

Kulinarische Praxen als Medium der Identitätsdarstellung deutscher und türkischer Jugendlicher

Zusammenfassung

Die Studie geht der Frage nach, welche Bedeutung herkunftskulturelle kulinarische Praxen bei türkischen und deutschen Jugendlichen in ihrer Selbstdarstellung spielen. Darüber hinaus wird in den jeweiligen Gruppen gendersensibel auf differenzielle Ausformungen zwischen Jungen und Mädchen geachtet und herausgearbeitet, wie über kulinarische Praxen Geschlechterordnung hergestellt wird. Nicht zuletzt wird der Fokus auf die soziale Dimension des Essens gerichtet.

Methodisch sind hierzu nach Geschlecht, Alter und kulturellem Hintergrund differenzierte Gruppendiskussionen mit einer Stichprobe von N=60 durchgeführt worden, um so geschlechts- und herkunftstypische Orientierungen der Jugendlichen eruieren zu können. Die Daten wurden mithilfe des Computerprogramms Atlas.ti in einem mehrstufigen Verfahren qualitativ inhaltsanalytisch ausgewertet. Die Ergebnisse zeigen, dass es Unterschiede gibt, inwieweit herkunftskulturelle Aspekte des Essens in den Narrationen eine Rolle spielen (hohe Bedeutung für Türkeistämmige) und dass Essenspräferenzen sich entlang der Geschlechterlinie abbilden: Jungen orientieren sich herkunftsübergreifend an Genuss und Geschmack, bei Mädchen stehen gesundheitliche Dimensionen des Essens im Vordergrund. Die Ergebnisse liefern wertvolle Hinweise für eine kultur- und gendersensible Ausrichtung von Adipositaspräventionsprogrammen für Jugendliche.

Schlüsselwörter

Kulinarische Praxen, Identität, Interkultureller Vergleich, Gender, Adipositasprävention, Jugendliche

Summary

Culinary Practices as a Means of Expressing Identity among German and Turkish Adolescents

The study examines what significance Turkish and German adolescents attach to culinary practices associated with their native culture when forming their own sense of identity. At the same time the study picks up on gender-specific differences within the groups, pinpointing how culinary practices can serve to establish gender hierarchies. The social aspects of eating are also considered.

Group discussions differentiated according to sex, age and cultural background were conducted using a sample of N=60 in order to elicit gender- and culturally specific orientations among adolescents.

A qualitative content analysis was made of the data in a multi-level procedure using the Atlas.ti computer program. On the one hand, the results reveal that there are differences in the extent to which eating habits specific to native culture play a narrative role (major significance among ethnic Turks), while also depicting eating preferences along gender-specific lines: Adolescent males across the board focus on enjoyment and flavour, whereas adolescent girls attribute greater importance to the health aspects of eating. The results provide valuable information on ways in which to target juvenile obesity prevention programmes according to culture and gender.

Keywords

culinary practices, identity, intercultural comparison, gender, obesity prevention, adolescents

Einleitung

Hintergrund

Sozial benachteiligte Jugendliche, insbesondere mit Zuwanderungsgeschichte, leiden häufiger an ernährungsassoziierten Gesundheitsstörungen (Wang/Chan 2011: 1910; Kurth/Schaffrath-Rosario 2010: 648; Kleiser et al. 2007: 4; Schenk et al. 2006: 203). Das Projekt „Verbesserung der Wirksamkeit der Adipositasprävention für sozial benachteiligte Jugendliche“ hat in einer explorativen Forschungsphase aus einer Alltagsperspektive untersucht, wie Jugendliche dieser Zielgruppe ihren (Ernährungs-)Alltag erleben und gestalten und herausgearbeitet, welche Ernährungs- und Gesundheitsstrategien und welche (Ausgrenzungs-)Erfahrungen, Bewältigungsformen und Wünsche in ihren Erzählungen deutlich werden.

Daten und Methoden

Das empirische Material der Analyse sind zehn nach Geschlecht, Alter und kulturellem Hintergrund¹ differenzierte Gruppendiskussionen (N=60). Gruppendiskussionen wurden als Erhebungsmethode gewählt, da es um die Erforschung milieutypischer Orientierungen und kollektiver Erfahrungen geht, zu deren Mobilisierung es „der wechselseitigen Bezugnahme und Herausforderung im (Gruppen-)Diskurs“ bedarf (Bohnsack 2010: 205).

Es wurden vier geschlechts- und altersgestaffelte Stichproben deutsch- und türkischstämmiger Jugendlicher rekrutiert, mit jeweils gleichen Anteilen der beiden möglichen Ausprägungen (♂/♀, 11–13 bzw. 14–16 Jahre, deutsch/türkischstämmig). Ein gestaffeltes Erhebungskonzept kam deshalb zum Tragen, weil zielgruppenspezifische Zugänge eine hohe Sensibilität gegenüber alters-, gender- und herkunftsspezifischen Erfahrungsmustern erfordern. Die im Rahmen des Forschungsprojekts im Sommer 2009 durchgeführten Gruppendiskussionen mit sozial benachteiligten, übergewichtigen Jugendlichen wurden vollständig transkribiert und mithilfe des Computerprogramms Atlas.ti, Version 6.2, in einem mehrstufigen Verfahren qualitativ inhaltsanalytisch ausgewertet.

1 Mit Blick auf das terminologische Dilemma bei der Selbst- und Fremdbeschreibung von Migrantinnen (Geiling et al. 2011: 11) haben wir uns für den Begriff ‚Herkunftskultur‘ entschieden, der die kulturelle Diversität in den Mittelpunkt stellt und nicht wie beispielsweise Zuwanderungsgeschichte tendenziell auf eine Fremdbeschreibung und stille Hintergrundvariable beschränkt bleibt. Damit rekurren wir auf die mentalitätsspezifische Ausgestaltung der Alltagswelt (vgl. Fitzek 2011), in der sich die Unterschiedlichkeit der tragenden Orientierungsmuster („Kulturstandards“) erfahrungsgemäß manifestiert, als eine in der Alltagsbewältigung wirksame Ressource, die hohe Identifikationspotenziale bietet.

Vertiefende geschlechter- und herkunftsbezogene Analyse des empirischen Materials

Dem vorliegenden Aufsatz liegt eine vertiefende geschlechter- und herkunftsbezogene Analyse der Gruppendiskussionen zugrunde. Anhand der Erzählungen der Jugendlichen wird rekonstruiert, wie kulinarische Praxen zur Inszenierung von geschlechtlicher und herkunftskultureller Identität eingesetzt werden.

Die Fragestellungen lauten im Einzelnen:

1. Welche markanten Unterschiede hinsichtlich des Umgangs mit Essen und Ernährung als Ressourcen der Geschlechterdarstellung finden sich in den Erzählungen von Jungen und Mädchen?
2. Wird in den Erzählungen der Jugendlichen Geschlechterordnung über kulinarische Praxis hergestellt?
3. Unterscheidet sich die Art, wie Essen und Ernährung als Medien der Identitätsdarstellung genutzt werden, zwischen deutschen und türkischstämmigen Jugendlichen?

Hinsichtlich des Wirkungszusammenhangs von Geschlecht, ethnischer Herkunft und kulinarischer Praxis gehen wir von folgenden Annahmen aus:

1. Essen und Ernährung werden von Jungen und Mädchen in unterschiedlicher Weise als Ressourcen der Geschlechterdarstellung und -attribution genutzt.
 - Mädchen werden in deutlich höherem Maße als Jungen von gesellschaftlichen Körperbildern und Schönheitsidealen beeinflusst und sind infolgedessen gegenüber dem Einfluss von Elternhaus, familiärem Umfeld und sozialem Milieu tendenziell unabhängiger als Jungen (Gerhards et al. 2004: 171; Gerhards/Rössel 2003: 17; Helfferich 1994: 58ff.).
 - Jungen sind von gesellschaftlichen Körpernormen traditionell in weniger starkem Ausmaß betroffen und damit offener für Einflüsse von Elternhaus und familiärem Umfeld und empfänglicher für familiäre kulinarische Praxen (Gerhards et al. 2004: 170).
2. Die ‚öffentliche kulinarische Praxis‘ der türkischen Jugendlichen weist keine Unterschiede zu der ihrer deutschen Altersgenossen auf, es zeigen sich aber sehr wohl Unterschiede in der familiären kulinarischen Praxis.
3. Türkischstämmige Jugendliche erfahren mehr Unterstützung im familiären Kontext und können im Unterschied zu deutschen Jugendlichen auf stärkere Solidarpotenziale im engeren sozialen Umfeld zurückgreifen. Diese Potenziale wirken als Stabilisatoren der Identitätsentwicklung, können durch migrationsbedingte Diskreditierung beziehungsweise Anerkennungsverweigerung im Alltag jedoch in ihrer Entfaltung gehindert werden.

