Kulinarische Reisen vor Ort

Frühe Erlebnisgastronomie auf Kolonial- und Weltausstellungen

von Maren Möhring

Unbekannte Speisen und Getränke zu kosten gehört oft zu den einprägsamsten Erfahrungen einer Reise.¹ Die fremden Küchen, die ausprobiert werden, umfassen ungewohnte Zutaten sowie andersartige Zubereitungs-, Präsentations- und Verzeheweisen.² Was als fremd wahrgenommen und empfunden wird, ist stets kontextabhängig. Fremd ist, was „nicht einfach zugänglich, vertraut, identifizierbar ist“ und nicht konkret benannt werden kann, „denn wäre das Fremde problemlos zugänglich, ließe es sich kategorial erfassen und begreifen“, dann wäre es kein Fremdes mehr.³ Das Fremde ist also nichts Feststehendes, keine Eigenschaft von Dingen oder Menschen, sondern abhängig von der jeweiligen Situation und Perspektive.⁴ Das Fremde ist nicht einfach das Andere, sondern das auf situationsspezifische Weise perspektivierte, „das ‚aufgefasste‘ Andere“.⁵ Wenn das Fremde also grundsätzlich perspektiv- und situationsabhängig ist, lässt es sich nur untersuchen, wenn man einen genauen Blick auf den jeweiligen soziokulturellen Kontext wirft.

Fremd kann dasjenige Essen sein, das andere soziale Gruppen in einer Gesellschaft zu sich nehmen; Fremdheit steht für soziale Distanz. Fremd sein kann aber auch die ‚eigene‘, vergangene Esstradition, die durch gesellschaftliche Veränderungen transformiert wurde und nun als überholt und/oder verloren wahrgenommen wird. Meist aber wird Fremdheit auf kulinarischem Gebiet mit Speisen und Getränken verbunden, die aus einem geographisch-kulturell bestimmten Anderswo stammen. Wenn wir uns die Geschichte eines solchermaßen fremden Essens in Europa anschauen, kann dies nicht ohne Berücksichtigung kolonialer Traditionen geschehen. Der Import ausländischer Nahrungsmittel und fremder Getränke stellt keineswegs ein neues Phänomen dar. Kolonialwaren wie Zucker oder Schokolade⁶ wurden bereits seit dem 16. Jahr-

1 Für die Hilfe bei der Quellenbeschaffung und der Redaktion dieses Aufsatzes möchte ich Leonhard Riep danken.

2 Zu den Elementen, die eine Küche ausmachen, siehe Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982, 151.

3 Michael Wimmer, *Fremde*, in: Christoph Wulf (Hg.), *Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie*, Weinheim – Basel 1997, 1066–1078, 1068.

4 Vgl. ebd., 1069.

5 Alois Wierlacher/Corinna Albrecht, *Kulturwissenschaftliche Xenologie*, in: Ansgar Nünning/Vera Nünning (Hg.), *Einführung in die Kulturwissenschaften. Theoretische Grundlagen – Ansätze – Perspektiven*, Stuttgart – Weimar 2008, 280–306, 284.

6 Siehe den Beitrag von Silke Hackenesch in diesem Heft.

hundert nach Europa gebracht und veränderten die hiesigen Konsumgewohnheiten nachhaltig. Die südamerikanische Kartoffel fand seit dem 17. Jahrhundert Verbreitung in Europa – zuerst in Irland, von wo aus sie über Belgien in den deutschsprachigen Bereich vorstieß. Insbesondere Friedrich II. förderte ihren Anbau massiv und die Kartoffel avancierte zu einem festen Bestandteil (nord)deutscher Kost.⁷ Ehemals Fremdes kann also zum Angeeigneten und damit zum Eigenen werden, dessen Geschichte nach und nach vergessen wird. Kulinarische Transfers⁸ aber können auch abgelehnt und abgewehrt werden, wenn es zu kulturellen Schließungsbewegungen kommt, die sich auf Speisen, meist aber vor allem auf die mit diesen Speisen assoziierten Menschen richten.

Wer Fremdes wann und unter welchen Bedingungen ausprobieren oder sich aneignen kann, ist nicht nur situationsabhängig, sondern wird auch bestimmt von der sozialen Position der beteiligten Akteur_innen und damit von Machtasymmetrien, die es zu analysieren gilt.⁹ Eine Untersuchung fremder Speisen und Getränke in ihrer Herstellung, Vermarktung, Distribution und Konsumtion impliziert darüber hinaus, sich mit den vielfältigen Zuschreibungen zu beschäftigen, welche die involvierten Akteur_innen vornehmen. Diese Zuschreibungen geben das komplexe Verhältnis von Eigenem und Fremdem zu erkennen. Deutlich wird zudem die Wandelbarkeit dieses Verhältnisses wie auch das Veränderungspotential, das einer Begegnung mit dem Fremden zukommen kann.¹⁰ Gerade fremdes Essen weist weit stärker als andere Konsumgüter ein transformatives, weil irritierendes Moment auf, wie zu zeigen sein wird.

Fremdes Essen lässt sich nicht nur auf Reisen oder in Folge von Migration oder kolonialer Expansion erleben. Seit dem späten 19. Jahrhundert wurde es in den europäischen Metropolen und den großen Städten der USA immer beliebter, ein Restaurant aufzusuchen, das ausländische Kost bot.¹¹ Diese wurde anfangs meist von Migrant_innen aus dem betreffenden Land zubereitet. Seit dem späten 20. Jahrhundert geschieht das zunehmend unabhängig von der Herkunft der Gaststättenbetreiber_innen. Für den häuslichen Konsum fremder Speisen und Getränke sorgte ebenfalls seit dem späten 19. Jahrhundert eine immer stärker global agierende Lebensmittelindustrie, deren Produkte durch Marketing und Massenmedien Bekanntheit erlangten. Einen bedeutsamen Ort, an dem Lebensmittelproduzent_innen ihre Produkte ausstellten und bewarben, an dem fremde Speisen und Getränke ausprobiert werden konnten und an dem Inszenierungen des Eigenen und Fremden die Grundstruktur des gesamten Arrangements bildeten, stellten die Welt- und Kolonialausstellungen des langen 19. Jahrhunderts dar.

7 Vgl. *Leo Moulin, Augenlust & Tafelfreuden. Essen und Trinken in Europa – eine Kulturgeschichte*, München 2002, 160.

8 Zum Begriff des kulinarischen Transfers siehe *Maren Möhring, Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München 2012, Kap. 1.1.

9 Ganz zu schweigen von Machtverhältnissen, die den Zugang nicht nur zu fremder, sondern überhaupt zu Nahrung regulieren.

10 Diese „konstitutive Rolle Fremder im Kulturwandel“ ist in den Kulturwissenschaften immer wieder herausgearbeitet worden (*Wierlacher/Albrecht, Xenologie*, 283).

11 In den USA wurden *ethnic restaurants* um 1900 zunehmend populär (vgl. *Catherine Cocks, Doing the Town. The Rise of Urban Tourism in the United States, 1850–1915*, Berkeley – Los Angeles – London 2001, 201); für Deutschland siehe *Möhring, Fremdes Essen*, Kapitel 2.1.

Sie versprachen eine Reise um die Welt, aber vor Ort.¹² Auf den Ausstellungen war das gefahrlose Erleben fremder Welten erklärtes Programm¹³ – und zu diesem Erlebnis gehörte maßgeblich der Konsum fremden Essens. Wenn Welt- und Kolonialausstellungen sich als „multi-media events“¹⁴ verstehen lassen, dann sollten auch die Speisen und Getränke als ein zentrales Medium ernst genommen werden, welches das sinnliche Eintauchen in andere Welten maßgeblich unterstützte. Sie spielten eine wichtige, wenn auch keineswegs eindeutige Rolle im Rahmen des *popular imperialism*, der in den Welt- und Kolonialausstellungen aufgrund ihres Ausnahmecharakters und ihrer Ereignishaftigkeit einen seiner Höhepunkte fand.¹⁵

1. Essen auf den Welt- und Kolonialausstellungen um 1900

Seit dem späten 18. Jahrhundert wurden in Europa eine Reihe nationaler Gewerbeausstellungen veranstaltet, um den Handel anzutreiben. 1851 fand in London schließlich eine mit imposanter Architektur glänzende und Produkte aus zahlreichen Staaten umfassende Ausstellung statt, die als erste Weltausstellung firmiert – und damit als eine internationale Schau von Erzeugnissen aller Art, die von einer Fachjury bewertet wurden und nicht dem direkten Warenverkehr dienten wie die altbekannte Messe.¹⁶ Als ein Höhepunkt in der Geschichte der Weltausstellungen gilt die *Exposition universelle et internationale* in Paris im Jahre 1900, die von mehr als 50 Millionen Menschen besucht wurde.¹⁷ Der enorme Zuspruch beim Publikum, das sich aus allen sozialen Schichten zusammensetzte, war wohl weniger den ausgestellten technischen Neuheiten als vielmehr einem umfangreichen Unterhaltungsprogramm geschuldet, das im Laufe der Jahre an Bedeutung gewinnen sollte.¹⁸ Zum kommerziellen Vergnügungsteil der Welt- und Kolonialausstellungen gehörten musikalische und tänzerische Darbietungen, Seilbahnfahrten vor simulierten Alpenpanoramen, orientalische Basare und eine Vielzahl gastronomischer Einrichtungen. In ihrer Inszenierung frem-

12 Zur touristischen Dimension der Kolonialausstellungen siehe *Alexander C. T. Geppert*, *True Copies. Time and Space Travels at British Imperial Exhibitions, 1880–1930*, in: Hartmut Berghoff u. a. (Hg.), *The Making of Modern Tourism. The Cultural History of the British Experience, 1600–2000*, Basingstoke – New York 2002, 223–248, 223 f.

13 Als „Repräsentations- und Anschauungsraum einerseits und Erlebnisraum andererseits“ umschreibt Brenda Hollweg die Weltausstellungen (*Brenda Hollweg*, *Recollecting the Past. Erinnerungs(schau)spele in den Texten zur World's Columbian Exposition in Chicago 1893*, in: *Comparativ* 9 (1999) H. 5/6, 103–126, 105).

14 *Astrid Böger*, *Envisioning the Nation. The Early American World's Fairs and the Formation of Culture*, Frankfurt a. M. 2010, 15.

15 Vgl. *John M. MacKenzie*, „Mutual Goodwill and Admiration“ or „Jealous Ill-will“? Empire and Popular Culture, in: Dominik Geppert/Robert Gerwarth (Hg.), *Wilhelmine Germany and Edwardian Britain. Essays on Cultural Affinity*, Oxford 2008, 91–113.

16 Vgl. *Martin Wörner*, *Vergnügung und Belehrung. Volkskultur auf den Weltausstellungen 1851–1900*, München – New York 1999, 11, Anm. 5.

17 Für einen knappen Überblick über die einzelnen Weltausstellungen siehe *John E. Findling/Kimberley D. Pelle* (Hg.), *Historical Dictionary of World's Fairs and Expositions, 1851–1988*, New York – Westport – London 1990.

18 Vgl. *Wörner*, *Vergnügung*, 5.

der Welten – fiktionaler Welten, die von den Besucher_innen erlebt werden konnten – lässt sich die Weltausstellung als Teil, aber auch Vorbild und Motor der rasanten Entwicklung des kommerziellen Kultursektors um 1900 verstehen.¹⁹ Unerlässlich für die neue Unterhaltungsindustrie war die Gastronomie, die sich im Rahmen von Welt- und Kolonialausstellungen, aber auch von „Lunaparks“ und anderen Vergnügungsetablissements zunehmend als Erlebnisgastronomie etablierte.²⁰

So wie internationale Kochausstellungen zu den beliebtesten Fachausstellungen und -messen der Zeit gehörten,²¹ waren die Restaurants und Verkaufsstände für Essen und Getränke ein zentraler Anziehungspunkt der Welt- und Kolonialausstellungen. Auf der Transvaal-Ausstellung in Berlin 1897, die über die Region unterrichten und den Handel mit dem Süden Afrikas voranbringen sollte, wurde ein großer Ausstellungs- und Konzertpalast errichtet, weil dem Publikum „das allein belehrende Element auf Dauer nicht vollständig genüge“²², wie es in der Ankündigungsbroschüre hieß. Besondere „Aufmerksamkeit und Sorgfalt“ war dabei dem „gastronomischen Gebiete“ gewidmet worden.²³ Das Angebot sollte sowohl den „vornehme[n] Gourmet“ wie auch den „schlichte[n] Arbeiter“ zufriedenstellen.²⁴ Dass auf der Transvaal-Ausstellung nicht nur ein ‚typischer Goldgräbersaloon‘, sondern auch ein Ensemble von Speiseräumen zu finden war, die indisch, russisch oder arabisch eingerichtet waren, ergänzt durch einen „Rauchsalon des Havanesen“²⁵, macht deutlich, dass mindestens im Vergnügungsteil der Ausstellungen ganz unterschiedliche, mit dem eigentlichen geographischen Schwerpunkt der Schau nicht im Zusammenhang stehende, dafür aber besonders lukrative fremde Welten inszeniert wurden. Hier entwickelte sich schnell ein Repertoire an Gestaltungselementen, die transnational zirkulierten und Wiedererkennungswert besaßen.²⁶ So gehörte seit der Pariser Weltausstellung von 1878 die

19 Zur Weltausstellung als Beginn der modernen Freizeitindustrie siehe *Richard D. Altick*, *The Shows of London*, Cambridge/Mass. – London 1978. Private Kulturunternehmer_innen und mit ihnen der kommerzielle Kultursektor gewannen am Ende des 19. Jh. eine eigenständige Stellung. Siehe dazu das Habilitationsprojekt von Antje Dietze „Kulturunternehmer zwischen urbaner Massenkultur und transnationalen Verflechtungen, 1880–1930“, das sie im Rahmen des SFB 1199: „Verräumlichungsprozesse unter Globalisierungsbedingungen“ an der Universität Leipzig bearbeitet: <http://research.uni-leipzig.de/~sfb1199/research/section-a/kulturunternehmer-zwischen-urbaner-massenkultur-und-transnationalen-verflechtungen-1880-1930/> (10.01.2017).

20 Dass die „Gebrauchsbedeutung“ von Nahrungsmitteln im Laufe der letzten Jahrzehnte abgenommen habe, aber ihre „Erlebnisbedeutungen“ zugenommen hätten, ist eine der Thesen zur Erlebnisgesellschaft (vgl. *Gerhard Schulze*, *Die Erlebnis-Gesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart*, Frankfurt a. M. – New York, 2005, 422); ich würde argumentieren, dass dieser Wandel bereits früher, nämlich mit dem Aufkommen der modernen Massenkultur um 1900 einsetzte.

21 *Eva Coydon*, *Food Exhibitions as Places of National Representation and International Exchange – The International Exhibitions of Culinary Art in Frankfurt/Main (1900–1911)*, in: *Nelleke Teughels/Peter Scholliers* (Hg.), *A Taste of Progress. Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Farnham – Burlington 2015, 69–89, 86.

22 Transvaal, die grosse ethnographisch-anthropologische Ausstellung am „Kurfürstendamm“ resp. an der Stadtbahnstation „Savigny-Platz“, Berlin [1897].

23 Ebd.

24 Ebd.

25 Ebd.

26 Vgl. *Alexander C. T. Geppert*, *Fleeting Cities: Imperial Expositions in Fin-de-Siècle Europe*, Basingstoke 2010.

„Straße von Kairo“ – und damit eine orientalisierende Inszenierung – zum Kernbestand vieler Ausstellungen.²⁷

Obwohl die gastronomischen Einrichtungen bei den Ausstellungen zu den populärsten Treffpunkten zählten und die größten Gewinne erzielten,²⁸ ist der Konsum von Speisen und Getränken bei den – ansonsten gut untersuchten – Weltausstellungen bisher kaum Gegenstand der Forschung geworden.²⁹ In dem einzigen Sammelband, der sich ausschließlich dem Thema widmet, haben Peter Scholliers und Nelleke Teughels herausgestellt, dass Essen in dreifacher Hinsicht bedeutsam für die Welt- und anderen großen Ausstellungen des 19. und 20. Jahrhunderts war: Erstens wurden täglich große Mengen verzehrt, die mit hohem logistischen Aufwand herangeschafft werden mussten. Zweitens wurden Nahrungsmittel und Getränke ausgestellt und vermarktet (oder auch moderne Küchen präsentiert).³⁰ Drittens waren Lebensmittelhygiene und Ernährung wichtige Themen der wissenschaftlichen Kongresse, die oftmals die großen Ausstellungen begleiteten.³¹ Während sich mehrere Beiträge des Bandes mit nationalen Selbstrepräsentationen durch Essen und insbesondere mit der Inszenierung von Nationalküchen auf internationaler Bühne befassen, spielt das Ausprobieren fremden Essens lediglich in dem Beitrag von Van Troi Tran eine zentrale Rolle. Tran betont, dass auf den Ausstellungen die Kolonien nicht nur gezeigt und gesehen, sondern auch gefühlt, erstatet, geschmeckt, also sinnlich wahrgenommen und konsumiert wurden.³² Das geschah zum einen über Kolonialwaren, die von den Produktionsfirmen und Handelsunternehmen präsentiert und zum Vergleich angeboten wurden, und zum anderen über die Bereitstellung und den Konsum von Speisen und Getränken in den zahlreichen Cafés und Restaurants. Hier wurde das Essen durch eine als landestypisch geltende Ausstattung und oftmals mit Hilfe musikalischer Dar-

27 Eine sehr viel kleiner und bescheidener ausgerichtete Variante, aber ebenfalls mit arabischem Café ausgestattet, fand sich später auch im Lunapark, der 1910 am Halensee in Berlin eröffnet wurde (Sylke Kirschnick, *Koloniale Szenarien in Zirkus, Panoptikum und Lunapark*, in: Ulrich van der Heyden/Joachim Zeller (Hg.), „... Macht und Anteil an der Weltherrschaft“. Berlin und der deutsche Kolonialismus, Münster 2005, 171–176, 175). Zur „Straße von Kairo“ in Paris 1889 sehr instruktiv: Timothy Mitchell, *Die Welt als Ausstellung*, in: Sebastian Conrad/Shalini Randeria (Hg.), *Jenseits des Eurozentrismus. Postkoloniale Perspektiven in den Geschichts- und Kulturwissenschaften*, Frankfurt a. M. – New York 2002, 148–176.

28 Vgl. Beat Wyss, *Bilder von der Globalisierung. Die Weltausstellung von Paris 1889*, Berlin 2010, 172.

29 Siehe die Bibliographie von Alexander C. T. Geppert/Jean Coffey/Tammy Lau (Hg.), *International Exhibitions, Expositions Universelles and World's Fairs, 1851–2005. A Bibliography*, http://www.geschkult.fu-berlin.de/e/fmi/astrofuturismus/publikationen/Geppert_-_Expo_bibliography_3ed.pdf (10.01.2017).

30 Nelleke Teughels, *Introduction*, in: dies./Scholliers, *Taste*, 1–10, 5.

31 So fand etwa der Dritte Vegetarische Weltkongress im Zusammenhang mit der Weltausstellung in Brüssel 1910 statt (vgl. Nelleke Teughels/Peter Scholliers, *Conclusion. The Multiple, Wide-Ranging and Complex Facets of Food at Large Exhibitions*, in: dies., *Taste*, 311–315, 311).

32 Vgl. Van Troi Tran, *Sensing the Colonies at the 1889 and 1900 Universal Exhibitions*, in: Teughels/Scholliers, *Taste*, 201–216, 201. Siehe zu diesem Aspekt auch Patricia Morton, *Consuming the Colonies*, in: Jamie Horwitz/Paulette Singley (Hg.), *Eating Architecture*, Cambridge/Mass. 2004, 51–69. Tran hat sich in seiner Dissertation mit den Weltausstellungen in Paris in den Jahren 1889 und 1900 befasst (*Van Troi Tran, Manger et boire aux Expositions universelles. Paris 1889, 1900*, Rennes 2012).

bietungen mit dem entsprechenden Ambiente versehen und den Besucher_innen ein multisensorisches, synästhetisches Erleben versprochen. Professionelle Gastronomiekritiker sahen die dargebotenen Gerichte durchaus kritisch. Bereits frühzeitig wurde die fehlende Authentizität bemängelt.³³ Spezifisch für den französischen Kontext war zudem, wie Tran zeigt, dass die französische Küche als ultimativer Höhepunkt der kulinarischen Entwicklung galt und daher kaum auf Inspirationen aus anderen Küchen gesetzt wurde.³⁴

Im deutschen Kontext hingegen war das Selbstbewusstsein bezüglich der eigenen Küche(n) weniger ausgeprägt. Aber auch hier wurden vielfach gängige kulinarische Hierarchien reproduziert. Im Folgenden soll nun die Begegnung mit fremdem Essen am Beispiel zweier deutscher Ausstellungen analysiert werden, die bisher noch nicht unter diesem Gesichtspunkt betrachtet worden sind: die Berliner Gewerbe-Ausstellung von 1896, die als erste deutsche Kolonialausstellung den Weltausstellungen, die es auf deutschem Boden erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts geben sollte, am nächsten kam, sowie die Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbe-Ausstellung in Leipzig 1897, die aus Anlass des 400-jährigen Bestehens der Leipziger Messe veranstaltet wurde.³⁵ Mit dieser Ausstellung suchte Leipzig sich in „direkte[r] Konkurrenz zur Reichshauptstadt zu platzieren“.³⁶ Beide Ausstellungen fanden kurz nacheinander und im Zeitraum um 1900 statt, der sich aufgrund sehr hoher Besucherzahlen als Höhepunkt des Ausstellungsbooms betrachten lässt. Zudem verfügten beide über eine Kolonialabteilung und erlauben es daher, auch Konstruktionen von Fremdheit zwischen Europa und dem globalen Süden zu untersuchen.

2. Bekanntes und unbekanntes Essen auf der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1896 und der Sächsisch-Thüringischen Industrie- und Gewerbe-Ausstellung in Leipzig 1897

Bei den Ausstellungen spielte Essen durchgängig eine große Rolle. Gleich zur Eröffnung wurde meist ein Festbankett veranstaltet, das im Falle der Sächsisch-Thüringischen Industrie- und Gewerbe-Ausstellung im Hauptrestaurant des Ausstellungs-

³³ Vgl. Tran, Manger, 176.

³⁴ Vgl. ebd., 177.

³⁵ Dass die Berliner Gewerbeausstellung in die „Familie der Weltausstellungen“ gehöre, betonte bereits Georg Simmel, Die Berliner Gewerbe-Ausstellung, in: Die Zeit Nr. 95 vom 25.07.1896, 59. Sie war ursprünglich als Deutsche Weltausstellung konzipiert gewesen und 1896 die bis dato größte Ausstellung in Deutschland, bei der ca. 100 Einheimische aus allen deutschen Kolonien herangeschafft und vornehmlich als „produktive und domestizierte Untertanen des Deutschen Reiches“ dargestellt werden sollten (Pascal Grosse, Zwischen Privatheit und Öffentlichkeit. Kolonialmigration in Deutschland, 1900–1940, in: Birthe Kundrus (Hg.), Phantasiereiche: Zur Kulturgeschichte des deutschen Kolonialismus, 91–109, 97). Auch die Leipziger Ausstellung, für die 47 Menschen aus Deutsch-Ostafrika angeworben worden waren, stand in ihrer gesamten Aufmachung in der Tradition von Weltausstellungen, wie Kristina Starkloff betont (Kristina Starkloff, Außereuropäische Völker auf Welt- und Gewerbeausstellungen im 19. und frühen 20. Jahrhundert. Deutschland und Amerika im Vergleich, Diss., Leipzig 2010, 138).

³⁶ Starkloff, Außereuropäische Völker, 387.

geländes (das dem britischen Generalkonsulat in Sansibar nachempfunden war), stattfand und an dem die Organisatoren, zahlreiche Aussteller_innen und Honoratioren der Stadt teilnahmen. Serviert wurden an der französischen Haute Cuisine orientierte Speisen: Kalbskopfsuppe, Steinbutt, Ochsenrücken, getrüffelte Gänseleber in Gelee sowie „Sahnen-Gefrorenes und Nachtisch“.³⁷

Doch auch andere Speisen, sowohl einfachere als auch für ein deutsches Publikum gänzlich unvertraute Nahrungsmittel und Gerichte, gehörten zum Programm. Speisen und Getränke aus dem In- und Ausland waren zum einen als ausgestellte Waren zu betrachten und auch zu kosten; zum anderen bildeten fremde Nahrungsmittel, ihre Zubereitung und ihr Verzehr einen beliebten Teil der ‚Alltagsperformance‘ der in den Kolonialabteilungen ausgestellten Nicht-Europäer_innen; und schließlich spielte ganz unterschiedliches Essen und Trinken in den gastronomischen Einrichtungen eine zentrale Rolle.

2.1. Lebens- und Genussmittel als ausgestellte Waren

Die Ausstellungen dienten der Ankurbelung des nationalen wie internationalen Handels, für den Lebens- wie Genussmittel eine bedeutende Warengruppe darstellten. Entsprechend „[r]eich vertreten“ waren sie auf beiden Ausstellungen – entweder „in besonderen Gebäuden aufgestapelt“ oder als Schauobjekte, deren Produktion in Musterbäckereien oder Wurstfabrikationsanlagen beobachtet werden konnte.³⁸ Neben „vorzügliche[n] Chokoladenfabrikate[n]“ reihten sich in Leipzig „Wildconserven“ und „delicateste[] Cervelat- und Salamiwurst“³⁹; der Schwerpunkt aber lag auf (alkoholischen) Getränken.⁴⁰ Bei der Präsentation der Lebens- und Genussmittel ging es, wie auch bei den übrigen ausgestellten Waren, um die „Steigerung dessen, was man die Schaufenster-Qualität der Dinge nennen könnte“, um die „verlockende Außenseite“, denn Nützlichkeit allein war kein ausreichendes Merkmal mehr.⁴¹

Aufwändig präsentiert wurden auch zahlreiche Kolonialwaren,⁴² die als Produkte der europäischen Einflussnahme und Inwertsetzung der Kolonien betrachtet wurden. Die Erdnuss etwa, so war im Juni 1897 in der Leipziger Ausstellungszeitung zu lesen, habe ihre eigene Kulturgeschichte – an „jeder Nuss“ klebe „ein Stück so genannter abendländischer Kultur“.⁴³ Hier scheint einerseits die Kultivierung der Natur an-

37 Das Festbankett, in: Leipziger Tageblatt Nr. 208 vom 25.04.1897, 8. Beil.

38 Gruppen-Besprechungen. Gruppe IX: Nahrungs- und Genußmittel I., in: Leipziger Tageblatt Nr. 226 vom 05.05.1897, 4. Beil.

39 Ebd.

40 Gruppen-Besprechungen. Gruppe IX: Nahrungs- und Genußmittel IV., in: Leipziger Tageblatt Nr. 260 vom 23.05.1897, 5. Beil.

41 *Simmel*, Berliner Gewerbe-Ausstellung, 60.

42 Vertreten war in Leipzig etwa der Südfruchthändler Wilhelm Kahse aus Magdeburg, der unter anderem mit Kokosnüssen, Bananen und Datteln handelte (Gruppe IX. Nahrungs- und Genussmittel, Nr. 1672, in: Offizieller Katalog der Sächsisch-Thüringischen Industrie- und Gewerbe-Ausstellung zu Leipzig 1897. Im Auftrage des geschäftsführenden Ausschusses bearbeitet von Dr. Johannes Kleinpaul, Leipzig [1897], 130–147, 137).

43 Die Flora der Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung. I. Die Erdnuss (*Arachis hypogaea* L.), in: Leipziger Ausstellungs-Zeitung Nr. 197 vom 30.06.1897.

gesprochen zu sein, die aus einem Naturgegenstand erst das Handels- und Konsumgut ‚Erdnuss‘ macht. Zugleich wird dieser Prozess der Kultivierung als Europäisierung begriffen. Wie genau hier die Verbindung zwischen Kolonie und Metropole gedacht wird, erschließt sich aus dem Halbsatz nicht. Einerseits scheint es sich lediglich um eine rein äußerliche (nur angeklebte) Verschränkung zu handeln; andererseits scheint hier etwas auf, das sich als vorsichtige Artikulation von Hybridisierungsprozessen lesen lässt. In der Kolonialware jedenfalls waren Natur und Kultur und mit ihnen die vermeintlichen „Natur-“ und „Kulturvölker“ miteinander verwoben. Dabei wurde der Einfluss der (europäischen) Kultur auf die (außereuropäische) Natur, gerade im Zusammenhang mit dem Schnapsimport in die Kolonien, durchaus auch kritisch gesehen.⁴⁴

Während in London 1851 vor allem Rohstoffe aus den Kolonien präsentiert worden waren, lässt sich seit dem späten 19. Jahrhundert eine Verschiebung des Fokus hin zu Kolonialwaren beobachten.⁴⁵ Dem Konsum wurde also zusehends mehr Raum gegeben. Zudem waren deutsche (in Leipzig insbesondere sächsische und thüringische) Artikel zu sehen, die sich für den „Export in die Tropen“ eigneten – wie „surrogatfreie Dauerwaren“ (z. B. Wernesgrüner Weißbier).⁴⁶ Die großen Gewerbe- und Kolonialausstellungen sollten also auch den Kolonialhandel befördern.

In Leipzig wurden auf der Ostafrika-Ausstellung in der ‚indischen Straße‘ Barra Rasta, die der Haupthandelsstraße in Dar-es-Salaam nachempfunden war,⁴⁷ indische und (ost)afrikanische Produkte in orientalisierendem Ambiente dargeboten. Die dortigen Verkaufsstände, die einen Basar imitieren sollten, wurden außerdem durch ein arabisches Café ergänzt. Die Besucher_innen konnten in der Ostafrika-Ausstellung aber auch Pfeffer-, Mais- und Hirsepflanzungen und in der zugehörigen Plantagenstation neben Geweihe und Gewehren auch Gemüse und Früchte bewundern.⁴⁸ Auf der Berliner Gewerbeausstellung waren es insbesondere Bananen, Usambarakaffee und Kamerunkakao, die auf Interesse stießen.⁴⁹ Der Berliner Kaufmann Bruno Antelmann bot in seinem Verkaufsraum neben Kakao und Kaffee auch Neu-Guineazigarren an.⁵⁰

44 Und das nicht nur seitens der Missionen und Abstinenzbewegung, sondern auch seitens der Ausstellungsmacher und -kommentatoren; zu den verderblichen Auswirkungen des „Negerrums“ siehe ebd.

45 Vgl. *Adele Wessell*, Between Alimentary Products and the Art of Cooking. The Industrialisation of Eating at the World Fairs, 1888/1893, in: Tamara S. Wagner/Narin Hassan (Hg.), *Consuming Culture in the Long Nineteenth Century. Narratives of Consumption, 1700–1900*, Lanham u. a. 2007, 105–123, 109.

46 Gruppe IX. Nahrungs- und Genussmittel, Nr. 1641–42, in: Offizieller Katalog, 135).

47 Vgl. *Starkloff*, *Außereuropäische Völker*, 143.

48 Reis, Hirse (Sorghum), Pfeffer, Sesam und Kopra gehörten zu den Hauptexportprodukten aus Deutsch-Ostafrika (vgl. K[urt] Blümcke, *Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung. Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbeausstellung Leipzig 1897. Offizieller Führer*, Leipzig [1897], 47 und 58).

49 Vgl. *Deutsche Kolonialzeitung* N. F. 16 (1899), Nr. 48, 82–484, 483, zit. nach: Alexander Honold, *Ausstellung des Fremden – Menschen- und Völkerschau um 1900. Zwischen Anpassung und Verfremdung: Der Exot und sein Publikum*, in: Sebastian Conrad/Jürgen Osterhammel, *Das Kaiserreich transnational. Deutschland in der Welt 1871–1914*, 170–190, 187.

50 Antelmann stellte nach Ende der Ausstellung einige der beteiligten Ostafrikaner_innen in seinem „Deutschen Kolonialhaus“ in Berlin an, das einen Kolonialwarenladen mit einem Kaffeehaus verband, und arbeitete auf diese Weise an einem ‚landestypischen‘ Ambiente für seine Produkte (vgl. *Kristina Hilt*, *Die Berliner Kolonialausstellung von 1896*, [Bereitgestellt von | Universitätsbibliothek Leipzig](http://www.planet-wissen.de/ge-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Die Kolonialwarenschau sollte die Produkte einem größeren Publikum bekannt machen, nicht nur „anschaulich“, sondern auch „genussreich“ sein und auf diese Weise überzeugend belegen, dass sich Kolonien – trotz der hohen Ausgaben – für Deutschland lohnten.⁵¹ Die eigentliche Attraktion auf den Kolonial- und Weltausstellungen war demnach die Möglichkeit, verschiedene Beispiele kaum bekannter Lebens- und Genussmittel nicht nur betrachten, sondern auch ausprobieren zu können, und das in einer als sicher, weil als vertraut empfundenen Umgebung. Möglich wurde dadurch ein direktes Vergleichen verschiedener Produkte aus diversen Ländern. Das Publikum konnte sich, wie es Louis Bertin für die Pariser Weltausstellung von 1900 als Zeitgenosse formulierte, ein geradezu enzyklopädisches kulinarisches Wissen aneignen, das seine metropolitane Position als Erforscher und Entdecker der Welt stärkte⁵² – mithin eine Subjektposition, die von vermeintlich neutralem Boden aus die Geschmäcker der Welt zu kartografieren erlaubte. Dennoch sollten bei den für ein Massenpublikum ausgelegten Ausstellungen vermutlich vor allem Emotionen ausgelöst werden; eher als um Wissensvermittlung ging es um die Kreation einer emotional besetzten „imaginative topography“. ⁵³ Dabei konnten gustatorische Erfahrungen, wie zu zeigen sein wird, besonders intensive und teils als bedrohlich empfundene Erlebnisse auslösen. Das Riechen und Schmecken fremden Essens ließ in weit geringerem Maße als das Betrachten von Objekten Mechanismen der Distanzierung zu.

2.2. Kochen und Essen als Spektakel – die Ernährungspraktiken der ausgestellten Nicht-Europäer_innen

Das als ‚exotisch‘ inszenierte und wohl auch als faszinierend empfundene Ambiente, in dem die Speisen und Getränke dargeboten wurden, lebte nicht nur von den Produkten selbst, sondern vor allem auch von der Anwesenheit von Nicht-Europäer_innen auf den Ausstellungen. Die ethnologischen Abteilungen dienten der kolonial-rassistischen Repräsentation europäischer Überlegenheit sowie als Legitimation und Beweis der Zivilisierungsmission. Die ausgestellten Menschen wohnten in Dörfern, in denen sie ihr vermeintlich authentisches Alltagsleben (vor)führten. Dabei gehörten die Zubereitung von Speisen und Getränken sowie ihr Verzehr zu den täglichen Aktivitäten, die auch vor Publikum stattfanden.⁵⁴

schichte/deutsche_geschichte/deutsche_kolonien/pwiedieberlinerkolonialausstellungvon100.html (17.01.2017)).

51 So *Honold*, Ausstellung, 187. Zum verbreiteten Konsum von Kolonialwaren in allen ‚Mutterländern‘ siehe *Bernard Porter*, Popular Imperialism. Broadening the Context, in: *Journal of Imperial and Commonwealth History* 39 (2011) H. 5, 833–845.

52 *Louis Bertin*, Les restaurants et l’Exposition, in: *L’Encyclopédie du siècle*, vol II, 1900, 32, zit. nach: *Tran*, Sensing, 207.

53 *Geppert*, True Copies, 236.

54 Die Kolonialausstellung 1931 in Paris setzte (wieder) eher auf Kolonialwaren und fokussierte damit die Produktion für die Metropole und weniger die Essgebräuche der ausgestellten Menschen (vgl. *Van Troi Tran*, How ‚Natives‘ Ate at Colonial Exhibitions in 1889, 1900 and 1931, in: *French Cultural Studies* 26 (2015) H. 2, 163–175, 168); die Ausstellung sollte (wieder) stärker belehrend sein und (offiziell) kein exotistisches Spektakel bieten (so *Morton*, Consuming, 56).

Das Interesse an der Zubereitung unbekannter Speisen und Getränke bei den Besucher_innen legt nahe, dass das Beobachten von Koch- und Ernährungspraktiken als privilegierter Zugang zur Lebensweise der ausgestellten Menschen begriffen wurde. Gerade die Nahrungsmittelpräferenzen und Koch- wie Tischsitten wurden (und werden) als „strong identity marker“ wahrgenommen und versprachen daher besonders viel über die fremden Menschen und ihre Kultur zu verraten.⁵⁵ Zudem schien das Kochen und Essen während der Ausstellung weniger inszeniert als beispielsweise die zu bestimmten Zeiten vorgeführten und damit als Performance markierten Tänze und Spiele.

