

Identität in der Küche

Kulturelle Globalisierung und regionale Traditionen in Costa Rica

Bearbeitet von
Mona Nikolic

1. Auflage 2015. Taschenbuch. 374 S. Paperback

ISBN 978 3 8376 2979 8

Format (B x L): 14,8 x 22,5 cm

Gewicht: 579 g

Weitere Fachgebiete > Ethnologie, Volkskunde, Soziologie > Volkskunde >
Volkskunde: Sitten, Traditionen, Mythen, Legenden

schnell und portofrei erhältlich bei

**beck-shop.de**
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Aus:

Mona Nikolic

Identität in der Küche

Kulturelle Globalisierung und regionale Traditionen
in Costa Rica

April 2015, 374 Seiten, kart., zahlr. z.T. farb. Abb., 49,99 €, ISBN 978-3-8376-2979-8

Welche Bedeutung hat die Küche als Identitätsmarker in Costa Rica?

Entgegen der üblichen Einschränkung auf die Frage, welchen Einfluss transnationale Fast-Food-Unternehmen auf die Nationalküche haben, untersucht Mona Nikolic die costa-ricanischen Global-lokal-Beziehungen mit Fokus auf den transnationalen Beziehungen des Tourismus, der Transmigration und der lokalen kulinarischen Diversität. Auf der Basis von Feldforschungsergebnissen aus drei transnational geprägten lokalen Kontexten zeichnet sie nach, wie lokale Akteure ihre Identitäten über Praktiken rund ums Essen konstruieren und zum Ausdruck bringen.

Mona Nikolic promovierte am Lateinamerika-Institut der Freien Universität Berlin.

Weitere Informationen und Bestellung unter:

www.transcript-verlag.de/978-3-8376-2979-8

Inhalt

Einleitung | 11

1. Theoretischer Rahmen | 31

- 1.1 Globalisierung und kulturelle Globalisierung | 32
 - 1.1.1 Globalisierung, Nationalismus und nationale Identität | 34
 - 1.1.2 Globalisierung und lokale Kultur | 36
 - 1.1.2.1 ›Hybridisierung‹ oder ›Kreolisierung‹ | 38
 - 1.1.2.2 Kulturelle Aneignung und Glokalisierung | 41
 - 1.1.2.3 Resistance oder Widerstand | 42
 - 1.2 Transnationalismus und Globalisierung | 43
 - 1.2.1 Tourismus und lokale (Ess-)Kultur | 46
 - 1.2.2 Transmigration und lokale (Ess-)Kultur | 49
 - 1.3 Identität | 51
 - 1.3.1 Pierre Bourdieus Habitus-Theorie | 52
 - 1.3.2 Konstruktion des Selbst nach Pasi Falk | 54
 - 1.3.3 Identität und Machtbeziehungen | 56
 - 1.4 Küche und Identität | 57
 - 1.4.1 Konstruktion von Nationalküchen | 59
 - 1.4.2 Habitus, Geschmack und Lebensstil | 62
 - 1.4.2 Nahrung als Commodity | 65
 - 1.5 Schlussbemerkung | 67

2. Forschungsmethoden | 69

- 2.1 Literatur- und Medienrecherche | 69
- 2.2 Wahl der Forschungsorte | 71
 - 2.2.1 Heredia | 71
 - 2.2.2 Puerto Viejo de Talamanca | 75
 - 2.2.3 Santa Cruz de Guanacaste | 81
- 2.3 Kontakte und eigene Rolle | 88
- 2.4 Interviewpartner und Informanten | 90
- 2.5 Anonymisierung der Interviewpartner | 92
- 2.6 Feldforschungsmethoden | 93
 - 2.6.1 Teilnehmende Beobachtung | 93
 - 2.6.1.1 Natürliche Gespräche | 95
 - 2.6.1.2 Listen | 96
 - 2.6.2 Leitfadeninterviews | 96
 - 2.6.2.1 Pile-Sorting | 98

2.6.2.2 Free-Listing | 99

2.7 Zusammenfassung | 100

3. Konstruktion von Nationalküche und –identität in Costa Rica | 101

3.1 Konstruktion der costa-ricanischen Nationalidentität | 101

3.1.1 Identitätsdiskurse des 19. und 20. Jahrhunderts | 102

3.1.2 Krise der Nationalidentität und die neuen Identitätskonstruktionen | 106

3.2 Ausdruck der Nationalidentität über Nationalküche und Konsumverhalten im 19. und 20. Jahrhundert | 108

3.3 Neukonstruktion der costa-ricanischen Nationalküche im akademischen Diskurs | 115

3.3.1 Kochbücher und Beschreibungen der costa-ricanischen Küche als Literatur der Nostalgie | 116

3.3.2 Darstellung der costa-ricanischen Küche als ›Cocina Criolla‹ | 120

3.3.3 Gerichte der ›Cocina Criolla Costarricense‹ | 125

3.3.4 Umgang mit den Regionalküchen | 127

3.3.4.1 Die Küche Heredias und des Valle Central | 129

3.3.4.2 Die Küche Guanacastes | 134

3.3.4.3 Die afrolimonensische Küche | 139

3.3.5 Zwischenfazit | 141

3.4 Konstruktion der costa-ricanischen Küche im Tourismus-Kontext | 143

3.4.1 Beschreibung der costa-ricanischen Küche | 144

3.4.2 Gerichte der costa-ricanischen Küche in Reiseführern und Kochbüchern für Touristen | 147

3.4.3 Umgang mit den Regionalküchen | 153

3.4.4 Zwischenfazit | 155

3.5 Schlussbemerkung | 156

4. Küche und Essverhalten im Valle Central | 157

4.1 Feldforschung in Heredia 2010/2011 | 163

4.2 Alltagsernährung im Valle Central und ihre Bewertung durch meine Interviewpartnerinnen | 166

4.2.1 Sichtweise meiner Interviewpartnerinnen auf Küche und Alltagsernährung in Costa Rica | 170

4.2.2 Ernährungsweise in den Gastfamilien | 174

4.2.3 Positive Bewertung der costa-ricanischen Küche durch transnationale Kontakte | 177

4.3 Konstruktion und Darstellung der eigenen Küche und Identität in den Gastfamilien | 185

4.3.1 Rückgriff auf Gerichte und Zubereitungsweisen der ›Comida Típica‹ | 186

- 4.3.2 Abwandlung der Gerichte der ›Comida Típica‹ | 190
- 4.3.3 Integration von Fertigprodukten | 195
- 4.3.4 Integration von Gerichten fremder Küchen und Neuerfindungen | 198
- 4.4 Aufrechterhalten der Lebensweise durch transnationale Kontakte | 202
- 4.4.1 Einfluss der nicaraguanischen Transmigranten | 202
- 4.4.2 Transnationale Kontakte zu Sprachschülern | 205
- 4.5 Fazit | 207

5. Küche und Essverhalten in Limón | 209

- 5.1 Feldforschung in Puerto Viejo | 213
- 5.2 Ernährungsweise meiner afrokaribischen Interviewpartner in Puerto Viejo | 216
- 5.3 Lokale Küche und afrokaribische Identität | 222
- 5.3.1 *Rice and Beans* und *Gallo Pinto* | 224
- 5.3.2 Zubereitungsweisen und Identität | 226
- 5.4 Regionalküche und Konstruktion der Nationalküche | 230
- 5.5 Konstruktion der lokalen Küche und Identität im Rahmen des Verkaufs | 233
- 5.5.1 Darstellung der afrokaribischen Küche und Identität in Kochkursen | 233
- 5.5.2 Angebot in Sodas | 239
- 5.5.2.1 Darstellung der lokalen Identität und Küche als ›afrokaribisch‹: Integration von Elementen fremder kulinarischer Traditionen | 241
- 5.5.2.2 Darstellung der eigenen Küche und Identität als ›afrokaribisch‹: Aufnahme von afrokaribischen Gerichten | 248
- 5.6 Selbstdarstellung als ›afrokaribisch‹ und die transnationalen Beziehungen zu afrokaribischen Gemeinden | 251
- 5.7 Fazit | 256

6. Küche und Essverhalten in Guanacaste | 259

- 6.1 Feldforschung in Santa Cruz de Guanacaste | 263
- 6.2 Ernährungsweise meiner Interviewpartner in Santa Cruz | 265
- 6.3 Der Einfluss aus dem Valle Central und die guanacastekische Küche als Ausdruck der Regionalidentität | 269
- 6.4 Die guanacastekische Küche und die Abgrenzung von Nicaragua | 274
- 6.5 Ausdruck und Konstruktion von Regionalidentität und Regionalküche | 278
- 6.5.1 Angebot in den lokalen Sodas | 279
- 6.5.2 Nachfrage nationaler Touristen und regionale Feste | 283
- 6.5.3 Feiern der ›Semana de la Guanacastequidad‹ und die Wahl der ›Reina del Maíz‹ | 286
- 6.6 Bild der guanacastekischen Küche und die Konstruktion der Nationalküche | 291

- 6.7 Konstruktion der Regionalidentität und die transnationalen Einflüsse | 297
- 6.7.1 Einflüsse transnationaler Unternehmen | 297
- 6.7.2 Einfluss der nicaraguanischen Transmigration | 303
- 6.8 Fazit | 308

7. Zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse | 311

- 7.1 Globale Einflüsse und die Bedeutung des Lokalen | 311
- 7.2 Ausdruck der Identität über das Essverhalten | 313
 - 7.2.1 Zwischen Habitus und aktiver Identitätskonstruktion | 313
 - 7.2.2 Situative Konstruktion von Identität und Küche | 315
- 7.3 Machtverhältnisse und die Aushandlung der Konzepte von Nationalidentität und -küche | 320
- 7.4 Aktive Rolle der lokalen Akteure im transnationalen Raum | 324
 - 7.4.1 Aushandlung der Einflüsse: ›Kreolisierung‹, kulturelle Aneignung und Widerstand | 324
 - 7.4.2 Kapitalumwandlung | 328
 - 7.4.3 Neubewertung der persönlichen transnationalen Beziehungen und Aufbau transnationaler Netzwerke | 329
- 7.5 Ausblick | 333

Anhang I: Glossar: In der Arbeit erwähnte Gerichte, Produkte und Kochutensilien | 337

Anhang II: Liste der zitierten Interviews | 349

Literaturverzeichnis | 351

Einleitung

Als ich im Jahr 2005 zum ersten Mal Costa Rica besuchte, war meine erste Impression von der kulinarischen Kultur dieses Landes zugleich eine erste Impression vom globalen Einfluss auf diese. Damals kam ich, infolge einer mehrstündigen Flugverspätung, mitten in der Nacht auf dem Flughafen Juan Santamaría Intl. an. Ein Taxi brachte mich nach Heredia, wo ich die nächsten Monate in einer Gastfamilie wohnen würde. Alles, was ich wahrnahm, als wir die Stadteinfahrt passierten, waren die Fast-Food-Restaurants, deren hellerleuchtete Schriftzüge und Symbole sich gegen die dunkle Umgebung abhoben. Während wir so durch die menschenleere Straße am McCafé, Burger King, Taco Bell, Papa John's und KFC vorbeifuhren, konnte ich nicht anders, als etwas enttäuscht festzustellen, dass ich mich in diesem Moment genauso gut in einer x-beliebigen Stadt in den USA hätte befinden können. Hätte mich in diesem Augenblick jemand nach meiner Einschätzung des globalen Einflusses auf die lokale Esskultur gefragt, ich hätte Costa Rica wahrscheinlich als ein Beispiel für die Ausbreitung der globalen Massenkultur bezeichnet. Dass dieser erste Eindruck der komplexen Global-Lokal-Beziehung nicht gerecht wurde, zeigte sich bereits ein paar Stunden später, beim Frühstück am nächsten Morgen. Auch dieser begann eher unspezifisch, mit einer Tasse Kaffee, einem Obstteller und Kellogg's Cornflakes. Einzig der Großvater meiner damaligen Gastmutter, der 77-jährige Don Franklin, bestand darauf, Weißbrot mit Mortadella zu essen, und erklärte mir, mit Verweis auf Nährwerttabelle und Zutatenliste der Kellogg's-Cornflakes-Packung, dass mittels dieser US-amerikanischen Marken nicht nur Produkte aus gentechnisch verändertem Mais ohne Kennzeichnung nach Costa Rica gelangten, sondern dass das als US-amerikanisch ausgewiesene Produkt gar nicht in den USA hergestellt, sondern in Argentinien produziert werde. Diese Art der Rückverfolgung des Produktionsweges wiederholte er im Verlauf meines Aufenthaltes zahlreiche Male und lokalisierte neben verschiedenen Cerealien zum Beispiel auch den Ursprung der auf den ersten Blick US-amerikanischen Pflaumen, Äpfel und Trauben mit einem Verweis auf die kleingedruckten Herkunftsangaben auf den Kisten in Chile. Über seinen Ärger über diese Vorspiegelung falscher Tatsachen hinaus

sah er den Import von Lebensmitteln generell kritisch und, wie im Fall des durch Gentechnik veränderten Mais, als potentiell gesundheitsschädlich an.

Das dritte Erlebnis, das ich in Bezug auf die Global-Lokal-Beziehung im Bereich der Küche und des Essverhaltens in Costa Rica erwähnen möchte, ereignete sich zwei Jahre später. Ich stand mit einer US-amerikanischen Freundin, die einige Monate zuvor aus beruflichen Gründen nach San José gezogen war, in einem Souvenirgeschäft in Monteverde. Wir hatten dort das Kochbuch *Meals a la Tica* – *Costa Rican Cookbook* von Sandy entdeckt, woraufhin sie mich im Spaß bat zu schätzen, wie viele Rezepte für *Gallo Pinto* wohl in diesem Buch veröffentlicht seien, da dies schließlich alles sei, was Costa Rica kulinarisch zu bieten habe. Im Anschluss an diese Mutmaßung erzählte sie mir von ihrer Enttäuschung darüber, dass ihre Arbeitskollegen sie bisher nur in peruanische, französische und Sushi-Restaurants eingeladen und ihr auf ihre Frage nach ›normaler‹ costa-ricanischer Küche die Restaurants der costa-ricanischen Brathähnchen-Kette Rosti Pollos empfohlen hätten. Obwohl sie selbst annahm, dass die Restaurantauswahl ihrer Arbeitskollegen auch deren hohem sozioökonomischen Status geschuldet war, stand die Tatsache, dass es ein, wenn auch dünnes Kochbuch zur costa-ricanischen Küche gab, im Widerspruch zu ihren Erfahrungen der Inexistenz einer nennenswerten costa-ricanischen Küche. Wenn auch ihre Arbeitskollegen eher die internationale Küche bevorzugten und ihr Essverhalten damit wiederum ein Beispiel für das Durchdringen des costa-ricanischen Alltags von globalen Einflüssen war, deutete dieses Kochbuch dennoch darauf hin, dass zumindest im Kontext der Tourismusindustrie der Wert einer lokalen Küche erkannt worden war.

Diese drei Episoden geben einen Einblick in verschiedene Aspekte der Beziehung zwischen Globalisierung und lokaler (Ess-)Kultur wieder. Weltweit ist Essverhalten heute als globales Phänomen zu verstehen, als durch zahlreiche globale Prozesse und Beziehungen geprägt, und auch das Essverhalten der costa-ricanischen Bevölkerung bildet in dieser Hinsicht keine Ausnahme. Gleichzeitig zeichnet sich sowohl eine (kritische) Auseinandersetzung mit diesen Einflüssen auf lokaler Ebene als auch ein nationales wie internationales Bedürfnis nach lokaler Spezifität ab.

Für Richard Wilk, der die Beziehung zwischen lokaler Kultur und globalen Einflüssen mit Blick auf die Geschichte der belizischen kulinarischen Kultur erläutert, ist dieses aktuell weltweit zu beobachtende Interesse an der lokalen Kultur selbst ein Kennzeichen der ›kulturellen Globalisierung‹. Den Begriff ›kulturelle Globalisierung‹ verwendet Wilk, vor dem Hintergrund, dass Globalisierung keine neue Erscheinung ist, zur Bezeichnung des gegenwärtigen Zeitraums der Globalisierung, der durch die zunehmende weltweite mediale Vernetzung, aber auch durch persönliche transnationale Kontakte wie Tourismus und Migration sowie politische Herausforderungen wie das Nation Building gekennzeichnet ist (vgl. Wilk 2006: 25).

Gerade im Bereich des stark durch globale Beziehungen geprägten Konsum- und Essverhaltens lässt sich dieses Interesse am Lokalen besonders deutlich erkennen. Die ›Culidiversity‹, die Diversität der Küchen eines Regionalkontextes, betrachtet Wilk in Zeiten der kulturellen Globalisierung und insbesondere des Einflusses der internationalen Tourismusbranche keineswegs als gefährdet. Er geht jedoch davon aus, dass sich die kulinarische Diversität in entscheidender, bisher nicht absehbarer Weise verändern wird (vgl. Wilk 2006: 199).