Gesundheit versus Genuss – Pole der (Re-)Konstruktion geschlechtsspezifischer kulinarischer Praxen

Unter den vielfältigen Beweggründen für die Lebensmittelwahl werden Gesundheits-, Körper- und Genussorientierung eine besondere Bedeutung für die (Re-)Konstruktion geschlechtsspezifischer kulinarischer Praxis zugemessen.

Attraktivitätsorientierung und das Streben nach einem schlanken Körper sind im westlichen Kulturkreis wesentliche Grundhaltungen weiblicher Identität. Entsprechend legen Frauen hier mehr Wert auf ihre Ernährung. „Gender is a key determinant of food choice, as demonstrated by evidence that throughout the Western world, men’s diets are different and often poorer than women’s diets“ (Mróz et al. 2011: 177). Aus der Tatsache, dass Frauen sich in westlichen Gesellschaften tendenziell gesünder ernähren als Männer, wird in der Literatur vielfach auf eine stärkere Gesundheitsorientierung geschlossen. Es fragt sich allerdings, ob Ernährungspraxis als eine relevante Ausdrucksform der somatischen Kultur – also der sozial bestimmten, kulturell verankerten Form des Umgangs mit dem eigenen Körper, die tief verinnerlicht und allen Mitgliedern einer bestimmten sozialen Gruppe gemeinsam ist (Meuser 2005: 278; Helfferich 1994: 58) – nicht in erster Linie auf ein Körperideal zielt, das den gesellschaftlichen Schönheitsvorstellungen entspricht und Gesundheitsorientierung nicht eher ein durch die symbolische Ordnung² bedingter Sekundäreffekt ist.

Bei Männern ist Geschmack das entscheidende Kriterium der Nahrungsmittelauswahl, Genussorientierung die wesentliche Grundqualität der kulinarischen Praxis. Männliche Körper- und Gesundheitsorientierung ist mit Sport und Bewegung assoziiert (Setzwein 2004: 43). Gesunde Ernährung wird nicht im Dienst von Schlankheitsidealen, sondern unterstützend zur Erlangung von Kraft und Fitness praktiziert (Mróz et al. 2011: 181).

Männern wird in ihrer Sozialisation ein Ernährungsverhalten nahe gelegt, das durch Unbekümmertheit und Lust am Essen geprägt ist. Essen hat bei Jungen einen höheren Stellenwert unter den Faktoren, die das Wohlbefinden beeinflussen (Diehl 1999b: 168).

Geschlechterunterschiede zeichnen sich bereits im Jugendalter ab. 14- bis 16-jährige Jungen ernähren sich deutlich weniger gesund und ausgewogen als Mädchen derselben Altersgruppe. Nach den Ergebnissen des ‚Ernährungsmoduls im Kinder- und Jugendgesundheitsurvey‘ des Robert Koch-Instituts (RKI) konsumieren Jungen in dieser Altersphase deutlich mehr Fleisch/Wurst, Fastfood, Knabberartikel/Snacks, Süßigkeiten und Softdrinks als Mädchen (Heseker et al. 2008; Mensink et al. 2007).

2 Körpererfahrungen werden innerhalb einer symbolischen Ordnung gemacht, die durch Asymmetrie gekennzeichnet ist, während bei Männern die Anerkennung unter Geschlechtsgleichen im Vordergrund steht, wird sie bei Frauen über die Attraktivität für das andere Geschlecht bestimmt. Das weibliche Körper selbstkonzept ist entsprechend stärker auf Attraktivität bezogen (Meuser 2005: 281).

Kulinarische Praxen und geschlechtliche Identität

Kulinarische Praxen stiften als Medium der personalen und der kulturellen Identitätsbildung (Fellmann 1997: 35) einerseits soziale Nähe und Gemeinschaft, ermöglichen andererseits aber auch Distinktion und Abgrenzung und spielen unter den Alltagspraktiken aufgrund des außerordentlich symbolischen Potenzials von Ernährung (Audehm 2007: 26) bei der sozialen Konstruktion von Geschlecht eine besondere Rolle (Brunner et al. 2007: 23).

Ernährung ist eine wichtige Ressource zur Herstellung von Geschlechtsidentität, greift aber auch direkt auf den Körper zu, übersetzt Codierungen in leibliche Erfahrungen (Schritt 2011: 120) und spielt bei der materiellen Formung der Körper eine herausragende Rolle (Setzwein 2004: 59).

Geschlechtliche Identität wird in einem Wechselspiel zwischen Darstellenden und Betrachtenden im Alltagshandeln interaktiv hergestellt. Kulinarische Akte entfalten eine identitätsstiftende Wirkung im Rahmen der Selbstinszenierung und der Attribuierung geschlechtsspezifischer Erwartungen an andere (Setzwein 2004: 57).

Die alimentären Praxen von Männern und Frauen unterscheiden sich hinsichtlich Nahrungspräferenzen (Mróz et al. 2011), Ess-Stilen und Körperidealen (Methfessel 2005: 24). Die geschlechterbezogene Codierung von Nahrungsmitteln macht sich fest an Dimensionen wie Konsistenz, Energiegehalt und taxonomischem Status, also kulturellen Deutungen zu ihrer Position in der symbolischen Ordnung der Nahrung, die gleichzeitig auch Ausdruck der Stellung in der sozialen Hierarchie ist (Rückert-John/John 2009: 179).

Konstruktionsprinzip der kulinarischen Symbolwelt ist die Entgegensetzung von als weiblich und männlich geltenden Ausprägungen kulinarischer Qualitäten (vgl. Abb. 1). Partikuläre kulinarische Praxis orientiert sich zwar an diesen Idealtypen, verortet sich aber, in jeweils eigenen Übergängen und Verflechtungen, zwischen den Polen.

Abbildung 1: Kulinarische Symbolik und Geschlechterordnung



(eigene Darstellung, adaptiert nach Rückert-John 2010: 12 und Rückert-John/John 2009: 178)

Als männlich konnotiert werden Nahrungsmittel, die dem Körper größeren physikalischen Widerstand bieten und sich durch geschmackliche Intensität (scharf, bitter, gesalzen) (Setzwein 2004: 118) auszeichnen, sowie handfeste, starke, deftige und schwere Speisen mit hohem Energiegehalt. Insignie par excellence ist rotes Fleisch, das mit Kraft und Potenz verbunden wird. Ein männlicher Ess-Stil ist durch kräftiges Zulangen und schnelles Einverleiben von großen Mengen gekennzeichnet. Wildes und hemmungsloses Essen und Trinken und der Verlust an Kontrolle werden als positiv gewertet (Bordo 2003: 109). Exemplarisch für männliches Ernährungsverhalten ist in westlichen Gesellschaften das Trinken großer Mengen Alkohol (Schritt 2011: 103).

Typisch weibliche Nahrung ist leicht, reizt den Körper nur wenig beim Essen, erfordert keinen großen Kraftaufwand beim Verzehr, impliziert keine intensive Reizung von Mund und Magen und wird mit Eigenschaften wie schonend und gesund konnotiert. „So repräsentiert das Leichte, Nachgiebige, Süßliche oder geschmacklich eher Indifferente, das gemeinhin die als ‚weiblich‘ konnotierten Speisen (z. B. Obst, Gemüse, Quark, Fischfilet, Süßspeisen) auszeichnet, jene Passivität, Schwäche und Unterlegenheit, die in der Konstruktion von ‚Weiblichkeit‘ [...] eine tragende Rolle spielt“ (Setzwein 2004: 118). Weibliches Essverhalten ist gekennzeichnet durch eine Präferenz für Nahrungsmittel, die weniger Spuren am Körper hinterlassen (Reinheit), sowie durch Zurückhaltung, Zügelung und Kontrolle (Setzwein 2004: 186, 179). Frauen, die kleine Mengen essen, wirken femininer.

Der Zusammenhang zwischen kulinarischer Symbolik von Nahrungsmitteln und Geschlechterordnung ist über historische Zeiträume in gesellschaftlichen Entwicklungsprozessen entstanden. Die dem kulturellen Tiefenstrom zuzurechnende kulinarische Symbolik ist durch ein hohes Maß an sozialer Verbindlichkeit (Setzwein 2004: 42) gekennzeichnet, ihre Anverwandlung ist Teil des biographischen Entwicklungsprozesses und resultiert in einem habituellen Wissen.

Der in Abb. 1 dargestellte symbolische Verweisungszusammenhang hat seine Wurzeln im westlichen Kulturkreis.³ Angesichts der Tatsache, dass geschlechtsspezifische kulinarische Praxen gesellschafts- und kulturabhängige Konstrukte sind und es in der Geschichte unterschiedliche Muster gegeben hat, um Geschlecht zu konstruieren (Hirschfelder 2010: 24), fragt sich allerdings, ob dieses Modell Universalität und Geltung für die Ausbildung der kulinarischen Praxen Heranwachsender mit anderen herkunftskulturellen Hintergründen beanspruchen kann.

Ein Verständnis des Zusammenhangs zwischen Geschlechtsidentität und sozialen Ordnungsmustern im Medium Ernährung ist neben (ernährungs-)soziologischem und kulturwissenschaftlichem auch von lebensweltlichem Interesse, weil es dazu beitragen kann, den Horizont der Übergewichtsprävention zu erweitern und Interventionen geschlechtersensibler und damit praxisgerechter auszurichten (Setzwein 2004: 66).

3 Die Stereotypen von ‚Frauen‘ und ‚Männern‘ sind im 18. Jahrhundert in den Bann einer Naturalisierung geraten, die ihre Wirksamkeit aus neuen wissenschaftlichen Erklärungsansätzen bezog und das polare Modell undurchlässig machte: „Der ‚starke Mann‘ benötigte für die Regeneration seiner außerhäuslichen Leistungskraft starke Nahrung, während für das ‚schwache Geschlecht‘ die ‚schwachen Nahrungsmittel‘ vorbehalten blieben“ (Tanner 1997: 47, 49).

In der Frage, ob sich Geschlechterunterschiede im Ernährungsverhalten schon für das Kindesalter aufzeigen lassen, bietet die Forschungslage ein eher disparates Bild (Gerhards/Rössel 2003: 21). Sicher ist: In der Phase der Pubertät, in der sich weibliche und männliche Identität herausbilden, sind auch die jeweiligen Ernährungsweisen markant unterschiedlich. Adoleszente Jugendliche haben schon relativ selbstständige Präferenzen⁴ entwickelt. Ihre Lebensstilschemata nehmen deutlich größeren Einfluss auf ihr Ernährungsverhalten als die Lebensstile ihrer Eltern (Gerhards/Rössel 2003: 64).

In der Literatur werden Alterseffekte bei Ernährungsverhalten und Ernährungseinstellungen von Jugendlichen weitgehend ausgeschlossen. Zwischen dem 11. und 16. Lebensjahr seien keine bedeutsamen Veränderungen der Ernährungseinstellungen festzustellen (Diehl 1999a), auch in Bezug auf das Ernährungsverhalten werden kaum Effekte des Alters deutlich (Gerhards/Rössel 2003). Dagegen zeichnen sich in unseren Gruppendiskussionen deutliche Alterseffekte ab.

Die Essenz der Untersuchung von Gerhards und Rössel ist, dass Lebensstile einen starken Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben und nicht vollständig auf die Klassen- oder Schichtzugehörigkeit zurückgeführt werden können, sondern gegenüber der vertikalen Ordnung der Gesellschaft nach Klassen oder Schichten eine gewisse Autonomie besitzen. Angesichts dieser Erkenntnisse sind die Gruppendiskussionen mit übergewichtigen, sozial benachteiligten Jugendlichen zu geschlechter- und herkunftsbezogenen kulinarischen Praxen nicht in erster Linie unter dem Fokus Übergewicht und soziale Benachteiligung von Interesse, sondern vermitteln ein Bild, wie deutsche und türkischstämmige Jugendliche Essen und Ernährung zur Inszenierung von geschlechtlicher Identität nutzen.

Kulinarische Praxen in den Narrationen der Jugendlichen

Kulinarische Praxis wird im Zusammenspiel von Essen und Ernährung betreffenden Geschlechtercodes (vgl. Abb. 1), alimentärer Herkunftskultur und ‚kulinarischem Mainstream‘ konstruiert und ‚verkörpert‘ individuelle und gesellschaftliche Identität (Lemke 2007: 170).

Zur Mobilisierung der kulinarischen Symbolwelten der Jugendlichen sah der Leitfaden zu den Gruppendiskussionen eine Folge von Impulsen vor. Der Impuls „Wenn Ihr ein Fest ausrichten würdet im Schlaraffenland, wo Ihr alles wie von Zauberhand auf dem Tisch erscheinen lassen könnt, was würde es dann zu Essen und zu Trinken geben?“, zielt darauf, die lustvollen, möglichst unzensierten kulinarischen Vorlieben (Setzwein 2004: 66) der Jugendlichen zu aktivieren.

Ein weiterer Impuls dieser Sequenz zielte darauf, in Abgrenzung zum Schlaraffenlandmahl Vorstellungen vom ‚richtigen Essen‘ zu aktivieren, wobei bewusst offen

4 Das Muster der Nahrungspräferenzen weist keine bedeutsame Beziehung zum Gewichtsstatus der Kinder auf, es gibt also kein für Übergewichtige typisches Präferenzmuster (Diehl 1999b: 151, 159). Zudem sind die ernährungs- und gewichtsbezogenen Einstellungen und Verhaltensweisen weitestgehend unabhängig von der Sozialschicht, aus der die Jugendlichen stammen (Diehl 1999: 68f.).

gelassen beziehungsweise in die Entscheidung der Jugendlichen gestellt wurde, wie das normative Konstrukt ‚richtiges Essen‘ verstanden wird.

Kulinarische Praxen der Jungen

In unseren Gruppendiskussionen haben Jungen den mit bestimmten Lebensmitteln und Essmustern verbundenen „Bedeutungshof“ (Gerhards/Rössel 2003: 68) zum Aufbau einer männlichen Identität genutzt und eine starke Affinität zu männlich konnotierten Lebensmitteln (Fleisch, scharfe Speisen) gezeigt. In ihren Erzählungen zeigt sich ein auffälliger Altersgradient, die jüngere Altersgruppe (11–13 Jahre) scheint unter deutlich größerem Druck zu stehen, sich über ihr Essverhalten als typisch männlich zu behaupten, verbunden mit einer hohen Affinität für drastische Symbolik. In ihren Erzählungen wird im Zusammenhang mit den Nahrungsmittelvorlieben als präferiertes Essmuster das hemmungslose Essen, der ungebremste Genuss ausgemalt. So entwerfen sowohl türkischstämmige wie deutsche Jungen dieser Altersgruppe das maßlose Einverleiben von Fastfood und Fleisch als Idealbild einer geselligen Ess-Situation.

Am:⁵ 20 Pizzas. Dm: Döner und Cola. Am: Döner, Cola, Pizza. Dann würde der ganze Tisch voller Döner stehen und da drunter überall Cola. (JD11–13)

Am: Nichts (.) nur Steaks, bis zum Kotzen, Hamburger, Pizza, Eis. (JD11–13)

Cm: Was ich machen würde, ich würde eine Pizza Mozzarella holen, dann gleich sofort danach eine Pizza Hawaii, dann Pommes, Schnitzel, Rahmsoße und Pommes noch mal [...] Dm: Und das war es? Cm: Nein, das war doch nur mein Frühstück. (JT11–13)

In den Erzählungen der deutschen Jungen dieser Altersgruppe spielen neben Fastfood, Süßigkeiten und Süßgetränken auch Alkohol und Zigaretten bei der Komposition des Schlaraffenlandmahls eine besondere Rolle. Ein 13-jähriger deutscher Junge macht Fantasien von jovialem Anbieten und gemeinsamem ritualisiertem Genuss von Alkohol und Nikotin als Symbole männlicher Geselligkeit und Gastgeberhaltung für seine Inszenierung von Männlichkeit nutzbar.

Dm: auf die Party würden erst mal kommen halb Linden (.) Linden-Süd vor allem, denen muss ich nämlich noch einen Kasten Bier ausgeben, egal (...) und dann würde es Wodka, Bier, Cola, und zu Essen würde es Hamburger, Cheeseburger, Döner (.) geben, und tonnenweise, KISTENWEISE Zigaretten, denn ganz Linden raucht (...) der würde von mir eine Flasche Wodka in die Hand gedrückt kriegen [...] Dm: Aber da müsste schon so einiges dabei sein, was ich auch gerne trinke. (JD11–13)

5 Bei der Transkription wurde den Jugendlichen der Reihenfolge ihrer Beteiligung nach ein Buchstabe (A, B, C ...) zugewiesen, der erste Teilnehmer als ‚Am‘, die erste Teilnehmerin als ‚Aw‘ bezeichnet, Beiträge der ModeratorInnen wurden durch ein Y kenntlich gemacht. Kurzes Absetzen, Zeiteinheiten bis knapp unter einer Sekunde werden durch (.), Sprechpausen je nach Länge durch eine Klammer mit zwei oder mehr Punkten (..), Betonung durch Großbuchstaben (NEIN) gekennzeichnet (Przyborski/Wohlrab-Sahr 2010: 164ff.).