Von den Herero auf der Berliner Gewerbeausstellung wissen wir, dass sie nach dem Essen beisammen saßen und sich bei „einem Glase Bier“ unterhielten.⁵⁶ Der Bierkonsum ist ein wiederkehrender Topos und sagt sowohl etwas über die Versorgung der ausgestellten Nicht-Europäer_innen durch die deutschen Organisatoren⁵⁷ als vermutlich auch über Trinkgewohnheiten in den deutschen Kolonien aus. Dort konnte sich Bier, wenn auch regional unterschiedlich, meist schnell etablieren; in Deutsch-Ostafrika etwa blickten die Wanyamwesi auf eine längere Tradition des Bierbrauens aus Hirse zurück, was kulinarische Transfers einerseits erleichterte, andererseits aber auch zu Bierkonkurrenzen führte.⁵⁸

Dem *Amtlichen Bericht* zur Berliner Ausstellung zufolge erhielten die ausgestellten Menschen ein Frühstück, das aus Kaffee, Milch oder Tee sowie „Scrippen und je 3 Eier[n]“ bestand.⁵⁹ Um 10 Uhr wurden die Zutaten für das Mittagessen verteilt (Reis, Kartoffeln, Mais, Rind- oder Hammelfleisch), das zwischen 12 und 13 Uhr eingenommen wurde und dem sich eine einstündige Mittagspause anschloss, bevor um 15 Uhr die offiziellen Vorführungen von Tänzen und Ritualen begannen.⁶⁰ Um 18 Uhr war Zeit für das Abendessen; bis 22 Uhr konnten die „Ausgestellten“ dann eigenen Aktivitäten nachgehen.⁶¹ Der Tagesablauf also war klar reglementiert. Im *Amtlichen Bericht* zur Berliner Ausstellung ist entsprechend und das Arbeitsverhältnis betreffend von einem „Dienstplan“ die Rede.⁶² Die Essenszeiten jedenfalls orientierten sich an der deutschen Mahlzeitenordnung. Inwiefern sich die für die Ausstellung angeworbenen Menschen tatsächlich an die von anderen festgesetzten Zeiten hielten, lässt sich nicht mehr eruieren.⁶³

⁵⁵ Tran, „Natives“, 166.

⁵⁶ Ein Stündchen bei den West-Afrikanern, in: Offizielle Ausstellungsnachrichten vom 29.09.1896, zit. nach: Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 97.

⁵⁷ In Berlin lag die tägliche Abendration bei „eine[r] Flasche Bier und etwas Rum“ pro Kopf (*Arbeitsausschuss der Deutschen Kolonial-Ausstellung* (Hg.), *Deutschland und seine Kolonien im Jahre 1896. Amtlicher Bericht über die erste Deutsche Kolonial-Ausstellung, Berlin 1896*, 44).

⁵⁸ Vgl. Blümcke, *Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung*, 30.

⁵⁹ *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 31. Die Massai aber, so merkt der Amtliche Bericht an, „verschmäh[t]en“ die Eier (ebd.); auch Fische aßen sie nicht (vgl. ebd., 32).

⁶⁰ Vgl. ebd., 33.

⁶¹ Vgl. ebd., 44; vgl. auch Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 103.

⁶² *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 33.

⁶³ „Es ist hier nur die Zeit, zu welcher die Nahrungsmittel verausgabt wurden, und die Quantität angegeben; damit ist jedoch nicht gesagt, dass die Leute nun diese bestimmten Zeiten zu ihren Mahlzeiten innehielten“, räumt auch der Amtliche Bericht zur Berliner Ausstellung ein (*Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 44).

Ganz ähnlich war es in Leipzig: Morgens erhielten die aus Ostafrika Angeworbenen gesüßten Tee und pro Person zwei Weißbrote; mittags gab es Reis mit Butter und am Abend Rindfleisch und Reis, Eier und Fisch, auch geräucherten, oder Hühnerfleisch. Ab und an, so ist im *Offiziellen Führer der Deutsch-Ostafrika-Ausstellung* zu lesen, durfte auch ein Hammel geschlachtet werden, weil die Afrikaner_innen „die Eingeweide und den Kopf besonders gerne“ äßen.⁶⁴ Im *Amtlichen Bericht* zur Berliner Ausstellung wird darauf hingewiesen, dass die als „Suaheli“ firmierenden Ostafrikaner_innen „als strenge Mohammedaner“ stets „ihre Hammel und Geflügel selbst“ schlachteten und kein anderes Fleisch verzehrten.⁶⁵

Um gesundheitlichen Problemen vorzubeugen, wurde darauf geachtet, dass die Ernährung dem aus den jeweiligen Herkunftsregionen vertrauten Essen möglichst nahekam. Der *Amtliche Bericht* zur Berliner Ausstellung vermeldet eigens, dass man „die Zubereitung der Speisen den Eingeborenen selbst“ überlassen habe und „möglichst ihren Wünschen in der Wahl der Nahrungsmittel“ nachgekommen sei. Dieser Vorgehensweise sei es zu verdanken, „dass nur zwei Fälle von Verdauungsstörungen“ aufgetreten seien.⁶⁶ Daher wurde auch die – durchaus übliche – Praxis der Besucher_innen, den ausgestellten Menschen Süßigkeiten oder Limonade zuzustecken, kritisiert.⁶⁷ Die Organisatoren hingegen stellten z. B. in Berlin den „Suaheli“ die für ein Curry notwendigen Zutaten wie indischen Kümmel (Kreuzkümmel), Kurkuma und Chili (Pili-Pili) zur Verfügung, damit sie mit diesen die ihnen vertrauten Gerichte zubereiten konnten.⁶⁸ Ob die verteilten Lebensmittel und Kochzutaten den Nicht-Europäer_innen zusagten, wissen wir nicht. Der *Amtliche Bericht* zur Berliner Ausstellung vermeldete, dass diese oft sagten, „dass sie alles hier viel besser und reichlicher hätten als in ihrer Heimat“.⁶⁹ Gerade der relativ hohe Fleischkonsum wurde auch in den (sehr seltenen) Ego-Dokumenten ausgestellter Menschen bisweilen positiv hervorgehoben.⁷⁰ In anderen Aufzeichnungen wie dem Tagebuch von Abraham Ulrikab – einem Inuit, der 1880 im Rahmen einer von Carl Hagenbeck initiierten Völkerschau durch Europa

64 Blümcke, *Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung*, 37.

65 Dass diese Praxis von deutschen Kommentatoren als religiös und letztlich ‚unmodern‘, weil nicht wissenschaftlich begründet, betrachtet wurde, machen die weiteren Ausführungen deutlich: „Fand sich in den Eingeweiden des Schlachttieres die geringste Abweichung von dem Gewöhnlichen, so verweigerten sie sofort das ganze Tier; so z. B. assen [sic] sie einmal nichts von einem Hammel, dessen Herz eine geringe Abnormität zeigte, sonst aber völlig gesund war.“ (*Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 44). Auch der Kehlschnitt mit scharfem Messer und das Ausbluten-Lassen wurden geschildert (vgl. ebd., 33).

66 Ebd., 44. In einem Gesundheitsbericht über die Pariser Weltausstellung 1889 wurde ebenfalls vermerkt, dass es insgesamt nur zu 25 Fällen von Durchfall und Magen-Darmirritationen gekommen sei (vgl. *Tran*, *Manger*, 232).

67 Kaltes Bier oder geeiste Getränke führten zu Koliken bei den Nicht-Europäer_innen – so die Befürchtung der Organisatoren (vgl. *Tran*, *Manger*, 231).

68 Vgl. *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 32. Zur hygienischen Überwachung des bereitgestellten Essens und zur Beratung bei Einkäufen auf den französischen Weltausstellungen siehe *Tran*, ‚Natives‘, 169.

69 *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 44.

70 So ist etwa einem Brief eines für die Pariser Weltausstellung 1889 Angeworbenen namens M'Bengo an seinen Bruder in Odembe im Kongo zu entnehmen: „Et nous mangeons de la viande tous les jours“ (zit. nach: *Tran*, ‚Natives‘, 170).

Abb. 1: „Massai, auf dem Kochplatz Fleisch röstend“, aus: *Arbeitsausschuss der Deutschen Kolonial-Ausstellung* (Hg.), *Deutschland und seine Kolonien im Jahre 1896*. Amtlicher Bericht über die erste Deutsche Kolonial-Ausstellung, Berlin 1896, 28.

tourte – heißt es hingegen, dass das Essen nicht gut sei. Zwieback und etwas Fisch, Hering oder Kabeljau, gäbe es, aber Ulrakib vermisste Robbenfleisch.⁷¹ Wegen mangelhafter Ernährung kam es auf der Pariser Weltausstellung von 1889 sogar zu einem Streik der ägyptischen Eseltreiber.⁷²

Die Zubereitung der Speisen blieb mehrheitlich den für die Kolonialausstellung angeworbenen Frauen überlassen.⁷³ Lediglich beim Rösten von Fleisch waren die Männer beteiligt, so bei den in Berlin ausgestellten Massai. Diese Form geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung verwunderte die europäischen Betrachter_innen kaum und wird daher in den Quellen nicht eigens hervorgehoben. Große Fleischstücke, die am Spieß über offenem Feuer gegrillt und aus Sicht deutscher Kommentatoren „fast noch roh“ gegessen wurden, mögen für das europäische Publikum die vermeintliche Primitivität der Massai unterstrichen haben.⁷⁴ Generell wurde der „malerisch-wilde[] Charakter“ der abendlichen Essensszenen auf der Berliner Ausstellung betont.⁷⁵ Auch den Leipziger Neuesten Nachrichten vom August 1897 ist zu entnehmen, dass das Abendessen der ausgestellten Nicht-Europäer_innen regelmäßig eine große Besucherschar anzog.⁷⁶ Es sei „im Uebrigen ein nettes Bild“, heißt es im Leipziger Tageblatt vom Mai

71 Hartmut Lutz (Hg.), *The Diary of Abraham Ulrakib. Text and Context*, Ottawa 2005, 9 und 30.

72 Vgl. Tran, „Natives“, 171.

73 Nur das Frühstück wurde gestellt (vgl. Von der Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung, in: *Leipziger Ausstellungs-Zeitung* Nr. 175 vom 07.06.1897).

74 *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 44.

75 Ebd., 32.

76 Die Deutsch Ostafrikanische Ausstellung, in: *Leipziger Neueste Nachrichten* vom 29.08.1897,

1897, die Wanyamwesi beim Zubereiten eines ihrer „Lieblingsgerichte“ zu betrachten, einer „dünne[n] Suppe von Maismehl [...] In hölzernen ‚Mörsern‘ zerstoßen sie mit langen Stampfhölzern den Mais zu einem griesartigen Gemisch, das dann in einfacher Weise dem Kochproceß in großen eisernen Kesseln entgegengeht“.⁷⁷ Während hier zum einen auf die als nicht sonderlich avanciert empfundene Kochweise angespielt und im Weiteren von „Naturmenschen“ die Rede ist, zeigt sich doch auch die Schwierigkeit und Hilflosigkeit, unvertraute Gerichte und ihre Herstellung zu beschreiben. Schon die Gerätschaften lassen sich nur annäherungsweise benennen,⁷⁸ und ein Vergleich mit dem in Deutschland bekannten Gries muss vorgenommen werden, um die Konsistenz der Speise zu charakterisieren. Nur auf diese Weise lässt sich das Unbekannte in das eigene (esskulturelle) Sinnsystem einfügen.⁷⁹ Der Speisenname, „Udji“, bleibt unübersetzt und in Anführungszeichen stehen – als isoliertes Fremdwort in der deutschen Sprache.

Im Gegensatz zu dem eben zitierten eher unspektakulären Bericht über die Ernährungspraktiken der ausgestellten Nicht-Europäer_innen wurde in vielen weiteren Berichten gerne auf Besonderheiten abgehoben, welche Sensationslust wecken sollten. Auf dem Leipziger Ausstellungsgelände etwa war ein See angelegt worden, damit den Besucher_innen eine ostafrikanische Fischjagd gezeigt werden konnte.⁸⁰ Über die Massai, die sich als nomadische Viehhalter_innen vor allem von Fleisch ernährten, erfuhr die Leserschaft der *Offiziellen Ausstellungsnachrichten*, dem Organ der Berliner Gewerbeausstellung, dass sie dem Trinken von Blut frönten.⁸¹ Zwar wurde Blut auch in der deutschen und anderen europäischen Küchen verwendet, es aber ungekocht zu trinken, stellte eine Grenzüberschreitung dar: Etwas, das in Deutschland in unverarbeitetem Zustand nicht als Nahrungsmittel galt, gehörte bei den Massai selbstver-

zit. nach: Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 146. Namentlich zur Zeit der Essenszubereitung sei der Platz um das Wohnhaus herum „immer vollbesetzt“ (Von der Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung, in: *Leipziger Ausstellungs-Zeitung* Nr. 167 vom 30.05.1897). Im Gegensatz dazu hält Tran für die Weltausstellungen in Paris fest, dass die Nahrungszubereitung eher selten Gegenstand zeitgenössischer Beschreibungen war, was auf kein ausgeprägtes Interesse hindeute (vgl. Tran, Manger, 207 und 218), und der *Amtliche Bericht* zur Berliner Ausstellung nennt die Tänze der Nicht-Europäer_innen als „Hauptinteresse“ der Besucher_innen (*Arbeitsausschuss*, Deutschland und seine Kolonien, 33).