In dieser Studie sollen die globalen Einflüsse auf die lokale (Ess-)Kultur in Costa Rica im Zeitraum der ›kulturellen Globalisierung‹ untersucht werden. Ein Fokus liegt dabei auf der Aushandlung der transnationalen Einflüsse der Transmigration und des internationalen Tourismus durch lokale Akteure. Vor dem Hintergrund der Bedeutung von Essverhalten und Küche als Identitätsmarker werden die Auswirkungen der transnationalen Einflüsse auf die Bedeutung der Küche analysiert und der Frage nachgegangen, wie die lokalen Akteure im transnational geprägten Raum über das Essverhalten ihre Identitäten konstruieren oder zum Ausdruck bringen. Der Fokus auf die Küchen als Marker lokaler und sozialer Identitäten leistet dabei einen Beitrag zur Frage nach der kulinarischen Diversität in Zeiten der kulturellen Globalisierung.

DIE GLOBAL-LOKAL-BEZIEHUNG IM BEREICH DER ESSKULTUR

Im Zentrum öffentlicher wie privater Debatten um die globalen Einflüsse auf die lokale Kultur steht oft die Angst vor dem Verlust der lokalen Kulturen. Nichts steht dabei so sehr für die gefürchtete zunehmende kulturelle Homogenisierung wie der Bereich der Esskultur und die Omnipräsenz von Fast-Food-Unternehmen. Dies zeigt sich auch an der Kreation von Begriffen wie ›McDonaldisierung‹ (vgl. Ritzer 1995) und ›Coca-Colonisierung‹ (vgl. Hannerz 1992) in diesem Feld zur Beschreibung der globalen Verbreitung dieser Lebensmittelunternehmen und der mit diesen verbundenen Produktionsweisen, Konsumverhalten und Lebensstilen.

Doch obwohl der Bereich der Ernährung so stark für die Globalisierung steht, steht er gleichermaßen für die Relevanz des Lokalen. Die eindeutige Verbindung zwischen Lokalität und Küche ist gerade in Hinblick auf die Globalisierung des Lebensmittelmarktes relevant, denn in vielen Fällen ist das Lokale in Verbindung mit dem jeweiligen Erzeugnis selbst zur Marke geworden, zum Garant für die Qualität des Produktes. Wie zentral diese eindeutige geographische Zuordnung im Lebensmittelbereich ist, zeigt sich auch an den zunehmenden Versuchen, Herkunftsbezeichnungen zu schützen. Das Register der geschützten Herkunftsbezeichnungen der *Europäischen Kommission für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung* um-

fasst zum Beispiel zurzeit mehr als 1.400 Anträge, wobei sich die Anträge latein-amerikanischer Länder auf den *Camarão de Costa Negra* aus Brasilien und den *Café de Colombia* beschränken (vgl. Europäische Kommission 2012).

Aber es sind nicht nur wirtschaftliche Interessen, die aktuell das Interesse an den lokalen Küchen motivieren. Wie man an den Beispielen der ab 2010 bei der UNESCO gestellten Anträge auf Aufnahme einzelner Nationalküchen in die Liste des Immateriellen Weltkulturerbes erkennt, besteht gerade in den letzten Jahren ein verstärktes politisches Interesse an der Bewahrung der Nationalküchen, die als ein zunehmend im Verschwinden begriffenes nationales Kulturerbe wahrgenommen werden (vgl. Matta 2012: 1). Und auch auf öffentlicher und privater Ebene zeigt sich, unter anderem an der Intensität, mit der die regionale Herkunft einzelner Gerichte diskutiert wird, neben der starken Identifikation der lokalen Bevölkerung mit den Gerichten auch die Bedeutung der Verbindung von Lokalität und Produkt. So hatte auch der im Jahr 2002 von einer Gruppe Costa Ricaner unternommene Versuch, mit der Herstellung des größten *Gallo Pintos* einen Weltrekord aufzustellen und ins Guinnessbuch der Rekorde aufgenommen zu werden, hitzige Debatten um den Ursprung dieses Gerichtes in Costa Rica und Nicaragua zur Folge, da es in beiden Ländern als Nationalgericht gilt. Costa Ricas Weltrekord von 2002 wurde kurze Zeit später in Nicaragua gebrochen. Nachdem zunächst in unregelmäßigen Abständen in beiden Ländern versucht wurde, den im jeweiligen Nachbarland gehaltenen Rekord zu brechen, erlangte das Thema des *Gallo-Pinto*-Streits spätestens mit der finanziellen Unterstützung des *Día Nacional del Gallo Pinto* durch das *Ministerio de Turismo* im Jahr 2007 sowie mit der Verbindung des Rekordversuchs mit den Feierlichkeiten des *Día del San José* und seiner örtlichen Verlegung auf den Paseo Colón in San José im darauffolgenden Jahr auch eine politische Dimension (vgl. Amenábar C. 2012; Artavia 2009; Lobo 2003; Preston-Werner 2012: 190; Rojas Sáurez 2010; Siles Navarro 2010a; Siles Navarro 2010b). Im öffentlichen, politischen, akademischen und touristischen sowie im privaten nationalen Diskurs steht der *Gallo Pinto* heute für die costa-ricanische Bevölkerung, definiert sie als mittel-amerikanische, durch ›Mestizaje‹ geprägte Gesellschaft und wird als Nationalgericht diskursiv und tatkräftig gegen Fremdansprüche verteidigt.

ESSVERHALTEN UND IDENTITÄT

Der *Gallo-Pinto*-Streit ist ein Beispiel für die Verbindung von Lokalität, Esskultur und Identität. Oft sind Küchen oder bestimmte Gerichte untrennbar mit bestimmten lokalen Kontexten verbunden und stehen für Nationen, Regionen oder auch Städte sowie die lokale Bevölkerung. Dies gilt im Fall der weitverbreiteten kulinarischen Stereotype, die mitunter in abwertender Weise einzelne Bevölkerungsgruppen re-

präsentieren (vgl. Murcott 1996: 50). Über die Eigenschaften der Gerichte werden dabei Parallelen zur Lebensweise oder zum Charakter der durch diese Gerichte dargestellten Bevölkerungsgruppen gezogen. Aber nicht nur in der Fremdzuschreibung ist Essverhalten ein wichtiger Identitätsmarker. Oft nutzen einzelne soziale, kulturelle, religiöse, regionale oder nationale Bevölkerungsgruppen Lebensmittel oder ein bestimmtes Konsumverhalten, um sich aktiv von anderen abzugrenzen. Diese Funktion des Essverhaltens als Ausdruck von Identitäten und sozialer, kultureller oder lokaler Zugehörigkeit ist auch mit der Bedeutung des Geschmacks als Distinktionsmerkmal verbunden (vgl. Barlösius 1999; Bourdieu 2007; 2008). Über den Geschmack werden Dinge zu ›distinktiven Zeichen‹ (vgl. Bourdieu 2007: 284), wird eine Unterscheidung der sozialen Stellung, aber auch der kulturellen oder religiösen Zugehörigkeit der Konsumenten anhand ihrer Präferenzen möglich. Waren werden auf diese Weise zu Repräsentationen bestimmter Lebensstile. Aufgrund dieser kommunikativen Funktion spielen Konsumgüter sowie Küche und Essverhalten eine zentrale Rolle bei der Konstruktion und Darstellung von Identitäten.

Auch im Zusammenhang mit dieser gemeinschaftsstiftenden, aber zugleich auch ausschließenden Funktion ist Essverhalten nicht als auf den lokalen Kontext beschränkt zu verstehen. Gerade für den regionalen Kontext Lateinamerika haben im Bereich des Konsumverhaltens immer auch globale Importwaren eine wichtige Rolle gespielt. Wie unter anderem Richard Wilk für Belize zeigt, wurden und werden die aus Europa und Nordamerika importierten Waren bevorzugt. Ihr Konsum und die Fähigkeit, die ›echten‹, d. h. die in den USA oder Europa hergestellten Produkte, von den in Lateinamerika produzierten Waren derselben Marke zu unterscheiden, werden zum Ausdruck des sozialen Status und damit auch sozialer Identitäten (vgl. Wilk 2006: 16-17). Im Gegensatz zum vor allem von Seiten der Fair-Trade-Bewegung und der Ökobewegung häufig bemängelten fehlenden Bewusstsein von Konsumenten in westlichen Industrienationen für die globalen Folgen ihres Konsumverhaltens spielt die regionale Herkunft der Produkte für die Konsumenten in Lateinamerika oft eine entscheidende Rolle. Auch für Costa Rica deutete sich die Relevanz der lokalen Verortung von Importwaren wie auch des Konsums von Produkten fremder Küchen bereits in den eingangs dargestellten Beispielen an. Des Weiteren belegen geschichtswissenschaftliche Studien zum Konsumverhalten im 19. und 20. Jahrhundert die große Bedeutung globaler Importgüter als Mittel zur sozialen Distinktion: Nach der Unabhängigkeit im Jahr 1821 drückten insbesondere die Angehörigen der Ober- und Mittelschicht ihren sozialen Status über den Konsum von aus Europa und später auch den USA importierten Waren aus und distanzierten sich so von derjenigen Bevölkerung, der ein Erwerb solcher Güter aus finanziellen Gründen nicht möglich war (vgl. Vega Jiménez 1991: 54-8). Essverhalten war, wie anhand dieser Beispiele deutlich wird, auch in der costa-ricanischen

Gesellschaft Ausdruck sozialer Positionen und soziale Zugehörigkeit wurde auch mit Hilfe von globalen Importwaren markiert.