Auslassungen durch die Verfasser werden mit [...] gekennzeichnet. Am Ende der Belegstellen wird durch eine Kombination der Kürzel für Geschlecht, Herkunft und Altersgruppe (J Junge/M Mädchen, D deutsch, T türkisch, 11–13/14–16 Jahre) verdeutlicht, aus welcher Gruppendiskussion die zitierte Passage stammt.

Bei den 11- bis 13-jährigen Jungen findet sich herkunftsübergreifend die Strategie, Beiträge anderer Jungen, die nicht ins Männlichkeitskonzept passen, dadurch zu unterbinden, dass an hegemoniale Symbole männlicher Identität appelliert⁶ und risikoreiche kulinarische Praxen zur normativen Grundlage erhoben werden.

Bm: Man könnte sich auch Gemüse wünschen oder so was Dm: NEIN [...] Also, die ungesündesten Sachen nur (...) [die] auch gesundheitsschädlich sind. (JD11–13)

In den Vorschlägen der Jungen für das Schlaraffenlandmahl zeigt sich herkunftsübergreifend eine symbolische Aufladung von Fastfood. Fastfood ist eine Domäne der Jungen (♂ 28/♀ 7 Nennungen) und wird besonders von der jüngeren Altersgruppe zur Inszenierung von männlicher Jugendesskultur genutzt, spielt aber auch bei den 14- bis 16-jährigen deutschen Jungen eine Rolle. Auffällig ist, dass Fastfood bei den türkischen Jungen dieser Altersgruppe keine Erwähnung findet.

Fleischkonsum wird in den Erzählungen der Jungen als dominant männliche Praxis dargestellt und scharfe Speise mit besonderer Attraktivität belegt.

Bm: Ja, weil meine Mutter isst ja auch fast nur Gesundes, die isst kein Fleisch so gerne, mag sie auch, aber ganz wenig (...) und (...) mein Vater und ich sind eigentlich die Fleischesser. (JD14–16)

Y1: Und was ist das Tolle an Chili con Carne? Cm: Ja, ich mach mir immer ordentlich Schärfe rein, Tabasco, schmeckt gut. (JD14–16)

Neben der Orientierung an hegemonialer Maskulinität, die in Opposition und Abgrenzung zu Weiblichkeitsvorstellungen als ‚nicht gesund‘ oder ‚riskant‘ definiert wird, werden auch Ambivalenzen deutlich. In den Erzählungen finden sich Vorschläge wie fettfreie Pizza oder Döner oder ‚Wasser statt Cola‘, die für ‚Genuss ohne Reue‘ stehen.

Fm: Ich würde es mir so vorstellen und zwar halt auch so was wie, keine Ahnung, Pizza, nur halt (ohne Fett), aber das schmeckt. (JD11–13)

Am: Ich würde was reinbringen das nur so schmeckt wie bei McDonalds, aber gar nichts drin ist, also keine Kalorien oder so. (JD14–16)

Cm: dass man schon mal was essen kann, was gut ist, aber (...) [nicht] so viel Fett hat [...] Ja, zum Beispiel, wenn man sich mal einen Döner holen will oder so und dass man den essen kann ohne gleich ein schlechtes Gewissen zu haben. (JD14–16)

Alimentäre Maximen der Jungen

Lustvolles Essen ist Domäne der Jungen. Sie verbinden ‚richtiges Essen‘ mit Geschmack und Genuss, aber auch mit sozialen Situationen, die neben Gemeinschaft und Austausch geprägt sind von Ruhe und Zeit-Haben.

6 „Performances of hegemonic masculinity are typified as being opposite to what is considered feminine behavior, and consequently, masculinity is understood as being constructed in relation to femininity. (...) men see many healthy behaviors as feminine and therefore to be avoided, whereas unhealthy or risky behaviors are perceived as normative for men“ (Mróz 2011: 179).

Dm: Weil es abends irgendwie am besten schmeckt, weil man dann nicht denkt: ich muss gleich wieder los, ich muss schnell essen und so (...). Cm: Weil man dann Ruhe zum Essen hat. (JD11–13)

Bei den Erzählungen zu ‚richtigem Essen‘ zeigt sich ein auffälliger Altersgradient. Die altersspezifischen Konstruktionen unterscheiden sich hinsichtlich der Verzehrkontexte ‚Außer-Haus‘ und ‚heimisches Essen‘ und den damit verbundenen, polarisierten Funktionsbeschreibungen ‚individualisierter Genuss‘ und ‚Zelebration von Gemeinschaft‘.

Für die 11- bis 13-jährigen deutschen Jungen ist ‚richtiges Essen‘ mit Außer-Haus-Essen assoziiert. Als richtiges Essen erweist es sich durch Genussversprechen und Event-Charakter, fremde alimentäre Kulturen werden mit besonderem Erlebniswert verbunden. Als Gegenpol zum weiblich konnotierten heimischen Kochen (Mróz et al. 2011: 181) ist das Außer-Haus-Essen zudem ein geeignetes Medium zur Inszenierung von Männlichkeit; stellt doch das Außen, der öffentliche Raum, die männliche Arena par excellence dar, wie Bourdieu die historische Vergeschlechtlichung des Raumes skizziert hat (Bourdieu 2005). Zumal auch betont wird, dass das Außer-Haus-Essen eine Gelegenheit bietet, am Verzehr des – in dieser Altersgruppe noch nicht zugänglichen – männlich konnotierten Genussmittels Alkohol teilzuhaben.

Die 14- bis 16-jährigen deutschen Jungen verbinden richtiges Essen mit häuslichem Essen im Sinne einer warmen Mahlzeit und sozialen Arrangements wie familiäre Gemeinschaft bei Tisch, besondere soziale Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten oder Festtage mit Zeit für das gemeinsame Essen und für Gespräche.

Dm: Also, wenn es jetzt zum Beispiel vielleicht ein besonderer Anlass ist, Geburtstag, Hochzeit oder Weihnachten, dass man sich dann mit der Familie an einen Tisch setzt und dann in Ruhe isst, das finde ich ein richtiges Essen [...](JD14–16)

Kulinarische Praxen der Mädchen

Unter den Vorschlägen der Mädchen für das Schlaraffenlandmahl steht ‚Gesundes‘ wie Obst, Gemüse, Salat oder Wasser mit 31 Nennungen an erster Stelle. Die Leichtigkeit von frischem Obst und Gemüse wird zum Aufbau einer weiblichen Identität genutzt (Gerhards/Rössel 2003: 68f.). Von zentraler Bedeutung bei der Inszenierung von Weiblichkeit sind die gekoppelten Maßgaben ‚Gesundheitsorientierung‘ und ‚Zurückhaltung und kontrollierter Genuss‘, allerdings mit alters- und herkunftsspezifischen Unterschieden in der Wirkmächtigkeit.

Auch bei den Mädchen zeigt sich ein Altersgradient: Die jüngere Altersgruppe (11 bis 13 Jahre), deren geschlechtliche Identität noch im Übergang zwischen Kindheit und Jugendphase begriffen ist, scheint unter größerem Druck zu stehen, sich über ihr Essverhalten als typisch ‚weiblich‘ auszuweisen. Ihre Erzählungen sind herkunftsübergreifend durch eine größere Zurückhaltung gegenüber Süßigkeiten gekennzeichnet. Dies kann als Zeichen gewertet werden, dass sie sich genötigt fühlen, dem Anspruchsprofil ‚Zurückhaltung und kontrollierter Genuss‘ in ihrer Selbstdarstellung Rechnung zu tragen.

Das gekoppelte Anforderungsprofil ‚gesundes Essen, Zurückhaltung und Kontrolle‘ zeigt bei deutschen Mädchen deutlich stärkere Wirkung, verbunden mit auffälligen altersspezifischen Inszenierungsunterschieden. Sie haben dieses Anforderungsprofil verinnerlicht und interpretieren Abweichungen als Fehlverhalten, das zu schlechtem Gewissen führt.

