

# Wie Essen die Welt verbindet

---

**Essen ist mehr als nur Nahrung – es bringt Menschen, Kulturen und Traditionen auf der ganzen Welt zusammen. Ein Text von Julia Hannoncourt (2025)**



Gefüllte Teigtaschen wie auch Manti machen sichtbar, wie stark sich Esskulturen auf der Welt ähneln.

Essen und Migration gehören eng zusammen: Wie wir in den Videos sehen können, vermissen Menschen, die migriert sind, oft ihr Essen von zuhause. Bestimmte Gerichte erinnern sie an ihre Familie, an Feste oder an besondere Momente. Aber auch das Interesse am neuen kulinarischen Umfeld, können wir in den Videos entdecken. Wer kennt das nicht? Wenn wir reisen, wollen wir oft wissen, was in dem jeweiligen Land eigentlich gegessen wird. Nicht nur das Interesse an neuen Geschmäckern kann Menschen verbinden, denn seit Jahrhunderten kommen wir zusammen, um gemeinsam zu essen. Beim Teilen von Speisen entstehen Gespräche, neue Erinnerungen und manchmal auch neue Beziehungen.

Speisen dienen aber auch der nationalen Abgrenzung: So sagen in Österreich viele, nur hier gäbe es echte Kasnudeln, während in Polen Pierogi und in Italien Ravioli als typisch gelten – und sich alle drei Teiggerichte sehr ähnlich sind. Für Kaffee gilt ähnliches: In Wien gilt er als Teil der eigenen Kultur, in Italien und in der Türkei ebenso. An allen drei Orten wird behauptet, dass sie den besten Kaffee machen würden. Dabei stammt er ursprünglich aus Äthiopien und Jemen und wurde vor allem durch die Arbeit versklavter Menschen zu einem leistbaren Produkt gemacht und noch heute wird Kaffee hauptsächlich in Lateinamerika angebaut.

Doch nicht nur Landesgrenzen werden über Essen gezogen – auch Menschen werden über ihre Essgewohnheiten ausgegrenzt. Das zeigte zum Beispiel die Wiener-Linien-Kampagne von 2008, die vor der Einführung des Essverbots in den öffentlichen Verkehrsmitteln Plakate mit einem schwarzen, döneressenden Schaf aufhing, oder der Slogan der italienischen rechten Partei Lega Nord „Ja zu Polenta, Nein zu Couscous“, der zwischen 2001 und 2010 in Wahlkampagnen verwendet wurde, wobei Döner sowie Couscous als Beispiele für migrantisch konnotiertes Essen benutzt wurden.

Ironischerweise besteht Polenta aus Mais, der ursprünglich aus Mittelamerika stammt und erst seit Beginn der Neuzeit in Europa verbreitet ist während Döner-Kebab in den 1970er Jahren im Kontext türkischer Migration in Berlin erfunden wurde.

Wie wir sehen, gehören Essen und Migration auch historisch eng zusammen. Dort, wo Menschen sesshaft wurden, begannen sie Pflanzen anzubauen, zu pflegen und zu verändern.

Durch Migration, Handel und Reisen verbreiteten sich die Pflanzen, Gewürze und Rezepte über große Entfernungen. So kamen neben Kaffee und Mais zum Beispiel auch wichtige Gewürze, wie Zimt aus Indien, und Grundnahrungsmittel, wie Kartoffeln aus Amerika, nach Europa und auch Gerichte, die als besonders national gelten, haben etwas mit Migration und dem Weltgeschehen zu tun. Schauen wir uns zum Beispiel Gulasch an, ein Gericht das als typisch österreichisch gilt.

Wie viele vielleicht wissen, stammt Gulasch ursprünglich aus Ungarn. Dort entstand es im 18. Jahrhundert als einfaches Hirtenessen. Darauf weist auch der Name hin, denn *gulyás* bedeutet Rinderhirte. Durch enge Kontakte innerhalb der Habsburgermonarchie, kam das Gulasch nach Wien, wo es verändert und als Wiener Gulasch bekannt wurde.

Heute wird es meist mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprikapulver, Tomaten und verschiedenen Gewürzen zubereitet. Einige dieser Zutaten erzählen von der Suche nach wertvollen Gewürzen, neuen Handelswegen und der damit verbundenen europäischen Expansion. Pfeffer, der aus Indien stammte und in Europa lange als besonders kostbares Gewürz galt, machte Indien im Mittelalter zum Sehnsuchtsort europäischer Händler.

Weil diese nun billiger an die teuren Gewürze kommen wollten, versuchten die europäischen Mächte neue Seewege zu finden. Aus diesem Grund machte sich Kolumbus 1492 auf den Weg nach Indien und stieß dabei auf Amerika.

Für die indigenen Gesellschaften Amerikas begann eine von europäischer Gewalt und Ausbeutung geprägte Zeit. Aus den Amerikas kamen so weitere Zutaten des Gulaschs nach Europa: Tomaten und Paprika. Der österreichische Begriff Paradeiser – ursprünglich Paradiesapfel – weist auf diese Herkunft hin. Anfangs wurden diese Pflanzen nicht gegessen, sondern erst im 18. und 19. Jahrhundert Teil der Alltagsküche. Dass Pfeffer günstiger wurde, hängt mit der Kolonisierung Süd- und Südostasiens und seinem Anbau unter Zwangsarbeitsverhältnissen zusammen. Während Pfeffer heute vor allem in Südostasien angebaut wird, werden Tomaten und Paprika auch in Österreich produziert – häufig von Saisonarbeiter:innen aus anderen Ländern.

Gulasch zeigt damit, dass selbst ein als „typisch österreichisch“ geltendes Gericht ohne Migration, Handel und globale Verflechtungen nicht denkbar ist – weder früher noch heute. Außerdem können wir auch sehen, dass das, was wir als national oder fremd wahrnehmen, sich ebenso historisch entwickelt und produziert wird.

**Literatur:** Davidson, Alan (2014): The Oxford Companion to Food. / Hobsbawm, Eric; Ranger, Terence (Hg.) (2000): The Invention of Tradition. / McKinley, Luke (2010): "Yes to Polenta, no to Couscous!". Constructed Identities and Contested Boundaries Between Local and Global in Northern Italy's Gastronomic Landscape. Henry M. Jackson School of International Studies. / Schivelbusch, Wolfgang (2010): Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft.