

die nationale Befreiung und kulturelle Unabhängigkeit einschließen. Sie wird seit Mitte des 20. Jahrhunderts bis heute systematisch dokumentiert, publiziert und erforscht, als systematische Komponente in verschiedene moderne Projekte in Literatur und Kunst einbezogen, als „Volkskultur“ propagiert und damit verbunden auf die Bühne und in Museumsausstellungen transferiert sowie in ein Emblem für nationale Spezifik umgewandelt. Alle diese Tendenzen verliefen parallel zum allmählichen Zerfall des traditionellen Systems folkloristischer Formen und Praktiken, mit dem Verschwinden zahlreicher älterer Kenntnisse und Fähigkeiten. Viele Versuche, die Folklore und die Traditionen in anderen kulturellen Kontexten (in folkloristischen Sammelbänden, spezieller Kunst, auf der Bühne, im Rahmen von Säbors und Revuen der Volkskunst u. ä.) neu zu entdecken, drücken in Wirklichkeit symptomatisch die eingetretenen tiefen Transformationen in der traditionellen Kultur und ihr Zurückweichen bei Eintritt der Moderne aus. Viele der stereotypen Bilder, mit denen wir heute zu tun haben, sind ein Zeichen eben dieser schon verschwundenen Schicht, die im Kontext der abgelaufenen historischen Prozesse dauerhafte Bilder und Embleme herauskristallisiert hat.

Drittens unterstreicht die Entwicklung der Auffassungen von Folklore und Traditionen in Bulgarien als Schlüsselement der nationalen Identität ihre Rolle als Brücke angesichts der Herausforderungen diverser modernistischer Projekte gegen Ende des 19. Jahrhunderts, Anfang des 20. Jahrhunderts, nach 1944, nach 1989 usw. Unabhängig von ihrem spezifischen historischen Kontext, werden Folklore und Traditionen als Mittel zur Aussöhnung zwischen sozialpolitischen Visionen und dem „Volk“ genutzt, wobei dies der Schlüssel ist, mithilfe dessen die nationale Gemeinschaft ihre Modernisierung erlangen soll ohne ihre kulturelle Eigenart zu verlieren. Auf eine irgendwie paradoxe Art wandelt sich so die allmählich schwindende Tradition in einen wesentlichen Teil der Modernisierungsversuche in verschiedenen historischen Perioden und fungiert als Ressource, zu der sich die nationale Gemeinde beständig hinwendet, sie neu entdeckt und neu verhandelt.

Nahrung und Ernährung der Bulgaren in der sozialistischen und postsozialistischen Periode: Dynamik der Veränderungen

Evgenija Krăsteva-Blagoeva

Das Thema Nahrung und Ernährung war in der bulgarischen ethnographischen Wissenschaft bis 1989¹ von peripherer Bedeutung. Gemäß der für sie typischen marxistischen Perspektive wurde die Ernährung zusammen mit Wohnung, Beruf, Kleidung u. a. als ein Teil der „materiellen Kultur“ betrachtet, die für sich steht und von der geistigen Kultur, die Bräuche, Rituale, Glauben usw. umfasst, zu unterscheiden ist. Der unzertrennbare Zusammenhang zwischen diesen beiden großen Teilen der traditionellen Kultur, der sich auf das Verständnis gründet, dass was immer das materielle Objekt sei, es ohne seine symbolische Konstruierung und Annahme undenkbar ist und es folglich nicht möglich ist, es von seinem rituellen Gebrauch abzutrennen, ist immanent in den Texten der führenden bulgarischen Ethnographen zu finden.² Dennoch ist die einzige größere Untersuchung von Volksnahrung und -ernährung der Bulgaren untergebracht im zweiten Band der dreibändigen Reihe Ethnographie Bulgariens, mit der Überschrift „Materielle Kultur“.³ Den Tendenzen der Zeit folgend, werden in dieser Arbeit im Detail die Besonderheiten der Nahrung und Ernährung der Bulgaren seit alten Zeiten bis zur Zeit des Verfalls der traditionellen Kultur Ende des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts beschrieben. Auch historische Zeugnisse über die Ernährung der Gemeinschaften, die sich auf bulgarischem Boden niedergelassen hatten, bevor im Jahr 681 südlich der Donau der mittelalterliche bulgarische Staat gegründet wurde, werden berücksichtigt. Das sind die Speisen von Thrakern, Slaven und Protobulgaren. Detailliert sind verschiedene Speisen der Bulgaren, ihre Essgewohnheiten und Praktiken beschrieben. Außerhalb des Forschungsinteresses blieb die Ernährung der zeitge-

¹ In der sozialistischen Periode entwickelte sich die wissenschaftliche Ethnologie in Bulgarien in zwei vom Marxismus dominierte Hauptrichtungen: Ethnographie, die zusammen mit der Archäologie als historische Hilfsdisziplin galt und Folkloristik, die sich im direkten Zusammenhang mit der bulgarischen Philologie entwickelte. Letztere untersuchte vor allem Folklore als Volkskunst und in späterer Zeit die traditionelle Kultur. Die beiden existierten nebeneinander und wurden von parallelen Institutionen entwickelt. S. MIHAILESCU/ ILIEV/ NAUMOVIC (Hg.): *Studying Peoples in the People's Democracies II: Socialist Era Anthropology in South-East Europe*. Münster 2008. In dieser Periode fiel die Nahrungsforschung in den Gegenstandsbereich der Ethnographie, die die sogenannte „Volks-“ oder traditionelle Kultur in ihrer Ganzheit umfasste.

² GENČEV, ST.: *Narodna kultura i Etnografija* [Volkskultur und Ethnografie]. Sofia 1984. – Ebenda: *Očerci po bālgarska etnografija* [Skizzen zur bulgarischen Ethnografie]. Veliko Tārnovo 1996. – MIHAILOVA, G.: *Materialnata kultura kato obekt na izsledvane v etnografskata nauka* [Die materielle Kultur als Forschungsobjekt in der Ethnografie]. In: *Bālgarska etnografija*, 1 (1975), S. 5-23.

³ RADEVA, L.: *Hrana i hranene* [Essen und Nahrung]. In: *Etnografija na Bālgaria II: Materialna kultura*. Sofia 1983.

nössischen Bulgaren da diese Wissenschaft als historische Hilfsdisziplin – das heißt als Untersuchung der Kultur der Bulgaren in der Vergangenheit – betrachtet wurde. Typisch für die Zeit ist, dass keine Versuche eines interkulturellen Vergleichs und der Bereicherung der Analyse um Daten von benachbarten Gemeinschaften und Kulturen unternommen wurden. Nach 1989 setzte sich die Tendenz zur Untersuchung der traditionellen Nahrung fort,⁴ aber man machte bedeutsame Erfahrungen damit, die Ernährung aus anthropologischer Perspektive zu betrachten. Dies ist ein Teil der Umwandlung der bulgarischen Ethnographie und Folkloristik in Kulturanthropologie und Ethnologie. Die Anthropologie der Ernährung, die deren Untersuchung als soziale und kulturelle Praxis voraussetzt, ist in Bulgarien ein noch zu entwickelndes Forschungsfeld.⁵ Dazu tragen nicht nur die objektiven Prozesse der Transformierung der Disziplin bei, von denen bereits die Rede war,⁶ sondern auch die derzeitigen kulturellen Gegebenheiten eines Schwankens der etablierten Gemeinschaften, Modelle, Grenzen und gemeinsamen Auffassungen. In diesem Kontext können an Nahrung und Ernährung die Prozesse von Formung, Deformierung und Reformierung der aktuellen kulturellen Praktiken unter dem Einwirken einer Vielfalt an sozialen, ökonomischen und ideologischen Faktoren, beeinflusst von Medien und Kultur, beobachtet werden.⁷ Untersuchungen wurden angestellt zu Themen wie Bildung und Kodifizierung der nationalen Küche,⁸ Eindringen der „globalen Nahrung“,⁹ Vermarktung und Kommodifizierung der Ernährung außerhalb des Hauses¹⁰ sowie Nahrung und Identität.¹¹

⁴ GAVRILOVA, R.: Koleloto na života. Vsekidnevniyat život v bălgarskija vāzroždenski grad [Das Rad des Lebens. Alltagsleben in einer bulgarischen Stadt der Wiedergeburtzeit]. Sofia 2000. – MARKOVA, M.: Hrana i hranene. Meždu priroda i kultura [Essen und Nahrung. Zwischen Natur und Kultur]. Sofia 2011.

⁵ Nach PARKHURST FERGUSON, PR.: A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. In: American Journal of Sociology 104, 3 (1998), S. 597-641.

⁶ Zu dieser Frage s. a. MIHAILESCU/ILIEV/NAUMOVIC, 2008 (wie Anm. 1).

⁷ GAVRILOVA, R.: „Bălgarsko“ za večerija [„Bulgarisches“ zum Abendessen]. Seminar_BG. Online spisanie za kulturni izsledvania, 12, „Kultura za prodan“ 2015.

⁸ VUKOV, N./IVANOVA, M.: Food Labels, meal specialties and regional identities: the case of Bulgaria. In: Ethnologia Balkanica 12 (2008), S. 37-58.

⁹ KRĀSTEVA-BLAGOEVA, EVGENIJA: Bulgarians and McDonald's. Some Anthropological Aspects. In: Ethnologia Balkanica 5 (2001), S. 207-218. – VELINOVA, I.: Za potrebnostite, potrebnieto i konsumacijata pri socializma [Über die Bedürfnisse, den Verbrauch und Konsum im Sozialismus]. In: Antropologični izsledvanija V, Sofia 2004, S. 71-85.

¹⁰ YOTOVA, M.: Bălgarija – rodina na kiseloto mljako – ili za tradicionata hrana kato etnokulturen diskurs [Bulgarien – Heimat des Joghurts – oder über traditionelle Nahrung als ethnokultureller Diskurs]. In: Bălgarska etnologija 4 (2011), S. 33-55. – KASSABOVA, A.: Sred „naj-ekzotičnite“ kuhni vāv Viena – „restorantāt na instinskite bălgarski specialiteti“. In: Bălgarska etnologija, 3 (2008), S. 34-45. – GAVRILOVA, 2015 (wie Anm. 7).

¹¹ Vgl. u. a. KRĀSTEVA-BLAGOEVA, EVGENIJA: Tasting the Balkans: Food and Identity. In: Ethnologia Balkanica 12 (2008), S. 25-36. – Ebenda: Food and Migration. The Case of Bulgarians in Munich. In: Ethnologia Balkanica 13 (2009), S. 249-268.

Die Ernährung im Sozialismus: „super Geschmack“ unter defizitären Bedingungen

Eine wesentliche Charakteristik des sozialistischen Konsums war die seitens des Staates ausgeübte „dictatorship over needs“¹². Der Staat sorgte für die Befriedigung der Bedürfnisse der Menschen und bestimmte, wer was braucht. Im Diskurs entdecken wir als Ausdruck dieses diktatorischen Regimes den unpersönlichen Gebrauch von Verben in der dritten Person Plural, die die Versorgung mit bestimmten defizitären Früchten mit „puskane“ [frei herauslassen] ausdrücken: „sie haben Mandarinen freigegeben“, „sie haben Apfelsinen rausgelassen“ – ein Signal für die Leute, sich schnellstmöglich in die Schlangen des nächsten Geschäfts einzureihen. Ungestellt und unbeantwortet bleibt die Frage, wer diejenigen sind, die jene Güter „freigegeben“. Die Verteiler von Gütern haben viele Gesichter: Vertreter der Parteimacht und die ‚da oben‘. Die Unregelmäßigkeit des „Freigebens/Rauslassens“ und die Unwägbarkeit dessen, wann genau es eintreten wird, obwohl ein bestimmter Erwartungshorizont da war, da fragliche Zitrusfrüchte allein und ausschließlich zum neuen Jahr „freigegeben“ wurden, bezeichnen die charakteristische Besonderheit des sozialistischen Verbrauchs als zufällig und alltäglich, nicht reguliert und nicht als eine banale soziale Praxis wie in den westlichen kapitalistischen Ländern.¹³

Die sozialistische Defizitwirtschaft hatte ihre Besonderheit im Hinblick auf die Nahrung, die sich nicht so sehr im Mangel an Lebensmitteln ausdrückte, wie in der Beschränkung der Wahlmöglichkeiten und der realen Möglichkeiten, Nahrung¹⁴ zu kaufen. Die Versorgung mit Produkten geschah in Geschäften verschiedenen Typs (Bäcker, Metzger, Gemüsehändler, Lebensmittelhändler, Gastronomie), die weit entfernt voneinander lagen – in jedem Stadtviertel gab es nicht mehr als ein bis zwei Geschäfte vom jeweiligen Typ. Das verlängerte die Einkaufszeit bedeutend, bis man einen Rundgang durch alle gemacht hatte, um sich mit den wichtigsten im Haushalt unverzichtbaren Nahrungsmitteln zu versorgen. Dieses Bild begann sich in den 1970er und 1980er Jahren allmählich zu verändern, als in den neu errichteten Paneel-Vierteln in Sofia die Errichtung von Supermärkten vorgesehen war – einer pro Viertel, was völlig unzureichend war. In diesen wurden vor allem Grundnahrungsmittel verkauft, aber kein Obst und Gemüse. Letztere gab es auf den in jedem Viertel vorhandenen städtischen Märkten. Das Einkaufen war überall mit einem steten Schlange stehen verbunden, was seine Zeit benötigte. Die meisten Geschäfte waren an Feiertagen nicht geöffnet (am Samstag nur wenige bis Mittag), so dass alles Notwendige für das Wochenende bis Freitagabend besorgt werden musste. Charakteristisch war das Fehlen dieser sogenannten „Universalgeschäfte“ (bis zur 2. Hälfte der 1970er Jahre), die als Symbol

¹² FEHER, F./Heller, A./Markus, G. [HELLER, A./MARKUS, G]: Dictatorship over Needs. An Analysis of Soviet Societies. New York 1983.

¹³ VELINOVA, 2004 (wie Anm. 9).

¹⁴ Ich schließe hier die Eigenversorgung mit auf dem Dorf erzeugter Nahrung für zu Hause aus, die während der ganzen sozialistischen Periode existierte, trotz des Erscheinens von Kooperativen auf den Dörfern.

der westlichen Modernität und der Konsumkultur erschienen,¹⁵ in den städtischen Geschäften der Provinz. Soweit vorhanden, handelte es sich um ein einziges Geschäft pro Stadt, das im Zentrum lag.¹⁶ Dieser signifikante Mangel führte zur Diskussion über den Sozialismus als Modernisierung¹⁷ einerseits und zu den charakteristischen Unterschieden im Konsum diesseits und jenseits des Eisernen Vorhangs andererseits. Ein ähnlich signifikanter Unterschied bestand auch in der Tatsache, dass die Nahrungsmittel in ihrer Art einzig waren und keine Marke hatten, das heißt, die Handelsbezeichnung fiel mit dem Gattungsnamen des Produkts zusammen – zum Beispiel „Käse“, „Butter“, „Mehl“, „Reis“. In einigen Fällen gab es eine zweite Sorte, woraus sich die Notwendigkeit, erstere zu benennen, ergab, aber insgesamt fehlte es bei den gegebenen Produkten an Markenvielfalt (es wurden z.B. nur zwei Sorten von Ка̀л̀кавал [Hartkäse] produziert – „Balkan“ und „Вито̀ља“, zwei Sorten Weichkäse „Schaf“ und „Kuh“, je eine Sorte weißer und roter Wein, zwei Sorten Brot „weiß“ und „Dobrudža“ usw.). Es versteht sich, dass bei einem fehlenden Angebot keine Markenbezeichnung notwendig war. Die sozialistische Produktion verzichtete oft freiwillig darauf, ihren Waren einen Namen zu geben.¹⁸

Ungeachtet der mangelnden Abwechslung zeichneten sich die grundlegenden Nahrungsmittel in der sozialistischen Periode durch eine sehr hohe Qualität und einen charakteristischen Geschmack aus, den viele Bulgaren in der Periode nach 1989 als „für immer verloren“ registrierten. Viele Leute bezeichnen die Lebensmittel von einst heute als „echt“: „die Tomaten waren „süß“, der Käse „schmeckte nach Milch“, der Joghurt war „sauer“ und verdarb nicht so schnell „weil er natürlich war“, Wurst und Brot waren „sehr köstlich“.¹⁹ Die Autorin erklärt dies mit einigen Besonderheiten der bulgarischen Nahrungsmittelindustrie, die als „nicht ganz industriell“ bezeichnet werden können – es seien qualitativ hochwertigere Rohstoffe verwendet worden, viel weniger Zusätze (wegen des realen Mangels daran), die Kontrolle sei erhöht und insgesamt seien die Produkte und Produktionspraktiken vorindustriell gewesen.²⁰ Neben dem Mangel an Vielfalt bei den verschiedenen Nahrungsprodukten, gibt es auch viele signifikante Mängel an Lebensmitteln, z. B. wurden Bananen und Zitrusfrüchte in den Geschäften nur vor Neujahr (Weihnachten wurde offiziell nicht gefeiert) „freigegeben“, wo man

¹⁵ CORRIGAN, P.: *Sociology of Consumption*. London 1997.

¹⁶ Das repräsentativste ist das ZUM, das Zentrale Universale Geschäft in Sofia, das zu einem Emblem des sozialistischen Konsums geworden ist. Derartige Geschäfte entstanden als einzelne Geschäfte in den Zentren der bulgarischen Städte in der Periode des reifen Sozialismus, als der Führer der BKP, TODOR ŽIVKOV, mit Vertretern des diplomatischen Corps alle großen Städte besuchte, um ihnen die positive Entwicklung des sozialistischen Bulgariens zu demonstrieren. Im Ergebnis dieser Besuche wurden ganz neue und in großem Maße unifizierte, aus einigen unveränderlichen Elementen bestehende Stadtzentren errichtet: ein Platz mit einem großen Gebäude des Bezirkskomitees der BKP, ein Hotel, ein Universalkaufhaus.

¹⁷ BENOVSKA-SÄBKOVA, M.: *Socializmat kato modernizacija (nabljudenia varhu Bālgarija) [Sozialismus als Modernisierung (Betrachtungen zu Bulgarien)]*. In: *Bulgarska Etnologia* 4 (2009), S. 5-22.

¹⁸ ŠKODROVA, A.: *Soc gurme. Kurioznata istorija na kuhnjata v NRB [Soz Gourmet. Die kuriose Geschichte der Küche in der VRB]*. Sofia 2014, S. 56-57.

¹⁹ Ebenda S. 44.

²⁰ Ebenda S. 44-45.

nicht mehr als zwei Kilo pro Person kaufen konnte;²¹ die Pizza kam erst Ende der 1970er Jahre, hatte mit dem Original nur geringe Ähnlichkeit und wurde „garnierte Pita“ genannt, um den charakteristisch kapitalistischen Klang des Wortes zu vermeiden; es wurden nicht besonders erfolgreiche Versuche gestartet, bulgarische Analoga für die berühmten westlichen Produkte zu kreieren – zum Beispiel sollte das kohlenstoffhaltige Getränk „Etār“ den Mangel an Coca-Cola wettmachen.²²

Typisch für diese Periode war die aktive politische Propaganda, die darauf abzielte, die Frauen aus der Küche zu holen,²³ was sich darin äußerte, dass die Küchen in den Paneel Blöcken ausgesprochen klein waren – und folglich unbedingt umgebaut wurden, um für das Kochen zu taugen. Dennoch war es weit verbreitet, zu Hause zu kochen und das blieb in der ganzen sozialistischen Periode so. Unter den häuslichen Bedingungen wurden komplexe ausgewählte Speisen zubereitet. Die Hauptbeschäftigung der Frauen war es, kulinarische Rezepte auszutauschen und ihre schmackhaften Resultate vielköpfigen Zusammenkünften im Haus anzubieten.²⁴ Jede Hausfrau hatte ihr Kochheft mit Rezepten, wobei oft zu der Überschrift des Gerichts in Klammern der Name der Kollegin oder Freundin stand, von der sie es abgeschrieben hatte.²⁵ Dieser Typus häuslicher Kochbücher, die der zu jener Zeit typischen Bewegung „mach es selbst“ entsprachen, sind eine interessante Quelle für die Entwicklung der häuslichen Ernährung im Sozialismus. Sie reflektieren die besagte Bewegung, die die Quintessenz des sozialistischen Konsums (man musste dabei seine eigene Zeit und sein persönliches Engagement einbringen, um zunächst die defekten Waren zu reparieren²⁶) auf mehreren Ebenen verkörperte. Zuerst kompensierte die Ausarbeitung eines persönlichen Kochbuchs offensichtlich ein gewisses Defizit an den auf dem Markt existierenden Kochbüchern. In dieser Etappe der Untersuchung ist es schwierig zu bestimmen, worin genau dieses Defizit bestand. Aber die Tatsache, dass die Gastgeber (ohnehin mit zahlreichen beruflichen und häuslichen Verpflichtungen überlastet) Zeit abzuweigen mussten, um dieses Heft zu führen und zu ergänzen, gibt Grund zu der Annahme,

²¹ Die Eltern gaben oft vor, die wenigen Früchte nicht zu mögen, damit für die Kinder mehr davon da ist: Zu Hause haben Mama und Papa gesagt, dass sie keine Bananen mögen, damit mehr für uns da ist. Jetzt, wo ich ein Kind habe, verstehe ich, was sie das gekostet hat. Auch Schokolade und Erdbeeren mochten sie nicht. VASILEVA, S.: *Pokazen magazin [Mustergeschäft]*. In: *Gospodinov, G.: Az živjah socializma [Ich lebte den Sozialismus]*. Sofia 2006, S. 223.

²² Es ist bezeichnend, dass Bulgarien das einzige sozialistische Land war, wo es letztlich doch Coca Cola gab, obwohl lokale Entsprechungen vorhanden waren.

²³ ŠKODROVA, 2014 (wie Anm. 18), S. 281-286.

²⁴ Solche Zusammenkünfte spiegeln die große Bedeutung der Freundschaft in dieser Zeit, s. BENOVSKA-SÄBKOVA, M.: *Social Networks, Coalitions and Clientelism at the Place of Work in the 1960-1989 Period in Sofia*. In: ROTH, KLAUS (Hg): *Arbeit im Sozialismus – Arbeit im Postsozialismus*. Münster 2004, S. 109-128.

²⁵ Z. B. „solenki [Salzgebäck] – Tante Miče“, „rulo Radka“, „roladini – Nedi“, „Gebäck Ruža Delčeva“ und sogar „rulo Kevork“ – nach dem Namen eines armenischen Kollegen.

²⁶ DICHEV, IV.: *Usjadaneto na nomadskija komunizam. Socialističeskata urbanizacija i krāgove te na graždanstvo [Das Sesshaftwerden] des nomadischen Kommunismus. Die sozialistische Urbanisierung und die bürgerlichen Kreise*. In: *Sociologičeski problemi* 3-4 (2003), S. 33-63, hier: S. 43-51.

dass für sie eine solche reale Notwendigkeit existierte. Doch nicht nur das Kochbuch „machten sie selbst“, sie „komponierten“ auch selbst die Gerichte, gaben ihnen einen individuellen Charakter und benannten sie oft nach der Person, von der sie das Gericht gelernt hatten. Dies lässt annehmen, dass ein Teil dieser Gerichte in den Heften unter verschiedenen Namen erscheint. Dies störte ihre Autorinnen nicht, weil sie diese Hefte vor allem für sich selbst anlegten. Bei der Benennung der Gerichte auf diese Art erinnerten sie sich daran, bei wem sie es probiert hatten, was im Hinblick auf die kulinarische Praxis wichtig war und zugleich die aktive soziale Wechselwirkung belegt.

Ein Beispiel für ein solches Heft ist das von S. K., geboren 1937 in Sofia in einer „bürgerlichen“ Familie. Den größeren Teil ihres Lebens arbeitete sie im Ministerium für Maschinenbau. Das Heft beginnt 1973 und endet 1990 – das heißt, es reflektiert die Zeit des sogenannten späten oder reifen Sozialismus. Es enthält 266 Rezepte, darunter 145 für Desserts, 35 für Salzgebäck (einschließlich Banica, Pita und Solenki) und lediglich 19 für Gerichte. Die geringe Anzahl an Gerichten erklärt S. K. damit, dass sie von ihrer Mutter die wichtigsten *gozbi* [Gerichte], die sie zu Hause kochte, gut gekannt habe und es nicht nötig gewesen sei, sie aufzuschreiben – außerdem habe sie auch einige gedruckte Kochbücher besessen, die sie jedoch vergleichsweise selten benutzt habe. Das Überwiegen von Süßspeisen in diesem Kochheft (aber auch im nächsten, von dem noch die Rede sein wird) illustriert die für die Periode charakteristische Tendenz, vor allem bei den Desserts zu experimentieren – gerade bei ihnen sieht man die zahlreichsten und signifikantesten Anleihen aus fremden kulinarischen Traditionen wie zum Beispiel *Dobuš*-Torte, *agnesa*, *krem diplomat*, *aero Cognac*, Schokoladenlikör oder flüssige Schokolade. Solche Rezepturen kompensierten die relative Armut der Konditoreiwaren, die vor 1989 in den Konditoreien angeboten wurden – dort wurden neben orientalischem *baklava* und *kadaif* (die sehr aktuell waren) vor allem Torten verkauft und trank dazu *boza*, aber bei frisch zubereiteten Kuchen, Palatschinken, Cremes usw. mangelte es an Abwechslung.

Allerdings kam es in den 1980er Jahren in Sofia zu einigen bedeutenden Neuerungen. In der bekannten Konditorei „Kristal“, der einzigen ihrer Art, tauchten die *Garab*-Torten und *skalički* beim neuerrichteten Nationalen Kulturpalast im Zentrum der Stadt auf. Zudem eröffnete die Konditorei „Magura“ die Türen und bot Eiscremes und Melbas an. Vor beiden Lokalitäten, wie auch vor Ende der 1970er Jahre eröffneten ersten Pizzerien auf der „Rakovska“-Straße, bildeten sich Schlangen und es war eine langjährige Praxis, endlos auf einen Platz im Inneren zu warten. Diese Lokalitäten markierten eine gewisse Lockerung der Umklammerung des Regimes hinsichtlich der Alltagskultur, was typisch für den späten Sozialismus war. Es war charakteristisch, dass es in der Hauptstadt bei je einer Einrichtung ihrer Art blieb, womit sie dennoch auf charakteristische Art zur Transformierung des sozialistischen Nahrungsdefizits beitrugen. Das Vorhandensein von Produkten an nur einer einzigen Stelle in der Stadt suggerierte zweierlei: einerseits, es gibt sie (was mit Sicherheit besser ist als wenn es sie überhaupt nicht gibt), aber andererseits waren sie weiterhin schwer zugänglich, womit sich das Gefühl des sozialistischen Verbrauchers verstärkte, dass die Befriedigung seiner Bedürfnisse direkt vom System abhängig ist, wie auch von seinen Beziehungen und Kontakten, die zur Umgehung ausgenutzt werden mussten.

Ein bezeichnendes Symbol für diese Art von Abhängigkeit sind die im Kochheft von S. K. aufgeführten „Süßen Korekomki“, die nach den „Korekom“-Läden benannt worden sind. Diese Läden waren einzigartige Orte des Überflusses in der sozialistischen Hauptstadt, wo nur eine Minderheit von Bürgern, die über fremde Valuta verfügten,²⁷ sich frei westliche Lebensmittel und andere Waren in kleinen Mengen kaufen konnten. Die Bezeichnung der Gebäckwaren vermittelte die Botschaft, dass sie so schmackhaft sind, als ob sie im „Korekom“ gekauft worden seien. Das Vorherrschen von Süßwaren in den Kochheften der sozialistischen Hausfrauen war dem Umstand geschuldet, dass Bulgaren generell eine Affinität zum Süßen haben – das Dessert ist obligatorisches Abschlusselement des dreiteiligen Essens zu Hause, aber auch in Mensen, Kantinen und Restaurants. Selbstgemachte Kuchen und Gebäck brachte man zu jeder Art von Feierlichkeiten in der Schule, am Arbeitsplatz usw. mit. All dies erforderte von einer Hausfrau die Fähigkeiten und das Geschick eines Konditors. Im Kochheft von S. K. gibt es Rezepte für traditionelle Desserts wie *tatlija*, *revane*, *baklava*, *kadaif* – Anleihen aus der türkischen Küche als Ergebnis einer jahrhundertelangen türkischen Herrschaft in Bulgarien. Nicht zufällig war auch das Vorhandensein einer gewissen Menge von Fastengebäck und Fastenkuchen²⁸ (im Heft ausdrücklich so bezeichnet), die für die Seelen der Verstorbenen zubereitet und gereicht wurden, wenn der Gedenktag in die Fastenzeit fiel. Darin spiegelt sich die Bewahrung traditioneller Gedenkrituale in der sozialistischen Periode, unabhängig von der atheistischen Politik des Regimes.

Die Gerichte im Heft von S. K. sind deutlich in zwei Gruppen eingeteilt. Erstens handelt es sich um „traditionelle“ (welche S. K. allerdings nicht von ihrer Mutter gelernt habe) Gerichte: *sarmi* [Krautwickel] und *kjofto* [Fleischbällchen] aus Auberginen sowie *tjurlukebap* und *mlečen gjuveč*. Zweitens finden sich „moderne“ Gerichte: Kotelett mit Bier *kjofto* aus *kaškaval* [Hartkäse], Kartoffeln auf Schweizer Art, Huhn mit Sahne, Kalbfleisch-Mussaka mit Pilzen, Koteletts mit Schinken, auf russische Art, mit Joghurtsoße oder Geflügel. Ferner werden noch etliche grundlegende Rezepturen wie *turbiija* [eingelegtes Gemüse], Säfte, Sirups, Speisegewürze für den Winter u. a. erwähnt. Ganz am Ende des Heftes gibt es noch einige nützliche ‚Rezepte‘ ganz anderer Natur, die die „do it yourself“ Praxis in anderen Bereichen spiegeln. Dazu gehören Beschreibungen von Strickmustern (das Stricken und Nähen zu Hause ist besonders charakteristisch für die sozialistische Periode),²⁹ ein Rezept gegen Haarausfall und sogar ein Rezept zum Streichen von Wänden, von einem Kollegen namens GENČO.

Das Kochheft von J. B., geboren 1942 in Sofia, ähnelt dem bisher besprochenen. Auch in diesem überwiegen Teigwaren und Desserts, wobei wiederum bei den meisten Rezepten vermerkt ist, von wem sie stammen – von Verwandten, Freunden, Nachbarn und Kollegen. Die ausdrückliche Erwähnung der Primärquelle unterstreicht die Intensität der sozialen Beziehungen, die nicht nur durch Teilen der Mahlzeit, Transportieren

²⁷ Die bei einer Kontrolle Informationen darüber geben können, wie genau sie an die fremden Valuta herangekommen sind.

²⁸ Z. B. „Fasten Cake“, „Fastengebäck“, „süße Fastenbirnen“, „Fastenkipferln – Nada“, u. a.

²⁹ KRĀSTEVA-BLAGOEVA: Clothing and Fashion in a Time of Crisis. The Case of Kardzali. – Ethnologia Balkanica, Bd. 18, 2015, S. 227-248.

von Nahrungsprodukten über große Entfernungen, gemeinsames Essen, sondern auch durch den Austausch von Rezepten unterhalten und realisiert wurden. Als „westliche“ Anleihen finden sich hier „Kuchen“, „torta Rokoko“, bayerische Creme, „Diplomat“, Campari und Himbeerwein. Zudem finden sich im Heft einige ausgewählte Vorspeisen und gerade einmal zwei Hauptgerichte. Dies deutet in dieser Periode auf eine vergleichsweise konservative häusliche Küche hin, in der es eine bestimmte Auswahl an täglichen Gerichten gab, die den Hausfrauen grundsätzlich bekannt waren. Die Hausfrauen brauchten in ihr Heft nur zu schreiben, was neu für sie war und wo sie am meisten experimentierten, also zum Beispiel bei den Desserts³⁰ und bei einigen „arbeitsaufwendigeren“ traditionellen Teigwaren wie Kozunak, Pita oder verschiedenen Arten von Banica/ Banitza. Auch dieses Kochheft enthält Rezepte anderer Natur. Im konkreten Fall überwiegen Heilmittel (zur Appetitanregung bei Kindern, nächtliches Bettnässen, Hämorrhoiden, Verstopfung, Nierenentzündung, Nierensteine, Husten).

Besonders typisch für die sozialistische Periode war das Anlegen von Wintervorräten [„zimnina“]. Jeden Herbst bereiteten die Familien auf dem Dorf und auch in der Stadt eine Riesenmenge an Gemüsekonserven, Tomaten zum Kochen *ljutenici, turlii*, Fruchtsirups zum Verdünnen, Gebäck usw. vor. Der Hauptunterschied zwischen Stadt und Dorf bestand vor allem in der Quantität der Vorräte.³¹ Eine riesige Menge an fertigen Einweckgläsern wurde aus den Dörfern in die Städte geschickt – dadurch vollzog sich ein Austausch, der die Grundlage für die „neue, erweiterte Familie“ (neo-extended family³²) bildete. Bei dieser Familienform standen die jungen in der Stadt lebenden Leute ihren bejahrten im Dorf lebenden Eltern bei, indem sie aktiv bei der Bearbeitung des Bodens halfen und dafür im Austausch einen Teil der fertigen Produkte in Einmachgläsern erhielten. Der Tausch von Einweckgläsern [„burkan“] und deren Transport in großen Mengen über das ganze bulgarische Territorium³³ veranlassen ELINOR SMOLETT dazu, die sozialistische bulgarische Kultur als „Burkan-Wirtschaft“ zu charakterisieren.³⁴ Der Nahrungstransport über weite Entfernungen fand in großen Mengen bei unterschiedlichsten Anlässen statt. So wurden hausgemachte Nahrungsmittel den Soldaten bei jedem Besuch von Eltern und Verwandten in die Kaserne mitgegeben, Studenten nahmen sich diese bei ihren Besuchen in die Stadt mit oder man schickte ihnen die Lebensmittel per Post. Nahrung wurde bei jedweder Reise mitge-

³⁰ Interessant sind z.B. die Überschriften der zahlreichen Arten von Torten im Heft von J. B.: Zarentorte, ökonomische Torte, Wassertorte, Torte Marquise, Biskuitorte, kalte schnelle Torte, faule Torte, Torte „Babette“, gelierte Torte, Apfeltorte mit Keksen, Добил-Торте, Sahnetorte, Torte Huba (nach dem Namen einer Freundin).

³¹ SMOLLETT, ELINOR: The economy of jars: kindred relationships in Bulgaria – An Exploration. In: *Ethnologia Europea* 19,2 (1989), S. 125-140. – YUNG, YUSO: Experiencing the West through the East in the Margins of Europe. *Chinese Food Consumption Practices in Post-socialist Bulgaria*. In: *Food, Culture and Society* 15,4 (2012), S. 579-598.