Bw: Also, das mit dem Essen, das ist (.) ja, das ist immer so doof, wenn man weiß man hat zu viel gegessen oder so, und dann so viele fettige Sachen meistens, es gibt ja nicht so viele gesunde Sachen, um Essen zu kochen und so, dass man gesünder isst halt. (MD14–16)

Um den Eigensinn der narrativen Konstruktionen der deutschen Mädchen herauszuarbeiten, sei an dieser Stelle noch einmal auf den erzählerischen Kontext verwiesen, in den der Stimulus, der die unzensierten kulinarischen Vorlieben adressiert, eingelassen ist. Das Schlaraffenland steht für kulinarische Praxen des Überflusses. Zu einem Festmahl würde man Vorschläge erwarten, die qualitativ und quantitativ ‚über der Norm‘ liegen und mit lustvollen Versprechungen verbunden sind. Ein Teil der deutschen Mädchen reagierte jedoch mit Erzählungen, die man beim Stimulus Fasten erwartet hätte und die unter der Norm nicht nur des Schlaraffenlandes, sondern auch ihrer eigenen kulinarischen Alltagspraxis liegen. Vor allem in den Erzählungen der jüngeren deutschen Mädchen finden sich bevorzugt kalorienarme Lebensmittel und Getränke wie Äpfel, Bananen, Mohrrüben, Salate, Joghurt, Mineralwasser oder frische Säfte.

Y: stellt euch vor ihr würdet ein FEST ausrichten im Schlaraffenland, was würde es dann zu Essen und zu Trinken geben? Dw: Wasser (.) Bananen Bw: Salate Fw: Frische Säfte auch noch so Y: Was ist denn das Tolle daran, an dem was ihr vorgeschlagen habt? Cw: Es ist gesund. (MD11–13)

Erst danach erweitern die Mädchen den Speiseplan im weiteren Gesprächsverlauf um leichte, fleischlose Speisen wie Nudeln, Kartoffeln, Reis oder Pizza. Fastfood spielt bei den jüngeren deutschen Mädchen, abgesehen von dieser einmaligen Nennung von Pizza, für die Komposition des Schlaraffenlandmahls keine Rolle.

Die kulinarischen Vorlieben der älteren deutschen Mädchen sind gekennzeichnet durch eine Mischung von genussversprechenden Komponenten wie Fastfood, Torten und Cola sowie eine Reihe von Speisen aus anderen alimentären Herkunftskulturen⁷ mit gesundheitsorientierten leichten Komponenten.

Fw: Süßigkeiten ganz viele ?w: Pizza Ew: Cola Fw: Pommes und so was ?w: Stimmt Fw: Lamm ?w: Hühnchen Fw: (...) Cw: Cevapcici Ew: Chinesische Nudeln Gw: Sushi ?w: Ganz viel Sushi [...] Cw: Oder so ein, so ein; darauf habe ich schon zwei Wochen Hunger; also so ein Riesensalatberg; ganz viel Thunfisch und Antipasti Gw: Viele Torten übereinander gestellt [...] Aw: Nudeln, Currywurst, Süßigkeiten; ganz viel Apfelsaft Hw: Eine Menge Salat (...), ich esse gerne Salat und ohne (...). (MD14–16)

7 Hier scheint eine Parallele gezogen werden zu können, 11- bis 13-jährige deutsche Jungen sowie 14- bis 16-jährige deutsche Mädchen verbinden fremde alimentäre Kulturen mit besonderem Erlebniswert (vgl. Kap. Alimentäre Maximen der Jungen).

In den Erzählungen der 14- bis 16-jährigen deutschen Mädchen spielt Gesundheitsorientierung zwar eine erhebliche Rolle, es bleibt aber durchaus auch Raum für Genuss. Während in den Erzählungen der Jungen Fastfood mit zunehmendem Alter an Bedeutung verliert, wird es bei den Mädchen erst in der älteren Gruppe zum Gegenstand.

Alimentäre Maximen der deutschen Mädchen

Bei der Frage nach dem ‚richtigen Essen‘ heben die deutschen Mädchen wiederum auf alltägliches, gesundes Essen mit viel Obst und Gemüse ab, nehmen aber keinen Bezug auf alimentäre Maximen wie Zelebration von Gemeinschaft und soziale oder kulturelle Anlässe.

Eine mögliche Interpretation wäre, dass gesellschaftliche Körpennormierungen über die geschlechterbezogenen Codierungen ‚Gesundheitsorientierung‘ und ‚kontrollierter Genuss und Zurückhaltung‘ in so machtvoller Weise auf die kulinarischen Praxen der Mädchen wirken, dass eine Unterscheidung in kulinarische Vorlieben und ‚richtiges Essen‘ – anders als bei den Jungen – kaum Kontur gewinnt und letztlich sogar obsolet wird. Die Trennung zwischen Normativem und Eigenem verschwimmt: Das Normative wird zum Eigenen.

Kulinarische Praxen und herkunftskulturelle Identität

Herkunftsspezifische Modulationen geschlechterspezifischer kulinarischer Praxen

Kulinarische Praxen türkischer Jungen

Esskulturbezogene Beschreibungen gewinnen in den Erzählungen der türkischstämmigen Jungen eine deutliche Kontur. Auffällig ist, dass die männlichen Jugendlichen mit türkischem Migrationshintergrund die eigene Esskultur durchgängig positiv besetzen. Es scheint über das Essen so etwas wie eine Überhöhung und Stilisierung des ‚Eigenen‘ stattzufinden.

Die Komposition des Schlaraffenlandmahls folgt bei den 11- bis 13-jährigen türkischstämmigen Jungen den erwartbaren genderspezifischen kulinarischen Vorlieben für Fastfood, Süßigkeiten und Süßgetränke. Sie ist stark von der Herkunftsküche beeinflusst und umfasst auch vollständige Gerichte. Obwohl gesunde Nahrung von einem Teilnehmer apodiktisch ausgeschlossen wurde⁸, werden auch Tomaten, Salat und Obst vorgeschlagen.

8 Wie bei den deutschen 11- bis 13-jährigen Jungen findet sich der Versuch, Ungesundes zur Verzehrnorm zu erheben und damit Vorschläge, die nicht ins Männlichkeitskonzept passen, zu unterbinden.

Dm: Bei mir würde es Salat und Tomaten geben, bei ihm würde es Döner und () geben (...) ?m: Hähnchen ?m: Chicken McNuggets (...) Dm: (...) keine gesunden Sachen auf (...) Bm: Um die Wahrheit zu sagen, okay, ich würde Lahmacun, ich würde Döner wünschen, ich würde Iskender (.) so Kebab oder so wünschen, keine Ahnung, irgendwas was geil schmeckt so oder Lasagne oder Pizza oder keine Ahnung [...] Am: Ja also, ich teile es jetzt mal in drei Abschnitte auf, einmal zum Frühstück so Obst oder so, dann Mittagessen (...) da so eine Suppe oder Nudeln und mal am Abend so ein, so ein, ja, so eine Pizza halt (...) Ah ja, als Trinken würde ich mir Eistee Cm: Welche Sorte? Am: Pfirsich Gm: Döner [...] Bm: Döner macht bekanntlich schöner Gm: Dann dass nicht Honig schneit, nicht Zucker schneit sondern Lahmacun, Fastfood [...] Bm: Pilav oder Cacik alles [...] Cm: Du machst mich noch hungrig Bm: Baklava Dm: (...) ganze Blech aufessen. (JT11–13)

Unter ‚richtigem Essen‘ verstehen sie gesunde, ausgewogene, abwechslungsreiche, genussvolle und bevorzugt warme Mahlzeiten in Gemeinschaft und Essen zu besonderen Anlässen.

Auch die Komposition des Speiseplans der 14- bis 16-jährigen türkischstämmigen Jungen ist stark von der Herkunftsküche beeinflusst, Fastfood spielt in dieser Altersgruppe keine Rolle. Im Mittelpunkt stehen Fleisch, Hähnchen, Teigwaren, Brot und ‚Gerichte wie die Mutter sie kocht‘ sowie Süßgetränke und Tee.

Am: Zum Beispiel Hähnchen oder Fisch oder Brot Y: Was würde bei dir auf dem Tisch sein? Am: Bestimmt Fleisch Y: Was zu trinken? Am: Also Cola oder so [...] Em: Ja auch Fleisch und Cola Bm: Also ich würde eher so traditionelles Essen, das schmeckt mir lieber Y: Was? Bm: Zum Beispiel so was diese Fleischbällchen oder Börek oder so was, halt was meine Mutter so macht. (JT14–16)

Unter ‚richtigem Essen‘ verstehen auch sie gesunde, ausgewogene, abwechslungsreiche, genussvolle und bevorzugt warme Mahlzeiten (möglichst zweimal täglich) und Essen zu besonderen Anlässen, wie Besuche oder Feste. Es scheint selbstverständlich, dass eine Mahlzeit aus mehreren Gängen besteht, also auch Suppen und Nachspeisen umfasst; Fleisch und Fisch sind ein integraler Bestandteil der Mahlzeiten.

