

INTERVIEW



” Das ist keine Frage des Geschmacks

Das Expert_inneninterview zum Titelthema mit Prof. Dr. Matthias Klemm und Dr. Agnieszka Satola

5

geführt von Markus Rudolphi

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *Zunächst einmal vielen Dank, dass Sie sich bereit erklärt haben dieses Interview zu geben! Sie sind beide an der Hochschule in Fulda am Fachbereich der Sozial- und Kulturwissenschaften tätig.*

In Ihrem Vortrag zu „Integrationsverständnis und interkulturelles Potenzial“, welchen Sie am 30. September 2016 im Rahmen der Tagung „Appetit auf Zukunft – Interkulturell essen in Hessen“ an der Hochschule Fulda gehalten haben, bringen Sie das Thema „Integration“ mit dem Thema „Essen“ zusammen – wie kommt es, dass Sie sich gerade für das Essen entschieden haben?

KLEMM/SATOLA: Der Vortrag fand auf einer Tagung zum Thema Integration und interkulturelles Essen statt. Wir fanden es naheliegend, dann auch Essen in den Mittelpunkt zu stellen.

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *Könnten Sie für unsere Leser_innen kurz den Kern Ihres Vortrags wiedergeben?*

KLEMM/SATOLA: Der Kerngedanke unseres Vortrags war es, das Konzept der Integration von seinen kollektivierenden Implikationen abzulösen. Am Essen lässt sich ganz wunderbar zeigen, dass wir heute,

– wenn überhaupt, ein individualistisches Integrationsverständnis brauchen, also eines, welches Individuen erlaubt, sich mit ihren Ausdrucks- und Lebensweisen gesellschaftlich einzubringen. Integration bezieht sich aus dieser Warte einerseits auf Personen und bedeutet, dass Individuen mit dem Anspruch konfrontiert sind, über ihre Ausdrucksweisen und Entscheidungen Rechenschaft abzulegen. Das ist keine Frage des Geschmacks, sondern der Notwendigkeit: Institutionen wie das Selbstverständnis unserer biografischen

man sagen, dass kollektivierende Zuschreibungen kultureller Andersartigkeit, ob es sich um Essen oder etwas anderes handelt, in dem Maße kontraproduktiv wirken, in dem sie Individuen die Möglichkeit nehmen, ihre Deutung ihrer Praktiken zu artikulieren. Sie definieren gewissermaßen „von außen“, was es bedeutet, bestimmte Dinge zu tun. Leider ist der gegenwärtige Integrationsdiskurs (und nicht nur dieser) geradezu durchtränkt von solchen bevormundenden Strategien.

6



Prof. Dr. Matthias Klemm

betreut in Fulda den Lehr- und Forschungsbereich Arbeit, Organisation und Interkulturalität und befasst sich zurzeit unter anderem in einem interdisziplinären Forscher_innennetzwerk mit der Frage, wie Geltungsansprüche von Wissen in transnationalen Arenen verhandelt werden.

Identität basieren darauf. Andererseits bezieht sich Integration auf Praktiken, mithilfe derer Personen ihre Identität und Entscheidungen zum Ausdruck bringen und auf die Frage, welche Praktiken als legitim, welche als illegitim gelten. Die erste Dimension bezeichnet, wenn man so will, die sozialstrukturelle Seite der Integration, die zweite die kulturelle. Ergänzend kann

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *In dem Aufsatz „Eating the Other: Desire and Resistance“ kritisiert die Autorin bell hooks (1992) die Kommodifizierung des Kulturellen und dessen Einverleibung durch ein weißes, imperialistisches, rassistisches und kapitalistisches Patriarchat. Es ist daher nicht unproblematisch, „Essen“ im interkulturellen Kontext zu thematisieren, weshalb*