DIE HEUTIGE ›LOKALE KÜCHE‹ ALS ERGEBNIS DER AUSHANDLUNG GLOBALER EINFLÜSSE

Wie der vorangegangene Abschnitt zeigt, darf nicht vernachlässigt werden, wenn auch der Begriff Globalisierung im öffentlichen Diskurs meist zur Beschreibung der aktuell zunehmenden weltweiten Vernetzung verwendet wird, dass globale Beziehungen das lokale Leben und damit die lokalen kulinarischen Kulturen und das Essverhalten der lokalen Bevölkerungen schon in der Vergangenheit beeinflussten.

Auch im lateinamerikanischen Kontext ist, wie bereits angedeutet wurde, Globalisierung kein neues Phänomen. Den Beginn der globalen Beziehungen und des Einflusses auf die lokale Esskultur kann man hier an der Ankunft der Spanier im späten 15. Jahrhundert, für Costa Rica im frühen 16. Jahrhundert, festmachen. Schon die Spanier brachten Nahrungsmittel aus Europa, aber auch Asien und Afrika, sowie eigene Ernährungsgewohnheiten nach Costa Rica. Ein Blick auf die Entstehung der Küche, die heute als ›costa-ricanisch‹ gilt, verdeutlicht, dass diese global-lokalen Aushandlungsprozesse auch in Costa Rica in der Vergangenheit eine Rolle spielten. Die heutige kulinarische Tradition Costas Ricas ist das Ergebnis von ›Kreolisierungsprozessen‹, also der Verschmelzung diverser kulinarischer Traditionen, darunter die europäischen, autochthonen amerikanischen und afrikanischen, sowie der kulturellen Aneignung von Konsummustern und Produkten. Neben der Verbreitung und Verfügbarkeit einzelner Produkte war dabei auch immer die Interaktion der lokalen Bevölkerung mit Gruppen von Immigranten entscheidend, wie u. a. Patricia Vega Jiménez am Beispiel der Entwicklung der Kaffeekultur in Costa Rica zeigt (vgl. Vega Jiménez 2004).

Vor diesem Hintergrund ist auch die Angst vor der Ausbreitung einer weltweiten einheitlichen Massenkultur, die nach wie vor die aktuelle öffentliche und private Diskussion über die Einflüsse der Globalisierung auf die lokalen (Ess-)Kulturen dominiert, nicht gerechtfertigt. Weltweite kulturelle Homogenität ist nicht unweigerlich die Folge von Globalisierungsprozessen, vielmehr wurde in Studien zur Global-Lokal-Beziehung wiederholt verdeutlicht, dass es zu verschiedenen lokalen Reaktionen auf globale Einflüsse kommen kann. Neben dem Widerstand zählen die bereits erwähnten Prozesse der ›Kreolisierung‹ und der kulturellen Aneignung zu den bedeutendsten Varianten (vgl. Hannerz 2000; Robertson 1995; Wilk 2006; Friedman 1994). Gerade was die weltweite Verbreitung globaler Produkte angeht, so kann man nicht ohne weiteres annehmen, dass diese weltweit in derselben Art Verwendung finden. Wie Richard Wilk feststellt, ist daher immer die Aushandlung

der globalen Einflüsse durch lokale Akteure zu berücksichtigen und integraler Bestandteil der Globalisierung (vgl. Wilk 2006: 17; auch Howes 2000a: 4-5).

Trotzdem werden auch in Costa Rica in den Debatten über Globalisierung und lokale Esskultur in erster Linie die wachsende kulturelle Homogenität und der Verlust der eigenen lokalen Kultur thematisiert. Die Angst vor dem Verlust dessen, was als eigene kulinarische Kultur empfunden wird, führte insbesondere im politischen und akademischen Kontext innerhalb der letzten Jahrzehnte zu einem gesteigerten Interesse an den lokalen kulinarischen Kulturen Costas Ricas und einer Reihe von Initiativen zu ihrer Erhaltung.

DAS NEUE INTERESSE AN DER COSTA-RICANISCHEN NATIONALKÜCHE

Als Marjorie Ross¹ in den 1980er Jahren mit ihrem Werk *Al Calor del Fogón: 500 Años de Cocina Costarricense* (1986) als erste eine Rezeptsammlung zur costaricanischen Küche mit Fokus auf deren Geschichte herausgab, war ihr Unternehmen motiviert durch die Angst vor dem Verlust von Gerichten, Wissen über Zubereitungsweisen und Zutaten, kurz, sie fürchtete einen Kulturverlust aufgrund von Unwissen und fehlendem Stolz auf die eigene Küche. Ihr Buch stellt den Versuch dar, das Fehlen einer nationalen costaricanischen Küche zu kompensieren (vgl. Ross de Cerdas 1986: 5-6, 52-6). Wie Ross bemerkt, wurde ihrem Anliegen zu diesem Zeitpunkt noch mit Unverständnis und sogar Feindseligkeit in der costaricanischen Öffentlichkeit sowie von Seiten der Wissenschaft begegnet. Eine Beschäftigung mit der (ländlichen) kulinarischen Kultur Costas Ricas, die weitgehend als ›Küche der Armen‹ angesehen wurde, entsprach zu diesem Zeitpunkt nicht dem guten Ton (vgl. Ross González 2008: 11). Dieses Unverständnis für die Bedeutung der eigenen Küche wich innerhalb der nächsten Dekaden jedoch einem verstärkten Bewusstsein für und Interesse an der eigenen Küche. Ab den 1990er Jahren gelangte das lokale Essverhalten im Rahmen von Untersuchungen zum Konsumverhalten in den Fokus der Geschichtswissenschaft. Zu nennen sind hier vornehmlich die Studien Patricia Vega Jiménez², die den mit dem Kaffeeboom einhergehenden Wandel und die zunehmende soziale Differenzierung des Konsumverhaltens im 19. Jahrhundert umreißt (vgl. Vega Jiménez 1991: 54-8) sowie Iván Molina Jiménez³,

1 Ihre in den 1980er und 1990er Jahren erschienenen Werke veröffentlichte Marjorie Ross als Marjorie Ross de Cerdas, ihre Publikationen ab der Jahrtausendwende dann als Marjorie Ross González. Im Text werde ich auf die Autorin daher lediglich als Marjorie Ross Bezug nehmen, in der Literaturliste und den den Zitaten beigefügten Quellenangaben finden sich allerdings beide Namen.

der die Bedeutung des Konsumverhaltens als Marker der sozialen Identität im 20. Jahrhundert herausstellt (vgl. Molina Jiménez 2008: 93-9). Einen weiteren Schwerpunkt der geschichtswissenschaftlichen Forschung bildete die Nachzeichnung der lokalen Geschichten einzelner für Costa Rica, die costa-ricanische Kultur und Küche zentraler Produkte und Gerichte wie zum Beispiel des Kaffees (vgl. Vega Jiménez 2004) und des *Gallo Pinto* (vgl. Vega Jiménez 2012). Das Interesse an der eigenen Küche oder den kulinarischen Traditionen des Landes schlug sich ab Ende der 1970er Jahre, Anfang der 1980er Jahre in der Veröffentlichung von Kochbüchern und Rezeptsammlungen u. a. für die Regionalküchen Limóns (vgl. Chang Vargas 1984; Pardo Castro 2003; Ross de Cerdas 2002) und Guanacastes (vgl. García Murillo/García Briceño 1981) nieder. Diese Rezeptsammlungen wurden mit dem Ziel erstellt, die Gerichte dieser lokalen Küchen vor dem Vergessen zu bewahren, ein Anliegen, das die Herausgeber, Autoren und Autorinnen der innerhalb der letzten zehn Jahre zur costa-ricanischen Küche veröffentlichten Arbeiten teilen. Mit Ausnahme des Werkes von Ross² sind letztere im Zusammenhang mit verschiedenen politischen und akademischen Projekten zur Bewahrung der costa-ricanischen Küche als Teil des immateriellen, nationalen Kulturerbes entstanden. Neben den vom *Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes* in Folge der ab 2001 jährlich veranstalteten *Concursos de Comidas y Bebidas Típicas* herausgegebenen Rezeptsammlungen (vgl. z. B. Álvarez Masís 2005: 11; 2007: 162) sind hier insbesondere Publikationen aus dem Bereich der Kultur- und Ernährungswissenschaften zu nennen. In diesen Disziplinen wurde die nationale Küche in den letzten Jahren zum Forschungsthema und es wurden Projekte zur Erhaltung dieser Küche ins Leben gerufen, oft ebenfalls in Kooperation mit verschiedenen Ministerien. Zu diesen zählen zum Beispiel die vom *Ministerio de Salud* von 2003-2005 durchgeführten Projekte zur Verbreitung von *Huertas Familiares* (vgl. González Arce 2008: 185) oder das Anlegen von Kaffeeplantagen als traditionelle Mischkulturen zur Bewahrung oder Wiederansiedlung von *Alimentos Olvidados* auf dem Gelände des *Museo de Cultura Popular*, das zur *Universidad Nacional* gehört. Mayela Solano Quirós, Direktorin dieses Museums, hat darüber hinaus eine Reihe von Workshops ins Leben gerufen, die an die lokale Bevölkerung und insbesondere Schulklassen gerichtet sind, mit dem Ziel, traditionelle, lokale Zubereitungsweisen und Gerichte wieder zu verbreiten (vgl. Museo de Cultura Popular 2013). Ebenso wird, vor allem seitens der Ernährungswissenschaftler der *Universidad de Costa Rica*, über das Sammeln von Rezepten und ihre Veröffentlichung der Versuch unternommen, die Gerichte der costa-ricanischen Küche zu bewahren und wieder bekannt zu machen. Ein Beispiel ist das 2003 initiierte interdisziplinäre Projekt *Rescate de la Cocina Criolla Costar-*

