

---

WELTKULTUREN  
MUSEUM

**DIE  
WELT  
IM  
LÖFFEL**

Herausgegeben  
von  
Sebastian Schellhaas

**KERBER** FORUM

**WELTKULTUREN MUSEUM**

Ein Museum der Stadt  
Frankfurt am Main

Schaumainkai 29–37  
60594 Frankfurt am Main  
Tel. +49(0)69 212 45115  
www.weltkulturenmuseum.de

**DIREKTION**

Clémentine Deliss

**FORSCHUNGSKUSTODIN AFRIKA**

Yvette Mutumba

**FORSCHUNGSKUSTODINNEN AMERIKAS**

Mona Suhrbier, Nikola Klein

**FORSCHUNGSKUSTODIN OZEANIEN**

Eva Ch. Raabe

**FORSCHUNGSKUSTODIN SÜDOSTASIEN**

Vanessa J. von Gliszczynski

**BILD- UND FILMARCHIVISTIN**

Alice Pawlik

**RESTAURATOREN**

Wolfgang Krebs, Sabine Lorenz

**BILDUNG UND VERMITTLUNG**

Stephanie Endter

**BIBLIOTHEK**

Renate Lindner, Maria Reith-Deigert

**VERANSTALTUNGSORGANISATION**

Thorsten Vierhock, Thomas Weiser,  
Margit Zimmerler

**PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

Meike Weber, Julia Rajkovic-Kamara

**DIE WELT IM LÖFFEL**

Diese Publikation erscheint anlässlich  
der Weltkulturen Abendschule

**THE WORLD IN A SPOON**

im Weltkulturen Museum, Frankfurt am Main,  
vom 05.10.2011–23.06.2012.

**WISSENSCHAFTLICHER KURATOR UND  
HERAUSGEBER**

Sebastian Schellhaas

**ASSISTENZ PUBLIKATION**

Hanna Knell

**FOTOGRAFIE**

Wolfgang Günzel

**GESTALTUNG**

VERY, Frankfurt am Main

**LEKTORAT UND KORREKTORAT**

Stephanie Endter, Sonja Holz, Nikola Klein,  
Renate Lindner, Maria Reith-Deigert, Karin  
Simon-Schellhaas

**DANKSAGUNG**

Das Weltkulturen Museum möchte Hermann  
Schlenker, dem Bildarchiv der Jesuiten,  
dem Archiv der Societas Verbi Divini, dem  
Zentralen Provinzarchiv der Pallottiner und  
dem Graduiertenkolleg Wert und Äquiva-  
lent der Goethe-Universität Frankfurt am  
Main danken.

Besonderen Dank richtet Sebastian  
Schellhaas an Georg-Christof Bertsch,  
Shane Munro, Christa und Hans-Peter  
Dittebrand, Bernhard Schreiner, Christian  
Zickler, Olaf Hackel und Max Leo Apel.

## DIE WELT IM LÖFFEL

---

DIE ALCHEMISTISCHE ABENDSCHULE Clémentine Deliss .....	6
DIE WELT IM LÖFFEL Sebastian Schellhaas .....	9

## KULINARISCHE ARTEFAKTE

---

PROTOTYPEN AUS DER SAMMLUNG DES WELTKULTUREN MUSEUMS .....	21
--	----

## KULINARISCHE PERSPEKTIVEN

---

CHICKEN McNUGGETS – 500 JAHRE KULINARISCHE GLOBALISIERUNG Marin Trenk .....	45
ARCHETYPEN DER SPEISEN Dieter Froelich .....	61
DIE ALCHEMIE DER KÜCHE Thomas A. Vilgis .....	73
DIE ESSBARE METAPHER Peter Kubelka .....	89
GASTROSOPHISCHE ÄSTHETIK UND DAS ESSEN IN DER ZEITGENÖSSISCHEN KUNST Harald Lemke .....	115

## KULINARISCHE WELTEN

---

AHAAN ISAAN – DIE KÜCHE DES ISAAN Marin Trenk .....	131
THAILÄNDISCHE REZEPTE von Siriphan Klein	
Kao niao – Klebreis .....	138
Somtam plaa raa – Grüner Papayasalat .....	138
Laab isaan – Scharfes Fleischgericht .....	139
Kanom jin nam yaa plaa raa – Reismudeln mit Fischsoße .....	140
Geang gai – Hühnchen in Kokosmilch .....	141
Prik kaeng phet – Rote Currypaste .....	142
WHY DON'T THEY SERVE FOOD? Sebastian Schellhaas und Mario Schmidt .....	143
KENIANISCHE REZEPTE von Judith Akinyi Osumba	
Kuon – Maismehlbrei .....	150
Gweno – Hühnchen .....	150
Ring'o – Rindergulasch .....	151
Sukuma wiki – Kohlblätter .....	152
Ngege mochiel – Frittierter Tilapia .....	153
Mandazi – Kenianische Kräppel .....	154
VON SCHWEINEN UND MENSCHEN Eva Ch. Raabe .....	155
SCHWEIN AUS DEM ERDOFEN von Hans Zimmermann .....	162

<b>ZUCKERSÜSS UND BITTERERNST - ZUR KULTURGESCHICHTE DES ZUCKERS</b>	
Sebastian Schellhaas und Mario Schmidt	169
<b>MAROKKANISCHE BACKREZEPTE</b> von Ahmed Kabadi	
Kaab el ghazal – Gazellenhörnchen	177
Briouat – Frittierte Mandel-Sesam-Ecken	178
Chebakia – Frittiertes Zuckergebäck	179
Halwa tmar – Dattelplätzchen	180
<b>VON PAPEDA ZU PADANG</b> Vanessa J. von Gliszczynski	181
<b>INDONESISCHE REZEPTE</b> von Chaterina Sumera	
Rendang – Rindfleisch in Kokosmilch	187
Acar ambon – Saurer Gemüseeintopf	188
Ikan kuah kuning – Fisch in gelber Brühe	189
Terong goreng – Gebratene Auberginen mit scharfer Soße	190
Papeda – Sagomehlbrei	190
<b>DIE TUGEND DES BRENNENDEN WASSERS</b> Christoph Keller	191
<b>GIN-MIXGETRÄNKE</b>	
Martinez	198
Gin and Tonic	198
Dry Martini	199
White Monkey	201
<b>PUDDING</b> Dieter Froelich	205
<b>HISTORISCHE PUDDINGREZEPTE</b>	
Boudin noir – Schwarzwurst (Blutwurst)	209
Sack-Kuchen	209
Beist	210
Holsteinischer Wurst-Pudding	211
Plum-Pudding	212
Chocoladen-Pudding	213
Kirschen-Pudding	214
<b>WIE DER FLEISCHBERG ZUM SCHAUM</b> <b>UND DER KOCH ZUM KÜNSTLER WURDE</b> Felix Bröcker	215
<b>REZEPTE DER AVANTGARDEKÜCHE</b>	
Essbare Farben	221
Rippchen mit Kraut	221
Erbsensuppe 60°/4°	222
Omelette surprise	223
Biografien	228
Bildindex	235

## CHICKEN McNUGGETS – 500 JAHRE KULINARISCHE GLOBALISIERUNG

Marin Trenk

„Sie haben Schwein!“, gratuliert uns ein Werbeprospekt des bekanntesten Discounters Deutschlands, denn: „Vielfalt ist angesagt!“. Worum geht es? Schlicht darum, dass es in dieser Woche ein vielfältiges Angebot an Schweinefleisch gibt: neben Koteletts auch Nacken, Schnitzel, Filet, Cordon bleu, Bratwurst und Hack. Verglichen mit dem üblichen Frischfleischsortiment handelt es sich tatsächlich um ein breites Angebot. Deutsche Supermärkte bieten gewöhnlich drei bis vier Fleischsorten an, neben Schwein noch Rind, Huhn und Pute. Dabei gibt es vom Geflügel meist nur Brust oder Keule, vom Rind Hackfleisch, Roulade, Gulasch, Steak und Suppenfleisch und vom Schwein neben Kotelett, Schnitzel und Bauchfleisch noch das obligatorische Hack. Auffallend daran ist, dass es sich durchweg um Muskelfleisch handelt. Doch wo bleibt der Rest? Und was sagen solche Angebote über unsere Essgewohnheiten aus?

Durchstreift man die Weltliteratur, wird man zu Kulinarischem ausgesprochen fündig. Eine der bekanntesten kulinarischen Passagen der europäischen Literatur dürfte der Anfang des vierten Kapitels von James Joyce' *Ulysses* sein. Dort wird uns der Dubliner Odysseus mit folgenden Worten vorgestellt: „Mr Leopold Bloom ate with relish the inner organs of beasts and fowls. He liked thick giblet soup, nutty gizzards, a stuffed roast heart, liverslices fried with crustcrumbs, fried hencods' roes. Most of all he liked grilled mutton kidneys which gave to his palate a fine tang of faintly scented urine”.<sup>1</sup>

Seit Jahren befrage ich meine Studenten zu ihren Essgewohnheiten – ihren Vorlieben und Abneigungen. Glaubt man diesen gesammelten Auskünften, würden sich die meisten von ihnen beim Lesen dieser Zeilen angewidert abwenden. Tatsächlich gibt es heute eine kleine Gemeinde von Joyce-Fans, die zum sogenannten ‚Bloomsday‘ feierlich gegrillte Lammnieren verspeist. Der allergrößte Teil der angelsächsischen Leserschaft – inklusive der heutigen Dubliner – aber dürfte darauf ebenfalls mit Abscheu reagieren. Warum ist das so? Was ist in den mehr als einhundert Jahren seit dem ersten ‚Bloomsday‘ am 16. Juni 1904 passiert, dass wir heute so ganz anders

reagieren? Auf der einen Seite erscheint es uns selbstverständlich, dass sich unsere Geschmackspräferenzen in der frühesten Kindheit und Jugendzeit herausbilden und uns ein Leben lang begleiten. Wer erinnert sich nicht mit einer gewissen Sentimentalität an bestimmte Geschmäcker und Gerichte seiner Kindheit? Auf der anderen Seite haben wir die Erfahrung gemacht, dass sich unsere Ernährungsgewohnheiten tiefgreifend gewandelt haben. Der Zentralverband deutscher Konsumgenossenschaften fragte 1965: „Was ist der Deutschen Leibgericht?“ Eine Mehrzahl der Befragten bekannte sich zu Eisbein.<sup>2</sup> Ein solches Umfrageergebnis wäre in der Zwischenzeit undenkbar. Auf die Frage, welche Küche ihnen als die beste gelte, antwortete eine Mehrzahl meiner Studenten mit zwei asiatischen Küchen (Japanisch, Thai) und einer mediterranen (Italienisch).

Zweifellos zählen viele Menschen im Westen die Thai-Küche neuerdings zu den besten der Welt. In der Überwindung des früheren Speisekonservatismus könnte man vermuten, dass die Menschen zuvor einfach keine Gelegenheit hatten, Anderes und Fremdes auszuprobieren. Interessant aber ist, dass diejenigen, die in früheren Zeiten die Chance hatten, Neues zu probieren, dies in aller Regel ohne Begeisterung taten. Ich untersuche seit einigen Jahren die Esskulturen Thailands und muss zugeben, dass ich überrascht war, als ich beim Studium der einschlägigen historischen Quellen feststellte, dass bis weit ins 20. Jahrhundert hinein kein Chronist ein gutes Wort für die Thaiküche übrighatte. Thailands einzigartige Esskultur empfand man nicht nur als schlecht, sondern als ungenießbar.<sup>3</sup> Wie konnte es zu dieser extremen Ablehnung kommen? An der Schärfe lag es nicht, denn bis ins 18. Jahrhundert hinein war die thailändische Küche nicht besonders scharf. Als abstoßend empfand man sicher die Verwendung fermentierter Ingredienzien wie die allgegenwärtigen Fischsoßen und Krabbenpasten. Allgemein stellten die gewürzintensiven Geschmackskombinationen Südostasiens für den europäischen Gaumen ein unüberwindbares Hindernis dar.