Dr. Agnieszka Satola

ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Projekt „Interkulturelle Differenzen anders denken“, in dem es um die Internationalisierungsprozesse an der Hochschule Fulda und ihre Folgen für die Hochschuldidaktik und die Teilhabe der internationalen Studierenden an dem Hochschulalltag geht. Ansonsten lehrt sie in den Bereichen qualitative Sozialforschung, Migrations- und Kultursoziologie.



eine Auseinandersetzung mit Formen der kulturellen Aneignung hier unerlässlich scheint. Unsere Frage wäre demnach, inwieweit es sich in der Debatte um Integration (durch Essen) eigentlich vermeiden lässt, dass sich nicht nur dem weißen, imperialistischen, rassistischen und kapitalistischen Patriarchat wünschenswerte Esspraktiken durchsetzen, sondern tatsächlich so etwas wie transkulturelle Praktiken etablieren?

KLEMM/SATOLA: Die Fragen, mit Hilfe welcher Esspraktiken Menschen am sozialen Leben teilhaben und wie diese organisiert werden, mit anderen Worten: welche sich durchsetzen oder nicht durchsetzen, haben in unseren Augen nicht Wissenschaftler_innen zu entscheiden. Bestimmte Esspraktiken setzen sich an bestimmten Orten durch, das heißt auch immer unter bestimmten Vorzeichen, seien das „kapitalistische“ oder andere. Richtig

ist natürlich auch, dass „exotische“ Speisen und „andersartige“ Esspraktiken gerne herangezogen werden, um so etwas wie eine gelungene Integration, die eigene Toleranz und die vorgebliche Wertschätzung von Vielfalt zu symbolisieren. Auf dieser Ebene der Darstellung, der Imagination und der Projektion von Sehnsüchten setzt der von Ihnen angesprochene Artikel mit seiner Kritik an. Die medienwissenschaftliche, auf Machtasymmetrien und Deutungshoheiten fokussierte Kritik übersieht aber das enorme Streitpotenzial des Essens und seiner lebensstilbezogenen Rahmungen. Es kann überhaupt keine Rede davon sein, dass das Essen in erster Linie verbindend – oder integrativ – dadurch wirkt, dass das „Andere“ entweder einverleibt (und so enteignet) oder aber ausgestoßen und eliminiert wird. Vielmehr ranken sich verbittert geführte Auseinandersetzungen um das richtige oder falsche Essen, werden

kapitalismuskritische Fragen aufgeworfen, Familienzusammenkünfte gesprengt, Lebensstile verteidigt, die „Anderen“ verdammt, Ansprüche auf kulturelle Traditionen artikuliert, fallen Selbstbeschreibung und Praxis auseinander etc. Die Integration verläuft also auch hier über die Selbstzurechnung zu bestimmten Esspraktiken und durch die Ablehnung bestimmter anderer: also im Grunde individualistisch. Deshalb würden wir es vorziehen, erstens nach den Authentizitätsansprüchen zu fragen, die „echte“ Individuen mit ihren Praktiken verbinden und zweitens nach den Verfahren, innerhalb derer diese sich selbst verwirklichen können.

8

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *Nun hat Essen ja nicht nur mit Integration zu tun, sondern betrifft ganz unterschiedliche Bereiche der Gesellschaft. Welches Potenzial würden Sie ganz allgemein für eine „Soziologie des Essens“ sehen und welche Fragestellungen drängen sich hierbei in den Vordergrund?*

KLEMM/SATOLA: Das Essen lässt sich in allen möglichen soziologischen Themenfeldern verankern. Eine interessante Frage könnte sich darauf beziehen, welche (Ess-) Praktiken zugelassen und gefördert oder verboten werden und wie diese Entscheidungen getroffen werden (Stichwort: „Der Islam gehört zu Deutschland“ vs. „Der Islam gehört nicht zu Deutschland“). In Bezug auf Essen stellt sich hier die Frage nach der Akzeptanz der Legitimität des

anderen Geschmacks, ohne dass man sich diesen zu eigen machen müsste (z.B. Essen von Skorpionen statt Essen von Krabben). Somit geht es hier nicht um die Integration von Personen, sondern um die Integration von mehr oder minder irritierenden Praktiken, und so gesehen, um die Erweiterung des Spektrums der Handlungsmöglichkeiten, mithilfe derer Personen sich gesellschaftlich integrieren können.