77 Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung. II., in: *Leipziger Tageblatt* Nr. 239 vom 12.05.1897 (Morgen-Ausg.), 3. Beil.

78 Zur zentralen und bisher vernachlässigten Bedeutung von Artefakten für die Authentifizierung der Ausstellung und auch der ausgestellten Menschen siehe *Nils Müller-Scheessel*, To See Is to Know. Materielle Kultur als Garant von Authentizität auf Weltausstellungen des 19. Jahrhunderts, in: Stefanie Samida (Hg.), *Inszenierte Wissenschaft. Zur Popularisierung von Wissen im 19. Jahrhundert*, Bielefeld 2011, 157–176.

79 Im *Offiziellen Führer zur Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung* hingegen ist ohne Anführungszeichen von Mörsern die Rede; zudem werden eine Nudelpresse und ein Kokosnussreiber bei den Küchenutensilien der Tanga erwähnt (vgl. *Blümcke*, Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung, 38).

80 Vgl. Vom Ausstellungsplatze, in: *Leipziger Ausstellungs-Zeitung* Nr. 123 vom 18.03.1897.

81 Die religiösen Begriffe und Gebräuche, in: *Offizielle Ausstellungsnachrichten* vom 29.07.1896, zit. nach: Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 92. Während die meisten ausgestellten Nicht-Europäer_innen ein halbes Pfund Fleisch erhielten, wurden den Massai „pro Kopf ein ganzes Pfund Fleisch“, den „Herero und Hottentotten“ sogar zwei Pfund zugeteilt (*Arbeitsausschuss*, Deutschland und seine Kolonien, 44).

ständig zur Verpflegung.⁸² Gerade über Vergleiche an solchen Punkten konnte esskulturelle Fremdheit (her)ausgestellt und intensiv empfunden werden. Aus demselben Grund waren die philippinischen Igorot ein Publikumsmagnet auf der Weltausstellung in St. Louis 1904, weil sie Hunde und damit eine Tierart verzehrten, die in den USA und Europa als nicht essbar galt.⁸³ Der Feuerplatz in der Mitte des Igorot-Dorfes wurde für so genannte Hundefestessen genutzt, die in der Presse zu großer Empörung führten.⁸⁴ Aufgrund ihrer Esspraktiken wurden also bestimmte Menschengruppen als außerhalb der Zivilisation stehend betrachtet.

Das ultimative Symbol kulinarischer Alterität aber war der Kannibalismus. Das Tabu des Essens von Menschenfleisch wurde regelmäßig im Kontext von Welt- und Kolonialausstellungen aufgerufen, garantierte seine Thematisierung doch große Aufmerksamkeit. Im Führer zur Leipziger Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung werden die Wadöe als Gruppe eingeführt, die im Ruf stünden, „Menschenfresser zu sein“ und insbesondere ihre Frauen zu verzehren.⁸⁵ Angeblich verspeisten die Wadöe bei besonderen Festlichkeiten Menschen, zu denen auch drei Matrosen des Kaiserlichen Schiffes *Leipzig* im Jahre 1888 gehört hätten, wie die Ausstellungszeitung verlauten ließ.⁸⁶ Kristina Starkloff hat betont, dass derart reißerische Berichte vor allem im Vorfeld der Ankunft der Angeworbenen lanciert wurden, um die Schaulust der Einheimischen zu stimulieren.⁸⁷

Die Figur des Kannibalen war bereits im Zusammenhang mit einer Völkerschau australischer Aborigines 1884 im Berliner Panoptikum bemüht worden,⁸⁸ und auch während der Berliner Gewerbeausstellung 1896 wurde das Thema im Zusammenhang mit der Südsee-Ausstellung aufgebracht. Einerseits wurde die Ecke am Teich, in der sich unter anderem das Papua-Dorf befand, im *Amtlichen Bericht* „schon aus rein ästhetischen Rücksichten“ als „Perle der Kolonial-Ausstellung“ beschrieben.⁸⁹ Andererseits waren es gerade die Gerüchte über den in der Region praktizierten Kannibalismus, der das Interesse an diesem Teil der Ausstellung beförderte. Auch wenn im Berliner Tageblatt vom Juni 1896 zu lesen war, dass in den repräsentierten Regionen die „Sitte des Menschenfressens seit einigen Jahren aufgegeben“ sei, stellte der *Offizielle Katalog* doch fest, dass auf dem Bismarck-Archipel, zumindest im Inselinneren, Kannibalismus vorkäme.⁹⁰ Im Kontext der Pariser Weltausstellung im Jahre 1900

82 Zum Gegensatz von Rohem und Gekochtem (und Verfauletem) siehe Claude Lévi-Strauss, *Das Rohe und das Gekochte*, Frankfurt a. M. 1971.

83 Sie wurden bald zur *sideshow* (vgl. Burton Benedict, *Rituals of Representation. Ethnic Stereotypes and Colonized Peoples at World's Fairs*, in: Robert W. Rydell/Nancy Gwinn (Hg.), *Fair Representations. World's Fairs and the Modern World*, Amsterdam 1994, 28–61, 46).

84 Vgl. Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 332 und 336. Eine besonders oft veröffentlichte Fotografie zeigte Igorots beim Grillen eines Hundes; das Ausstellungsdorf erhielt den Namen *Dogtown* (vgl. ebd., 337).

85 Blümcke, *Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung*, 26.

86 Vgl. *Deutsch-Ostafrikanische Ausstellung*, in: *Leipziger Ausstellungs-Zeitung* Nr. 130 vom 12. 04. 1897.

87 Vgl. Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 147, Anm. 424.

88 Vgl. Honold, *Ausstellung*, 181, der sich auf Julius Stinde, *Aus dem Leben der Hauptstadt. Bei den Menschenfressern*, in: *Deutsches Montagsblatt* Jg. 8, Nr. 28 vom 14. 07. 1884, bezieht.

89 *Arbeitsausschuss*, *Deutschland und seine Kolonien*, 15.

90 Gustav Meinecke, *Die Deutsche Kolonial-Ausstellung*, in: *Berliner Tageblatt* vom 02. 06. 1896,

wurden die aus Dahomey Angeworbenen vielfach als Kannibal_innen karikiert,⁹¹ und noch 1931 auf der Pariser Kolonialausstellung wurde angemerkt, dass hoffentlich kein Restaurant für Kannibalen unter den gastronomischen Einrichtungen zu finden sei.⁹² Diese oftmals satirischen Anspielungen in der Presse standen mitunter im Gegensatz zu den offiziellen Verlautbarungen. So sollten die Kanak_innen aus Neukaledonien auf den französischen Weltausstellungen nicht als Kannibal_innen angekündigt werden, weil eine für derart primitiv erachtete Ernährungspraxis dem Bild einer erfolgreichen französischen Zivilisierungsmission zuwider lief.⁹³ Die (kolonial)politische Zielrichtung der Ausstellung stieß bei der populären Begeisterung für sensationelle Fremdheit schnell an ihre Grenzen.

Es ist sicher kein Zufall, dass der Kannibale als Figur radikaler Fremdheit in den (kolonialen) Diskursen der Zeit eine prominente Stellung einnahm. Der angenommene Kannibalismus der ausgestellten „Wilden“ steht dabei in untrennbarem Zusammenhang mit dem umgekehrten, symbolischen Kannibalismus der europäischen Besucher_innen, die sich im (visuellen) Konsum menschlichen Fleisches ergingen und sich die ausgestellten Anderen in diesem Sinne einverleibten.⁹⁴ Der Kannibalismus stellt die Frage nach den Grenzen des Essbaren auf besonders drastische Weise. Blut zu trinken oder Hundefleisch zu essen, war bereits eine Grenzüberschreitung, aber noch zu eng mit den ‚eigenen‘ Formen des Fleischkonsums verbunden, als dass es ähnlichen Ekel respektive Faszination hervorgerufen hätte.

Beidem – dem exotischen Reiz wie dem Ekel – gemeinsam ist die zugrunde liegende Ambivalenz dieser Empfindungen.⁹⁵ Ekel gehört zu denjenigen körperlichen Empfindungen, die sich sowohl einer klaren Klassifizierung als auch dem Versuch der Neutralisierung esskultureller Fremderfahrungen entziehen. Eine solche Fremderfahrung konnte das Ausprobieren der von den Nicht-Europäer_innen auf der Ausstellung zubereiteten Speisen sein. So nahm ein Besucher zusammen mit einem Bekannten auf der Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung in Leipzig an einer (als ostafrikanisch beschriebenen) Mahlzeit von gesalzenem Rindfleisch und Reis teil. Beide beobachteten zuvor das Grillen des Fleisches über offenem Feuer und das möglichst trockene Abkochen des Reises durch die Frauen der Gruppe. Die Zubereitung dauerte 45 Minuten, die von den ostafrikanischen, aber nicht von den deutschen Männern mit Geduld ab-

zit. nach: Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 85; vgl. *Arbeitsausschuss der Deutschen Kolonial-Ausstellung*, Deutsche Kolonial-Ausstellung. Berliner Gewerbeausstellung 1896, Gruppe XXIII. Offizieller Katalog und Führer, Berlin 1896, 27.

91 Ein Altar mit Artefakten wurde als „grand restaurant anthropophagique“ im *Charivari*, einer satirischen Zeitschrift, vom Juni 1900 umschrieben (*Benedict*, Ritual, 39).

92 Vgl. *Paul-Emile Cadilhac*, Promenade à travers les cinq continents, in: *L'Illustration*, Mai 1931, zit. nach: Morton, *Consuming*, 51.

93 Die Tagespresse aber war voller Cartoons und Geschichten über Kannibalismus (vgl. *Tran*, ‚Natives‘, 171).

94 Vgl. dazu *Tran*, ‚Natives‘, 172. ‚Exotisch essen‘ versteht Wyss als eine „zivilisierte Form, die Kultur des Anderen zu kannibalisieren“ (*Wyss*, Bilder, 172).

95 So *Aurel Kolnai*, Ekel, Hochmut, Haß. Zur Phänomenologie feindlicher Gefühle, Frankfurt a. M. 2007, 20. Vgl. auch *Winfried Menninghaus*, Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung, Frankfurt a. M. 1999.

gewartet wurde. Während der „Rostbraten“ von den deutschen Gästen als „schmackhaft und saftig“ beschrieben wurde, obwohl „das Zusehen“ bei der Zubereitung den „Appetit nicht gereizt hatte“,⁹⁶ mundete ihnen der Reis offenbar gar nicht, was den Gesamteindruck des Essens deutlich minderte:

„Aber der Reis! [...] Einmal und nicht wieder, das Essen war nicht unser Fall. Trocken, ohne jeden Geschmack mussten wir den Reisballen [...] hinabwürgen. Rasch ging's zu einem Glase Wein und bald war auch der letzte Rest der ostafrikanischen Mahlzeit hinabgespült.“⁹⁷

Im Herunterwürgen und möglichst schnellen und umfassenden Hinabspülen des Essens äußert sich ein Ekel, der wohl auch durch das Zusehen bei der Zubereitung mitausgelöst und durch das „Entsetzen“ der die beiden Männer „umgebenden Damen“, als sie tatsächlich zum Probieren der Speisen ansetzten, noch gesteigert wurde.⁹⁸ Der Titel des kurzen Berichts, „Ein lukullisch Mahl“, lässt sich demnach nur als Ironie verstehen und gibt die (unhinterfragte) Geringschätzung der ostafrikanischen Speisen zu erkennen. Kulturelle Differenzen und Hierarchien werden hier über Speisen hergestellt, in diesen materialisiert und substantialisiert. Zugleich zeigt sich, verwoben mit der Repräsentation und Kodierung fremder Speisen, aber auch über die Ebene der Repräsentation hinausreichend, ein körperlicher Widerwille, ein sinnlicher Widerstand gegen das Unbekannte. Im Gegensatz zu dieser Erfahrung steht die kurze Charakterisierung eines Reis- und Hammelfleisch-Essens bei den „Suaheli“, die in Berlin ausgestellt waren. Dieses Essen wurde als „ein sehr appetitlich aussehendes und auch gut schmeckendes Gericht“ beschrieben – wobei die Schmackhaftigkeit wohl darin begründet lag, dass die Speise „ähnlich wie bei uns [...] zubereitet“ wurde.⁹⁹ Wenn Kochweise und Geschmack sich glichen, kam es seltener zu Kollisionen der Ernährungs- und kulinarischen Symbolsysteme. Dann konnte sogar die Utopie einer globalen Essgemeinschaft aufscheinen, wie im Falle der Schilderung eines gemeinsamen Essens im Ausstellungsdorf der Aschanti im Wiener Prater, die Peter Altenberg in seiner literarischen Skizze „Ashantee“ vornimmt: „Ich zerschneide Djôdjô das Fleisch. Ihre besten Stücke gibt sie mir. Ich ihr die meinen. Wie an der Table-d'hôte der Zukunft!“¹⁰⁰

96 Ein lukullisch Mahl, in: Leipziger Ausstellungs-Zeitung Nr. 180 vom 13.06.1897. Im Zusammenhang mit der Fleischzubereitung der Massai in Berlin wird im *Amtlichen Bericht* festgehalten, dass das Fleisch, „vom Feuer geschwärzt, nicht besonders einladend“ ausgesehen habe (*Arbeitsausschuss*, Deutschland und seine Kolonien, 44).