Bm: Also ein- bis zweimal am Tag muss schon was Warmes mit Reis oder Fleisch, aber halt in Maßen, nicht zu viel Cm: Auch mal Verschiedenes, nicht dass man den gleichen (...) zu sich nimmt. (JT14–16) Dm: Ich hatte gestern Suppe erst mal, dann Salat und dann hatte ich Fisch, also wir haben gefastet und danach haben wir Fisch gegessen zum Schluss und Salat und das war es. (JT14–16)

Kulinarische Praxen türkischer Mädchen

Die jüngeren Mädchen stellen das Schlaraffenlandmahl frei nach Gusto aus Süßigkeiten, Kuchen, Fleisch, Fastfood, Cola, Milch und Traubensaft zusammen. Ihre Komposition hat jedoch keinerlei Anklänge an die Herkunftsküche.

Cw: Süßigkeiten Bw: Hühnchen Gw: Sehr viel Milch [...] Aw: Käsekuchen Cw: Brötchen Aw: Cola vielleicht (...) Aw: Schmalzkuchen oder Pommies oder diese [...] Aw: Bockwürstchen Cw: Oder verschiedene Kuchen. (MT11–13)

Die älteren türkischstämmigen Mädchen kombinieren Deftiges und Süßes im Überfluss, von türkischem Fastfood (Döner, Lahmacun) über Kartoffelauflauf, chinesische Ente, diverse Kuchen (Windbeutel, Obstkuchen, Pfannkuchen) und Süßigkeiten bis hin zu Obst („jeden Tag drei Äpfel“, Erdbeeren), Gemüse und Fruchtetee. Auch die älteren Mädchen beziehen sich mit Ausnahme von türkischem Fastfood nicht auf ihre Herkunftsküche.

Kontraintuitiv zu den geschlechterspezifischen Erwartungen wird in dieser Gruppe sogar das Üppige betont und unterstrichen, dass man sehr viel isst.

Cw: Sehr viel Fettiges; aber auch Gesundes; Obst und Gemüse muss auch sein (...) mein MEIN TISCH WÄR VOLL [...] Cw: Ich muss dazu sagen ich esse sehr viel. (MT14–16)

Geschlechter- und herkunftsspezifische Zugänge zur sinnlichen Dimension des Essens und zur Esskultur

Die türkischstämmigen Jungen bringen richtiges Essen mit existenziellen Erfahrungen zusammen, so etwa, dass das Essen gut riecht, Lebensenergie gibt und glücklich macht. Sie beschreiben mit großer Empathie und Sensibilität die geschmacklichen Qualitäten der präferierten Speisen.

Cm: Das macht glücklich. (JT14–16)

Y: Was ist so angenehm, was ist so schön an dieser Situation, wenn man richtiges Essen hat? [...]

Bm: Ich weiß nicht einfach, man hat Hunger (...) ist dann zufrieden Cm: Man hat viel mehr Energie. (JT14–16)

Das kulinarische Repertoire der türkischstämmigen Mädchen ist deutlich variantenärmer und kaum auf die Herkunftskultur bezogen. Sie beschreiben Gastfreundschaft mit der reglementierenden Kehrseite, aus Höflichkeit auch essen zu müssen. Gesellschaftliche Körpennormierungen scheinen bei ihnen jedoch deutlich schwächer zu greifen als bei deutschen Mädchen; sie versuchen Genuss und Gesundheit in eine Balance zu bringen.

Herkunftsspezifische Ressourcen und Probleme der Identitätsentwicklung

Sozialisationsinstanz Familie

Türkische Jugendliche mit Migrationshintergrund haben in der Adoleszenz neben der allgemeinen Aufgabe, Identität zu entwickeln, sich auch noch mit der Frage der Zugehörigkeit zu einer – oft stigmatisierten – Minderheit auseinanderzusetzen und eine ‚ethnische Identität‘ auszubilden. Die ethnische Identität ist insbesondere dann gefestigt, wenn das Bedürfnis stark ist, eigenkulturelle Bezüge aufrechtzuhalten und die Mehr-

heitsgesellschaft ethnisch plurale Lebensentwürfe nicht nur akzeptiert, sondern auch hierzu ermutigt. Dies haben Phinney et al. (2001) mit Blick auf das Wohlbefinden von Jugendlichen mit Migrationshintergrund in einer Vielzahl vergleichender Studien zeigen können.

Die Entwicklungsaufgaben junger Migrantinnen und Migranten sind vor diesem Hintergrund deutlich anspruchsvoller als die der monokulturell sozialisierten Jugendlichen. Sehr früh schon – spätestens ab der Schule – beginnen sie in mindestens zwei kulturellen Bezügen zu denken und sich für viele Lebenslagen, so auch für die kulinarische Praxis, alternative Handlungsoptionen vorzustellen. Dabei kann der symbolische Bezug zur alimentären Herkunftskultur zunächst geschlechterübergreifend bei türkischen Jugendlichen als Ressource dienen, denn schließlich nehmen sie wahr, dass ‚typische‘ Nahrungsmittel ‚ihrer‘ Herkunftskultur – wie etwa Döner, Börek – von der Mehrheitsgesellschaft, also der im Alltag dominanten Gruppe, auch wertgeschätzt und gern gespeist werden.

Wird jedoch die Wahrnehmung dieser Jugendlichen geschlechtsspezifisch differenziert, so fällt auf, dass der öffentliche Blick auf die türkischstämmigen Jungen deutlich stärker skandalisierende Untertöne hat (wie gewalttätig, sexistisch, machohaft, leistungsunwillig) als der Blick auf die Mädchen. Die Jungen haben dementsprechend mit größeren Widerständen zu kämpfen, was eventuell auch erklärt, dass die positive Bindung an die alimentäre Herkunftskultur nicht als eine gesundheitsfördernde Ressource wirken kann.

Generell ist jedoch für die Identitätsentwicklung von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund zu sagen, dass die im familialen Kontext in das Selbstbild integrierten Repräsentationen eine wichtige Ressource bilden und Risiken der Entwicklung minimieren können. Dies haben beispielsweise Herwartz-Emden und Küffner (2006) gezeigt: Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund hatten trotz schlechterer schulischer Leistungen kaum ein schlechteres Selbstkonzept beziehungsweise ein geringeres Selbstwertgefühl. Sie haben sich von ihren Familien trotz ihrer geringeren schulischen Erfolge in hohem Maße wertgeschätzt gefühlt; bei deutschen Schülerinnen und Schülern hingegen erlitt mit einem Rückgang schulischer Leistungen (Schulnoten) auch das familiäre Selbstbild Einbußen.

Möglicherweise ist es die stärkere familiäre Unterstützung mit ihren positiven Auswirkungen auf das Selbstwertgefühl, die sich insbesondere in den Narrationen der türkischstämmigen Mädchen in einem deutlich selbstsicheren Auftreten zeigt.

Gw: Man wird vielleicht als Dicke BELEIDIGT, ja „Fette“ oder so; aber wenn man nicht selbstbewusst ist im Leben dann schafft man das wirklich nicht weiter zu kommen. (MT14–16)

Ew: und Gott sei Dank bin ich sehr selbstbewusst und ich weiß das auch und (.) ja ich kann jetzt auch, deswegen kann ich jetzt auch von mir sagen; dass ich auch nicht gerade hässlich bin; im Gegenteil; ich bin sehr hübsch; ich weiß das. (MT14–16)

Die Organisation der großfamiliären Gemeinschaft beruht auf eindeutigen und arbeitsteiligen Mustern, die insbesondere auf Geschlecht und Alter bezogen sind. Im Vordergrund

der Erziehung steht die Einpassung in die großfamiliäre Gemeinschaft (Thiessen 2007: 6). So irritierend diese Orientierung an großfamiliären Strukturen aus modernistischer Sicht auch sein mag, ist in Erinnerung zu rufen, dass für einen Großteil der türkischen MigrantInnen die Familie eine wichtige unterstützende Ressource darstellt, zumal sie weniger Zugang zu anderen Formen gesellschaftlicher Solidaritätspotenziale haben als Einheimische; im Krisenfall wird das Individuum eher vom familialen Netz aufgefangen.