Eine weitere Frage könnte wiederum die Bedingungen oder die Prozesse fokussieren, die zur Entwicklung einer kulturtranszendierenden Haltung führen, die ermöglicht, die eigenen mit den fremden Praktiken zu integrieren, wodurch eine neue Form des Essens – das transkulturelle Essen – entsteht. Im Zentrum dieser Fragestellung würde nicht die Verständigungsebene, sondern die des Miteinander-Essens selbst stehen. Die Entwicklung einer kulturtranszendierenden Haltung setzt die Offenheit für andere Essgewohnheiten im Sinne einer Annäherung und wechselseitigen Veränderung der beiderseitigen Essgewohnheiten und die Entwicklung gemeinsamer Lebensweisen voraus. Bezugnehmend auf die Migrations- und Integrationspolitik könnte man erforschen, was solche Veranstaltungen wie Karneval der Kulturen in Berlin oder die Parade der Kulturen in Frankfurt bezwecken, wo das Essen, aber auch die Kleidung, Musik, etc. das Typische für ein Land oder eine Kultur repräsentieren sollen. An solchen Orten

wird die kulinarische Vielfalt oder der kulinarische Multikulturalismus konsumiert.

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *Interessant finden wir auch die methodische Herangehensweise einer empirisch geprägten „Soziologie des Essens“, vor allem wenn man auf Texte wie etwa den von Annemarie Mol et al. (2011) stößt, der da heißt „Mixing methods, tasting fingers: Notes on an ethnographic experiment“. Welche Methoden haben sich für Sie beim Thema „transkulturelles Essen“ als bewährt gezeigt?*

KLEMM/SATOLA: Für unseren Vortrag haben wir die eine recht naheliegende „Methode“ verwendet: die Beobachtung gesellschaftlicher Kommunikation. Methodisch lassen sich Fragen nach dem Transkulturellen auch erforschen, indem man beispielsweise Diskurse analysiert, in denen geschichtliche Veränderung der Esskulturen unter den Einflüssen der Migrationsbewegungen sichtbar werden. Wobei ein spannender Punkt an dem wunderschönen Artikel, den Sie angesprochen haben, im eben genannten Sinne die Haltung des „als ob“ ist: Die integrierende Klammer des Mit-den-Fingern-Essens ist dort nicht das Essen um des Essens willen, sondern das Ge- oder Misslingen eines ethnografischen Experiments: also des forschenden Miteinanderessens. Die Forscher_innen tun so „als ob“ es um das Essen ginge, es geht aber um einen Weg der Erkenntnisgewinnung. Daran zeigt sich

unseres Erachtens nach, dass die Genese des „Trans“ in transkulturellen Praktiken einer ermöglichenden Sinnklammer bedarf, die einen spielerischen Umgang mit dem Selbstverständlichen ermöglicht.

SOZIOLOGIEMAGAZIN: *Zum Schluss: Wann, wie und wo essen Sie am liebsten? Und mit wem?*

KLEMM: Ich bin eher ein Abendesser, dann am liebsten warm mit Familie und Freunden.

SATOLA: Bei mir ist es genauso.

SOZIOLOGIEMAGAZIN:
Herzlichen Dank!

Das Interview wurde Ende Februar 2017 in schriftlicher Form geführt.

LITERATUR

Hooks, Bell (1992): *Black Looks: Race and Representation*. Boston, MA: South End Press.

Mol, Annemarie M. et al. (2011): *Mixing methods, tasting fingers: Notes on an ethnographic experiment*. In: *HAU Journal of Ethnographic Theory*, Jg. 1/1, S. 221–243.