhause. In Singapur würde ich nicht mehr leben wollen, es ist meine Heimat, aber mein Zuhause ist Zürich.

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Schon wichtig.

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Ich habe das Essen in meiner Heimat immer noch sehr, sehr gerne, daher ist es mir wichtig.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Ja, immer wieder. Aber mein Mann und meine Tochter mögen keine Krustentiere, daher koche ich die traditionellen Gerichte mit Krustentieren hauptsächlich für Gäste, wie jetzt für dich. (lacht)

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Ja, auch sehr viel. An Weihnachten essen wir immer Raclette. Ich liebe Raclette.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Ich bin ja mit 19 von Singapur nach London gezogen, um die Tanzausbildung zu machen, daher haben sich da schon meine Essgewohnheiten verändert. Während meiner Tanzkarriere war meine Essgewohnheit „gar nichts Essen“ und dann schreckliche Fress-Attacken und dann eine Woche Reue.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte?
Ja, ich kaufe viele Lebensmittel im Asia-Shop beim Berninaplatz, da gibt es viele Spezialitäten, die man sonst in Läden nicht findet.

Bringen Sie Lebensmittel von Ihrer Heimat in die Schweiz?
Ja sehr viele. In Singapur hat es so viele tolle Sachen, ich würde ein ganzes Flugzeug vollkriegen, wenn ich könnte.

Haben Sie viele Essenserinnerungen?
Ja sehr viele. Vor allem, weil die Lebensmittel hier sehr anders sind, als in Singapur. Wenn ich dann ein Lebensmittel von dort in die Hände bekomme, erfüllt es mich immer mit Freude.

Wie gehen Sie mit Essenserinnerungen um? Zum Beispiel vermeiden oder zelebrieren?
Ziemlich neutral, wie gesagt, wir essen und kochen Gerichte aus meiner Heimat wie Schweizer Gerichte. Je nach Gelegenheit oder Anlass wechseln wir ab.

Wie wichtig ist Ihnen die Weitergabe von Essenserinnerungen?
Meine Tochter isst keine Krustentiere, das macht das Ganze etwas schwierig, aber ich habe für sie natürlich schon viele Gerichte aus meiner Heimat gekocht. Und da wir ja jedes Jahr nach Singapur fliegen, hat sie die Kultur auch selber kennengelernt.

Rohe Riesencrevetten und selbstgemachte Chillipaste

Sauce für Spargeln, sehr typische Zutat in der asiatischen Küche

MIRZANA J.

Vorname und Name: Mirzana J.

Alter: 53

Beruf: Verschiedene Tätigkeiten, Studium französischer & englischer Literatur, Putzfrau, Betreuerin von behinderten Jugendlichen, Deutschlehrerin für Frauen in der Migration

Wohnort: Russikon

Herkunftsland/Ort: Bosnien/Sarajevo

In der Schweiz seit: 1993

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Krieg in Jugoslawien.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Nicht sehr, ich war schon vier Jahre nicht mehr.

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Hmmm ja, schon wichtig.

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Hmmm geht so, wichtig.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Nicht, wenn ich und Remzi alleine sind. Aber wenn auch Aina kommt, am Wochenende zum Beispiel, dann kochen wir schon bosnisch.
Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Ja, italienisches, aber ich koche auch viel asiatisches Essen. Das ist viel leichter als bosnisches Essen.

Wie isst Ihre Familie? Bekannte, Freunde und Freundinnen?
Remzi isst wenig Fleisch, und für mich alleine koche ich auch kein Fleisch. Daher essen wir viel vegetarisch.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte? Gewürze? Evtl. auch Geräte?
Ja, Filoteig z.B. oder Orangenblütenwasser.

Wenn ja, wo kaufen Sie diese Lebensmittel?
Im türkischen Markt beim Albisriederplatz, da finde ich alles, was ich brauche.

Haben sie viele Essenserinnerungen? Speziell auch nach negativen Erinnerungen: Was wird als „scheußlich“ oder als „jenseitig“, als „No-Go“ betrachtet?
Ich weiß nicht genau.

Pitta Füllung

Sogan Dolma
Gefüllte Zwiebeln

Mirzana bei der Zubereitung der Pitta

Baklava

AFZANEH H.

Vorname und Name: Afzaneh H.

Alter: 56

Beruf: Krankenschwester im Altersheim Altstetten

Wohnort: Hedingen

Herkunftsland/Ort: Iran/Teheran

In der Schweiz seit: 31 Jahren

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Wegen meinem Schweizer Mann Mann.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Ja sicher, jedes Jahr.

Fühlen Sie sich in der Schweiz zu Hause?
Ja, zu Hause schon. Aber meine Heimat ist immer noch Iran. Ich glaube, es kommt darauf an, wie häufig man in die Heimat geht. Wenn ich viel gehe, dann vermisse ich Iran auch mehr, als wenn ich weniger häufig gehe.