2 Das Werk Marjorie Ross' ist für mich hier allerdings besonders relevant, da in allen folgenden Publikationen zur costa-ricanischen Küche Ross' Arbeiten als Referenz angeführt werden.

ricense con la Participación de Personas Adultas Mayores aus dem Bereich des *Trabajo Comunal Universitario* unter Leitung der Ernährungswissenschaftlerin Patricia Sedó Masís. Das aktuelle nationale Interesse seitens der Politik und der Wissenschaft an der costa-ricanischen Nationalküche und ihrer Erhaltung lässt sich als eine Folge der zunehmenden transnationalen Einflüsse interpretieren; die angesprochenen Projekte sind in gewisser Weise als eine Form des Widerstandes gegen die globalen Einflüsse, und allen voran gegen das Fast Food, zu verstehen (vgl. Sedó Masís 2008a: 13).

Trotz der Betonung der Bedeutung der Bewahrung der costa-ricanischen kulinarischen Tradition(en) als Teil des nationalen immateriellen Kulturerbes und der lokalen kulturellen Identität wird die Beziehung zwischen Identität und Küche bzw. die Identitätsbildung über das Konsumverhalten ausschließlich in geschichtswissenschaftlichen Studien oder für die Vergangenheit thematisiert. Eine Ausnahme bilden die Arbeiten von Theresa Preston-Werner, die die Ablehnung der afrokaribischen Herkunft des *Gallo Pinto* in der costa-ricanischen Bevölkerung in Beziehung zu historischen und aktuellen Identitätsdiskursen setzt und auch den *Gallo-Pinto*-Streit mit Nicaragua vor dem Hintergrund der Bedeutung des Gerichtes für die Nationalidentität thematisiert (vgl. Preston-Werner 2009; 2012), sowie die Studien von Carmen Caamaño Moruá und Desirée Cruz Mora, die die Konstruktion und den Ausdruck der costa-ricanischen Nationalidentität über das Essverhalten für Costa Ricaner in den USA beschreiben (vgl. Caamaño Moruá 2010: 160-164; Mora Cruz 2005). Regionale Unterschiede und die Zentralität des Regionalen werden von Preston-Werner zwar angesprochen, u. a. weist sie darauf hin, dass die Bevölkerung einer Region die Versionen des *Gallo Pinto* aus anderen Regionen ablehnt und dass costa-ricanische Nationalsymbole in der Regel aus regionalen Symbolen hervorgegangen sind (vgl. Preston-Werner 2012: 184-5, 190), eine Thematisierung der Bedeutung der Regionalküchen als Marker von Regionalidentitäten steht allerdings aus.

Was das Thema der aktuellen globalen Einflüsse auf die lokale costa-ricanische Küche anbelangt, so wird anlässlich der Herausgabe einer neuen Rezeptsammlung meist nur die Ausbreitung von Fast Food behandelt und letzteres in diesem Zusammenhang für schädlich erklärt. Bisher fehlen Arbeiten, die die aktuelle Bedeutung von Küche und Essverhalten als Marker nationaler, aber auch regionaler Identitäten im stark durch transnationale Einflüsse geprägten Costa Rica und die lokale Auseinandersetzung verschiedener globaler Einflüsse durch lokale Akteure behandeln.

Aber nicht nur im politischen und akademischen Kontext, sondern auch in den privaten Debatten über die Auswirkungen der Globalisierung auf die lokale Kultur liegt der Fokus auf den Fast-Food-Unternehmen. Obwohl, wie unter anderem an Don Franklins oben beschriebenem Interesse an der Rückverfolgung der Herkunft einzelner Produkte deutlich wurde, durchaus ein Bewusstsein für die diversen glo-

balen Handelsbeziehungen besteht und das Wissen über die Herkunft einzelner Waren auch vor dem Hintergrund der bereits erwähnten Funktion der Importgüter als Distinktionsmarker relevant ist, wird diesem Aspekt in der lokalen Diskussion von Globalisierung und Essverhalten kein großes Gewicht beigemessen. Es wurde weder auf die oben erwähnten diversen Herkunftsorte der lokal verfügbaren Produkte noch auf die Tatsache Bezug genommen, dass in vielen Familien das costa-ricanische Nationalgericht *Gallo Pinto* mit Hilfe von aus aller Welt importierten Produkten zubereitet wird.³ Auch verwiesen meine costa-ricanischen Gesprächspartner nicht auf die costa-ricanischen landwirtschaftlichen Exportprodukte - neben Kaffee zählen insbesondere costa-ricanische Ananas und Bananen zum Angebot von Supermärkten weltweit - ein Aspekt, auf den mich meine Interviewpartner in anderen Kontexten nicht ohne Stolz hinwiesen. Beim Thema Globalisierung und Küche blieben diese Beziehungen unerwähnt. Globalisierung und Essverhalten: für meine costa-ricanischen Gesprächspartner waren dies die Expansion der Fast-Food-Unternehmen und die damit verbundenen Folgen für die costa-ricanische Gesellschaft. In diesen Debatten werden vor allem die gesundheitlichen Konsequenzen einer auf Fast Food basierenden Ernährung betont. Während sich die Berichterstattung über Fast-Food-Unternehmen in lokalen Zeitungen in den letzten Jahren weiterhin auf die Eröffnung der einzelnen Filialen und die damit verbundene Entstehung von Arbeitsplätzen konzentrierte, wurden zunehmend auch Studien, welche die negativen gesundheitlichen Folgen des Fast-Food-Konsums thematisierten, aufgegriffen. Die von der Consultingfirma Euromonitor veröffentlichte Prognose, der zufolge Costa Rica bereits im Jahr 2020 zu den sechs Ländern mit dem höchsten Anteil an adipöser Bevölkerung zählen wird (vgl. Rivera Salazar 2010), beunruhigte nicht nur die Ernährungswissenschaftler. Vor dem Hintergrund der starken Präsenz von Fast-Food-Unternehmen im Land ist der Raum, der diesem transnationalen Einfluss in der Diskussion zugestanden wird, nicht verwunderlich.

3 Selbst wenn die Familien nicht auf die Gewürzmischungen von Unternehmen wie z. B. Maggi zur Zubereitung von *Gallo Pinto* zurückgriffen, so war das Gericht trotzdem aufgrund der Herkunft der Zutaten global: Im Jahr 2010 wurden 85% der zur Zubereitung dieses Gerichtes verwendeten schwarzen Bohnen aus China importiert (vgl. Barquero S. 2010); der Anteil an importiertem Reis lag bei 65% (vgl. Murillo/Barquero S. 2010), bis Mitte des Jahres 2011 wurden u. a. 5 Tonnen Reis aus Nicaragua eingeführt (Siu Lanzas 2011) und die zum Würzen verwendete Salsa Lizano, Inbegriff eines costa-ricanischen Produktes, wird mittlerweile von Unilever vertrieben. Im Oktober 2012 wurde der Umstand, dass die costa-ricanischen Grundnahrungsmittel zu großen Teilen nicht aus Costa Rica stammen, in der costa-ricanischen Presse über Zeitungsartikel mit Titeln wie »Gallo Pinto en su mesa no es tico« (Sequeira 2012) thematisiert und die Institution des Nationalgerichts damit eindeutig den globalen Einflüssen gegenübergestellt sowie als von diesen unterwandert dargestellt.