97 Ein lukullisch Mahl.

98 Ebd. Hier geht es sicherlich auch darum, sich vor den versammelten Frauen als besonders risikofreudig zu präsentieren.

99 *Arbeitsausschuss*, Deutschland und seine Kolonien, 44.

100 Zukunftsmusik war weitgehend auch die von Altenberg durch den Namen vorgenommene Individualisierung, inszenierten die Ausstellungen die gezeigten Menschen doch eher als anonyme Repräsentant_innen ihres Landes. Peter Altenberg, Ashantee, in: ders., *Gesammelte Werke*: in fünf Bänden, hg. von Werner J. Schweiger. 5 Bde., Wien – Frankfurt a. M. 1987, Bd. I: Expedition in den Alltag. *Gesammelte Skizzen 1895–1898*, 231–270, 242.

Von einer massiven Fremderfahrung während eines gemeinsamen Essens mit ausgestellten Menschen auf der Pariser Kolonialausstellung 1931 berichtete die Publizistin Paule Hutzler, die Reise- und Gastronomie-Rubriken verfasste. Sie war zu einer Mahlzeit in das senegalesische Dorf eingeladen und artikulierte im Anschluss ihr Unwohlsein. Ihre Freude über die scharfen Gewürze, welche die unbekannten Zutaten überdeckt hätten, lässt ein deutliches Misstrauen gegenüber den Ingredienzen erkennen – obwohl sie den Frauen beim Zufügen von Lammfleisch und Gemüse zugesehen hatte, also eigentlich wusste, welche (durchaus bekannten) Zutaten zum Gericht gehörten. Letztlich war es die Hand der Senegalesin, die das Essen berührte, die bei Hutzler zur Angst vor Kontamination und starken Ekelgefühlen führte.¹⁰¹ Die Fremderfahrung wurde in diesem Fall sicherlich dadurch gesteigert, dass das gemeinsame Essen nicht im sicheren, ‚domestizierten‘ Raum eines (Ausstellungs-)Restaurants stattfand,¹⁰² sondern im Haus der Senegales_innen – und damit in deren Umfeld und zu ihren Konditionen (soweit man davon im Rahmen einer ethnologischen Ausstellung sprechen kann). Wie auch bei den für Leipzig beschriebenen Gastmahlen handelt es sich bei dem gemeinsamen Essen im senegalesischen Dorf um eine fremde Mahlzeit in dem Sinne, dass hier „die gemeinsam Essenden ihre jeweiligen *kulinarischen Vorprägungen* in verschiedenen (Ess-)Kulturräumen erhalten haben“¹⁰³ und die Begegnung mit fremden Speisen also auch ein Zusammensein mit als fremd empfundenen Menschen beinhaltete – für beide Parteien. Der Rassismus ist vor allem in Hutzlers Bericht offensichtlich und für Welt- und Kolonialausstellungen, die der Markierung und Vermarktung nationaler und ethnisch-kultureller Differenzen wie der sichtbaren (evidenten), auf Rassentheorien basierenden Klassifizierung von Menschengruppen dienten,¹⁰⁴ nichts Außergewöhnliches. Was hier an den Beispielen interessiert, ist das geschilderte Erlebnis, bei einer fremden Mahlzeit besonderer Art die Grenzen der eigenen kulinarischen Neugier, Toleranz und auch Lernfähigkeit erfahren zu haben. Die intime Berührung von Lebensmitteln im Akt des Kochens und die Einverleibung der Speise involvieren den Körper – den eigenen wie den fremden – auf eine Weise, die weit über das (bloße) Betrachten fremder Nahrungs- und Genussmittel hinausgeht und Fragen von Reinheit (als Körperhygiene wie auch im übertragenen Sinne) aufwirft. Durch das Überschreiten von Körpergrenzen im Akt des Essens verrät uns dieser oft mehr über soziale Grenzziehungen und kulturelle Schließungsbewegungen als andere soziokulturelle Praktiken.

101 Vgl. Lauren Janes, Exotic Eating in Interwar Paris: Dealing with Disgust, in: Food & History 8 (2010) H. 1, 237–256, 242f. Dass als fremd erachtete Her- und Bereitsteller von Speisen als besonders gefährlich gelten, betonen auch Louise Edwards/Stefano Occhipinti/Simon Ryan, Food and Immigration. The Indigestion Trope Contests the Sophistication Narrative, in: Journal of Intercultural Studies 21 (2000) H. 3, 297–308, 304.

102 Tran, Manger, 208, spricht von einer „experience aseptisée des autres cultures“ in den Ausstellungsrestaurants.

103 Dietrich Krusche, Die fremde Mahlzeit. Zum Spannungsfeld zwischen Gastlichkeit und Fremde, in: Alois Wierlacher (Hg.), Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik, Münster 2011, 194–205, 194.

104 Die Produktion von Evidenz über das Sehen war nach Tran, Manger, 220, das Hauptziel der großen Ausstellungen.

Abb. 2: „Hagenbecks oberbayerische Karawane in Nubien“.
 Karikatur aus: Fliegende Blätter 82 (1885), Nr. 2065.

Die Völkerschauen, ob im Rahmen von Welt- und Kolonialausstellungen oder als eigenständiges Format, haben in der geschichts- und kulturwissenschaftlichen Forschung zu Recht sehr viel Aufmerksamkeit erfahren, sind sie doch ein beredtes Beispiel für die massenwirksame Inszenierung außereuropäischer Fremdheit und kolonialer Aneignungsversuche.¹⁰⁵ Die Machtasymmetrien, die der Ausstellungsgestaltung inhärent sind, ließen sich nicht einfach umkehren wie die Karikatur *Hagenbecks oberbayerische Karawane in Nubien*, 1885 in den *Fliegenden Blättern* erschienen, suggeriert. Sie verdeutlicht aber zum einen die zentralen Elemente einer jeden Völkerschau, nämlich „Nationaltänze, Waffenübungen, Nationalkost und Getränke“¹⁰⁶, und verweist zum anderen auf eine entscheidende Entwicklung, die durch den internationalen Charakter insbesondere von Weltausstellungen zum Tragen kam: die Entdeckung der eigenen Ethnizität.

Erst im internationalen und interkulturellen Vergleich konnte und musste die eigene Nation und Ethnizität profiliert, ausgestellt und vermarktet werden. Das galt auch für die Esskultur: Die Nationalküchen haben sich erst im internationalen Kontakt und in Konkurrenz zu anderen Staaten, aber auch in der Konfrontation mit Massenmigrationen aus dem Ausland herausgebildet und stellen damit ein Beispiel für die mittlerweile verstärkt untersuchte Bedeutung dar, die globalen Verflechtungen für Nationalisierungsprozesse zukommt.¹⁰⁷ Daher ist es auch kein Zufall, dass die Inszenierung des außereuropäischen Fremden mit der vermeintlichen Rückbesinnung auf die eigene National-, aber auch Regionalkultur einherging. Das geschah nicht zuletzt in den verschiedenen Gaststätten und Ausschänken, die auf den Ausstellungen zu finden waren.

2.3. Die Restaurationsbetriebe auf dem Ausstellungsgelände

Auch wenn zahlreiche Besucher_innen, insbesondere die weniger Wohlhabenden, auf den Grünflächen und Bänken der Welt- und Kolonialausstellungen picknickten, herrschte durchgängig ein großer Andrang bei den gastronomischen Einrichtungen, die in beachtlicher Zahl zu jeder Ausstellung gehörten.¹⁰⁸ In „Alt-Berlin“ auf der Berliner Gewerbeausstellung beispielsweise, welches das Berlin des 17. Jahrhunderts

105 Zu den in Deutschland veranstalteten Völkerschauen siehe exemplarisch *Hilke Thode-Arora*, Für fünfzig Pfennig um die Welt. Die Hagenbeckschen Völkerschauen, Frankfurt a. M. – New York 1989; *Anne Dreesbach*, Gezähmte Wilde. Die Zurschaustellung „exotischer“ Menschen in Deutschland 1870–1940, Frankfurt a. M. 2005; im Vergleich zu den USA: *Starkloff*, Außereuropäische Völker.

106 Hagenbecks oberbayerische Karawane in Nubien, in: *Fliegende Blätter* 82 (1885), Nr. 2065, 61.

107 Für diese neue Perspektive auf Nationalisierungsvorgänge siehe exemplarisch *Sebastian Conrad*, Globalisierung und Nation im Deutschen Kaiserreich, München 2006. Zur Erfindung der Nationalküchen im Zuge des *nation building* im 19. Jahrhundert siehe *Uwe Spiekermann*, Europas Küchen. Eine Annäherung, in: *Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens* (2000) H. 5, 31–47, 42.

108 Obwohl das Picknicken auf dem Ausstellungsgelände nicht erwünscht war, gab es zahlreiche Kioske, die Essen zum Mitnehmen anboten (vgl. *Teughels/Scholliers*, Conclusion, 312). Bereits bei der *Columbian World Exhibition* 1893 wurden Lunch-Körbe angeboten, um die Massen überhaupt versorgen zu können (vgl. *Van Troi Tran*, A History of Picnics at World's Fairs, in: *Laura Hollengreen u. a. (Hg), Meet Me at the Fair. A World's Fair Reader*, Pittsburgh 2014, 435–445, 441).

wachrufen sollte, war in jedem dritten Gebäude ein Lokal untergebracht.¹⁰⁹ „Alt-Berlin“ diente unter anderem dazu, die einstige Überschaubarkeit Berlins mit seiner aktuellen Größe zu kontrastieren, um sich als fortschrittlich zu wähnen. Zudem ging es um eine Inwertsetzung der eigenen Vergangenheit, um regionale und nationale Selbstrepräsentation im kulturellen Wettkampf, bei welcher der vergangenen (ländlichen) Volkskultur und auch der Esskultur eine entscheidende Rolle zufiel – nicht zuletzt für den sich entwickelnden Tourismus.¹¹⁰ Die Ausstellung außereuropäischer Menschen und die Inszenierung einheimischer Folklore waren in diesem Sinne gleichursprünglich.¹¹¹ Das Fremde war nicht nur an anderen Orten, sondern auch in der (eigenen) Vergangenheit zu finden. Die auf den Welt- und Kolonialausstellungen beworbene kulinarische Reise vor Ort war also eine Reise durch Raum und Zeit,¹¹² die aus Publikumssicht Pittoreskes nicht nur in der Kolonialausstellung, sondern auch in den Selbstdarstellungen der einzelnen (größtenteils europäischen und amerikanischen) Länder zu bieten hatte. Martin Wörner spricht im Zusammenhang mit der Erfindung nationaler Traditionen in Form der Volkskultur von einem „Spannungsverhältnis des ‚Fremden im Eigenen‘“ und, mit Rekurs auf Hermann Bausinger, von Binnenexotik, die „in der unmittelbaren Nachbarschaft von Kongodorf und ‚Alt-Wien‘, orientalischen Teppichen und norwegischen Trachten“ zutage trete.¹¹³ Die große Bedeutung, die der *invention of tradition* auf den Weltausstellungen zukam, wird verständlich, wenn man den eminenten Modernitätsanspruch dieser Veranstaltungen bedenkt. (Ess)kulturelle Traditionen zu erfinden, half dabei, historische Brüche zu überspielen und sich als moderne, dabei aber zugleich als geschichtsträchtige Nation in Szene zu setzen – in Konkurrenz zu anderen Nationen und als Kolonialmacht mit kulturellem Führungsanspruch.