Während die Würzpraktiken der Thaiküche gewissermaßen barock erscheinen, zeigen sich jene der japanischen Küche als von geradezu minimalistischer Schlichtheit. Wer aber erinnert sich in Zeiten, in denen die ganze Welt *Sushi* und *Sashimi* liebt, noch daran, dass der Westen Japans „fischige Scheußlichkeiten“<sup>4</sup> jahrhundertlang als gänzlich degoutant ausgrenzte? Die gleiche ablehnende Haltung traf ebenfalls lange Zeit jene Küche, die im Verlaufe des 20. Jahrhunderts für viele Amerikaner und

Europäer zur ‚Einstiegsdroge‘ in die Welt des exotischen Essens wurde: die Küche Chinas oder, genauer gesagt, die Küche der China-Restaurants.<sup>5</sup>

Man könnte vermuten, dass diese Aversionen einfach in der Exotik der Speisen Thailands, Japans und Chinas begründet lagen, doch tatsächlich traf eine vergleichbare Ablehnung auch auf Italien zu. Obschon Nord- und Mitteleuropäer über Jahrhunderte hinweg nach Italien reisten, fanden sie die italienische Küche gewöhnlich unappetitlich:<sup>6</sup> Gemüse und Fisch galten den Deutschen als Armeleuteessen; Meeresfrüchte waren zumeist unbekannt; Knoblauch fand man ekelerregend; und Pasta schließlich wurde als gewöhnungsbedürftig empfunden. Olivenöl, die Säule der mediterranen Ernährung, galt als gesundheitsgefährdend. Was in späteren Zeiten „Montezumas Rache“ genannt wurde, hieß unter den deutschen Reisenden des 18. und 19. Jahrhunderts einfach nur die „Ölkrankheit“. Bezeichnenderweise soll es in England bis in die Nachkriegszeit hinein Olivenöl vor allem in Apotheken gegeben haben – es galt als probates Abführmittel.

Eine Beobachtung zu diesem erstaunlichen Unvermögen, sich unbefangen auf Neues einzulassen, findet sich in einem Klassiker der Ethnologie, *Traurige Tropen* (1955) von Claude Lévi-Strauss. Anlässlich einer Schiffsreise nach Brasilien im Jahre 1934 bekennt er in der Einleitung: „Ich wünsche mir, zur Zeit der *wahren* Reisen gelebt zu haben.“<sup>7</sup> Doch kaum wird in ihm dieser Wunsch laut, wird er eines Dilemmas gewahr: Damals, im Entdeckungszeitalter des 16., aber auch 18. Jahrhunderts, wären die Erfahrungen sicher grandios gewesen. Doch ohne das Wissen und die Erfahrung späterer Zeiten hätte er nur wenig von den fremden Kulturen verstanden und möglicherweise nichts als Spott und Verachtung für sie übriggehabt.

Auf die Erfahrung des kulinarisch Fremden trifft dies typischerweise zu. Frankreichs Gesandter am Königshof von Siam im Jahre 1690 etwa, Simon de la Loubère<sup>8</sup>, berichtet von einem Bankett, bei dem mehr als dreißig Gerichte gereicht wurden. Er aber muss eingestehen, von keiner dieser Speisen auch nur eine probiert zu haben. Ähnlich kapitulierte sein Landsmann, der Missionar François Gervaise, vor der kulinarischen Fremderfahrung, als er sich beschwerte, dass Thailand zwar über köstliche Produkte verfüge, seine törichten Köche mit ihren stinkenden Soßen dennoch jedes Gericht ruinieren würden.<sup>9</sup> Die wenigen Ausnahmen kulinarisch experimentierfreudiger Reisender dieser Zeit bestätigen im

---

Grunde die Regel, dass die kulinarischen Barrieren zwischen den Kulturen unüberwindbar groß zu sein schienen. Wie aber wurden diese Barrieren im Laufe der Zeit kleiner? Warum ändern sich Geschmäcker? Wie kommt man dazu, etwas Neues zu probieren, Gefallen an Neuem zu finden oder Überdruß an Hergebrachtem zu empfinden?

#### VOM WANDEL – SPAGHETTI MIT THAILÄNDISCHER FISCHSAUCE

Um sich der Frage nach Beständigkeit und Veränderung von Essgewohnheiten zu nähern, gehen wir zurück nach Italien: Gibt es eigentlich eine italienische Küche, und wenn ja, seit wann? Ist diese Küche derjenigen des antiken Rom ähnlich?

Ich habe meine Studenten gefragt: Was glauben Sie, haben die alten Römer gegessen? Zwar gab keiner an, dass sie sich an *Latte macchiato* oder *gelati* gelabt hätten. Doch manch einem schien es wahrscheinlich, dass man bereits im antiken Rom Pizza und Pasta zu schätzen wusste. Auch wenn damit die historische Wahrheit eindeutig verfehlt wird, könnte man sagen, dass dem eine ganz plausible Intuition zugrunde liegt: Nämlich die Intuition, dass (Ess-)Kulturen etwas über Jahrhunderte hinweg Beständiges und Überdauerndes haben können. In Bezug auf den Mittelmeerraum entwickelte der französische Historiker Fernand Braudel hierfür den Begriff *longue durée*.

*Longue durée*, das heißt in unserem Fall, dass die Küchen des alten Rom und des heutigen Italien auf einigen gleichen, unveränderten Pfeilern beruhen: Das erwähnte Olivenöl ist sicher einer davon, Weizen ein anderer, Wein ein weiterer.<sup>10</sup> Obschon wir diese kulinarischen Säulen benennen können, haben wir keinerlei Vorstellung davon, wie diese römische Küche geschmeckt haben könnte. Es gibt mehrere Gründe dafür anzunehmen, dass sie ganz anders geschmeckt haben muss als das, was wir heute als italienische Küche kennen. Ein entscheidender Faktor sind die charakteristischen Gewürzkombinationen der römischen Küche. Zunächst einmal kannten die Römer der Antike ein Universalgewürz, das *garum* hieß. Obwohl dieses *garum* heutzutage in keiner europäischen Küche Verwendung findet, ist es uns gar nicht so fremd. Wir kennen es in Gestalt der südostasiatischen Fischsoßen, der thailändischen *nam pla* oder der vietnamesischen *nuoc mam*, die als wichtige Zutaten in praktisch jedes Gericht gehören. Um



die Bedeutung dieser Gewürzzutat zu begreifen, hier ein kleiner Selbstversuch: Kochen Sie sich Spaghetti und würzen Sie Ihre Bolognese mit Fischsoße. Ich würde das nicht empfehlen. Aber Sie werden sich damit einen bleibenden Eindruck von der Macht des *garum* bewahren.