FAST FOOD UND PRODUKTE TRANSNATIONALER UNTERNEHMEN IN COSTA RICA

Nachdem im Jahr 1970 mit dem McDonald's Restaurant auf dem Paseo Colón im Zentrum San José's nicht nur das erste Restaurant dieser Kette in Costa Rica, sondern auch außerhalb Nordamerikas eröffnet worden war, stieg die Zahl der Restaurants transnationaler Fast-Food-Unternehmen besonders in den letzten 20 Jahren drastisch an. Im Jahr 2010 feierte das Unternehmen Arcos Dorados das 40-jährige Bestehen von McDonald's in Costa Rica mit der Eröffnung des 40. Restaurants; die Zahl der Kunden der McDonald's Filialen wurde im selben Jahr auf 1,3 Millionen pro Monat geschätzt (vgl. INCAE 2010: 3, 26). Zwei Jahre später, im Jahr 2012, betreibt das Unternehmen bereits 50 Lokale im Land und ist damit die bedeutendste der inzwischen geschätzten fünfzehn nationalen und transnationalen Restaurantketten, deren Sortiment vor allem aus Hamburgern besteht.⁴ Neben diesen wuchs auch die Zahl der Restaurants anderer Fast-Food-Ketten. Insbesondere die auf die Zubereitung von Brathähnchen spezialisierten Firmen erfreuen sich großer Beliebtheit: Neben den 26 KFC-Lokalen gibt es mit den 16 Restaurants der nationalen Kette *Rosti Pollos*, den 19 Restaurants des transnationalen, guatemaltekischen Unternehmens *Pollos Campero*, 26 Restaurants von AS und 16 weiteren von Church Chicken sowie den drei Restaurants des nicaraguanischen Unternehmens Pío Pío im Jahr 2011 über hundert Restaurants dieser Ketten. Insgesamt betrieb die Gruppe *Quick Service Restaurants* (QSR), zu der u. a. *KFC*, *Subways*, *Quiznos*, *Teryaki-Experience* und *Smashburgers* gehören, im Jahr 2011 in Costa Rica 129 Restaurants; die zur Burger King Gruppe *Comidas del Rey* zählenden *Papa John's* Restaurants sind im selben Jahr 14 Mal vertreten, *Taco Bell* mit 23 Restaurants (vgl. Brenes Quirós 2011a; Brenes Quirós 2011b). Was die regionale Ausbreitung dieser Lokale betrifft, so finden sie sich insbesondere in den urbanen Zentren des Valle Central; bisher wurden nur vereinzelt Restaurants in den Hauptstädten bzw. den Touristenzentren der Provinzen Puntarenas, Guanacaste und Limón eröffnet. Fast Food an sich ist jedoch nicht an diese Ketten gebunden, sondern gehört mittlerweile in vielen kleinen Restaurants (*Sodas*) auch außerhalb des urbanen Kontextes zum

4 *Burger King*, seit 1990 in Costa Rica vertreten, betreibt im Jahr 2012 31 Restaurants, *Wendy's* verfügt über 13, *Carl's Jr.*, das erst 2011 in Costa Rica Fuß fasste, hat bisher bereits 6 Restaurants, und im Dezember 2012 eröffnete mit *Smashburgers* eine weitere Filiale einer internationalen Burgerkette, die sowohl mit den nationalen Unternehmen, wie der mit 6 Restaurants vertretenen *Hamburger Factory* oder der neuen *Hamburguesía*, konkurrieren, als auch mit weniger stark auf Burger spezialisierten Unternehmen wie *Denny's*, *Moe's*, *Mo Joe's*, *Applebee's*, *The Market* und *Tony Romas* (vgl. Arías 2012).

Standardangebot. Des Weiteren sind die Fast-Food-Produkte als Fertiggerichte auch in den Kühlregalen der nationalen und transnationalen Supermarktketten erhältlich. Diese sind regional wesentlich weiter verbreitet und auch dadurch einer größeren Anzahl von Menschen zugänglich. Das Unternehmen mit der größten Verbreitung ist *Wal-Mart*, das im Jahr 2012 insgesamt 203 Märkte betrieb (vgl. Wal-Mart Corporate 2012). Aber auch das Angebot der Ketten *MegaSuper*, *MaxiBodega* oder *Automercado* ist durch Importprodukte bestimmt (vgl. Automercado 2012), wobei neben den verschiedenen Markenprodukten, Fertig- und Tiefkühlkost, darunter auch Fleisch, Fisch und Geflügel, zudem das Angebot an frischen Produkten, wie Obst und Gemüse oder auch Getreideerzeugnisse und Leguminosen zu berücksichtigen sind.

Zwar werden auch die in den Supermärkten angebotenen nationalen wie internationalen Fertigprodukte von ernährungswissenschaftlicher Seite kritisiert, das Hauptaugenmerk liegt jedoch auf der Kritik an den Fast-Food-Unternehmen. Wie auch weltweit wird Fast Food im nationalen costa-ricanischen Diskurs als hauptverantwortlich für die gesundheitlichen Probleme der Bevölkerung sowie für den Verlust der nationalen und lokalen kulinarischen Kultur und damit verbunden auch der nationalen Identität verstanden. Die transnationalen Einflüsse beschränken sich jedoch auch in Costa Rica nicht auf Fast Food oder die Verbreitung von Lebensmitteln und Produkten.

TRANSNATIONALE EINFLÜSSE IN COSTA RICA

Neben den transnationalen Supermarkt- und Fast-Food-Ketten und den dadurch vorhandenen transnationalen Produkten stellen vor allem die transnationalen Prozesse der Transmigration und des Tourismus und damit die Bewegungen von Menschen einen wichtigen transnationalen Einfluss auf die Esskulturen in Costa Rica dar. Im Jahr 2000 lebten in Costa Rica nach Zensusangaben desselben Jahres insgesamt 296.461 Personen ohne costa-ricanische Staatsangehörigkeit (vgl. Castro Valverde 2007: 26). Die Zahl der in Costa Rica lebenden nicaraguanischen Staatsbürger wird in diesem Jahr mit 226.374 angegeben,⁵ sie bildeten daher die größte Gruppe der in Costa Rica wohnhaften Ausländer. Im Jahr 2011 war diese Zahl auf 287.766 Personen angestiegen bei gleichzeitigem Absinken des relativen Anteils

5 Da die costa-ricanische Staatsbürgerschaft mit der Geburt im Staatsgebiet erworben wird, werden hier nur diejenigen Personen gezählt, die in Nicaragua geboren sind. Ausgehend von Analysen zu bi-nationalen Haushalten wird die Zahl der Menschen mit nicaraguanischen Wurzeln in Costa Rica auf 334.857 Personen geschätzt (vgl. Castro Valverde 2007: 34-6). Des Weiteren wird die Zahl der illegal nach Costa Rica migrierten Nicaraguaner auf etwa 130.000 geschätzt (vgl. Gatica López 2007: 117).

der nicaraguanischen Staatsbürger an der Zahl der in Costa Rica gemeldeten Ausländer von 76,4% auf 74,6% (vgl. INEC 2011; INEC 2011c). Es ist darüber hinaus eine deutliche Feminisierung der nicaraguanischen Transmigration zu beobachten, mit einer Zahl von 151.648 Nicaraguanerinnen, d. h. einem Frauenanteil von 52,7% (vgl. INEC 2011c). Aufgrund ihrer im Vergleich zur costa-ricanischen Bevölkerung oft geringeren Schulbildung finden die nicaraguanischen Transmigranten vor allem in den Bereichen Landwirtschaft und Bau sowie als Haushaltshilfen Arbeit (vgl. Castro Valverde 2007: 30-1; Gatica López 2007: 116-17; 119; Huhn 2005: 39-40). Insbesondere über die Beschäftigung von Haushaltshilfen ist dabei die Möglichkeit des Austausches kulinarischer Traditionen gegeben.

Zu den größten Transmigranten-Gruppen zählen des Weiteren Staatsbürger aus Nordamerika, vor allem aus den USA; aus Panama, El Salvador und Kolumbien (vgl. INEC 2011c) sowie die Afrokariben. Letztere werden in Costa Rica als kulturelle und ethnische Minderheit angesehen, welche sich regional auf die Provinz Limón konzentriert. Sie können aufgrund der unterhaltenen transnationalen Beziehungen und eigenen Migrationserfahrungen als Transmigranten bezeichnet werden. Was ihre statistische Erfassung mittels Nationalitäten betrifft, ist diese insofern erschwert, als die Angehörigen der afrokaribischen Bevölkerung in Costa Rica oft die nicaraguanische oder panamaische Staatsbürgerschaft besitzen.