³² KONSTANTINOV, Y.: Nahrung vom Dorf, Beziehungen durch die Stadt: Über den gegenwärtigen Charakter des bulgarischen Land-Stadt-Haushalts. In: BRUNNBAUER, ULF/ KASER, KARL (Hg.): *Zur Kunde Südosteuropas*, Band II/31. Wien, Köln 2001, S. 43-68.

³³ Wegen der großen Menge der mit dem Zug Vidin-Sofia transportieren Nahrung wurde dieser Zug der „fettige Zug“ genannt.

³⁴ SMOLETT, 1989 (wie Anm. 31).

führt³⁵ und bei jedem Besuch von Verwandten, egal ob aus dem Dorf in der Stadt oder umgekehrt, wurden diese unbedingt mit Nahrungsmittel verabschiedet. Nicht zuletzt nahm man Essen mit an den Arbeitsplatz, wobei das gemeinsame Essen am Arbeitsplatz sehr verbreitet war. Dies fand unabhängig davon statt, ob es feste Kantinen gab. Die Arbeitskollegen aßen während der Arbeitszeit gerne gemeinsam an einem Tisch, was die Beziehungen unter ihnen stärkte.³⁶ Dabei kann auch das Mitbringen von Nahrung in all seinen Arten als Variante des gemeinsamen Essens betrachtet werden.³⁷ Die Gemeinschaft konstruierte sich durch das Teilen der Nahrung gemeinsam am Tisch, ein besonders in der vorindustriellen Periode typisches Modell, das in der balkanischen Kultur immer noch Bestand hat,³⁸ aber auch durch das Herbeischaffen von Nahrung an den Platz ihres Verzehrs. Durch die herbeigeschaffte Nahrung wurden die sozialen Beziehungen demonstriert und verstärkt, das Essen war und ist Ausdruck der Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe. So ist es kein Zufall, dass „Geschmack zu haben bedeutet, emotional in die Kultur integriert zu sein“³⁹. Das Mitbringen von Essen war eine vielschichtige Praxis, die der für den Sozialismus typischen Mangelwirtschaft entstammt und dem Bedürfnis, mit dem Mangel an Stellen für die Nahrungsaufnahme außer Haus zurande zu kommen. Zugleich verband sich damit die Vorstellung, dass das zu Hause gekochte Essen in jedem Fall besser schmeckt als beliebiges gekauftes Essen (was in der Zeit sowieso nicht besonders verbreitet war). Schließlich war das gemeinsame Essen und sein Herbeischaffen über eine gewisse Wegstrecke Ausdruck starker familiärer, verwandtschaftlicher und freundschaftlicher Solidarität.⁴⁰ Wie noch zu sehen sein wird, verschwand diese Praxis auch nach 1989 nicht, sondern verbreitete sich noch über bedeutend größere Entfernungen außerhalb des Landes.

Das Essen außer Hauses vollzog sich im Sozialismus in Kantinen und Bistros bzw. Imbissstuben, wo vor allem Teigwaren angeboten wurden.⁴¹ Ende der 1960er Jahre

³⁵ Es wurde in jedem Fall erwartet, dass der Empfänger sein Essen mit den übrigen Soldaten, Kollegen, Mitbewohnern oder sogar mit seinen Reisegefährten teilt, was zur Stärkung der sozialen Beziehungen beitrug.

³⁶ BENOVSKA-SABKOVA, 2004 (wie Anm. 24).

³⁷ POŽARLIEV, R.: Obštnostnoto hranene [Gemeinschaftsessen]. In: *Bălgarski folklor*, 1 (2010), S. 73-88.

³⁸ BAHTIN, M.: *Tvorčestvoto na Fransoa Rable i narodnata kultura na Srednovekovieto i Renesansa* [Das Werk von Francois Rabelais und die Volkskultur des Mittelalters und der Renaissance]. Sofia 1978.

³⁹ CLÄSSENS, D.: *Familie und Wertsystem*. Berlin 1979, S. 130.

⁴⁰ Ganz vielsagend ist die Geschichte der 1937 geborenen C. C., die 1962 als einzige ihrer Familie (weil sie noch nicht verheiratet war) von den Behörden die Erlaubnis bekam, ihre vielzählige Verwandtschaft in verschiedenen Städten der Republik Makedonien, damals ein Teil von Jugoslawien zu besuchen. Sie wurde überall mit einer großen Menge an Lebensmitteln verabschiedet, die sie den nächsten Verwandten mitgebracht habe. Auf diese Art kam sie auch nach Belgrad, wo einige von den Verwandten geheiratet hatten. Als sie am Bahnhof Kumanovo, von wo ihr einer Großvater stammte, ausstieg, wurde sie von dessen Bruder empfangen. Er nahm sie mit nach Hause, wo sie eine reichgedeckte Tafel erwartete. Sie zog ein Sandwich, das ihre Mutter ihr in Sofia gemacht hatte, hervor, da sie es im Zug nicht geschafft hatte, es aufzuessen. Der Bruder des Großvaters habe das Brot genommen, es geküsst und habe mit Tränen in den Augen gesagt: „bulgarisches Brot“.

⁴¹ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2001 (wie Anm. 9), S. 207.

stand Bulgarien jedoch an erster Stelle hinsichtlich des Essens im Restaurant. So wurde 1968 40% des Lebensmittelverkaufs durch das System der sogenannten „gesellschaftlichen Ernährung“ getätigt. Im Vergleich dazu betrug der Prozentanteil in der UdSSR nur 18,9%.⁴² Ausgewählte Restaurants, die vor allem für ausländische Touristen bestimmt waren, lagen in geringer Zahl in den Stadtzentren, besonders in der Nähe von Hotels. Massenhaft verbreitet waren dagegen Restaurants, die „Grill“ anboten, das für den ganzen Balkan typische Fleischgericht, das Hauptgericht und oft auch einzige Gericht im Restaurant. Dieser Restauranttyp ist charakteristisch für den sogenannten „Balkantourist-Stil“. Das einfache Grillfleischgericht wurde zum Symbol für das Restaurantessen in sozialistischer Zeit und kehrte damit die gängige Vorstellung um, dass einfache Gerichte zu Hause und komplizierte Speisen im Restaurant genossen werden.⁴³ Bei all seiner großen Popularität galt das Grillfleischgericht nicht als etwas Besonderes, sondern als ein gewöhnliches und unpräzentes Essen, zu dem oft Bier getrunken wurde. Deshalb hieß dieser Typus von Lokal „Grill-Bier“ und erfreute sich vor 1989 großen Zuspruchs. Hinsichtlich des Interieurs glichen die meisten dieser Lokale eher Kneipen als Restaurants.⁴⁴ In postsozialistischer Zeit wird Grill auch auf der Straße als fast food verkauft, anders als im Sozialismus, als dies nur in Lokalen geschah. Außer den zahlreichen Lokalen, die Grill anboten, gab es in Sofia vor 1989 nur wenige andere Restaurants. Doch dafür hatten diese Restaurants ein jeweils eigenes Gepräge wie zum Beispiel „der russische Klub“, „Krim“, das Restaurant des Hotels „Bālgarija“, die „blauen Steine“, der tschechische Klub, das ungarische Restaurant, „Gambrinus“ oder das Park-Hotel „Moskva“. Allgemein besuchten ‚einfache‘ Leute diese Lokale wegen der hohen Preise höchstens bei besonderen Anlässen wie Hochzeit oder einem Jubiläum. ‚Normale‘ Geburtstage, Abiturabschluss, Verabschiedung vom Militär und ähnliche Anlässe wurden, trotz der großen Zahl an Gästen, zu Hause gefeiert.

Ernährung nach 1989: von Fakes, Bio-Nahrung und Restaurants

Das für die Periode vor 1989 beschriebene charakteristische Ernährungsmodell machte nach dem Ende des Regimes zweifellos einen Wandel durch. Die schnellste Veränderung ist mit der „Entstehung“ der kapitalistischen Marktpraktiken verbunden. Mit dem Fall jeglicher ideologischer Verbote und einer die Privatinitiative behindernden Politik wurden neue Marktverhältnisse erkennbar und festigten sich ganz rasch. Zum Beispiel tauchten zur freudigen Überraschung der Bürger die ersehnten Bananen auf, zu hohen Preisen allerdings. Es folgte eine Periode verschärften Defizits an wichtigen Lebensmitteln, der sogenannte LUKANOV⁴⁵-Winter von 1990, als die Geschäfte leer waren. Die Menschen standen früh auf und stellten sich in die Schlängen für Milch, die in

⁴² SHKODROVA, 2014 (wie Anm. 18), S. 358.

⁴³ Zeitschrift „Bakhus“ [„Bacchus“].

⁴⁴ KRASTEVA-BLAGOEVA, E.: Tasting the Balkans. Food and Identity. *Ethnologia Balkanica*, vol. 12, 2008, S. 25-37, hier: S. 30.

⁴⁵ Nach dem damaligen Ministerpräsidenten ANDREJ LUKANOV, der 1996 erschossen wurde.

wenigen Stunden nicht mehr zu haben war. Die Konserven (z. B. das in der Stadt Ruse produzierte sogenannten „rusensko vareno“), die in der vorausgegangenen Periode nicht besonders beliebt waren, waren jetzt für viele Familien die einzige Fleischquelle und wurden Mangelware. Die Studenten und Werktätigen wurden von ihren Familien aufgefordert in Mensen bzw. Kantinen zu essen, nicht nur zu Mittag, sondern auch zu Abend, da dort doch immer Nahrungsmittel zu finden seien.⁴⁶ Das Land erhielt zahlreiche Lebensmittelspenden durch das Rote Kreuz und aus den benachbarten Ländern, zum Beispiel aus Griechenland, besonders zu Weihnachten und Ostern.

Nach und nach veränderte sich das städtische Umfeld, das sich an die Bedürfnisse der sichtbar werdenden neuen Markt- und Konsumentenkultur adaptieren (Dičev) musste. Dieser Prozess fiel an den Fassaden der Gebäude ins Auge – die Garagen und die unteren Etagen werden zu Geschäften und erhielten im Laufe der Zeit ein immer glänzenderes Aussehen, vor allem in den Stadtzentren, während in den oberen, nur zum Wohnen genutzten Etagen, im Laufe von zehn Jahren der Putz von den Wänden bröckelte. Dieser hybride Typ von Fassade illustriert den postsozialistischen Übergang. Die verbesserte Lebensmittelversorgung Anfang der 1990er Jahre fand hauptsächlich durch die in Garagen und in Erdgeschossen der Gebäude neu eröffneten kleinen Läden statt. Sie sind unverkennbar durch die vielen auf kleinem Raum angebotenen Waren; die Eigentümer waren entgegenkommend und sogar familiär zu den Käufern, die ihre Nachbarn am Wohnort waren. Die 1990er Jahre verkörpern eine Periode, in der es keinen Standard gab und eine nur minimale Kontrolle bei allen Waren, einschließlich Lebensmittel. Sehr langsam vollzog sich der Prozess bis Etiketten in bulgarischer Sprache zur Pflicht wurden – die in den ersten zehn Jahre nach 1989 aus dem Ausland importierten Lebensmittel wurden ohne lokale Etikettierung verkauft und dementsprechend ohne Information über ihre Bestandteile.⁴⁷ In den Massenmedien wurde das Vordringen der Kette „Danone“ ins Land zu Beginn der 1990er Jahre als „Diebstahl“ des einzigartigen bulgarischen Reichtums dargestellt. Gemeint waren die Bakterien *Lactobacillus Bulgaricus* und *Streptococcus Thermophilus*, die dem bulgarischen Joghurt seinen einzigartigen sauren Geschmack verleihen. Tatsächlich stahl „Danone“ die Lacto-Bazillen nicht, trug aber zur Senkung des sogenannten bulgarischen Staatlichen Standards für Lebensmittel, zum Teil auch für Milchprodukte, bei und erleichterte damit deren Verkauf. Zu Beginn des neuen Jahrtausends öffneten die großen Lebensmittelketten⁴⁸ ihre Tore. Damit änderte sich die gesamte Einkaufslandschaft. Die Lebensmittelketten traten in direkte Konkurrenz zu den alten Geschäften im Stadtviertel. Infolgedessen gingen einige dieser Geschäfte Pleite und jene, die es

⁴⁶ Bezeichnend ist der Fall einer Familie aus Sofia, die, um im Oktober 1990 Fleisch für die Verlobung der Tochter zu besorgen, genötigt war, eine befreundete Familie aus der Stadt Trojan (in Zentralbulgarien gelegen, 165 km entfernt von Sofia) um Hilfe zu bitten. Das Fleisch wurde mit dem Bus gebracht und brauchte nicht bezahlt zu werden – eine Geste besonderer Nähe und Freundschaft seitens der Absender. Information von E. K., geb. 1970 in Sofia.