Da das *Imperium Romanum* einen regen Gewürzhandel mit Indien pflegte, spielte neben einigen exotischen Gewürzen vor allem Pfeffer eine ähnlich wichtige Rolle wie heute bei uns. Doch für die römische Küche waren insbesondere Gewürze wichtig, die einem heutzutage exotisch erscheinen, obgleich sie durch und durch europäisch sind, wie beispielsweise Safran. Darüber hinaus wurde mit dem heimischen Kreuzkümmel gekocht, der neuerdings eher mit Indien oder der Levante identifiziert wird. Zu den am häufigsten verwendeten Gewürzkräutern der Römer gehörten indes Liebstöckel – auch als Maggi oder ‚Maggikraut‘ bekannt – und die bittere Weinraute. Wenn man also an Speisen denkt, die mit Fischsoße, Maggi und bitteren Kräutern zubereitet wurden, bekommt man eine Vorstellung davon, wie die Küche des klassischen Rom geschmeckt haben muss. Rosmarin etwa wuchs im Mittelmeerraum, aber seinen gastronomischen Meriten – anders als seinen medizinischen<sup>11</sup> – verweigerten die Römer der Antike ihre Wertschätzung. Oregano hingegen fand zwar gelegentlich Verwendung, spielte aber beileibe nicht die Rolle, die man vermuten würde.<sup>12</sup>

Ähnlich wie viele Gewürze und Kräuter, die für den Geschmack der römischen Küche prägend waren, scheint auch das *garum* den Untergang des römischen Weltreiches nicht überlebt zu haben. Als sich später Muslime auf Sizilien niederließen, brachten sie neue Geschmäcker und Produkte mit. Allem voran ist hier die Einführung des Zuckerrohrs zu nennen. Der Zucker, einstmals ein Gewürz, das in vergleichbaren Dosierungen wie Salz und Pfeffer Verwendung fand, stieg fortan langsam, aber sicher zu einem grundlegenden Bestandteil der europäischen und heute der globalen Ernährungsgewohnheiten auf.<sup>13</sup> Auch an der Verbreitung der ursprünglich aus China stammenden Orange und des *sherbets* oder *Sorbets*, dem Urahn des *gelato*, hatten die Sarazenen entscheidenden Anteil. In der Zeit ihrer Herrschaft verwandelten sich einige der an Weizen gewöhnten Italiener sogar zu Europas ersten Reisessern.

Einen weiteren Streich gegen die römische Küche führte ein Italiener fast im Alleingang: der Genuese Christoph Kolumbus. Mit der Entdeckung Amerikas trat Kolumbus eine Lawine des kulturellen und vor allem

kulinarischen Austausches los. Mit dem Jahr 1492 beginnt die erste ‚kulinari- sche Globalisierung‘, in deren Verlauf sich das Ernährungsverhalten der gesamten Menschheit ändern sollte und die Küchen dieser Welt zu ihrer uns heute bekannten Gestalt fanden.

#### COLUMBIAN EXCHANGE

Dem weltumspannenden Austauschprozess nach 1492 hat der ame- rikanische Bio-Historiker Alfred Crosby den Namen ‚Columbian Exchange‘ verliehen. Dabei hatten die indianischen Nutzpflanzen weitreichende Aus- wirkungen auf die Esskulturen der gesamten Menschheit, während die Haustiere und einige Anbaufrüchte der Alten Welt die Ernährung in den beiden Amerikas umgestalteten.

Ich möchte an einige der wichtigsten Produkte dieses Prozes- ses erinnern.<sup>14</sup> Von grundlegender Bedeutung waren die Grundnahrungs- mittel Mais, Kartoffel und Kassawa. In Europa gelangte der Mais vor allem in den Süden und Südosten und die Kartoffel in den Norden, wo sie innerhalb von ein bis zwei Jahrhunderten zu dominanten Nutzpflanzen aufstiegen. In Afrika wurde die Ernährung durch die Einführung von Mais und Kassawa weitgehend umgestaltet. In China wurde mancherorts Mais genauso wich- tig wie Reis. Eine weitere begehrte Neuheit war dort die Süßkartoffel oder Batate, die selbst auf bescheidensten Böden gedeiht. Daneben setzten sich neuweltliche Bohnensorten überall auf dem Globus durch. Eine Legumi- nose, die Erdnuss, stieg in Westafrika zu einem zentralen Bestandteil der Ernährung auf, aber auch in die Küchen Ost- und Südostasiens wurde sie begierig aufgenommen. Die Bedeutung einiger weiterer Produkte der Neuen Welt – darunter die Tomate, die Gewürzpaprika oder Chili, der Kürbis und die Sonnenblume, aber auch Früchte wie Papaya, Ananas, Guave sowie die einzigartige Kakaobohne – lässt sich nicht hoch genug veranschlagen. Diese Produkte hinterlassen bis heute Spuren in fast allen Essprovinzen der Welt.

Wir Ethnologen bewundern seit Langem, wie Menschen neue Subs- tanzen aufnehmen und mit neuen Gegenständen umgehen – sich Neues aneig- nen und Fremdes zu Eigenem machen. Bei Lebensmitteln ist es gewöhnlich geradezu atemberaubend, wie gründlich sie ‚indigenisiert‘ und damit kom- plett ‚entexotisiert‘ wurden. Wer könnte sich die Küche in Süd- und Südost- asien ohne die allgegenwärtige Schärfe des Chili vorstellen, die mediterrane

Welt ohne den Geschmack der Tomate oder das Essen in Deutschland ohne Kartoffeln? Dabei fällt auf, wie häufig ikonische Gerichte – jene, die als typisch für eine regionale oder nationale kulinarische Kultur gelten und sie zu verkörpern scheinen – Fremdes mit Eigenem verbinden. Denken Sie etwa an Thüringer Kartoffelklöße, schwäbischen Kartoffelsalat oder Schweizer Rösti. Versuchen Sie, sich ein andalusisches *Gazpacho* ohne Tomate oder den thailändischen Papayasalat *somtam* ohne Papaya und ohne Chili vorzustellen. Man kann sogar behaupten, dass sich im Verlauf des Columbian Exchange nicht nur die globalen Essgewohnheiten gewandelt haben, sondern dass die erste kulinarische Globalisierung die Küchen, wie wir sie heute auf der Welt vorfinden, überhaupt erst hervorgebracht hat. Da wären nicht nur Italien (Tomate) und Ungarn (Paprika) zu nennen, sondern auch Belgien (Fritten), England (Tee) etc. Am frappierendsten ist möglicherweise der Chili. Während bis 1492 nur einige wenige indianische Völkerschaften die scharfe Schote auf ihrem Speisezettel hatten,<sup>15</sup> isst heute weltweit bereits jeder Dritte scharf gewürzt, mit steigender Tendenz. Und überall dort, wo Chili seinen festen Platz in der Alltagsküche behauptet, wird er in Verbindung mit althergebrachten Ingredienzien als Charakteristikum der jeweiligen Esskultur verstanden – *Harissa* in Nordafrika, *masala* in Indien, *Sambal Oelek* in Indonesien. Die Menschen freilich haben all diese Fremdursprünge zumeist vergessen. Für sie sind sie bedeutungslos geworden. Wenn heute weltweit die eigenen kulinarischen Traditionen gegen die wirklich oder vermeintlich nivellierenden Tendenzen der Globalisierung verteidigt werden, dann verteidigt man häufig die Errungenschaften der ersten kulinarischen Globalisierung gegen die späteren und neuesten Globalisierungsschübe.