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Ja, wichtig.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Wenn Gäste da sind, immer.

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Ja, auch.

Haben Sie das Essen aus Ihrer Heimat vermisst, als Sie in die Schweiz gekommen sind? Vermissen Sie das Essen aus Ihrer Heimat noch?
Es ist nicht unbedingt das Essen, das ich vermisse, sondern die Art, wie im Iran gegessen wird. Essen ist ein sozialer Moment, da sitzt die ganze Familie zusammen, auch mit Tanten, Onkeln, Großeltern, alle die da sind, essen gemeinsam. Es ist ein Moment, in dem sich alle austauschen, und man ist sich sehr nah. Das vermisse ich.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Ich habe ja nicht gekocht im Iran, daher kann ich nicht sagen, dass sich meine Kochgewohnheiten verändert haben. Wir hatten ein großes Haus und Angestellte. Gekocht hat bei uns im Iran nur die Köchin. In der Schweiz habe ich dann selber kochen gelernt. Von meiner Schwiegermutter.

Wie isst Ihre Familie? Bekannte, Freunde und Freundinnen?
Meine drei Töchter essen alle drei sehr verschieden. Die älteste ist Vegetarierin, hat aber gerne iranisches Essen, einfach das Fleisch lässt sie weg. Die mittlere isst eigentlich alles, sie ist die Beste, was das angeht, und die jüngste ist eine Katastrophe. Sie isst nur Pommes und Bratwurst und fasst nichts von dem iranischen Essen an.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte? Gewürze? Evtl. auch Geräte?
Ja, klar, Kardamom, Safran, aber das kann man alles bei Mirgros kaufen heute.

Bringen Sie Lebensmittel von Ihrer Heimat in die Schweiz?
Ja immer. Gewürze vor allem, die sind hier einfach nicht so gut wie im Iran, und man kann viel größere Mengen kaufen im Iran als hier und natürlich ist es viel günstiger.

Haben Sie viele Essenserinnerungen? Speziell auch nach negativen Erinnerungen: Was wird als „scheußlich“ oder als „jenseitig“, als „No-Go“ betrachtet?
Eigentlich nicht so; wie gesagt, bei uns hat die Köchin gekocht. Ich kenne aber trotzdem viele iranische Gerichte. (lacht)
Ah, aber einen Bohnensalat hat meine Mutter immer am Sonntag gemacht, wenn wir mit der ganzen Großfamilie zum Picknick gefahren sind. Den habe ich besonders gemocht. Ist das eine Essenserinnerung?

Zelebrieren Sie Essenserinnerungen?
Wie gesagt, wenn Gäste kommen, dann koche ich iranisch. Es ist etwas Spezielles hier und daher für die Gäste auch etwas Besonderes.

Wie wichtig ist Ihnen die Weitergabe von Essenserinnerungen?
Meine Töchter müssen selber “Erinnerungen“ entwickeln, ich kann sie ihnen nicht aufdrängen. Die mittlere war ein Jahr im Iran und sie hat die Kultur auch sehr aufgenommen. Die anderen beiden vermutlich weniger.
Meine Töchter müssen selber “Erinnerungen“ entwickeln, ich kann sie ihnen nicht aufdrängen. Die Mittlere war 1 Jahr im Iran und sie hat die Kultur auch sehr aufgenommen. Die anderen beiden vermutlich weniger.

Iranische Süßigkeit

Kuku Kadu, ähnlich wie ein Zucchini-Omelette

Safran-Joghurtgemisch
für iranischen Reis

GERT P.

Vorname und Name: Gert P.

Alter: 62

Beruf: derzeit Praktikant im Altersheim Baden, davor 40 Jahre Restaurantinhaber in Holland

Wohnort: Baden

Herkunftsland/Ort: Suriname/Paramaribo

In der Schweiz seit: 6 Monaten (davor 43 Jahre in Holland)

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Liebe.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Früher ja, jetzt nur noch alle drei Jahre, aber dann dafür länger.

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Essen ist mein Leben. Ich habe in Holland 40 Jahre ein Surinam-India-Restaurant geführt und war lange Koch.

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Sehr, sehr, sehr wichtig. Ich brauche jeden Tag meinen Reis, sonst bin ich unglücklich.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Ja, fast ausschließlich.

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Nein.

Haben Sie das Essen aus Ihrer Heimat vermisst, als Sie in die Schweiz gekommen sind? Vermissen Sie das Essen aus Ihrer Heimat noch?
Ich bin ja zuerst nach Holland, und da Suriname eine holländische Kolonie war, hat man in Holland alle Produkte aus Suriname gefunden. Ich konnte also problemlos meine Suriname-Gerichte weiter kochen. In der Schweiz ist das ein Problem. Ich muss alle paar Monate nach Holland fliegen, um meine Lebensmittel hierherzuholen.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Gar nicht ...