Neben hochpreisigen Gourmet-Restaurants mit Fachkräften, die oft aus dem Ausland kamen,¹¹⁴ gab es auf Welt- und Kolonialausstellungen auch eine breite Palette an

109 Vgl. Martin Wörner, Schlaraffenland Weltausstellung, in: Urbane Paradiese. Zur Kulturgeschichte modernen Vergnügens, zusammengest. v. Regina Bittner. Lesebuch anläßl. der Ausstellung „Paradiese der Moderne“, Stiftung Bauhaus Dessau, 22.06.–14. 10. 2001, Frankfurt a. M. – New York 2001, 126–135, 132.

110 Ebd., 111 und 4.

111 In Paris waren 1867 erstmals Afrikaner_innen und einheimische Folklore präsentiert worden. Nach Wyss, Bilder, 216, reagierten beide Ausstellungen gemeinsam auf ein neues Bedürfnis nach kultureller Identität angesichts globaler Verflechtungen und Standardisierungsprozesse. Zu den „Vertextungs- und Formationsprozesse[n] von kultureller Identität“ auf den Weltausstellungen siehe auch Hollweg, Recollecting, 105.

112 Vgl. Geppert, True Copies, 238; Aram A. Yengoyan, Culture, Ideology and World's Fairs. Colonizer and Colonized in Comparative Perspectives, in: Rydell/Gwinn, Fair Representations, 62–83, 66.

113 Wörner, Vergnügung, 6. Vgl. Hermann Bausinger, Alltag und Exotik, in Exotische Welten, europäische Phantasien, Ausstellung des Instituts für Auslandsbeziehungen und des Württembergischen Kunstvereins, Ausstellungskatalog, Stuttgart 1987, 114–119, 119.

114 Vgl. Teughels/Schollieries, Conclusion, 312. Kellner_innen und Köch_innen waren zu Zeiten von Welt- und anderen großen Ausstellungen internationaler, wobei die meisten Ausländer_innen aus den Nachbarländern anreisten und größtenteils männlich sowie älter, i.e. erfahrener waren als das durchschnittliche Gastronomiepersonal – so hat es Patricia Van den Eeckhout für die Weltausstellung in Brüssel 1910 gezeigt (Patricia Van den Eeckhout, Foreign Hospitality Workers at the 1910 Brussels World and International Exhibition, in: Teughels/Schollieries, Taste, 257–274, 272).

Abb. 3: „Das Gasthaus zur grünen Tanne“, aus: Offizieller Führer durch die Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbe-Ausstellung, Leipzig 1897, 85, Bibliothek des Stadtgeschichtlichen Museums Leipzig, IA 1129.

einfacheren Gaststätten. Zu den beliebtesten dieser Art gehörte in Leipzig das Gasthaus „Grüne Tanne“ im thüringischen Dorf, dem ländlichen Gegenstück zum nachgebauten „Alt Leipziger Messviertel“. In der „Grünen Tanne“ wurden vor allem Thüringer Rostbratwürste und Bier serviert.¹¹⁵ Auch im Gemeindehaus des Dorfes wurde thüringische Regionalküche groß geschrieben und die Speisen auch entsprechend angekündigt, nämlich als „tichtge[r] Fladen Uchsenflesch us der Länge“ (Lendenbeefsteak), „braune[] Titsche mit Fleschstickchen“ (Gulasch) und „Keppchen Fleschbrihe“ (Bouillon).¹¹⁶ Die Vermarktung regionaler Besonderheit war hier Programm; Alleinstellungsmerkmale gegenüber anderen (deutschen) Gastronomiebetrieben und Aussteller_innen ließen sich auch sprachlich hervorheben bzw. herstellen. Das für Welt- und Kolonialausstellungen prägende Interesse an „Unterschiedsreizen“¹¹⁷ musste nicht über Differenzen zwischen den Nationen oder zwischen Metropole und Kolonie bedient, sondern konnte auch über regionale Spezialitäten respektive Spezialisierungen befriedigt werden.

Wurst war auch die Hauptattraktion im Nietzsche-Wommerschen Pavillon, dessen krönendes Symbol eine „an der Gabel aufgespießte Wurst“ war, die auf die Hand

115 Zur Feier der hunderttausendsten verzehrten Bratwurst fand eine Festveranstaltung in der „Grünen Tanne“ statt (Eine volkstümliche Kirmes, in: Leipziger Volkszeitung Nr. 225 vom 29.09.1897, Beil.).

116 Eine gastronomische Studie, in: Leipziger Tageblatt Nr. 239 vom 12.05.1897, 3. Beil.

117 Simmel, Berliner Gewerbe-Ausstellung, 59.

verkauft wurde und „Verehrer in Massen“ anlockte.¹¹⁸ Viele, vor allem die weniger wohlhabenden Besucher_innen, gingen in die „Fischkosthalle“, die wegen „Größe, Schmackhaftigkeit und Billigkeit“ der Portionen sehr beliebt war.¹¹⁹ Im Automatenrestaurant wiederum konnten die Gäste für ein Zehnpfennigstück dem „selbstthätige[n] Apparat“ eine Erfrischung entnehmen, ein Brötchen oder auch eine Bouillon erhalten.¹²⁰ Außer dem in Leipzig unvermeidlichen „Auerbachs Keller“ gab es im „Alt-leipziger Messviertel“ ein „Schnaps-Kasino“ und im Kneipenviertel neben diversen Brauerei-Ausschänken auch ein breites Kaffee- und Kuchenangebot in der „Lindenmühle“ und im „Rothenburger Erker“.¹²¹

So wie in „Alt-Leipzig“ zahlreiche Verkäufer_innen und Kellner_innen in Trachten des 16. Jahrhunderts tätig waren,¹²² boten in „Alt-Berlin“ zahlreiche Beschäftigte in Trachten des 17. Jahrhunderts verschiedene Produkte und Speisen an. In Berlin wie in Leipzig orientierte man sich an dem – überaus erfolgreichen – „Deutschen Dorf“ auf der Weltausstellung in Chicago 1893, wo deutsche Biere, Weine und Sauerkraut im Nachbau einer spätmittelalterlichen Pfalz serviert worden waren, begleitet von Blasmusik.¹²³

Auf der Leipziger, aber auch auf der Berliner Ausstellung fiel das Angebot an aus deutscher Sicht ‚fremdländischen‘ Speisen und Getränken eher gering aus. Zu nennen ist hier für Leipzig das bereits erwähnte arabische Café, eine „Anglo-American Bar“ sowie das „Wiener Café“, wo Schokolade, Kakao und holländische Liköre konsumiert werden konnten.¹²⁴ In einem weiteren, „an das sonnige Land Italien mahnende[n] Gebäude“ befand sich ein italienisches Weinlokal, in dem „Südweine“ und Wermut getrunken werden konnten.¹²⁵ Im Leipziger Hauptrestaurant in der Deutsch-Ostafrikanischen Ausstellung wurden gehobene deutsche Kost und deutsche Biere und Weine serviert. Auch auf dem ‚orientalischen Nachtfest‘, das Mitte Juni 1896 auf der Berliner Ausstellung veranstaltet wurde, kam es zu interessanten Amalgamierungen:

„Tausende und Zehntausende von Fremden und Berlinern wogten durch den Wüstensand, der mit dem märkischen eine so auffallende Ähnlichkeit hat. Tausende und Zehntausende von Lampionen gingen am First der Bazare und Tempel

118 Hier handelte es sich allerdings wohl hauptsächlich um Brühwürstchen, deren Fabrikation beobachtet werden konnte (Ein Rundgang durch die Ausstellung. IV., in: Leipziger Tageblatt Nr. 214 vom 28.04.1897 (Abend-Ausg.), Beil.).

119 Wieder eine Prämie!, in: Leipziger Volkszeitung Nr. 171 vom 28.07.1897, Beil.

120 O. T., Leipziger Tageblatt Nr. 296 vom 13.06.1897, I. Beil.

121 Offizieller Führer durch die Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbe-Ausstellung, Leipzig 1897. Im Auftrage des geschäftsführenden Ausschusses bearbeitet von Leonhard Fraenkel, Leipzig [1897], 45, 86 und 93.

122 Vgl. *Wörner*, Vergnügung, 112.

123 Der Architekt des „Deutschen Dorfes“ von 1893, Carl Hoffacker, war entsprechend auch mit dem Entwurf von „Alt-Berlin“ beauftragt worden. Vgl. *Wörner*, Vergnügung, 109. Analog boten die Weltausstellungen in Paris 1889 und 1900 ein *Vieux Paris*.

124 Offizieller Führer Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbe-Ausstellung, 98. Siehe auch in der Liste der Aussteller_innen die „Amsterdamsche Likeurstokerij ‚t'Lootsje‘“, die als „älteste Likörfabrik der Welt“ auftrat (Gruppe IX. Nahrungs- und Genussmittel, Nr. 1584, in: Offizieller Katalog, 131).

125 Offizieller Führer Sächsisch-Thüringische Industrie- und Gewerbe-Ausstellung, 94.

entlang und schwangen sich hoch im Bogen herüber zu den Moscheen und Palästen, in welchen Bier getrunken und Kasseler Rippenspeer verzehrt wird.“¹²⁶

Während der Publizist Alfred Kerr hier die Verquickung von Berlin und Orient bespöttelt, wird zugleich die Verschränkung motorischer, visueller und gustatorischer Reize bei derartigen Veranstaltungen deutlich. Ziel war ein „Rausch der Sinne“.¹²⁷ Dass die verschiedenen kulturellen Zeichen (meist stereotyper Art) in unsystematischer, spielerischer Art und Weise verwendet wurden, scheint das Publikum nicht weiter gestört zu haben – wohl aber kulinarische Expert_innen: Auf der Pariser Weltausstellung von 1900 etwa empörten sich Gastronomiekritiker, dass im spanischen Restaurant „À la Féria“ außer spanischen Weinen und einigen Wurstspezialitäten nichts Spanisches auf der Karte stünde und dass in der „Brasserie Norvégienne“ Bier aus München serviert würde.¹²⁸ Dass die angebotenen Speisen und das Ambiente also nicht notwendigerweise korrespondierten, lag zum Teil an Transportproblemen, gerade was leicht verderbliche Spezialitäten betraf. Zum anderen aber ging es immer auch darum, eine möglichst große Anzahl von Menschen zu versorgen, von denen sehr viele gerne an ihren Essgewohnheiten festhielten, zumal wenn preiswerte Gerichte angeboten wurden. Im Vergnügungsteil der Ausstellungen war es jedenfalls nicht das Ziel, kulturelle Referenzen (vermeintlich) kohärent zu verwenden und Authentizität zu suggerieren, sondern ein Höchstmaß an Goutierbarem, Vertrautem wie Fremdem, zu bieten.

Doch kam es nicht nur im Rahmen der äußerst seltenen gemeinsamen Mahlzeiten von Besucher_innen und ausgestellten Menschen zu kulinarischen Fremderfahrungen. Auch die Pavillons und Restaurants auf den Welt- und Kolonialausstellungen boten immer wieder für die meisten Besucher_innen ungewohnte Klänge, Geschmäcker und Gerüche. In der „Straße von Kairo“ in Berlin mit ihren Basaren und dem Zuckermarkt sorgte Räucherwerk olfaktorisch für neue Sinneseindrücke.¹²⁹ Der starke Vanillegeruch, der auf der Pariser Weltausstellung von 1889 vom kreolischen Restaurant ausging, löste bei manchen Besucher_innen Ekelgefühle aus.¹³⁰ Gerüche sind insofern schwer handhabbar, als sie sich unsichtbar im Raum verteilen, kaum abgewehrt werden können und daher vom Subjekt vollständig Besitz zu ergreifen scheinen. Gerade Gerüche waren es darum, die Angst vor Vermischung, Verschmutzung oder Kontamination auslösten. Der Geruch fungierte spätestens seit dem 18. Jahrhundert als zunehmend bedeutsamer „cultural code for the ‚other‘“,¹³¹ und zwar im Hin-

126 *Alfred Kerr*, *Wo liegt Berlin?* Briefe aus der Reichshauptstadt 1895–1900, hg. von Günther Rühle, Berlin 1997, 162 f.