Körperzufriedenheit

Die Familie als Ressource ist möglicherweise auch ein Verstärker für den selbstbewussteren Umgang der türkischen Mädchen mit dem Dicksein; vermutlich hängt das damit zusammen, dass sie weniger Körperreglementierungen seitens der Mutter ausgesetzt sind und im weiblichen Umfeld ausreichend Anerkennung erfahren.

Dennoch ist die Unzufriedenheit mit dem eigenen Körper auch bei den türkischstämmigen Jugendlichen stark ausgeprägt, insbesondere bei den jüngeren. Bei der Bewertung, die die Jugendlichen nach der Sortierung und Kategorisierung ihrer Wünsche vorgenommen haben, liegen ‚Figurwünsche‘ bei den jüngeren türkischstämmigen Mädchen (12 Nennungen) sowie bei den älteren türkischstämmigen Jungen (7 Nennungen) jeweils an erster Stelle.

Resümee

In den Narrationen der für die Gruppendiskussionen rekrutierten übergewichtigen Mädchen und Jungen aus sozial benachteiligten Lagen werden markante Unterschiede bei der (Re-)Konstruktion kulinarischer Praxen deutlich.

Wie Essen und Ernährung zur Selbstdarstellung genutzt werden, unterscheidet sich in erster Linie nach Geschlecht und nicht nach ethnischer Herkunft. In der Selbstdarstellung der Jungen ist Genussorientierung herkunftsübergreifend die wesentliche Grundqualität. Vor allem die jüngere Altersgruppe malt hemmungsloses Essen und unbegrenzten Genuss als präferierte Essmuster aus und nutzt Fastfood zur Inszenierung von männlicher Jugendesskultur. Die Erzählungen zu den kulinarischen Präferenzen erfahren durch die ethnische Herkunft deutliche Modifikationen. Die türkischen Jungen nehmen in vielfältiger Weise Bezug auf ihre Herkunftsküche und können mit einer beeindruckenden Empathie und Sensibilität die geschmacklichen Qualitäten der präferierten Speisen beschreiben. Auffällig ist, dass Fastfood bei den älteren türkischen Jungen keine Erwähnung findet.

Bei Mädchen sind ‚Gesundheitsorientierung‘ sowie ‚Zurückhaltung und kontrollierter Genuss‘ von zentraler Bedeutung für die Inszenierung weiblicher kulinarischer Praxis. Die Darstellung der alimentären Praxen orientiert sich bei den deutschen Mädchen an der gesellschaftlich bestimmten kulinarischen Symbolwelt. Bei den jüngeren deutschen Mädchen gewinnt eine Unterscheidung in kulinarische Vorlieben und ‚richtiges

Essen‘ kaum Kontur, die Trennung zwischen Normativem und Eigenem verschwimmt: Auch hier wird das Normative zum Eigenen.

Während in den Erzählungen zu kulinarischen Präferenzen bei den älteren deutschen Mädchen Gesundheitsorientierung die maßgebliche Rolle spielt, stellt bei den türkischen Mädchen auch Genuss eine Maßgabe dar. Ihre Erzählungen zeigen einen deutlich offensiveren Versuch, Genuss und Gesundheit in eine Balance zu bringen. Gesellschaftliche Körpennormierungen greifen bei ihnen deutlich schwächer, ihre Selbstdarstellung ‚gehört‘ weder allein geschlechtsspezifischen noch kulturspezifischen Normen, sondern ist durch Hybridität (vgl. Foroutan/Schäfer 2009) gekennzeichnet.

Auffällig ist, dass die Jugendlichen in den Erzählungen zu kulinarischen Präferenzen – mit Ausnahme der türkischen Jungen – keinen Bezug zur alimentären Herkunftskultur herstellen und die kulinarische Fantasie sich neben Fastfood tendenziell auf Beilagen und einfache Speisen beschränkt. Die wenigen von deutschen Jugendlichen und türkischstämmigen Mädchen angeführten ‚Gerichte‘ stammen aus anderen alimentären Herkunftskulturen. Die eigene Herkunftsküche gewinnt in den Erzählungen der deutschen Jungen und Mädchen und der türkischstämmigen Mädchen keine Kontur. Lediglich in den Erzählungen der türkischen Jungen finden sich eine positive Besetzung und ein expliziter Rekurs auf ihre Herkunftsküche. Über eine positiv besetzte und enge Bindung an die heimische Küche scheint eine Überhöhung und Stilisierung des ‚Eigenen‘ stattzufinden.

Zur Erklärung dieses Befundes sind folgende Deutungen denkbar: Zum einen machen, wie zuvor dargestellt, türkische Jungen in ihrem Alltag deutlich stärkere Ausgrenzungserfahrungen; hier kann der Rekurs auf das ‚Eigene‘ und dessen Stilisierung durchaus selbstwertstabilisierend sein; zum anderen wird in den Erzählungen beider Geschlechter deutlich, dass Jungen selten in die Essenzubereitung involviert sind und Essen für sie purer Genuss ist; für die Mädchen hingegen stellt es in der Regel eine Kombination aus Arbeit (Einkaufen, Zubereiten, Kochen), Verpflichtung und Genuss dar.

Wie die Herkunftsdistanz der türkischstämmigen Mädchen (sie berichten zwar umfänglich über häusliche Pflichten, lassen die türkische Küche, die ihre familiäre alimentäre Praxis bestimmt, aber außen vor) und die Hybridität ihrer Selbstdarstellung zu interpretieren ist, lässt sich auf der Basis des vorliegenden Materials nicht beantworten. Der Klärung dieses Zusammenhangs sollte mit einer noch näher zu spezifizierenden Fragestellung in zukünftigen Forschungsvorhaben nachgegangen werden.

Die Erkenntnis, dass türkischstämmige Jungen in besonderem Maß für familiäre herkunftsbezogene kulinarische Praxen empfänglich sind, diese sogar zur Selbststilisierung nutzen, und türkischstämmige Mädchen eher herkunftsdistant sind, ist nicht nur von soziologischem und kulturwissenschaftlichem Interesse, sondern kann für den Zugang zu türkischen Jugendlichen im Kontext von Ernährungserziehung und -prävention von entscheidender Bedeutung sein.

Mit Bezug auf die eingangs gestellten Überlegungen zeigt sich in den hier präsentierten Ergebnissen, dass Identitätsstiftung und -darstellung auf eine vielfältige Weise erfolgen können und der hier präsentierte Zugang über die kulinarischen Praxen spannende Einsichten in die Selbstentwürfe einer hochselektiven Gruppe junger Menschen

gewährt. Deutlich wurde dabei, dass diese Selbstdarstellungen kulturbezogenen Modulationen gehorchen. Somit werden in diesem Beitrag Brücken sowohl zur Geschlechterforschung gebaut als auch Potenziale des interkulturellen Vergleichs nutzbar gemacht.

Die Befunde implizieren mit Blick auf die Adipositasprävention, dass wirkungsvollere Effekte erzielt werden können, wenn Präventionsmaßnahmen geschlechter- und herkunftssensible Zugänge vorsehen und Teilzielgruppen differenziert ansprechen. So können bei männlichen türkischstämmigen Jugendlichen die Genussqualitäten der Herkunftsküche (z. B. Auberginenauflauf statt Börek), die zugleich identitätsfestigend wirken, betont werden. Mit Blick auf eine Evaluation erfordern solche geschlechter- und kultursensiblen Präventionsmaßnahmen eine ausreichend große Stichprobe, um Altersphasen, Geschlechter- und Herkunftsunterschiede angemessen abzubilden.