⁴⁷ Das galt auch für alle anderen importierten Waren – noch immer (wenn auch selten) kann es vorkommen, dass man eine Ware ohne bulgarische Gebrauchsanweisung kauft.

⁴⁸ Zuerst war es die Kette „Metro“ (1999), gefolgt von „Billa“ (2000), „Kaufland“ (2006), „Carrefour“ (2009), „Lidl“ (2010) u. a.

schaften, sahen sich zu Modernisierungen gezwungen, um sich am Markt halten zu können. In den ersten Jahren nach Eröffnung der großen Supermarktketten waren die Leute bestürzt darüber, dass sie das Geschäft mit dem klaren Vorhaben betreten, lediglich ein-zwei konkrete Sachen zu kaufen und dann mit gefüllten Körben und leeren Portemonnaies rausgingen. Der psychologische Effekt eines Warenüberflusses war für die Käufer unwiderstehlich. Das Vorhandensein einer Riesennenge verschiedenster Waren auf großen Flächen zog die nicht an diese Art von Einkaufen gewohnten Käufer an, verwirrte sie aber auch. Vor allem den Älteren fiel es schwer, sich zu orientieren und so verloren sie sich oft in diesen Geschäften. In einigen Provinzstädten machte sich unter den Älteren die Vorstellung breit, dass dieser Geschäftstyp nur für die Reichen bestimmt sei. Denn für Rentner waren und sind sie nur schwer zugänglich, da man oft nur mit dem Auto hinkommt und die Preise insgesamt nicht für sie erschwinglich waren. Sie fanden sich aber schnell mit den Sonderangeboten zurecht und waren manchmal bereit, an einem bestimmten Tag eine große Entfernung bis zu einem Geschäft zurückzulegen, um sich ein bestimmtes Produkt im Angebot zu besorgen.⁴⁹

Die wesentlichste Veränderung, die bei der Versorgung mit Lebensmitteln nach 1989 eingetreten ist, war mit der drastischen Steigerung der durch eine große Zahl inwie ausländischer Marken vertretenen Produktvielfalt verbunden. Das Fehlen staatlicher Standards und die schwachen Qualitätskontrollen eröffneten der Einfuhr ungesunder Nahrungsprodukte Tür und Tor.⁵⁰ Die lokale landwirtschaftliche Produktion, für die Bulgarien in Europa seit dem 19. Jahrhundert bis heute bekannt ist, ging drastisch zurück. Obst und Gemüse lokaler Produktion wurden nicht nur nicht mehr ausgeführt (wie es während der ganzen sozialistischen Zeit Praxis war), sondern verschwanden auch fast gänzlich vom Inlandsmarkt und wurden schnell durch Importprodukte aus den balkanischen Nachbarländern ersetzt. Bei den Verbrauchern entstand das Gefühl eines Verlusts des traditionellen bulgarischen Geschmacks, der durch die neuen importierten Produkte nicht kompensiert werden konnte. Der gängige Eindruck der Verbraucher war, dass die Vielfalt an Lebensmitteln im Vergleich mit der sozialistischen Periode deutlich größer geworden ist, aber für den Durchschnittskunden abermals schwer zugänglich und teuer geworden sind. Nicht selten bezeichneten sie diese Produkte als „Abfall“ im Vergleich mit der besseren Qualität und dem höheren Standard der Lebensmittelproduktion vor 1989. Solche Klagen von Verbrauchern sind vom konkreten politisch-historischen Kontext abhängig.⁵¹ Die Nahrungsmittel im Postsozialismus galten als bedeutend weniger gesund. Der besondere Reiz der meisten dieser Nahrungsmittel war dem unkontrollierten Beifügen von Zusätzen sowie Geschmacksverbesserern geschuldet, deren Konzentration gesundheitsschädlich ist. Außerdem wurden viele der dem Durchschnittsverbraucher zugänglichen Nahrungsmittel als Imitate berühmter Markenprodukte ohne Qualität eingeschätzt. Es sind dies sogenannte

⁴⁹ Besonders bedeutsam waren die Szenen von sich anstoßenden Rentnern, die mit großer Mühe riesige Einkaufswagen durch den engen Raum des ersten Lidl-Geschäfts (2010) schoben.

⁵⁰ 2012 unternahm man einen Versuch, einen staatlichen Standard für Fleischprodukte einzuführen – das sogenannte „Stara Planina“ Zertifikat, was einige Skandale mit sich brachte und letzten Endes nicht ganz bis zum Abschluss gebracht werden konnte.

⁵¹ YUNG, 2012 (wie Anm. 31), S. 39.

„menteta“ [Fälschungen], deren Gesundheitsschädlichkeit gleichfalls festgestellt worden ist (am gefährlichsten waren die alkoholischen ‚menteta‘, die zu Vergiftungen führten). Für diese Periode ist es charakteristisch, von Bulgaren als „zweitklassigen Konsumenten“ zu sprechen. Viele aus Westeuropa eingeführte Waren wurden durch spezielle Produktionslinien eigens zur Ausfuhr nach Bulgarien und Rumänien (den beiden ärmsten Ländern der EU) produziert. In diesen waren nicht alle notwendigen Bestandteile enthalten, weil diese Produkte dann für den lokalen Markt zu teuer gewesen wären. Darum versorgte sich der bulgarische Markt ganz legal mit westlichen „menteta“, die allerdings von denselben in der ganzen Welt für ihre Qualität wohlbekannteren Produktionsfirmen hergestellt worden sind. Die Diskussion über die „zweitklassigen Konsumenten“ brachte in Bulgarien kompensatorische Diskurse hervor. Einer davon sprach von der „ungewöhnlichen Konsumentenschaft“. Demnach sind die Bulgaren keine „zweitrangigen Verbraucher“, sondern „ungewöhnliche Verbraucher“, die ihre Armut weiterhin (wie schon vor 1989) durch persönliche Eigenschaften wie Geschick, verschiedene Fertigkeiten und die Fähigkeit, „aus nichts etwas“ zu machen, kompensieren.⁵²

Alle erwähnten Faktoren trugen in den letzten zehn Jahren zur Entstehung von Bio-Nahrung und eines ökologischen Diskurses über Nahrung bei, der besonders unter jungen Leuten verbreitet ist.⁵³ Als Ergebnis von Massenprotesten in der Bevölkerung wurde im Februar 2010 ein Gesetz gestoppt, das den Gebrauch von gentechnisch modifizierten Organismen in bulgarischen Nahrungsmitteln erlaubt hätte. Bezüglich der Begriffe „bio“, „organisch“ und „natural“ bestehen in Bulgarien unterschiedliche Auffassungen. So deklarieren Produzenten, denen es nicht gelingt ein Bio-Zertifikat zu erhalten, ihre Produkte eigenmächtig als „natural“, „ökologisch“ oder „organisch“ um.

Das große Angebot an Nahrungsmitteln, in dem sich der ‚normale‘ Verbraucher oft nur schwer zu orientieren vermag, wächst allmählich auch in der Fülle der halbfertigen Gerichte, die das Kochen erleichtern. So bietet zum Beispiel eine Serie von „Magi“ halbfertige Zutaten zu traditionellen bulgarischen Gerichten wie gefüllte Paprika, Musaka, Hühner-Kavarma, gebratene Köfte [Fleischbällchen], aber auch zum „modernen“ Huhn mit vier Sorten Käse, Huhn mit Pilzen oder Kotelett mit Pilzsoße. Die Reklamestrategie für diese Produkte hebt deren angebliche Ähnlichkeit mit zu Hause Gekochtem hervor und so zeigen die wichtigsten Bilder Familien in heimischer Behaglichkeit. Dies widerspiegelt die für die gesamte moderne kulinarische Tradition typische implizite Vorstellung, dass es „zu Hause am besten schmeckt“. Dies gilt selbst für die Inneneinrichtung von Lokalen, die heimische Gemütlichkeit imitieren. Als Beispiel sei das Sofioter Restaurant „Mutter’s Küche“ erwähnt, das das Gefühl von zu Hause zubereitetem Essen beinhaltet. Die Tatsache, dass der Geschmack für Nahrung im Kindesalter ausgebildet wird und sich später sehr schwer verändert, wird dabei einkal-

⁵² KRĀSTEVA-BLAGOEVA, 2015 (wie Anm. 29), S. 240-242.

⁵³ DIMOVA, N.: Land, Labor and Rural Downshifting in Post-socialist Bulgaria. In: *Ethnologia Balkanica* 19 (2016) (im Druck).

kuliert.⁵⁴ Eine ähnliche Bedeutung haben Namen wie „Omas medenki“, „Omas oreho-vki“, „Mamas mandži“, „aus den goldenen Händen von Oma“, „Opas usukanica“ [Fleischprodukt] oder Joghurtsalat „von Oma“. Sie alle setzen auf eine Assoziation mit zu Hause zubereitetem Essen, indem sie suggerieren, das angebotene Produkt sei diesem geschmacklich verwandt. Charakteristisch ist der Gebrauch des Bildes von der Oma, was die typische balkanische Praxis erkennen lässt, dass Kinder bis zum Alter von drei Jahren mit Hilfe der Großeltern aufgezogen werden.⁵⁵ Dementsprechend sind die zu Hause kochenden Großmütter gemeinsam mit den Müttern die Schlüsselfiguren für die Ausprägung des Geschmacks von Kindern.

In den letzten zehn Jahren kann man einen Prozess der relativen Abnahme der Bedeutung des Kochens beobachten: durch die Verwendung von vorbereiteten Zutaten oder gekochtem Essen aus den warmen Vitrinen großer Geschäfte wird das Kochen schnell immer mehr erleichtert. Das Repertoire schließt verschiedene Arten von Salaten und Gerichten vom traditionellen Grill, gefüllte Paprika, Mussaka u. a. bis zu neuen Rezepten ein: Huhn mit Gemüse und verschiedene Arten Kartoffeln (z. B. gedünstet, auf griechische Art mit Oregano, die sehr beliebt sind) und sogar gebackene Forelle. Die noch aus sozialistischer Zeit stammende Praxis, sich Essen aus der Kantine/Mensa zum Abendessen nach Hause mitzunehmen wird fortgesetzt, wenn auch nicht in großem Umfang. Die außerordentliche Bedeutung, die das Essen und vor allem das gemeinsame Sitzen um den Tisch für die Bulgaren hat, vor allem das gemeinschaftliche Essen mit Unterhaltung beim Essen, wird beibehalten, aber die Zeit, die die Hausfrauen dem Kochen widmen, wird weniger. Dies ist eine allgemeine Tendenz, die einer elementaren Eigenart der Konsumkultur geschuldet ist: dem ständigen und sich verstärkenden Streben nach „immer größerer Erleichterung für das Alltagsleben“, was KAPUSHCHINSKI „die soziale Religion des Westens“⁵⁶ nennt. Aus dem gleichen Grund wird in den Städten allmählich die Zubereitung von *zimnina* [eingelegtes Gemüse für den Winter] aufgeben, was angesichts der großen Menge an Konserven auf dem Markt ohnehin als teure und arbeitsaufwendige Praxis gilt. Zuerst fällt die Zubereitung von *turbiija* und *ljutenica* weg, obwohl ihre gekauften Entsprechungen geschmacklich nicht mit denen von zu Hause zu vergleichen sind. Am längsten – etwa zehn Jahre – wurde die Zubereitung von Tomaten zum Kochen in Einweckgläsern beibehalten, aber auch dies wurde mittlerweile aufgegeben. Statt der traditionellen *zimnina* in Einweckgläsern begannen die Leute in den Städten Gemüse und Obst einzufrieren, was billiger kommt als die gekauften tiefgefrorenen Entsprechungen. Das Einfrieren von roten Paprika zum Füllen wurde beibehalten. Eine derartige Beschäftigung wird immer mehr

⁵⁴ BOURDIEU, PIERRE: *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge Mass. 1984. – SUTTON, D.: *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Memory*. New York 2001.