#### ZUR KLASSIFIKATION VON KÜCHEN

Ich habe soweit den Begriff der ‚Küche‘ ganz beiläufig verwendet. Dabei ist dieser Begriff um einiges problematischer, als man für gewöhnlich anzunehmen geneigt ist. Denn wie würden wir eine Küche tatsächlich definieren? Wenn ich exemplarisch versuchen würde, Ihnen die thailändische Küche zu erklären, dann würde ich mit dem Naheliegendsten anfangen: Thai essen Reis. Das wäre keine große Überraschung und hätte keine große Trennschärfe, denn auch in Italien isst man Reis, im Iran, in Indien und China, ganz zu schweigen von allen südostasiatischen Nachbarn Thailands.

Also müsste ich aufzählen, was sonst alles gegessen wird. Irgendwann käme ich auf die Techniken der Zubereitung zu sprechen, womit wir schnell beim Wok wären. Vom Wok aus wäre es nun ein Katzensprung dazu, dass alle vorwiegend kurz gebratenen Zutaten vorher stets klein geschnitten werden müssen. Was wiederum bedeutet, dass man in Thailand nie ein Messer auf dem Esstisch sehen wird, weil es dessen nicht bedarf. Damit wäre ich bei der Essetikette angekommen. Man könnte immer mehr ins Detail gehen und weitere Merkmale sammeln, doch wohin würde das führen? Mich erinnert das an eine Kurzgeschichte, die ich vor langer Zeit gelesen habe: Ein Mann bekommt den Auftrag, China kartografisch zu erfassen. Eine Lebensaufgabe, der er sich mit Herzblut widmet. Am Ende übertrifft sein Werk alle Erwartungen, doch es hat einen gravierenden Nachteil: Die Karte ist so groß wie das Reich der Mitte selbst.

Die Beschreibung einer Küche läuft Gefahr, demselben Dilemma anheimzufallen. Deshalb braucht es eine Strategie, eine geradezu performative Herangehensweise, um eine Küche zu beschreiben. Das soll nicht heißen, dass man bestimmte Elemente und Aspekte ausblenden oder andere selektiv hervorheben soll. Es geht vielmehr darum, den Fokus einer solchen kulinaethnologischen Analyse auf spezifische Geschmackskombinationen zu richten. Die These ist, dass man eine Küche – beispielsweise die heutige italienische oder chinesische – trennscharf bestimmen kann, indem man die für sie charakteristischen Geschmackskombinationen, die sogenannten „flavor principles“<sup>16</sup>, bestimmt. Jede Kombination von Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Basilikum und Tomate schmeckt nach Mittelmeerraum, speziell nach Italien. Ein anderes Beispiel wäre die Kombination von Sojasoße, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Reiswein. Das schmeckt nach chinesischer Küche, speziell nach jener von Kanton. Natürlich bedarf das Prinzip noch gewisser Verfeinerungen, doch scheint es für die Charakterisierung sowohl einfacher Regionalküchen als auch ganzer Nationalküchen und übergeordneter Essprovinzen vielversprechend zu sein.

Wendet man diese Überlegung über die Klassifizierbarkeit von Küchen oder ganzen Essprovinzen anhand charakteristischer Geschmackskombinationen *cum grano salis* an, zeigt sich, dass wir es weltweit mit etwa acht klar bestimmbareren Essprovinzen zu tun haben.<sup>17</sup> So wird sich bei der Behauptung, in Europa gebe es eine ‚mediterrane Essprovinz‘, wahrscheinlich wenig Widerspruch regen. Hingegen bedeutet es vermutlich für so

manchen eine Kröte zu schlucken, wenn ich vorschlage, in Europa noch eine weitere Essprovinz anzuerkennen, und zwar eine solche, die alles umfasst, was nicht zum Mittelmeerraum zählt oder kulinarisch im Römischen Reich wurzelt. Das heißt England, Deutschland und zu einer ‚nordatlantischen Essprovinz‘ zusammenzudenken. Dabei kommt es noch schlimmer, denn durch den europäischen Kolonialismus wurde diese Essprovinz exportiert, weshalb ganz Nordamerika dazuzurechnen ist. Weniger problematisch ist wohl, dass man den Namen ‚Naher Osten‘ für eine Essprovinz reservieren kann, die mit vielen Unterteilungen von Marokko bis zum Hindukusch reicht. Darüber hinaus gibt es keine großen Zweifel, dass der Rest von Asien in drei weitere Essprovinzen zerfällt: ‚Südasien‘, also Indien und die Nachbarstaaten, ‚Ostasien‘ mit China und ‚Südostasien‘, wo die Fischsoße regiert. Wahrscheinlich bilden auch ‚Afrika südlich der Sahara‘ sowie ‚Ozeanien‘ zwei weitere Essprovinzen. Wie unschwer zu erkennen ist, gibt es in dieser Liste Lücken. Eine davon ist ‚Südamerika‘, das aus meiner Sicht einen Ableger der mediterranen Essprovinz darstellt. Dies trifft auf Länder wie Kuba, Chile oder Argentinien zu, nicht aber auf Mexiko oder Peru. Bei ihnen handelt es sich um eigenständige Küchenprovinzen, die in den indianischen Traditionen des Azteken- und Inkareichs begründet sind. Die dritte Ausnahme ist Brasilien, da dort – zumindest in Teilen – ein starker afrikanischer Einfluss zu finden ist. Auch auf den anderen Kontinenten kann man Ausnahmen aufdecken, denn sollte es ‚Afrika südlich der Sahara‘ als Essprovinz geben, dann gehört Äthiopien mit Sicherheit genauso wenig dazu,<sup>18</sup> wie sich China und Japan kulinarisch unter einen Hut bringen lassen – Japan ist unbedingt als eigenständige Essprovinz zu betrachten.