Literaturverzeichnis

- Audehm, Kathrin. (2007). *Erziehung bei Tisch. Zur sozialen Magie eines Familienrituals*. Bielefeld: transcript
- Bohnsack, Ralf. (2010). Gruppendiskussionsverfahren und dokumentarische Methode. In Barbara Friebertshäuser; Antje Langer & Annedore Prengel (Hrsg.), *Handbuch Qualitative Forschungsmethoden in der Erziehungswissenschaft* (S. 205–218). Weinheim, München: Juventa
- Bordo, Susan. (2003). *Unbearable Weight. Feminism, Western Culture, and the Body*. Berkeley/Los Angeles: University of California Press
- Bourdieu, Pierre. (2005). *Die männliche Herrschaft*. Berlin: Suhrkamp
- Brunner, Karl Michael; Geyer, Sonya; Jelenko, Marie; Weiss, Walpurga & Astleithner, Florentina. (2007). *Ernährungsaltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit*. Heidelberg: Springer
- Diehl, Jörg. (1999a). Nahrungspräferenzen 10- bis 14jähriger Jungen und Mädchen. *Schweizerische Medizinische Wochenschrift*, 5, 151–161
- Diehl, Jörg. (1999b). Einstellungen zu Essen und Gewicht bei 11- bis 16jährigen Adoleszenten. *Schweizerische Medizinische Wochenschrift*, 129, 162–175
- Fellmann, Ferdinand. (1997). Kulturelle und personale Identität. In Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann & Alois Wierlacher (Hrsg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven* (S. 27–36). Berlin: Akademie
- Fitzek, Herbert. (2011). Kulturen im Dialog – Notizen über den Dialog der Kulturen in der Psychologie. In Herbert Fitzek & Ralph Sichler (Hrsg.), *Kulturen im Dialog. Felder und Formen interkultureller Kommunikation und Kompetenz. Zwischenschritte – Beiträge zu einer morphologischen Psychologie*, 28/29 (2010/2011) (Doppelband). (S. 153–166). Gießen: Psychosozial-Verlag
- Foroutan, Naika & Schäfer, Isabel. (2009). Hybride Identitäten – muslimische Migrantinnen und Migranten in Deutschland und Europa. *Aus Politik und Zeitgeschichte*, 5, 11–18
- Geiling, Heiko; Gardemin, Daniel; Meise, Stephan & König, Andrea. (2011). *Migration – Teilhabe – Milieus. Spätaussiedler und türkeistämmige Deutsche im sozialen Raum*. Wiesbaden: VS Verlag
- Gerhards, Jürgen & Rössel, Jörg. (2003). *Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile*. BzGA Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

- Gerhards, Jürgen; Rössel, Jörg; Beckert-Ziegelschmid, Claudia & Bennat, Janet. (2004). Geschlecht, Lebensstil und Ernährung. In Monika Jungbauer-Gans & Peter Kriwy (Hrsg.), *Soziale Benachteiligung und Gesundheit bei Kindern und Jugendlichen* (S. 151–175). Wiesbaden: VS Verlag
- Helfferrich, Cornelia. (1994). *Jugend, Körper und Geschlecht. Die Suche nach sexueller Identität*. Opladen: Leske + Budrich
- Herwartz-Emden, Leonie & Küffner, Dieter. (2006). Schulerfolg und Akkulturationsleistungen von Grundschulkindern mit Migrationshintergrund. *Zeitschrift für Erziehungswissenschaft*, 9 (2), 240–254
- Heseker, Helmut; Mensink, Gert; Richter, Almut; Stahl, Anna; Vohmann, Claudia. (2008). Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr im Kindes- und Jugendalter – Ergebnisse aus den beiden bundesweit durchgeführten Ernährungsstudien VELS und EsKiMo. In Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.), *Ernährungsbericht 2008* (S. 49–93). Bonn: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
- Hirschfelder, Gunther. (2010). Herrenschochokolade, Damenkränzchen, ‚Lady-Pint‘. Geschichte und Struktur geschlechtsspezifischer Ernährung. In aid infodienst (Hrsg.), *Männer wollen mehr, Frauen wollens besser! Ernährungskommunikation unter Gender-Aspekten* (S. 18–26). Bonn: aid infodienst
- Kleiser, Christina; Mensink, Gert; Kurth, Bärbel-Maria; Neuhauser, Hannelore & Schenk, Liane. (2007). *Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund – KiGGS-Migrantenauswertung – Endbericht*. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- Kurth, Bärbel-Maria & Schaffrath-Rosario, Angelika. (2010). Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz*, 7 (53), 643–652
- Lemke, Harald. (2007). Kritische Theorie der Esskultur. In Iris Därmann & Christopher Jamme (Hrsg.), *Kulturwissenschaften: Konzepte, Theorien, Autoren* (S. 169–190). München: Fink
- Mensink, Gert; Kleiser, Christina & Richter, Almut. (2007). Lebensmittelverzehr bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des Kinder- und Jugendgesundheitsurveys (KiGGS). *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz*, 50 (5), 609–623
- Methfessel, Barbara. (2005). *Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung*. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung 07, Universität Paderborn
- Meuser, Michael. (2005). Frauenkörper – Männerkörper. Somatische Kulturen der Geschlechterdifferenz. In Markus Schroer (Hrsg.), *Soziologie des Körpers* (S. 271–294). Berlin: Suhrkamp
- Mróz, Lawrence W.; Chapman, Gwen E.; Oliffe, John L. & Botorff, Joan L. (2011). Men, Food, and Prostate Cancer. Gender Influences on Men’s Diet. *American Journal of Men’s Health*, 5 (177), 177–187
- Phinney, Jean S.; Horenczyk, Gabriel; Liebkind, Karmela & Vedder, Paul. (2001). Ethnic Identity, Immigration, and Well-Being. An Interactional Perspective. *Journal of Social Issues*, 57, 493–510
- Przyborski, Aglaja & Wohlrab-Sahr, Monika. (2010). *Qualitative Sozialforschung*. München, Wien: Oldenbourg Wissenschaftsverlag
- Rückert-John, Jana. (2010). Kulinaristik der Geschlechter. Von Frauen und Männern bei Tisch. In aid infodienst (Hrsg.), *Männer wollen mehr, Frauen wollens besser! Ernährungskommunikation unter Gender-Aspekten* (S. 6–16). Bonn: aid infodienst
- Rückert-John, Jana & John, René. (2009). Essen macht Geschlecht. *Ernährung im Fokus*, 9 (5), 174–179
- Schenk, Liane; Kroke, Anja; Buyken, Anette E.; Karaolis-Danckert, Nadina G.; Günther, Anke L. B.; Meerkamm, Sally & Razum, Oliver. (2006). Übergewicht bei Migrantenkindern –

- methodisch-epidemiologische Stolpersteine. In Wilhelm Kirch & Bernhard Badura (Hrsg.), *Prävention: Ausgewählte Beiträge des Nationalen Präventionskongresses Dresden* (S. 193–217). Heidelberg: Springer
- Schritt, Katarina. (2011). *Ernährung im Kontext von Geschlechterverhältnissen. Analyse zur Diskursivität gesunder Ernährung*. Wiesbaden: VS Verlag
- Setzwein, Monika. (2004). *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. Wiesbaden: VS Verlag
- Tanner, Jakob. (1997). Der Mensch ist was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Eßkultur. In KATALYSE Institut (Hrsg.), *Ernährungskultur im Wandel der Zeiten*. (S. 43–48). Tagungsreihe ‚Neubewertung von Lebensmittelqualität‘. Band 5. Köln: KATALYSE Institut
- Thiessen, Barbara. (2007). *Muslimische Familien in Deutschland. Alltagserfahrungen, Konflikte, Ressourcen*. München: Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen, Jugend
- Uslucan, Haci-Halil. (2011). Familie und Erziehung im Migrationskontext. In Aytaç Eryılmaz & Cordula Lissner (Hrsg.), *Geteilte Heimat: 50 Jahre Migration aus der Türkei* (S. 159–175). Essen: Klartext
- Wang, Youfa & Chen, Xiaoli. (2011). How much of racial/ethnic disparities in dietary intakes, exercise, and weight status can be explained by nutrition- and health-related psychosocial factors and socioeconomic status among US adults? *Journal of the American Dietetic Association*, 111 (12), 1904–1911

Zu den Personen

Regine Rehaag, KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung, Leiterin des Forschungsvorhabens Adipositasprävention für sozial benachteiligte Jugendliche. Arbeitsschwerpunkte: Transdisziplinäre Fragestellungen im Bereich der Ernährungs-, Präventions- und Gesundheitsforschung

Kontakt: KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung, Volksgartenstr. 34, 50677 Köln, Tel.: 0221-944048-41

E-Mail: rehaag@katalyse.de

Haci-Halil Uslucan, Prof. Dr., Lehrstuhl für moderne Türkeistudien und Integrationsforschung. Arbeitsschwerpunkte: Interkulturelle Familien- und Erziehungsforschung, Jugendentwicklung und Jugendgewalt im kulturellen und interkulturellen Kontext, Gesundheit und Migration, Islam und Integration

Kontakt: Universität Duisburg-Essen, Institut für Turkistik, Universitätsstraße 12, 45117 Essen, Tel.: 0201-183 4909

E-Mail: haci.uslucan@uni-due.de

Gönül Aydin-Canpolat, Dipl. Soz. Wiss., Lehrstuhl für moderne Türkeistudien und Integrationsforschung. Arbeitsschwerpunkte: Bildungs- und Integrationsforschung

Kontakt: Universität Duisburg-Essen, Institut für Turkistik, Universitätsstraße 12, 45117 Essen, Tel.: 0201-183 4467

E-Mail: goenuel.aydin-canpolat@uni-due.de