127 So Volker Barth über die Funktion der orientalischen Pavillons auf der Pariser Weltausstellung 1867 (*Volker Barth*, *Mensch versus Welt. Die Pariser Weltausstellung von 1867*, Darmstadt 2007, 293).

128 Vgl. *Tran*, *Manger*, 179.

129 Vgl. *Offizieller Führer durch Kairo. Berliner Gewerbe-Ausstellung 1896*, Berlin 1896, 64–91, zit. nach: Starkloff, *Außereuropäische Völker*, 124.

130 So bei der polnischen Schriftstellerin Gabriela Zapolska (vgl. *Tran*, *Sensing*, 211). Auch noch auf der Pariser Kolonialausstellung von 1931 erregte der starke Vanillegeruch Aufsehen (vgl. Morton, *Consuming*, 54).

131 *Ann Helene Bolstad Skjelbred*, *The Foreign in the Domestic. Garlic and Olive Oil between Taste and Health*, in: Patricia Lysaght (Hg.), *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and*

blick auf Ethnizität und Klasse gleichermaßen. Während das (hegemoniale) Selbst die geruchlose Norm verkörperte, wurden Unterschichten oder Minderheiten über ihren (vermeintlich andersartigen) Körpergeruch, aber eben auch aufgrund ihrer ungewohnten Küchendüfte ausgegrenzt.¹³² Selbst intensiver Vanillegeruch konnte Übelkeit erregende Andersartigkeit verkörpern. All das lässt sich nicht zuletzt als Hinweis darauf lesen, dass auch eine Kategorie wie „Rasse“ über sinnliche Wahrnehmungen und Geschmacksraster konstruiert worden ist.¹³³ Trotz aller Versuche der Regulierung, Kommodifizierung und Anpassung von fremdem Essen war (und ist) es gerade die nahsinnliche Dimension, allen voran der Geruch, die sich einer vollständigen Neu-
 tralisierung verwehrt. Gerade hier erwies sich Alterität als sehr beharrlich.¹³⁴

Fremderfahrungen aber machten selbstverständlich nicht nur die europäischen Besucher_innen der Welt- und Kolonialausstellungen. Auch die ausgestellten Menschen lernten neue Nahrungsmittel und andere Ernährungsweisen kennen – nicht nur, wie bereits geschildert, über die ihnen zugeteilten Nahrungsmittel, sondern auch durch die gastronomischen Einrichtungen auf dem Ausstellungsgelände (oder in der Stadt). Die auf dem Ausstellungsgelände in Leipzig überall erhältliche Wurst etwa wurde von einigen der aus Ostafrika Angeworbenen interessiert probiert, von denjenigen muslimischen Glaubens allerdings aufgrund ihres Schweinefleischgehalts abgelehnt. Kaffee und Kuchen hingegen fanden breiten Zuspruch.¹³⁵ Ihr Konsum ließ sich – ebenso wie der von Bier – als Zeichen der Übernahme ‚deutschen Kulturguts‘ lesen. Wenn die Nicht-Europäer_innen selbst auf Erkundungstour auf dem Ausstellungsgelände (oder auch in der Stadt) gingen und in den Gaststätten Speisen und Getränke konsumierten, kehrten sich bis zu einem gewissen Grad die Rollen um.¹³⁶ Das war insofern intendiert, als die Welt- und Kolonialausstellungen nicht nur dazu dienten, die Kolonien den europäischen Besucher_innen, sondern auch Europa den Kolonisierten zu zeigen. Für dieses Kennenlernen spielten Essen und Trinken eine zentrale Rolle. Insbesondere die preiswerteren Gaststätten waren auch für die aus den Kolonien Angeworbenen von Interesse.¹³⁷ Das gemeinsame Essen von Europäer_innen und den angereisten Nicht-Eu-

Ethnic Food. Proceedings of the 11th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Zypern, 08.–14.06.1996, Nikosia 1998, 311–318, 314; William Tullett, Grease and Sweat. Race and Smell in Eighteenth Century English Culture, in: Cultural and Social History 13 (2016), 1–16. Zur Geruchlosigkeit als „utopic myth of the modern city“ und zur „smelly immigrant“ tropé“ siehe Martin F. Manalansan IV, Immigrant Lives and the Politics of Olfaction in the Global City, in: Jim Drobnick (Hg.), The Smell Culture Reader, Oxford – New York 2006, 41–52, 42 f.

132 In den USA z. B. trugen die von vielen Italiener_innen oder Griech_innen bewohnten Stadtviertel abwertend gemeinte Namen wie „Garlictown“ oder „Garlic Gulch“ (Robert J. Theodoratus, The Changing Patterns of Greek Foodways in America, in: Alan Davidson (Hg.), Food in Motion. The Migration of Foodstuffs and Cookery Techniques. Proceedings of the Oxford Symposium 1983, 2 Bde., London 1983, Bd. 2, 87–104, 90).

133 Vgl. Jeffrey M. Pilcher, Review Essay: The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History, in: American Historical Review 121 (2016) H. 3, 861–887, 871. Siehe auch Rachel Slocum, Race in the Study of Food, in: Progress in Human Geography 35 (2010) H. 3, 303–327.

134 Vgl. Tran, Manger, 213.

135 Vgl. Ein interessanter Rundgang durch die Ausstellung, in: Leipziger Ausstellungs-Zeitung Nr. 196 vom 29.06.1897.

136 Wie bereits zeitgenössisch bemerkt wurde, vgl. ebd.

137 Für das „Fourneaux économiques“ auf der Pariser Weltausstellung von 1889 zeigt das Tran, „Natives“, 165.

ropäer_innen an denselben öffentlichen Orten ist ein besonders interessantes Moment der Ausstellungen, über das leider nur sehr wenig aus den Quellen zu erfahren ist. Tran interpretiert diese Begegnungen als Labor für das (künftige) Zusammenleben.¹³⁸ Festzuhalten bleibt in jedem Fall, dass auch die ausgestellten Menschen kulinarische Reiseerlebnisse hatten, wenn auch nicht als Tourist_innen vor Ort, sondern als Arbeitsmigrant_innen, die tatsächlich eine weite Reise unternommen hatten.

3. Essen als ‚ungehöriges Ding‘?

Essen gehörte zum Alltag auf den Welt- und Kolonialausstellungen. Für das Erleben fremder Welten, sowohl von Seiten der Besucher_innen als auch der ausgestellten Menschen, spielten Speisen und Getränke eine zentrale Rolle. Über das Essen konnten „alternative sensory cultures“ erfahren werden,¹³⁹ welche einen besonderen Reiz der Ausstellungen ausmachten. Deren Erfolg basierte dabei weniger auf ihrer politisch-(kolonial)pädagogischen Zielrichtung als vielmehr auf Schaulust, Faszination und affektiven Besetzungen von Objekten – Dingen wie Menschen.¹⁴⁰ Denn das Publikum dieser massenkulturellen Veranstaltungen waren keine unbeteiligten Beobachter_innen, sondern visuell, akustisch, taktil sowie über Geruch und Geschmack involvierte Akteur_innen.

Michael Makropoulos hat in seiner *Theorie der Massenkultur* das Erleben fiktionaler Welten als zentralen Moment moderner Massenkultur beschrieben. Die Vergnügungsindustrie und die Welt- und Kolonialausstellungen im Besonderen schufen artifizielle Wirklichkeiten und machten die von Makropoulos beschriebene Fiktionalisierung der Beziehungen des Menschen zur Welt und sich selbst schnell zu einer alltäglichen Erfahrung, welche die Realität auf neue Weise aufschloss.¹⁴¹ Vor allem führte das Erleben fremder Welten zu einer Relativierung der eigenen Lebensweise. Bei den Welt- und Kolonialausstellungen ließ sich hautnah erfahren, dass es alternative Lebensformen gab, dass die eigene Art zu leben letztlich nur eine Möglichkeit unter anderen darstellte. Dass gerade in dieser Konfrontation ‚die‘ europäische Lebensform vehement als höherstehend verteidigt wurde, ist kein Gegenargument, sondern vielmehr Ausdruck dieser (verunsichernden) Relativierung. Mit Makropoulos ließe sich zudem argumentieren, dass massenkulturelle Ereignisse wie Welt- und Kolonialausstellungen – bei aller Problematik des dort zu beobachtenden Umgangs mit Differenz – zu einer Gewöhnung an das Fremde, zu einer Normalisierung des Fremden beigetragen haben. Makropoulos entwickelt seine Überlegungen unter anderem am Beispiel des Tourismus, den er als „klassen- und schichtenübergreifende materiell-sinnliche Erweiterung der individuellen Weltkenntnis“ versteht.¹⁴² Ich wür-

138 Vgl. Tran, Manger, 244.

139 Jeffrey M. Pilcher, Discovering Latin American Food at World's Fairs, in: Teughels/Scholliers, Taste, 53–67, 57.

140 Vgl. Tran, Manger, 199.

141 Vgl. Michael Makropoulos, *Theorie der Massenkultur*, München 2008.

142 Ebd., 128.

de argumentieren, dass auch die (kulinarischen) Reisen vor Ort bei den Welt- und Kolonialausstellungen eine ähnliche Funktion hatten – zumal sie für das europäische Publikum, anders als für die ausgestellten Nicht-Europäer_innen, nicht einmal das Verlassen des eigenen Landes zur Voraussetzung hatten.

Gerade das Thema Essen aber zeigt, dass die Begegnung mit fremden Welten und Menschen aus anderen Regionen nicht reibungslos verlief. Magenprobleme oder Ekel deuten an, dass Speisen und Getränke kein Konsumgut wie jedes andere waren (und sind). Fremdes Essen kann ein „unruly object“¹⁴³ sein – das machen selbst noch nachträgliche Berichte über Begegnungen mit fremdem Essen deutlich. Oft bemühen sich die Autor_innen, das Verstörende der Erfahrung abzumildern, indem sie etwa – wie im Falle der hier zitierten Schilderung einer Mahlzeit auf der Leipziger Deutsch-Ostafrika-Ausstellung – eine ironisierende und damit überlegen-distanzierende Rahmung (ein „lukullisch Mahl“) wählen. Noch in diesen Distanzierungsversuchen, so ließe sich argumentieren, sind Spuren davon zu erkennen, dass hier jemandem etwas (zu) nahe gerückt ist.

Fremde Speisen irritieren, im Wortsinne des lateinischen *irritare*: Sie reizen, regen auf, erzürnen, treiben an und bewegen etwas. In welche Richtung diese Empfindung gelenkt wird, wie sie bearbeitet, wie sie gegebenenfalls versprachlicht wird, ist dabei offen. Die Faszination, aber auch die Abwehr von fremdem Essen hängt sicherlich mit der enormen Symbolkraft von Speisen und Getränken zusammen. Vor allem aber basiert sie darauf, dass ‚Fremdes‘ beim Essen nicht nur betrachtet (und entsprechend kultureller Sinnsysteme klassifiziert) wird, sondern dass es (nah)sinnlich erfahrbar ist. Geruch und Geschmack können den Sehsinn zum einen ergänzen und dadurch die Komplexität der Welt- und Fremderfahrung erhöhen. Sie können Klassifizierungen und Kategorisierungen, die bei den Welt- und Kolonialausstellungen vor allem durch das Ausstellen, durch das ‚Zu-sehen-Geben‘, (performativ) hergestellt werden, nachhaltig bestätigen – wenn etwa Ekelgefühle rassistische Grenzziehungen als fast unüberwindlich erscheinen lassen und eine ganz eigene Evidenz für sich beanspruchen können. Fremdes Essen aber kann auch gängigen kulturellen Repräsentationen und den ihnen inhärenten Machtverhältnissen zuwiderlaufen – wenn es etwa neue, faszinierende und vielleicht für manche unwiderstehliche Sensationen beschert.

Der Akt der Nahrungsaufnahme in den eigenen Körper stellt immer eine Öffnung zur Welt dar, die beim Verzehr von als fremd betrachtetem Essen als Öffnung auf etwas Anderes hin besonders deutlich wird. Fremdes Essen schärft das Bewusstsein für diesen immer auch prekären Akt der Öffnung und macht die Beunruhigung dieses Moments wahrnehmbar. Fremdes Essen kann über die sinnliche Erfahrung von Fremdheit in die Reflexion eines ansonsten oft als selbstverständlich betrachteten Umgangs mit dem eigenen Körper, sich selbst und der Welt führen.

143 Tran, ‚Natives‘, 163.