⁵⁵ ILIEV, I.: Familie, Ideologie und Politik: Die Großmutter in der städtischen Familie nach 1945. In: BRUNNBAUER, ULF/ KASER, KARL (Hg.): *Vom Nutzen der Verwandten. Soziale Netzwerke in Bulgarien im 19. und 20. Jahrhundert*. Wien 2001, S. 89-114.

⁵⁶ KAPUŠČINSKI, R.: *Kosmičeskij razum v Amerika [Der kosmische Verstand in Amerika]*. In: *V kraja na veka. Golemite umove na našeto vreme za sveta i negovoto badešte*. Sofia 1998, S. 127.

als Zeitverlust angesehen, weshalb heute meist nur noch Ältere und Leute mit Gärten auf dem Dorf ihre eigene Produktion zum Konservieren erzeugen. Die Nostalgie ihrer Zubereitung bleibt allerdings erhalten und kombiniert sich auf eigenwillige Art und Weise mit der Nostalgie nach dem Ende des Sozialismus. JUSO YUNG gibt für diesen Trend eine interessante Erklärung, den sie „wachsende Akzeptanz und Normalisierung des Gebrauchs standardisierter Konservennahrung in Einweckgläsern“ nennt.⁵⁷ Nach Yung verbindet sich dies mit der wachsenden Verbraucherkompetenz der Leute, die in der Lage sind, Kontrolle über den Nahrungseinkauf auszuüben.

Trotz der steigenden Tendenz, die dem Kochen gewidmete Zeit zu verkürzen, kochen bulgarische Frauen im Vergleich mit deutschen Frauen immer noch häufiger. Das geht aus einer Untersuchung unter bulgarischen Migranten in Deutschland hervor, wo die „Erleichterung des Alltags“ ausgeprägter ist.⁵⁸ Außer durch das Internet⁵⁹ wird das Repertoire der zu Hause zubereiteten Gerichte auch durch einige sehr populäre kulinarische Sendungen bereichert, die das Kochen insgesamt propagieren und die Einführung eines abwechslungsreicheren kulinarischen Speiseplans, vornehmlich aus Mittelmeergerichten, unterstützen. Die Moderatoren sind Männer, die schnell zu populären Persönlichkeiten geworden sind (IVAN ZVEZDEV, UTI BÄČVAROV, STOJKOV und ŠIŠKOV). Der für die Postmoderne charakteristischen Unisex Mode folgend, setzte sich das medial vermittelte Bild vom Mann als Koch und Gourmet [„kulinar“] durch. Die Küche wird also nicht mehr als vorwiegend weiblicher Raum gedacht. Bezeichnend hierfür ist, dass im kürzlich ausgestrahlten Fernsehformat „Master chef“ die Jury aus drei Männern zusammengesetzt war. So entwickelte sich die Vorstellung, dass im Unterschied zu den Frauen, die „per definitionem und aus Pflicht“ Köchinnen sind und mit dem täglichen Kochen zu Hause (was seinerseits nicht besonders interessant ist) assoziiert werden, die wenigen kochenden Männer große Meister sind, weil sie auf Experimente und Improvisationen setzten, die jedes Mal ein anderes Resultat hervorbringen.

Einen Prozess der Abnahme des Kochens, der dem oben erwähnten Prozess ähnelt, registriert RAINA GAVRILOVA auch in den Lokalen, die eine nationale Küche anbieten. Bei der Analyse von deren Speisekarten kommt die Autorin zu dem Schluss, dass sich die „bulgarische“ Küche als eine Küche vorstellt und verkauft, die sich deutlich an den Aspekten „gebraten/ zusammengesetzt, a la minute/ männlich/ festlich“ orientiert. In den Restaurants wird eine Auswahl an Gerichten angeboten, die aus Zutaten und halbfertigen Produkten für Schnellgerichte zubereitet werden. Das schließt einen Großteil der sogenannten „gekochten Gerichte“ aus dem Repertoire zugunsten von Salaten aus, *mezeta*, Grill und den neu erfundenen „sačove“, die es in der traditionellen bulgarischen Küche nicht gibt. Nach der Autorin sind die Sačove „das improvisierte, zusammengesetzte Essen des mobilen Menschen – ein irdenes oder eisernes Gefäß, auf das

⁵⁷ YUNG, YUSON: *From Canned Food to Canny Consumers. Cultural Competence in the Age of Mechanical Production*. In: CALDWELL, M. (Hg.): *Food and Everyday Life in the Post-socialist World*. Bloomington 2009, S. 29-57.

⁵⁸ KRÁSTEVA-BLAGOEVA, 2009 (wie Anm. 11).

⁵⁹ Wo zahlreiche Sites mit jeglichen Kochrezepten vorhanden sind, die sich immer mehr gegen die Verwendung der klassischen Kochrezepte durchsetzen.

kuliert.⁵⁴ Eine ähnliche Bedeutung haben Namen wie „Omas medenki“, „Omas oreho-vki“, „Mamas mandži“, „aus den goldenen Händen von Oma“, „Opas usukanica“ [Fleischprodukt] oder Joghurtsalat „von Oma“. Sie alle setzen auf eine Assoziation mit zu Hause zubereitetem Essen, indem sie suggerieren, das angebotene Produkt sei diesem geschmacklich verwandt. Charakteristisch ist der Gebrauch des Bildes von der Oma, was die typische balkanische Praxis erkennen lässt, dass Kinder bis zum Alter von drei Jahren mit Hilfe der Großeltern aufgezogen werden.⁵⁵ Dementsprechend sind die zu Hause kochenden Großmütter gemeinsam mit den Müttern die Schlüsselfiguren für die Ausprägung des Geschmacks von Kindern.

In den letzten zehn Jahren kann man einen Prozess der relativen Abnahme der Bedeutung des Kochens beobachten: durch die Verwendung von vorbereiteten Zutaten oder gekochtem Essen aus den warmen Vitrinen großer Geschäfte wird das Kochen schnell immer mehr erleichtert. Das Repertoire schließt verschiedene Arten von Salaten und Gerichten vom traditionellen Grill, gefüllte Paprika, Mussaka u. a. bis zu neuen Rezepten ein: Huhn mit Gemüse und verschiedene Arten Kartoffeln (z. B. gedünstet, auf griechische Art mit Oregano, die sehr beliebt sind) und sogar gebackene Forelle. Die noch aus sozialistischer Zeit stammende Praxis, sich Essen aus der Kantine/Mensa zum Abendessen nach Hause mitzunehmen wird fortgesetzt, wenn auch nicht in großem Umfang. Die außerordentliche Bedeutung, die das Essen und vor allem das gemeinsame Sitzen um den Tisch für die Bulgaren hat, vor allem das gemeinschaftliche Essen mit Unterhaltung beim Essen, wird beibehalten, aber die Zeit, die die Hausfrauen dem Kochen widmen, wird weniger. Dies ist eine allgemeine Tendenz, die einer elementaren Eigenart der Konsumkultur geschuldet ist: dem ständigen und sich verstärkenden Streben nach „immer größerer Erleichterung für das Alltagsleben“, was KAPUSHCHINSKI „die soziale Religion des Westens“⁵⁶ nennt. Aus dem gleichen Grund wird in den Städten allmählich die Zubereitung von *zimnina* [eingelegtes Gemüse für den Winter] aufgegeben, was angesichts der großen Menge an Konserven auf dem Markt ohnehin als teure und arbeitsaufwendige Praxis gilt. Zuerst fällt die Zubereitung von *tur.nija* und *ljutenica* weg, obwohl ihre gekauften Entsprechungen geschmacklich nicht mit denen von zu Hause zu vergleichen sind. Am längsten – etwa zehn Jahre – wurde die Zubereitung von Tomaten zum Kochen in Einweckgläsern beibehalten, aber auch dies wurde mittlerweile aufgegeben. Statt der traditionellen *zimnina* in Einweckgläsern begannen die Leute in den Städten Gemüse und Obst einzufrieren, was billiger kommt als die gekauften tiefgefrorenen Entsprechungen. Das Einfrieren von roten Paprika zum Füllen wurde beibehalten. Eine derartige Beschäftigung wird immer mehr

⁵⁴ BOURDIEU, PIERRE: *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge Mass. 1984. – SUTTON, D.: *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Memory*. New York 2001.

⁵⁵ ILIEV, I.: *Familie, Ideologie und Politik: Die Großmutter in der städtischen Familie nach 1945*. In: BRUNNBAUER, ULF/ KASER, KARL (Hg.): *Vom Nutzen der Verwandten. Soziale Netzwerke in Bulgarien im 19. und 20. Jahrhundert*. Wien 2001, S. 89-114.

⁵⁶ KAPUŠČINSKI, R.: *Kosmičeskij razum v Amerika [Der kosmische Verstand in Amerika]*. In: *V kraja na veka. Golemite umove na našeto vreme za sveta i negovoto badešte*. Sofia 1998, S. 127.

als Zeitverlust angesehen, weshalb heute meist nur noch Ältere und Leute mit Gärten auf dem Dorf ihre eigene Produktion zum Konservieren erzeugen. Die Nostalgie ihrer Zubereitung bleibt allerdings erhalten und kombiniert sich auf eigenwillige Art und Weise mit der Nostalgie nach dem Ende des Sozialismus. JUSO YUNG gibt für diesen Trend eine interessante Erklärung, den sie „wachsende Akzeptanz und Normalisierung des Gebrauchs standardisierter Konservennahrung in Einweckgläsern“ nennt.⁵⁷ Nach Yung verbindet sich dies mit der wachsenden Verbraucherkompetenz der Leute, die in der Lage sind, Kontrolle über den Nahrungseinkauf auszuüben.

Trotz der steigenden Tendenz, die dem Kochen gewidmete Zeit zu verkürzen, kochen bulgarische Frauen im Vergleich mit deutschen Frauen immer noch häufiger. Das geht aus einer Untersuchung unter bulgarischen Migranten in Deutschland hervor, wo die „Erleichterung des Alltags“ ausgeprägter ist.⁵⁸ Außer durch das Internet⁵⁹ wird das Repertoire der zu Hause zubereiteten Gerichte auch durch einige sehr populäre kulinarische Sendungen bereichert, die das Kochen insgesamt propagieren und die Einführung eines abwechslungsreicheren kulinarischen Speiseplans, vornehmlich aus Mittelmeergerichten, unterstützen. Die Moderatoren sind Männer, die schnell zu populären Persönlichkeiten geworden sind (IVAN ZVEZDEV, UTI BÄČVAROV, STOJKOV und ŠIŠKOV). Der für die Postmoderne charakteristischen Unisex Mode folgend, setzte sich das medial vermittelte Bild vom Mann als Koch und Gourmet [„kulinar“] durch. Die Küche wird also nicht mehr als vorwiegend weiblicher Raum gedacht. Bezeichnend hierfür ist, dass im kürzlich ausgestrahlten Fernsehformat „Master chef“ die Jury aus drei Männern zusammengesetzt war. So entwickelte sich die Vorstellung, dass im Unterschied zu den Frauen, die „per definitionem und aus Pflicht“ Köchinnen sind und mit dem täglichen Kochen zu Hause (was seinerseits nicht besonders interessant ist) assoziiert werden, die wenigen kochenden Männer große Meister sind, weil sie auf Experimente und Improvisationen setzten, die jedes Mal ein anderes Resultat hervorbringen.