Wie isst Ihre Familie? Bekannte, Freunde und Freundinnen?
In Holland hatte ich eine Suriname-Community, wir haben alle surinamisch gekocht, und hier koche ich für meine Freundin auch immer surinamisch.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte? Gewürze? Evtl. auch Geräte?
Ja, wie gesagt, ich kaufe alles in Holland. Hier kann man nichts davon finden.

Haben Sie viele Essenserinnerungen? Speziell auch nach negativen Erinnerungen:

Kochbanane für Suriname Suppe

Verschiedene Lebensmittel für Suppe, darunter Maniok, Kochbananen und Kurkuma

MATILDE U.

Vorname und Name: Matilde U.

Alter: 64

Beruf: früher Souffleuse im Schauspielhaus Zürich

Wohnort: Zürich

Herkunftsland/Ort: Deutschland/Bremen/Essen/Köln

In der Schweiz seit: 30 Jahren

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Wegen meinem Job.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Ja.

Fühlen Sie sich in der Schweiz zu Hause?
Ja.

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Joaaaa, wichtig!

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Auch wichtig.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Ja, fast nur.

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Klar koche ich auch manchmal Nudeln. Aber ich koche schon hauptsächlich deutsch.

Haben Sie das Essen aus Ihrer Heimat vermisst, als Sie in die Schweiz gekommen sind? Vermissen Sie das Essen aus Ihrer Heimat noch?
Nein, hier kriegt man ja alles, und sooo anders ist die deutsche Küche nicht, dass man sie vermissen könnte.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Nicht sonderlich.

Wie isst Ihre Familie? Bekannte, Freunde und Freundinnen?
Mein Mann ist Franzose. Er kocht fast nur französisch, daher ist unsere Küche zu Hause ein Mix, französisch-deutsch.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte? Gewürze? Evtl. auch Geräte?
Für das Labskaus, das ich dir jetzt koche, bin ich die Zutaten in Deutschland holen gegangen. Die Rollmöpse z.B. schmecken da irgendwie anders als hier.

Bringen Sie Lebensmittel von Ihrer Heimat in die Schweiz?
Ja, ich fahre regelmäßig nach Deutschland zum Einkaufen, es ist auch einfach viel günstiger.

Haben Sie viele Essenserinnerungen? Speziell auch nach negativen Erinnerungen: Was wird als „scheusslich“ oder als „jenseitig“, als „No-Go“ betrachtet?
Ich bin vier Jahre nach dem Krieg geboren und in der Nachkriegszeit aufgewachsen. Meine Essenserinnerungen haben alle damit zu tun, dass es wenig zu essen gab. Manchmal ein Stück Brot mit einer Prise Zucker drauf, wirklich gehungert haben wir aber nie. Es war aber eine sehr harte Zeit.

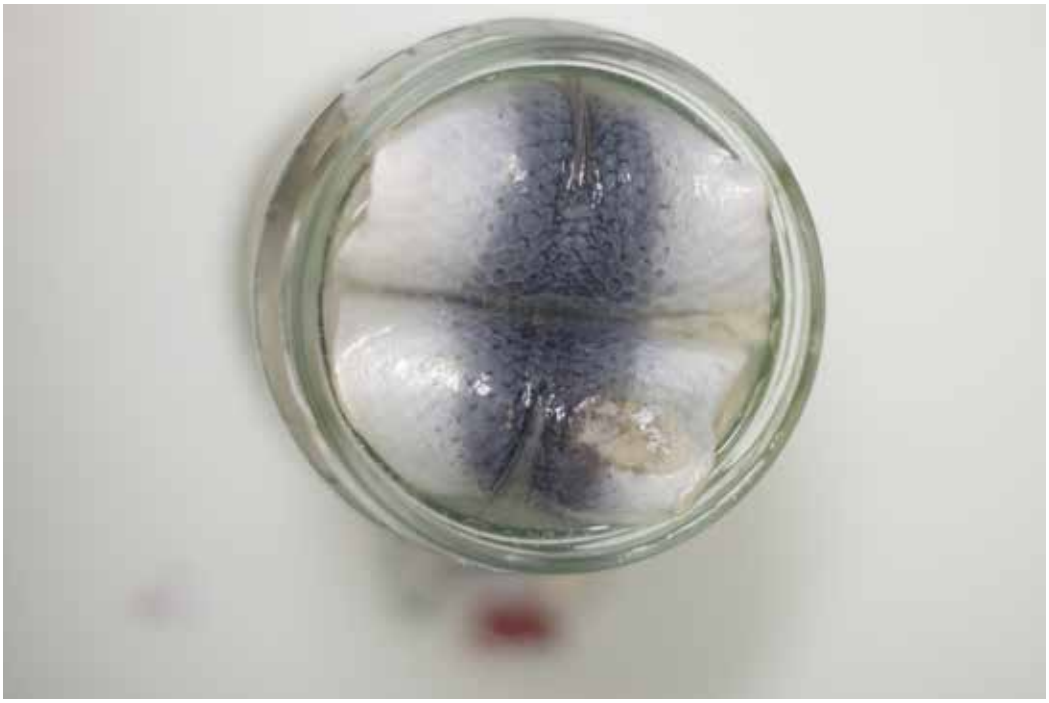
Wie gehen Sie mit Essenserinnerungen um?
Ich glaube, ich habe nicht so einen bewussten Umgang mit Essenserinnerungen. Klar erinnere ich mich an gewisse Sachen, aber es ist nicht so, dass ich mir viel daraus mache.