Letztendlich kennen wir Ethnologen noch viele kleine Ausnahmen, die in diesem großen Bild zwangsläufig fehlen müssen. Dennoch sollte das Grundprinzip der Klassifizierung von Küchen und deren grobe Einordnung zu übergeordneten Essprovinzen deutlich geworden sein. Folgt man diesem Klassifikationsentwurf, dann stellt sich die Frage: Haben sich bestimmte Geschmackskombinationen oder auch einzelne charakteristische Elemente dieser Küchen globalisieren können? Wenn ja, welche, und warum konnten es einige und andere nicht? Welche Geschmackskombinationen, oder anders gesagt, welche Küchen haben Auswirkungen auf den Rest der Welt, auf andere Küchen und andere Essprovinzen?

---

GLOBALISIERUNGSGEWINNER UND -VERLIERER  
DIE FRAGE DER NIVELLIERUNG

Aus der nordatlantischen Essprovinz war der größte Globalisierungserfolg weniger den Speisen als vielmehr einigen Getränken beschieden. Außer in jenen Kulturen, in denen religiöse Bedenken dem Konsum einen Riegel vorschieben, ist mir keine Gesellschaft bekannt, in der Bier nach europäischer Brauart nicht geradezu enthusiastisch getrunken würde. Einen fast noch erstaunlicheren Siegeszug haben Coca-Cola und andere Softdrinks hingelegt. Weltweit scheinen die Menschen keiner Kultur Coca-Cola abgelehnt zu haben. Im Gegenteil: Auch als Festgetränke erfreuen sich Coke und Co der denkbar größten Beliebtheit. (Diese Vorliebe teilen keineswegs nur Menschen: Thailands Geisterwelt scheint sich mehrheitlich einer knallroten Fanta-Variante verschrieben zu haben, weshalb sie den Bewohnern der Geisterhäuschen im ganzen Land dargereicht wird.)

An Nahrungsmitteln könnte man an erster Stelle Brot nennen. Wenn es sich nicht entlang kolonialer Einflüsse verbreitete, wie etwa das Baguette im Senegal oder in Laos, wo es heutzutage innig geliebt wird, dann handelt es sich zumeist um jenes Produkt, das in den USA unter dieser Bezeichnung bekannt ist. Auch ohne getoastet zu werden, hat ein solches ‚Toastbrot‘ etwa in Ländern wie Nigeria, Kenia oder Thailand einen festen Platz im kulinarischen Universum gefunden, und auch Japaner mögen auf ihr Frühstücksbrot schlechterdings nicht mehr verzichten.<sup>19</sup> Daneben gibt es noch einige verblüffende Überraschungserfolge, wie zum Beispiel britisches *Corned Beef* oder amerikanisches *spam*, die in vielen Südseekulturen als Delikatesse gelten.<sup>20</sup> Auch damit, dass die deutsche Schweinshaxe einmal Thailand erobern würde, war nicht unbedingt zu rechnen.<sup>21</sup>

Dass die ‚mediterrane Essprovinz‘ und allen voran die italienische Küche global den größten Anklang findet, ist bekannt. In ihrer trivialen Version, als *Fast Food* in Form von Pizza und Pasta, wurde sie weltweit übernommen und erfuhr eine Aneignung entlang eigener Geschmackspräferenzen. Pizza mit einem dicken, süßlichen, weichen Teig und Mayonnaise anstatt Käse hat heute einen festen Platz im Sortiment von Thailands *Street Food*. Auch die ‚mediterrane Essprovinz‘ kann auf ein sich rapide ausbreitendes Getränk verweisen: Wein ist dabei, zu einem wahrhaft universellen Getränk zu werden – und zu einem Statussymbol, etwa in Thailand und neuerdings in China.

Und die französische Küche, die in Europa seit dem 17. Jahrhundert das Maß aller kulinarischen Dinge war? Anders als die deutsche ist die französische Küche tatsächlich ein Globalplayer. Aber als solcher ist sie zugleich einer der Globalisierungsverlierer.<sup>22</sup> Denn in der Welt von heute ist der Westen nur noch einer unter vielen globalen Akteuren, womit auch die *Haute Cuisine* entthront und eine unter vielen geworden ist. Am erfolgreichsten ist die kulinarische Globalisierung Asiens verlaufen, vor allem Chinas, Japans, Indiens, Vietnams und besonders auch Thailands. Afrika dagegen und Ozeanien spielen auf der kulinarischen Weltbühne keine Rolle. Das gleiche gilt für Südamerika, was angesichts – um ein Land herauszugreifen – der so einzigartigen wie eleganten Küche der peruanischen Küste als erstaunlich gelten muss. Nur die mexikanische Küche stellt eine gewisse Ausnahme dar. Sie vermochte es, weit nach Norden zu expandieren, was primär der großen mexikanischen Diaspora in den USA geschuldet ist. Vieles, was in Amerika als mexikanisch gilt, würden Mexikaner jedoch nur schwerlich als solches erkennen. Es handelt sich um *Texmex*, das man besser als eine Unterabteilung der nordamerikanischen Snack-Kultur verstehen sollte.

Die Frage der globalen Einflussverhältnisse, das heißt von ‚beeinflussen‘ und ‚beeinflusst werden‘, ist zentraler Bestandteil der seit gut zwanzig Jahren geführten Globalisierungsdebatte. Zu Beginn war diese Debatte von der Sorge bestimmt, dass die Prozesse der Globalisierung zu einer Art Weltmonokultur führen könnten – also kulinarisch zum globalen Einheitsgeschmack. Das mutet im Rückblick reichlich verwegen an, denn man ging von der Annahme aus, dass dieser Einheitsgeschmack nur ein ‚westlicher‘ sein könne – McDonald’s und Pizza Hut als Einheitsgeschmack der Welt. Bis auf weite Teile Afrikas haben westliche *Fast-Food*-Ketten tatsächlich fast überall Fuß gefasst. Gleichwohl kann von einer kulinarischen Verwestlichung nicht die Rede sein.<sup>23</sup> Überall gilt *Fast Food* nur als Snack, nirgendwo vermag es lokale Küchen zu ersetzen. Und üblicherweise wird das Angebot der Ketten um lokale Geschmäcker erweitert.

Müsste man nicht vielmehr von einer kulinarischen ‚Entwestlichung‘ sprechen? Asia-Imbisse und *Ethnic Food* sind für die Ernährung des urbanen Durchschnittsdeutschen sicher häufig viel wichtiger als die jeweiligen Regionalküchen. Doch ich habe meine Zweifel, ob fremde kulinarische Einflüsse überhaupt zu einer wirklichen Nivellierung führen können.