Einen Prozess der Abnahme des Kochens, der dem oben erwähnten Prozess ähnelt, registriert RAINA GAVRILOVA auch in den Lokalen, die eine nationale Küche anbieten. Bei der Analyse von deren Speisekarten kommt die Autorin zu dem Schluss, dass sich die „bulgarische“ Küche als eine Küche vorstellt und verkauft, die sich deutlich an den Aspekten „gebraten/ zusammengesetzt, a la minute/ männlich/ festlich“ orientiert. In den Restaurants wird eine Auswahl an Gerichten angeboten, die aus Zutaten und halbfertigen Produkten für Schnellgerichte zubereitet werden. Das schließt einen Großteil der sogenannten „gekochten Gerichte“ aus dem Repertoire zugunsten von Salaten aus, *mezeta*, Grill und den neu erfundenen „sačove“, die es in der traditionellen bulgarischen Küche nicht gibt. Nach der Autorin sind die Sačove „das improvisierte, zusammengesetzte Essen des mobilen Menschen – ein irdenes oder eisernes Gefäß, auf das

⁵⁷ YUNG, YUSON: *From Canned Food to Canny Consumers. Cultural Competence in the Age of Mechanical Production*. In: CALDWELL, M. (Hg.): *Food and Everyday Life in the Post-socialist World*. Bloomington 2009, S. 29-57.

⁵⁸ KRĀSTEVA-BLAGOEVA, 2009 (wie Anm. 11).

⁵⁹ Wo zahlreiche Sites mit jeglichen Kochrezepten vorhanden sind, die sich immer mehr gegen die Verwendung der klassischen Kochrezepte durchsetzen.

Fleisch und Gemüse übereinandergeschichtet und auf Glut oder Asche gestellt werden“.⁶⁰ Soweit die gekochten Gerichte aber weiterhin gesucht sind (besonders zu Mittag), kann man die Praxis feststellen, dass sie im Tiefkühlschrank des Restaurants eingefroren werden, da selten die ganze Menge an einem Tag verkauft wird (es sei denn, es handelt sich um Mussaka, das geht immer zu Ende). Wenn jemand sich davon bestellt, wird die entsprechende Portion in kürzester Zeit aufgetaut und als gerade gekocht angeboten.⁶¹

Das Essen wird zu einem Teil der Kulturindustrie, „eingebunden in das Konstruieren von ‚Lebensstilen‘ und es wird als Marker der sozialen Position genutzt“.⁶² In der postsozialistischen Periode sind Veränderungen in den Essgewohnheiten der Bulgaren auf allen Ebenen zu registrieren, wobei sich deutlich zwei grundlegende Typen des Essens außer Haus abzeichnen: „schnell“ und „langsam“. Das Erscheinen des fast food Phänomens in den postsozialistischen Ländern ist ein eigenartiger Lackmus für die Beziehungen global – lokal, Homogenität – Heterogenität, Universalismus – Partikularismus. Letztere werden nicht als Oppositionen, sondern als sich verbindende und ergänzende Tendenzen angesehen. Das „schnelle“ und das „langsame“ Essen korrespondieren mit den beiden grundlegenden Formen des modernen sozialen Handelns – Individualismus und Assoziation (der kollektive Anfang⁶³). Das schnelle Essen ist individuell, es setzt Entfremdung voraus, denn der Kunde ist meist allein und beeilt sich, seinen Hunger im Stehen in der Mittagspause zu stillen. Das langsame Essen ist per Definition ein kollektiver, kommunikativer und sozialer Akt von tiefer Symbolik in einigen vorindustriellen Gesellschaften,⁶⁴ es ist undenkbar ohne Tischgenossen. Deshalb gilt es auf den ersten Blick als traditionelleres Modell im Vergleich mit dem schnellen Essen, doch auch dabei laufen Globalisierungsprozesse ab, die aber nicht so offensichtlich sind wie beim schnellen Essen.

Das Spektrum an Typen von Speiselokalen in Bulgarien nimmt ständig zu, aber man kann ‚Wellen‘ und ‚Höhepunkte‘ des Interesses an einem bestimmten Typus von Essen beobachten. In groben Linien zeichnen sich eigentlich zwei Perioden ab: vor und nach 2007 – das Datum der Aufnahme des Landes in die Europäische Union. Den Anfang der ersten Periode setzt das Erscheinen von „MacDonalds“ Mitte der 1990er Jahre, als sich dieser Ort zu einem Symbol des Neuen, des Anderen und zur Möglichkeit „sich wie ein weißer Mensch zu fühlen“ entwickelte. Damit sind Prozesse der aktiven Lokalisierung zu verbuchen. Statt in Eile im Lokal die Mahlzeit einzunehmen, fingen die Bulgaren an, sich dort zu Begegnungen, Kindergeburtstagen usw. zu verab-

⁶⁰ GAVRILOVA, 2015 (wie Anm. 7).

⁶¹ KRĂSTEVA-BLAGOEVA: [Kultura na barzoto i bavno hranene na bulgarina v nachaloto na XXI vek] – Culture of Fast Food and Slow Food of the Bulgarians in the beginning of XXIst century. In: [Antropologichni Izsledvania] Anthropological Studies, New Bulgarian University, vol. VI, 2005, 71, S. 50-73.

⁶² BELL, DAVID/ VALENTINE, G.: Consuming Geographies: We are Where We Eat. London 1997, S. 5.

⁶³ TERBORN, GORAN: Routes to/through Modernity. In: FEATHERSTONE, LASH, ROBERTSON (Hg.): Global Modernities. Sage 1995. S. 124-139.

⁶⁴ BAHTIN, 1978 (wie Anm. 38), S. 306.

reden, sich stundenlang dort aufzuhalten und damit McDonalds eine andere Funktion zu verleihen, als sonst in der Welt üblich. Es ist charakteristisch, dass in diesen ersten Jahren nicht das Essen an erster Stelle der Motivation von Besuchern stand. Angezogen wurden sie von äußeren Umständen wie sauberen Toiletten (die es anderswo noch nicht gab) und der Möglichkeit, das Graue ihres Alltags zu durchbrechen.⁶⁵ Zur selben Zeit kamen auch die chinesischen Restaurants in Mode. Durch sie entdeckte der Bulgare auf besondere Art erneut die Möglichkeit, sich als „Westmensch“ und „echter Europäer“ zu fühlen.⁶⁶ Das chinesische Essen bestach durch seine rasche Zubereitung, oft unter den Augen des Kunden und war damit dem fast food verwandt, setzte aber keine schnelle Konsumtion voraus. Das Interesse an chinesischem Essen ging jedoch allmählich zurück, obgleich neue Pavillons auftauchten, die chinesisches Essen für zu Hause anbieten.

Eine charakteristische Besonderheit der meisten Lokale sowohl für schnelles wie auch für langsames Essen war in dieser ersten Phase der Eklektizismus oder die ‚Bricolage‘ der Speisekarten, der sich durch die Gesetzmäßigkeit erklärt, dass die Globalisierung in aller Regel Tendenzen der Hybridisierung mit sich bringt.⁶⁷ In den Restaurants herrschte das Bestreben eine maximale Anzahl an Gerichten aus verschiedenen kulinarischen Traditionen anzubieten, wobei keines davon sich dem „authentischen“ Geschmack annäherte. Die Speisekarten waren außerordentlich lang – auf ein und derselben Karte wurden Salate, Pizzas und gekochte bulgarische Gerichte, Grill, Sandwiches und sogar ein paar „chinesische Spezialitäten“ angeboten. In jüngster Zeit wurde klar, dass dieser Weg nicht gewinnbringend ist, denn, mit den Worten eines Kunden:

„das ist ein reiner Geschäftstrick, der mir nicht gefällt und den es vor allem in Bulgarien gibt. Ich weiß sehr wohl, was ich essen will und wenn ich chinesisches will, geh' ich in ein chinesisches Restaurant, aber ich werd' mir nicht irgendeine chinesische Kreation in der Pizzeria ‚Viktoria‘ bestellen. Schließlich geh' ich um zu essen, und nicht um stundenlang die Speisekarte zu lesen, die voll ist mit verschiedenartigen Küchen und über 30 Pizzaarten, die fast gleich sind, mit verschiedenartiger Dekoration.“⁶⁸

Balkanische Restaurants treten in jüngerer Zeit auf den Plan. Die erfolgreichsten sind Lokale für Serbischen Grill, der in der postsozialistischen Periode den bulgarischen ganz verdrängt hat. Der Serbische Grill wird vor allem an Ständen für warmes Essen verkauft und in Lokalen zusammen mit anderen Hauptgerichten auf der Speisekarte, aber zugleich verschwinden die auf Bulgarischen Grill spezialisierten Lokale. Sehr hoch geschätzt werden die türkischen Restaurants, da deren Essen als „äußerst schmackhaft“ gilt. Im Unterschied zu den „globalen“ Lokalen vom Typ fast food, die als Ruin der hiesigen nationalen Kultur gelten, bestätigen und verstärken die Besuche in ethnisch balkanischen Restaurants die kollektive balkanische Identität der Kunden. Die balkanischen Oppositionen „wir“ und „sie“, „das Eigene“ und „das Fremde“ wie

⁶⁵ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2001 (wie Anm. 9).

⁶⁶ YUNG, 2012 (wie Anm. 31).

⁶⁷ PIETERSE, JAN N.: Globalisation as Hybridization. In: FEATHERSTONE, M./ LASH, S. (Hg.): Global Modernities. London 1995.

⁶⁸ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2006 (wie Anm. 61), S. 66.

auch das aus gemeinsamem oder ähnlichem Geschmack entstandene Gefühl der kulturellen Nähe, werden durch den symbolischen Akt des Essens innerlich laufend reaktualisiert.⁶⁹

Zu Beginn des neuen Jahrtausends traten neue Ketten für fast food auf, und das boomende Interesse an „McDonald“, wie auch die Aureole des Ungewohnten von hohem Prestige, die McDonalds in der jüngeren Vergangenheit hatte, gingen spürbar zurück. Andererseits wuchs eine junge Generation von Sandwich-Liebhabern heran, die das Essen zu Hause ganz oder teilweise ablehnen.⁷⁰ Sie konsumieren mit Genugtuung sowohl traditionelle Teigwaren (*banički, milinki* u. a.) wie auch Döner, Falafel, Pizza am Stück, Fleischbällchen mit *pitka* oder Sandwiches von Subway. In der Zeit nach 2007 vergrößerten sich die Lokaltäten, die fast food anboten, sowohl äußerlich wie auch zahlenmäßig bedeutend. Die Hauptstadt ist führend, gefolgt von den großen städtischen Zentren und am anderen Pol stehen die kleinen Städte vom Typus der Stadt Kărdžali, wo der Konsum von Essen außer Haus im Vergleich zu den anderen Städten bedeutend schwächer ist. Möglichkeiten für den Verzehr von fast food fehlen dort. Die einzigen Snacks, die in Kărdžali angeboten werden, sind Teigwaren von der Art Banički und Döner. Viele Gewährspersonen bezeugen, dass die Einheimischen es vorziehen, selbst zu kochen und selten außer Haus essen. Wenn sie es dennoch tun, suchen sie eines der zahlreichen kleinen Lokale, die fertiges Essen anbieten oder ein schönes Restaurant in der Stadt.⁷¹

In der Periode nach 2007 ging die Zahl der chinesischen Restaurants jäh zurück, und an ihre Stelle traten für „exotisches“ und „fremdländisches“ Essen in großen Städtischen Lokale, die japanisches Essen anbieten. In Sofia sind es fünf Lokale, die sich auf japanisches Essen spezialisiert haben. Vielerorts erschienen zusammen mit bulgarischer und europäischer Küche sowie mit Pizzerien auch Sushi-Bars. Zwei Lokalketten spezialisierten sich auch auf Franchising mit Sushi.⁷² Der Erfolg dieser Lokale ist dem Wunsch geschuldet, „authentisch fremde“ Nahrung zu konsumieren und eine gewisse Zeit außerhalb der gewohnten anderen bulgarischen Restaurants zu verweilen. Das Probieren dieser Nahrung kann als „ein Überdenken der eigenen Vorstellung der Bulgaren von kulinarischer Authentizität“⁷³ verstanden werden.