Wie wichtig ist Ihnen die Weitergabe von Essenserinnerungen?
Nicht wichtig.

Dosenfleisch
Corned Beef

Kartoffeln und Corned Beef werden zusammen zerdrückt

Labskaus Rezept aus dem 50er Jahre Kochbuch



Rollmops

FRANCESCA

Vorname und Name: Francesca C.

Alter: 70

Beruf: Arbeitete im Hotel Zurzach in verschiedenen Abteilungen

Wohnort: Zurzach

Herkunftsland/Ort: Italien/ Provincia di Avelino / Andretta

In der Schweiz seit: 43 Jahren

Wieso sind Sie in die Schweiz gekommen?
Um hier zu arbeiten.

Gehen Sie häufig zurück in Ihre Heimat?
Ja, jedes Jahr, manchmal für mehrere Monate.

Fühlen Sie sich in der Schweiz zu Hause?
Hmmm, ja, es ist schwierig zu sagen, wenn man an einem Ort so lange lebt. Aber ich denke schon.

Wie wichtig ist Ihnen Essen allgemein?
Sehr wichtig.

Wie wichtig ist Ihnen das Essen aus Ihrer Heimat?
Sehr wichtig.

Kochen Sie häufig Gerichte aus Ihrer Heimat?
Ja, nur.

Kochen Sie häufig schweizerisches/europäisches Essen?
Nein.

Haben Sie das Essen aus Ihrer Heimat vermisst, als Sie in die Schweiz gekommen sind? Vermissen Sie das Essen aus Ihrer Heimat noch?
Ich koche ja immer noch genau gleich wie in Italien, daher habe ich es nicht vermisst, ich hatte es ja immer.

Inwiefern haben sich Ihre Koch- und Essgewohnheiten verändert in der Schweiz?
Gar nicht.

Wie isst Ihre Familie? Bekannte, Freunde und Freundinnen?
Unsere Freunde hier sind alle Italiener, die kochen alle gleich wie wir.

Brauchen Sie spezielle Lebensmittel für Ihre Gerichte? Gewürze? Evtl. auch Geräte?
Alles was wir brauchen, wächst in unserem Garten. Marco (ihr Mann) geht jeden Tag in den Garten. Da wächst jedes Gemüse. Wir kochen immer das, was gerade wächst.

Bringen Sie Lebensmittel von Ihrer Heimat in die Schweiz?
Ja, manchmal. Aber ich mache das meiste selber, was ich brauche und hier nicht finde.

Haben Sie viele Essenserinnerungen? Speziell auch nach negativen Erinnerungen: Was wird als „scheußlich“ oder als „jenseitig“, als „No-Go“ betrachtet?
Oh ja, viele Essenserinnerungen.

Wie gehen Sie mit Essenserinnerungen um?
Ich weiss nicht, normal.

Wann sind Ihnen Essenserinnerungen besonders wichtig?
Immer, eigentlich.

Produktion von Neapolitanischen Osterküchlein

Francesca beim Auswallen des Teiges

Selbstgemachte Tagliatelle

ANMERKUNGEN ZU DEN INTERVIEWS

Die Namen der Interviewpartner wurden geändert. Alle anderen Angaben entsprechen den Auskünften der Befragten.
Die Fotos wurden von mir erstellt mit der jeweiligen Genehmigung der Fotografierten.

DANKE

Ich bedanke mich besonders bei meinen Interviewpartnern, die mich liebevoll bekocht und mir ausführlich über ihr Leben und ihre Esskultur berichtet haben. Weiter danke ich Christoph Müller und Anna Schlittler für ihre Inputs. Und ich bedanke mich bei alle anderen, die mir geholfen haben, diese Arbeit zu realisieren.

© 2013, Eleonora Nodari