Will man verstehen, was passiert, wenn Speisen reisen, dann kann man diese Transformationsprozesse, etwas allgemeiner gefasst, auf zwei Grundsätze herunterbrechen. Erstens werden sich alle Küchen, wenn sie reisen, in irgendeiner Weise anpassen. Ein wenig präziser formuliert, fügen sie sich in die existierende ‚kulinarische Grammatik‘ ein. Zweitens wird immer ein radikaler ‚Selektionsprozess‘ stattfinden. Damit ist besonders die Selektion einiger weniger Gerichte aus der jeweiligen Landesküche gemeint. Man muss sich vorstellen, dass der Erfolg der Thaiküche im Westen auf gerade einmal zehn bis fünfzehn Gerichten beruht.<sup>24</sup> Allein schon diese Grundsätze und die damit verbundenen kreativen Prozesse wirken einer umstandslosen Nivellierung von Essgewohnheiten entgegen.

#### CHICKEN McNUGGETS

Ich komme zurück zu meinem Ausgangspunkt: Aus dem Sortiment der Supermärkte als auch aus dem der meisten Fleischereien ist es nicht möglich, ein Tier auch nur halbwegs komplett zusammenzusetzen. Wir essen zwar gelegentlich sogar Bison, Strauß, Känguru und Alligator, doch die klaffenden Lücken beim Versuch, mit den käuflichen Teilen ein Tier zusammenzusetzen, zeigen die Richtung auf, in die sich Speisetabus heute entwickeln.

Bei einer Befragung von gut 250 Studierenden gaben 75 Prozent an, keine Innereien zu essen. Viele hatten indes kaum eine Vorstellung davon, was es alles an Innereien gibt. Die restlichen 25 Prozent, die angaben, im vergangenen Jahr Innereien gegessen zu haben, erwähnten fast ausschließlich Leber. Soweit in der kulinarischen Ethnologie bekannt, gab es unter den abertausenden Kulturen dieser Welt bislang keine, die Innereien pauschal abgelehnt hätte. Vielmehr wissen die Menschen fast aller Kulturen Innereien als Delikatesse zu schätzen. Was also passiert bei uns, dass Innereien dermaßen ins Hintertreffen geraten? Wieso dieser Sonderweg? Bevor ich darauf zu sprechen komme, muss ich noch ein weiteres Ergebnis erwähnen, das sich aus der Frage ergab: Was machen Sie mit dem Fettrand eines Steaks? 75 Prozent schneiden ihn weg. Das erneute Auftauchen der Zahl 75 erscheint mir bemerkenswert und kein Zufall zu sein, denn Fett und Innereien ist gemeinsam, dass sie ‚Geschmack‘ haben.

Abgesehen davon, dass es zunehmend Leute gibt, die jeglichen Fleischgenuss verpönnen, scheint bei der großen Mehrheit, die es sich nach



wie vor schmecken lässt, heute Fleisch gefragt zu sein, das nicht wie Fleisch schmeckt und auch nicht wie Fleisch aussieht. Oder gar an ein Tier erinnert. Ich nenne diesen Trend ‚Invisibilisierung‘. Dieses Unsichtbarmachen ist von ausschlaggebender Bedeutung, immer mehr Konsumenten bestehen darauf. In Amerika wird in der Zwischenzeit Fisch grundsätzlich ohne Kopf serviert. Bei solchen Empfindlichkeiten verbieten sich Innereien von selbst – denn ihren Geschmack kann man nur schwer zum Verschwinden bringen, ebenso wie ihre Gestalt meist keine Fragen offenlässt. Anders ist es mit Muskelfleisch, wie einem Schnitzel oder Hähnchenfilet. Es ist folglich kein Wunder, dass ein Großteil des in Deutschland verzehrten Hühnerfleisches ausschließlich Brust ist, genau gesagt achtzig Prozent, während der Rest des Tieres nahezu unverkäuflich ist.<sup>25</sup> Also landen die Füße in Thailand, die Innereien in den Ländern der früheren Sowjetunion, die Flügel gehen nach China, die Schenkel nach Afrika – dort mit fatalen Folgen für die einheimische Produktion.

Hält man sich diese Zahl vor Augen, achtzig Prozent, dann kann man in dem Siegeszug der vor dreißig Jahren in Amerika erfundenen Chicken McNuggets den logischen Kulminationspunkt dieser Entwicklung sehen. Ein Chicken McNugget aus dem Hause McDonald's besteht aus 37 Zutaten, bei denen es sich bei ‚einer‘ um Brustfilet handelt. Weder schmecken Nuggets wie Geflügel, noch erinnern sie in irgendeiner Weise an einen Hühnervogel. An einem Nugget erinnert nichts an Natur, in seiner knochenlosen Abstraktion stellt es sich als reines Kulturprodukt dar, bar jeglicher Herkunft: „Where does it come from? It comes from McDonald's“, heißt es dazu lakonisch bei dem amerikanischen Ess- und Kulturkritiker Michael Pollan.<sup>26</sup> Bis zur Erfindung des Nuggets waren die USA eine Hochburg der Rindfleischesser, seither ist der Konsum von Amerikas heiligen Kühen auf den zweiten Platz gerutscht. Dabei wird Rind gewöhnlich bereits überwiegend in einer invisibilisierten Form verzehrt, nämlich als Hamburger. Doch anscheinend lässt sich zwischen dem grauen *beef patty* des Hamburgers und seiner Herkunft noch ein dunkler Zusammenhang erahnen, anders als bei dem in Panade verpackten Chicken McNugget.

Chicken McNuggets – mündet darin die Entwicklung von fünfhundert Jahren? Tatsächlich betrifft sie nicht pauschal die westliche Welt, da die mediterrane Welt davon weitgehend freigeblieben ist. Bislang kommt diese Entwicklung am deutlichsten in den westlicher gelegenen Regionen der

‚nordatlantischen Essprovinz‘ zum Vorschein, mit den Vereinigten Staaten in der Rolle des Vorreiters. Man geht sicher nicht fehl mit der Vermutung, dass der kulinarische Megatrend der Invisibilisierung auf ein verändertes Verhältnis von Mensch zu Tier verweist. Während es über Jahrtausende geläufig war, respektvoll mit Tieren zu leben und sie als Nahrung zu verwerten, ist uns diese Selbstverständlichkeit verloren gegangen. Anscheinend bedarf es einer Verdrängungsleistung beachtlichen Ausmaßes, um überhaupt noch Tiere zu verspeisen. Zum Glück gibt es Gegenbewegungen. Eine davon sah ich vor einigen Wochen in Manhattan: den fabelhaften Farmersmarket am Union Square, der Regionalmärkten wie dem Frankfurter Bauernmarkt an der Konstablerwache ähnlich ist. Über eine andere Gegenbewegung aus dem Inneren der ‚McNuggets-Kultur‘, die sich mit Lust dem ganzen Schwein verschrieben hat, wird mein amerikanischer Kollege Brad Weiss unter dem programmatischen Titel *Farm to fork and snout to tail* berichten.<sup>27</sup> Ich gratuliere jetzt schon! Wer weiß, vielleicht haben wir ja doch Schwein.