In dieser Periode ist der Speisekarten-Eklektizismus weitgehend überwunden und man kann die Rückkehr zu einer gewissen Spezialisierung der Restaurants feststellen. Zugleich führt dies zu einer weitgehenden Vereinheitlichung der Gerichte, da fast überall „ein- und dasselbe geboten“ wird. Die vierteilige Struktur der Menüs ist ver-

⁶⁹ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2008 (wie Anm. 44).

⁷⁰ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2006 (wie Anm. 61).

⁷¹ KRĂSTEVA-BLAGOEVA: [Obleklo i moda v grad bez mol: primerat na Kardzali] – Clothing and Fashion in a Town without a Mall: the Case of Kardzali. In: KRĂSTEVA-BLAGOEVA, E. (Hg.): [Vsichko za prodan. Konsumativnata kultura v Balgaria] – Total Sale: Consumer Culture in Bulgaria. New Bulgarian University, 2014, S. 132-194, hier: S. 175.

⁷² VELINOVA, I.: Globalnata hrana v Bălgarija: meždū svoeto ičuždoto [Globale Nahrung in Bulgarien]. In: KRĂSTEVA-BLAGOEVA, EVGENIJA (Hg.): Vsichko za prodan. Konsumativnata kultura v Bălgarija. Sofia 2014, S. 194-241, hier: S. 227.

⁷³ Ebenda, S. 229.

bindlich: Salate, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, wobei die Unterschiede von Lokal zu Lokal nur unbedeutend sind. Dies liegt an der erwähnten Tatsache, dass in den Massenrestaurants „immer weniger gekocht wird“.⁷⁴ Lediglich die Spitzenrestaurants mit zahlreichem Personal können es sich leisten, mit frischen Zutaten zu kochen.

Die nationale bulgarische Küche, die in dieser Art von Lokalen angeboten wird, hat bereits ihren eigenen erkennbaren Stil aufgebaut. Sie ist einerseits offen, flexibel und erfinderisch, andererseits widersprüchlich. So verbindet sich zum Beispiel das als traditionell geltende „čorbadžijska salatica“ mit dem modernen „balsamov dressing“. Diese Art von Küche ist jedoch auf eine Auswahl von Gerichten beschränkt, die für hinreichend repräsentativ befunden wird, um als ein Symbol der nationalen Identität zu gelten und sowohl im In- wie Ausland Verwendung finden kann. Die Besitzer derartiger Lokale machen bewusst Kompromisse mit der „Authentizität“, da ihnen die Erfindung und Vermarktung von Tradition erforderlich erscheint.⁷⁵ Diese Tendenz gilt auch für die bulgarischen Restaurants im Ausland.⁷⁶

Die Praxis Lebensmittel zu transportieren existiert im Postsozialismus weiterhin, obwohl der Umfang innerhalb des Landes abnimmt. Außerhalb Bulgariens floriert jedoch diese Praxis noch. Denn das einzige, was die zahlreichen bulgarischen Migranten aus Bulgarien in ihre neuen Länder mitnehmen, sind Lebensmittel. Der Geschmack dieser Lebensmittel gilt den Migranten in ihrer neuen Umgebung als unerreichbar. Man nimmt beachtliche Anstrengungen auf sich, um sich vor Ort mit bulgarischen oder ähnlichen balkanischen Produkten zu versorgen, die dem charakteristischen und begehrten Geschmack gleichkommen. Dieser Geschmack hat sich, zumindest in den Augen der Migranten, auch in der postsozialistischen Periode trotz verringerter Kontrolle in der bulgarischen Lebensmittelproduktion erhalten. Obwohl es in den großen europäischen Städten bulgarische Geschäfte gibt, werden Lebensmittel weiterhin mit dem Flugzeug (trotz Sicherheitsverbote), mit Autobussen und Zügen transportiert. Transportiert werden außer den traditionellen *kolbasi, ljutenica, rakija* und Teigblättern für *Banitzza* auch bulgarisches Sauerkraut und das bezeichnender Weise auch nach Deutschland in das Land der „Sauerkrautesser“. Das in deutschen Geschäften angebotene Kraut ist in Streifen geschnitten, so dass man die charakteristischen *sărmi* mit Sauerkraut [Sauerkrautwickel] daraus nicht zubereiten kann. Außerdem hat dieses Kraut einen scharfen Geschmack, weil ihm Essig zugefügt wird. Zahlreiche ähnliche Beispiele über Lebensmitteltransporte durch bulgarische Migranten sind belegt.⁷⁷ Sie verifizieren DAVID SUTTONS Behauptung, dass das Konsumieren von Essen von zu Hause zu einem „wesentlichen kulturellen Topos zum erneuten Vorstellen von ‚Welten‘ wird, die in Raum und Zeit verschoben sind.“⁷⁸

Die soeben analysierten Essenspraktiken unterstreichen ein weiteres Mal die besondere Bedeutung, die Bulgaren dem Essen nach wie vor zumessen. Trotz der grund-

⁷⁴ GAVRILOVA, 2015 (wie Anm. 7).

⁷⁵ HOBBSAWM, ERIC/ RANGER, TERENCE (Hg.): The Invention of Tradition. London 1983. – JAYNE, M.: Cities and Consumption. London, New York 2006.

⁷⁶ KASABOVA, 2008 (wie Anm. 10). – KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2009 (wie Anm. 11).

⁷⁷ KRĂSTEVA-BLAGOEVA, 2009 (wie Anm. 11).

⁷⁸ SUTTON, 2001 (wie Anm. 55), S. 84.

genden und dynamischen Veränderungsprozesse von Ernährung seit der Wende, hat sich ein ganz wesentlicher kultureller Aspekt, die Auffassung von Nahrung und Ernährung als konstantem Faktor der sozialen Kommunikation, nicht verändert. Dies bestätigt noch einmal die Funktion von Nahrung als Instrument zur Konstruktion von individueller und kollektiver Identität sowie zur Schaffung und zum Unterhalten von sozialen Kontakten in Zeit und Raum. Die Ernährung besitzt mnemotechnische Qualitäten, vermag also Erinnerungen und Assoziationen an Zeit, Ort und soziale Zugehörigkeit zu wecken.⁷⁹ Durch sie dringt man auf sinnliche Art und Weise in das persönliche Netz von Gefühlen, Erinnerungen und Phantasien ein und trägt zur Ausbildung einer individuellen Identität bei.⁸⁰ In dieser Hinsicht bezeichnend ist das Beispiel eines kleinen deutschen Mädchens mit bulgarischer Großmutter. In München zu Hause habe das Mädchen beim Fernsehen von ihrer Mutter ein Stück Gurke gereicht bekommen und ohne den Blick vom Bildschirm zu wenden, habe es reingebissen und gesagt: „Das ist eine bulgarische Gurke.“

⁷⁹ KRAVVA, V.: Food as a Vehicle for Remembering: the Case of the Thessalonikian Jews. In: Food and the Memory. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000, S. 136-144, hier: S. 141.

⁸⁰ GODDARD, V.: Gender, Family and Work in Naples. London 1996, S. 213.

Die bulgarischen ethnographischen Museen – nach einem Vierteljahrhundert der Wende

Nikolai Nenov

Die ethnographischen Museen in Bulgarien sind altmodisch und schablonenmäßig so konzipiert, um die vormoderne Vergangenheit des bulgarischen Dorfes anhand wunderlicher, außer Gebrauch geratener Gegenstände zur Darstellung zu bringen. Andere Museen entwickeln unter der Bezeichnung „Stadtleben“ ein pauschalisierendes Bild der bulgarischen Stadt gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Viele von ihnen tragen die Merkmale ihrer Begründer und nur an wenigen Museen¹ haben Fachleute gearbeitet. Bei letzteren werden die regionalen Spezifika herausgearbeitet, die zum Beispiel über die Verschiedenartigkeit der lokalen Tracht hinausgehen.

Die Bezeichnung „Ethnographisches Museum“ trifft man in Bulgarien selten. Statt „Museum“ wird von „Komplex“, „Reservat“ oder „Haus“ gesprochen und mit den Attributen „künstlerisch“, „traditionell“, „ethnographisch“ oder „historisch“ verbunden. Damit kombiniert werden Bezeichnungen wie „Wiedergeburt“, „Ethnographie“ oder „Architektur“. Diese Namensvielfalt ist nicht zufällig, sondern veranschaulicht die hinsichtlich Präsentation, Funktion und Besucherschaft unsichere Position des ethnographischen Museums in Bulgarien.

Die Idee eines ethnographischen Museums in Bulgarien entstand im 19. Jahrhundert im Zusammenhang mit den Prozessen der Nationsbildung. Für die bulgarischen Folkloristen dieser Periode war die Kenntnis der dörflichen Kultur meist mit Begriffen wie Authentizität, Originalität und Konservatismus verbunden. Dabei handelt es sich um Grundpfeiler beim Prozess der Selbstbestimmung und Identitätsfindung der jungen bulgarischen Nation.² Die Entwicklung der Idee der Nation und der Prozess der Herausbildung von Nationen vollzogen sich im Rahmen des europäischen Ethnokulturkreises maßgeblich im Verlauf des 19. Jahrhunderts. Dadurch entwickelten auch die Bulgaren ein nationales Selbstbewusstsein nach dem erfolgreichen Modell der deutschen Nationalisten. Deshalb begannen sie ihre Folklore, in der sie die Emanation des Nationalgeistes entdeckten, zu sammeln und zu publizieren. Die Folkloristik konzentrierte sich auf einen spezifischen Typ folkloristischer Untersuchungen, die mit der Suche nach dem Ursprung in seiner reinsten und ältesten Form befasst war. Folklore

¹ Das ethnographische Museum in Vraca nennt sich „architektur-ethnographische Museumsexposition“ und liegt im „Komplex für Ethnographie und Wiedergeburt“, „Hl. Sofroni Vračanski“ am Regionalen Historischen Museum in Vraca. Trotzdem verfügt das Museum über eine beeindruckende Ausstellung, die die Welt der Bulgaren aus dem 19. und 20. Jahrhundert im dörflichen und städtischen Milieu zeigt, mit Blick auf Karakačanen und Banater Bulgaren mit der Herausstellung sozialer Rollen und folkloristischer Bedeutungen des Rituals. Anders als die traditionellen Museen bei uns ist auch das in Razgrad, das die ethnographische Gruppe „kapanci“ hervorhebt und Bräuche sowie Riten zeigt.

² CHRISTOVA, SILVIA: Etnografskiyat muzey i natsionalnata identichnost, In: Trakietsat i negoviyat svyat. Sofia 1997, S. 307.