Ein weiterer zentraler transnationaler Einfluss ist der internationale Tourismus. Der Tourismussektor hat in Costa Rica innerhalb der letzten Jahre immer stärker an wirtschaftlicher Bedeutung gewonnen und ist heute der wichtigste Devisenbringer des Landes. Im Jahr 2008 überschritt die Zahl der Touristen erstmals die Zwei-Millionen-Marke, die Einnahmen beliefen sich auf 2.200 Millionen US-Dollar (vgl. Fallas 2008; UNWTO 2008). Abgesehen von der ökonomischen Relevanz ist auch von einem bedeutenden Einfluss auf die lokale Kultur, Küche und Identitätskonstruktionen auszugehen. So führen diejenigen Autoren, die an Projekten der Wiederbelebung der traditionellen nationalen Küche beteiligt sind, wie zum Beispiel Marjorie Ross, aber auch Yanori Álvarez Masís, die die aus den *Certámenes de Comidas y Bebidas Típicas* hervorgegangenen Rezeptsammlungen veröffentlichte, den Tourismusboom sowohl als einen Grund für ihr Anliegen als auch für das in der nationalen Öffentlichkeit gestiegene Interesse für die costa-ricanische Nationalküche an (vgl. Álvarez Masís 2007: 27; Ross González 2001: X, 31). Eine wissenschaftliche Erforschung des touristischen Einflusses wie auch des Einflusses der (nicaraguanischen) Transmigration auf das lokale Essverhalten und auf die Bedeutung und das Bild der Nationalküche steht noch aus.

DIE GEOGRAFISCHE UND KULINARISCHE DREITEILUNG COSTA RICAS

Obwohl bisher vor allem von *der* costa-ricanischen Nationalküche oder auch dem *Gallo Pinto* als Nationalgericht und Ausdruck der costa-ricanischen Nationalidentität die Rede war, sind im costa-ricanischen Kontext Essverhalten und Küche als Marker regionaler und damit verbunden auch kultureller Identitäten gleichfalls von großer Bedeutung. Diese Relevanz der Küchen als Marker innergesellschaftlicher Unterschiede ist auf die exklusiven Identitätsdiskurse der Vergangenheit zurückzuführen und darf nicht vernachlässigt werden.

In den Diskursen über die costa-ricanische Nationalidentität im 19. und frühen 20. Jahrhundert wurde das europäische kulturelle Erbe in den Vordergrund gerückt und die costa-ricanische Bevölkerung wurde als weiß, egalitär, demokratisch, friedlich und im 20. Jahrhundert zunehmend auch als weiße, demokratische, urbane Mittelschicht beschrieben. Dieses Konzept beschränkte die costa-ricanische Nation diskursiv auf die Region des Valle Central und die die Gran Area Metropolitana bildenden Provinzen Alajuela, Cartago, Heredia und San José; insbesondere über das Kriterium ›weiße Hautfarbe‹ wurden eben jene Bevölkerungsgruppen ausgeschlossen, die nicht zur ›weißen Bevölkerung gezählt wurden, darunter die afrokaribische Bevölkerung, die sich in erster Linie auf die Provinz Limón an der Atlantikküste konzentrierte und die Bevölkerung der an der Pazifikküste und an der Grenze zu Nicaragua gelegenen Provinz Guanacaste, da diese als stärker durch das mesoamerikanische kulturelle Erbe geprägt galt. Während die Provinzen des Valle Central im Zentrum des Landes liegen, sind sowohl Guanacaste als auch Limón peripher gelegen (vgl. Abbildung 1) und waren in der Vergangenheit aufgrund fehlender Verkehrsanbindung schlecht zugänglich. Analog zur peripheren Lage wurden die Bewohner dieser beiden Provinzen im Diskurs über die Nationalidentität aufgrund ihres kulturellen Erbes marginalisiert.

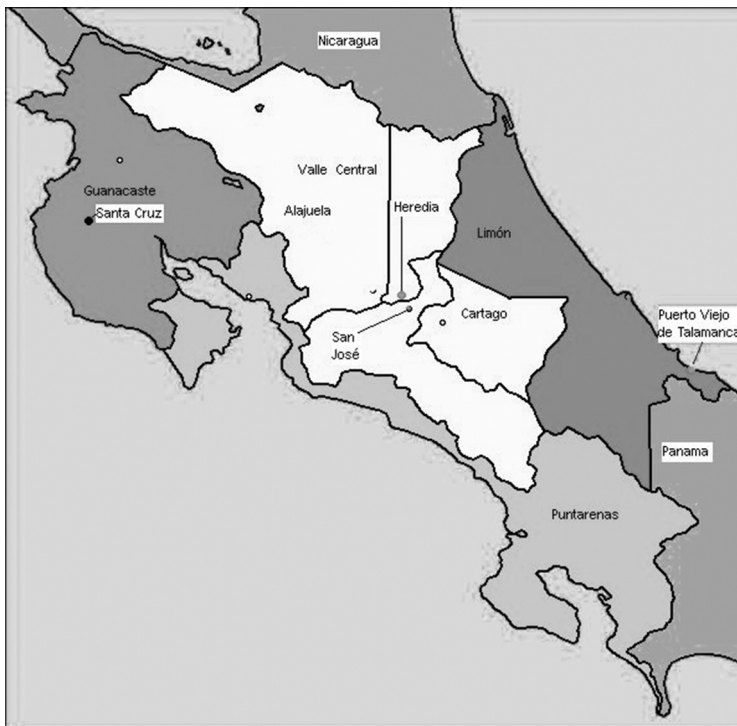
Diese kulturelle und geografische Dreiteilung findet sich auch im kulinarischen Diskurs, in dem die Küche des Valle Central oft von den Küchen Limóns und Guanacastes unterschieden wird. Die kulinarische Tradition Guanacastes wie die guanacastekische Kultur und Bevölkerung werden dabei als in besonderem Maße durch autochthone mesoamerikanische Einflüsse geprägt verstanden; die Küche Limóns wird, trotz der kulturellen Vielfalt der Provinz, auf das afrokaribische kulturelle Erbe reduziert. Der Begriff ›Cocina Limonense‹ bezeichnet daher oft die Küche der afrokaribischen Bevölkerung.

Wie auch im Diskurs über die Nationalidentität, wurde der Küche des Valle Central der Vorrang vor den Küchen der anderen Regionen gegeben und diese Küche oft mit der costa-ricanischen Nationalküche gleichgesetzt. Und wie sich zum Beispiel an der in der Vergangenheit üblichen Bezeichnung der guanacastekischen

Küche als ›Cocina Criolla‹ andeutet, die eine Charakterisierung dieser als stärker auf autochthonen Wurzeln basierend und ›weniger elaboriert‹ als die Küche des Valle Central beinhaltet, schloss die Unterscheidung der kulinarischen Traditionen auch die Be- bzw. Abwertung dieser mit ein.

In Anbetracht dieser regionalen Dreiteilung sowie des damit verbundenen Machtungleichgewichtes ist bei der Erforschung der Einflüsse der ›kulturellen Globalisierung‹ auch die Berücksichtigung dieser drei unterschiedlichen regionalen Kontexte und die Aushandlung der verschiedenen transnationalen Einflüsse durch die jeweiligen lokalen Akteure zentral.

Abbildung 1: Kulturelle Geografie Costa Ricas



Quelle: bearbeitet nach einer Vorlage aus: Academia de Ciencias Luventicus 2013,
<http://www2.luventicus.org/mapas/costarica.gif>

FRAGESTELLUNG

In dieser Arbeit wird vor dem Hintergrund der Bedeutung der Küche als Identitätsmarker die Global-Lokal-Beziehung von Küche und Essverhalten behandelt. Exemplarisch wird der Einfluss der kulturellen Globalisierung auf das Essverhalten der lokalen Bevölkerung in Costa Rica und die costa-ricanischen Küchen untersucht.

Ich ging zunächst von der Hypothese aus, dass im Zuge der zunehmenden transnationalen Flüsse, im Zuge von internationalem Tourismus und Migration, ein verstärktes Bewusstsein für die eigene Nationalküche und ihre Bedeutung als Identitätsmarker entstehe. Ich nahm an, dass sich die Auffassung dessen, was die costa-ricanische Nationalküche ist, sich ebenfalls in Relation zu den transnationalen Einflüssen herausbilde und wandle. Eine weitere Hypothese war, dass nicht nur die zunehmende Transnationalisierung, sondern auch die Heterogenität der costa-ricanischen Bevölkerung aufgrund bestehender innergesellschaftlicher Unterschiede der Herausbildung und Anerkennung einer Nationalküche entgegenwirken würde. In diesem Kontext interessierte mich die Frage, inwieweit einzelne soziale, ethnische oder kulturelle Gruppen und Akteure die transnationalen Beziehungen nutzen, um ihre eigene Stellung innerhalb der Gesellschaft zu verändern oder zu behaupten und soziale, kulturelle oder regionale Unterschiede aufrechtzuerhalten.