- |  |  |
|--|--|
| 1 Joyce 1966: 65                                 | 15 Vgl. Coe 1994   |
| 2 Klever 1969: 7                                 | 16 Rozin und Rozin 2005  |
| 3 Trenk 2008, 2013                               | 17 Vgl. Anderson 2005  |
| 4 Hosking 1996                                   | 18 Vgl. Goody 1982   |
| 5 Vgl. Coe 2009                                  | 19 Vgl. Ohnuki-Tierney 1999: 268   |
| 6 Vgl. Richter 2002                              | 20 Vgl. Laudan 1996  |
| 7 Lévi-Strauss 1970: 20                          | 21 Vgl. Trenk 2013   |
| 8 La Loubère 1986: II, 37                        | 22 Vgl. Barlösius 2000   |
| 9 Gervaise 1989: 88                              | 23 Vgl. Watson 1997  |
| 10 Vgl. Anderson 2005                            | 24 Vgl. Sunanta 2005; Trenk 2013   |
| 11 Vgl. Root 1995: 312                           | 25 Vgl. Buse 2007  |
| 12 Vgl. Dalby 2006                               | 26 Pollan 2006: 115  |
| 13 Vgl. Mintz 1987                               | 27 Brad Weiss' Vortrag <i>Farm to Fork and Snout to Tail – Contemporary American food</i> ist nicht in diesem Band abgedruckt. |
| 14 Vgl. McNeill 1991;<br>Foster und Cordell 1992 |  |

## BIBLIOGRAFIE

- |  |   |
|--|---|
| Anderson, Eugene N.: 2005. <i>Everyone eats. Understanding food and culture</i> . New York: New York University Press.   | Buse, Uwe: 2007. <i>Welthandel: Streit im globalen Hühnerhof</i> . In: <i>Der Spiegel</i> 38: 85–91.                            |
| Barlösius, Eva: 2000. <i>France</i> . In: Kiple, Kenneth F. und Kriemhild Conèe Ornelas (Hrsg.): <i>The Cambridge world history of food</i> . 2 Bde. Cambridge: Cambridge University Press: 1210–1216. | Coe, Andrew: 2009. <i>Chop Suey. A cultural history of Chinese food in the United States</i> . Oxford: Oxford University Press. |
|  | Coe, Sophie: 1994. <i>America's first cuisines</i> . Austin: University of Texas Press.   |

- Crosby, Alfred W.: 1973. *The Columbian exchange. Biological and cultural consequences of 1492*. Westport: Greenwood Press.
- Dalby, Andrew: 2006. *Classical Rome*. In: Davidson, Alan (Hrsg.): *The Oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press: 191–193.
- Foster, Nelson und Linda S. Cordell (Hrsg.): 1992. *Chillies to chocolate. Food the Americas gave the world*. Tucson: University of Arizona Press.
- Gervaise, Nicolas: 1989. *Natural and political history of the kingdom of Siam (1688)*. Bangkok: White Lotus.
- Goody, Jack: 1982. *Cooking, cuisine, and class. A study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hosking, Richard: 1997. *„The fishy and vegetable abominations known as Japanese food“*. In: Walker, Harlan (Hrsg.): *Food on the move. Proceedings of the Oxford Symposium on food and cookery 1996*. Totnes, Devon: Prospect Books.
- Joyce, James: 1966: *Ulysses*. München: Dt. Taschenbuch-Verlag.
- Klever, Ulrich: 1969. *Eisbein. Eisbein über alles. Die gute deutsche Küche*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.
- Laudan, Rachel: 1996. *The food of paradise: Exploring Hawaii's culinary heritage*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- La Loubère, Simon de: 1986. *The kingdom of Siam (1691)*. 2 Bde. Bangkok: White Lotus.
- Lévi-Strauss, Claude: 1970. *Traurige Tropen*. Köln: Kiepenheuer & Witsch.
- McNeill, William H.: 1991. *American food crops in the Old World*. In: Viola, Herman J. und Carolyn Margolis (Hrsg.): *Seeds of change. A quincentennial commemoration*. Washington: Smithsonian Institution Press: 43–59.
- Mintz, Sidney W.: 1987. *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt am Main: Campus.
- Ohnuki-Tierney, Emiko: 1999. *We eat each other's food to nourish our body: the global and the local as mutually constituent forces*. In: Grew, Raymond (Hrsg.): *Food in global history*. Boulder, Colorado: Westview Press: 240–272.
- Pollan, Michael: 2006. *Omnivore's dilemma. A natural history of four meals*. New York: Penguin Press.
- Richter, Dieter: 2002. *Reisen und Schmecken. Wie die Deutschen gelernt haben, italienisch zu essen*. In: Voyage. Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung 5: 17–29.
- Root, Waverley: 1995. *Das Mundbuch. Eine Enzyklopädie alles Eßbaren*. Bearbeitet und aus dem Amerikanischen übersetzt von Melanie Walz. Frankfurt am Main: Eichborn.
- Rozin, Elizabeth und Paul Rozin: 2005. *Culinary themes and variations*. In: Korsmeyer, Carolyn (Hrsg.): *The taste culture reader. Experiencing food and drink*. Oxford: Berg Publishers: 34–41.
- Sunanta, Sirijit: 2005. *The globalization of Thai cuisine*. Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian Studies Conference. York University, Toronto, October 14–16.
- Trenk, Marin: 2008. *Tom Yam World. Thailand's foodstyles im Wandel*. In: Südostasien 2: 31–33.
- Trenk, Marin: 2013. *Abwehr und Verlangen. 150 Jahre thai-deutsche kulinarische Begegnung*. In: Grabowsky, Volker (Hrsg.): *Sammelband zu 150 Jahren deutsch-thailändischer Beziehungen* (erscheint 2013).
- Watson, James (Hrsg.): 1997. *Golden arches east. McDonald's in East Asia*. Stanford: Stanford University Press.