Im Verlauf der Forschung rückte die letztgenannte Hypothese in den Mittelpunkt. Angesichts der Relevanz, welche der Unterscheidung der regionalen kulinarischen Traditionen im akademischen, aber auch im touristischen Diskurs zukam, wie auch der Zentralität der innergesellschaftlichen Grenzziehungen, konzentrierte sich meine Feldforschung neben der Frage nach der Konstruktion und des Wandels des Bildes und der Bedeutung einer lokalen Küche im transnational geprägten Raum auch auf das Thema der Bedeutung der Regionalküche als Marker einer regionalen Identität im Kontext der Herausbildung einer Nationalküche. Im Fokus meiner Forschung standen soziale Akteure, die im transnational geprägten Raum vom Verkauf der Gerichte der lokalen oder nationalen Küche lebten. Es wurde betrachtet, wie diese Akteure unter Aushandlung der nationalen, wie transnationalen Fremdbilder der eigenen Regionalküche und der Nationalküche ihre eigene Küche und Identität konstruieren und dabei nationale, regionale und kulturelle Zugehörigkeiten verhandeln. In diesem Zusammenhang interessierte nicht nur, inwieweit die transnationalen und nationalen Einflüsse auf das Essverhalten einen Bedeutungswandel der eigenen Küche als Identitätsmarker hervorriefen, sondern darüber hinaus, inwieweit die transnationalen Beziehungen genutzt wurden, um die eigene Identität über das Essverhalten als verschieden von der Nationalidentität darzustellen. Auch die Frage nach den Auswirkungen der Herausbildung der Nationalküche auf die jeweilige Bewertung der transnationalen Beziehungen wurde hierbei be-

rücksichtigt, wobei neben den unpersönlichen transnationalen Einflüssen, wie sie über Fast-Food-Unternehmen und die transnationalen Supermarktketten gegeben sind, mit den Einflüssen durch den internationalen Tourismus und die Transmigration insbesondere zwei Ebenen thematisiert werden, bei denen in Costa Rica lebende Menschen mit Personen anderer Länder, ihrem Essverhalten und ihren Erwartungen an die costa-ricanische Küche in Kontakt kommen.

Die Forschung konzentrierte sich auf drei Regionalkontexte, welche hinsichtlich ihrer Geschichte, ihrer Bevölkerung und der Art und des Ausmaßes an transnationalen Einflüssen große Unterschiede aufwiesen. Ich konzentrierte meine Forschung analog zur Dreiteilung Costa Ricas in den Diskursen über Nationalidentität und -küche auf Heredia im Valle Central, Puerto Viejo de Talamanca in Limón, und Santa Cruz de Guanacaste. An diesen Orten untersuchte ich, wie die sozialen Akteure in einer Zeit der zunehmenden Transnationalisierung und zu einem Zeitpunkt, an dem auf nationaler institutioneller Ebene sowie international, im touristischen Kontext, die costa-ricanische Nationalküche in den Fokus der Aufmerksamkeit rückt und herausgebildet wird, am jeweiligen Ort ihre Identität und Küche unter Aushandlung der spezifischen nationalen/translokalen und transnationalen Einflüsse konstruierten. Mich interessierte, inwieweit sie die transnationalen Beziehungen nutzen (können), um ihre Position innerhalb der costa-ricanischen Gesellschaft zu verändern oder zu festigen.

AUFBAU DER ARBEIT

Die vorliegende Arbeit gliedert sich in sieben Kapitel. In den ersten beiden Kapiteln wird eine Einordnung der Untersuchung vorgenommen. Das erste Kapitel dient der Darstellung der für die Arbeit relevanten theoretischen Ansätze, ihrer Einsetzbarkeit im lokalen Kontext Costa Rica und der theoretischen Einordnung der Forschung. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf den Debatten über Globalisierungseinflüsse auf Nationalstaaten und lokale Identitäten und lokaler (Ess-)Kultur sowie auf theoretischen Konzepten zur Identitätsbildung und zum Ausdruck von Identitäten über das Essverhalten bzw. die Küche.

Im zweiten Kapitel werden die in der Forschung angewandten Methoden erklärt. Nach einer Erläuterung der Auswahl der drei regionalen Forschungsorte unter Bezugnahme auf ihre historische Entwicklung sowie ihre geschichtliche und aktuelle Bedeutung im nationalen Kontext werden die für die Feldforschung an diesen Orten eingesetzten Methoden besprochen.

Auf die theoretische Diskussion und die Diskussion des methodischen Vorgehens aufbauend erfolgt im dritten Kapitel eine historische Kontextualisierung der Forschung in costa-ricanische Debatten über Nationalidentität und -küche. In die-

sem Zusammenhang wird anhand der bestehenden geschichtswissenschaftlichen Studien auch das Verhältnis regionaler, sozialer und nationaler Identitäten und Küchen in Costa Rica in der Vergangenheit besprochen werden. Im Anschluss an eine Übersicht über die wissenschaftlichen Studien zur costa-ricanischen Küche wird die aktuelle Konstruktion der costa-ricanischen Nationalküche im akademischen sowie im touristischen Kontext beleuchtet. Die Diskussion der in diesen beiden Kontexten vorherrschenden institutionellen Bilder der costa-ricanischen Nationalküche bildet die Grundlage der nun folgenden, auf die Feldforschungsergebnisse ausgerichteten drei Kapitel.

Für alle drei regionalen Kontexte wird der Frage nachgegangen werden, wie lokale Akteure im durch transnationale Beziehungen geprägten Raum ihre nationalen, regionalen und sozialen Identitäten und Zugehörigkeiten verhandeln und über das Essverhalten zum Ausdruck bringen, sowie, in welcher Weise in diesem Zusammenhang transnationale Beziehungen genutzt werden, um die eigene Position innerhalb der costa-ricanischen Gesellschaft zu behaupten oder zu verändern.

Im ersten dieser drei Kapitel, Kapitel Vier, gilt das Interesse der Stadt Heredia in der Region des Valle Central. Mit dem Fokus auf die Konstruktion der costa-ricanischen Küche und dem Ausdruck sozialer und nationaler Identitäten in costa-ricanischen Mittelschichtfamilien, die über die Aufnahme von internationalen Sprachschülern und die Beschäftigung von nicaraguanischen Haushaltshilfen über persönliche transnationale Kontakte verfügen, wird zunächst diejenige regionale und soziale Bevölkerungsgruppe thematisiert, die in der Vergangenheit der Inbegriff der nationalen Bevölkerung war. Es wird auf die relationale und situative Identitätsbildung dieser Familien im nationalen wie auch im durch die persönlichen transnationalen Kontakte geprägten Kontext eingegangen und erläutert werden, wie die transnationalen Einflüsse genutzt werden, um die eigene Position innerhalb der costa-ricanischen Gesellschaft zu erhalten.

Das fünfte Kapitel thematisiert die afrolimonensische Küche als Ausdruck der kulturellen und regionalen Identität und beschreibt die lokale Aushandlung der nationalen und internationalen touristischen Fremdbilder der afrolimonensischen Kultur, Identität und Küche im Rahmen der Konstruktion der ›Comida Caribeña‹ in Puerto Viejo de Talamanca. Es wird gezeigt, wie die ehemals regional und kulturell isolierte afrokaribische Bevölkerung ihre aktuell fortbestehende Sonderstellung im touristischen Kontext nutzt und wie in diesem Zusammenhang nicht nur lokale Küche und Identität konstruiert werden, sondern auch kulturelle Zugehörigkeit verhandelt wird.

Im sechsten Kapitel wird der Fokus regional auf die Stadt Santa Cruz in Guanacaste und ihre Bewohner gerichtet und mit dem Essverhalten als Ausdruck der regionalen und kulturellen Identität der guanacastekischen Bevölkerung die Beziehung von Küche und Identität in einer weiteren in der Vergangenheit marginalisier-

ten Bevölkerungsgruppe beschrieben. Auch in diesem regionalen Kontext wird die Aushandlung der nationalen Fremdbilder der lokalen Küche und Kultur, aber auch der nationalen – hier sowohl die Ansprüche nationaler Touristen, aber auch der Wandel im lokalen Warenangebot und die Herausbildung einer costa-ricanischen Nationalküche – und transnationalen Einflüsse – vor allem die nicaraguanische Transmigration – bei der Konstruktion der eigenen Küche und Identität, sowie die Verhandlung der kulturellen Zugehörigkeit dargestellt werden.

Das abschließende, siebte Kapitel greift die Ergebnisse der drei vorherigen Kapitel noch einmal auf und fasst die Ergebnisse der Arbeit zusammen.