

46

Buske

Finnisch-Ugrische Mitteilungen

FINNISCH-UGRISCHE MITTEILUNGEN



Begründet von István Futaky

Band 46

Herausgegeben von
Cornelius Hasselblatt und Beáta Wagner-Nagy
unter redaktioneller Mitarbeit von
Josefina Budzisch

HELMUT BUSKE VERLAG
HAMBURG

FINNISCH-UGRISCHE MITTEILUNGEN

Herausgeber:

Prof. Dr. Cornelius Hasselblatt
Socrateslaan 13
NL-9404 ER Assen
E-Mail: cornelius@hasselblatt.com

Herausgeberin:

Prof. Dr. Beáta Wagner-Nagy
Universität Hamburg
Fachbereich Sprache, Literatur, Medien II
Institut für Finnougristik/Uralistik
Überseering 35, Postfach 29
D-22297 Hamburg
E-Mail: beata.wagner-nagy@uni-hamburg.de
Fax: +49 40 42838-6117

Schriftleitung:

Prof. Dr. Beáta Wagner-Nagy

Wissenschaftlicher Beirat:

Marianne Bakró-Nagy (Budapest)
Andrey Filchenko (Astana)
Riho Grünthal (Helsinki)
Elena Kryukova (Tomsk)
Eva Toulouze (Paris)

Manuskripte und Anfragen, die die Redaktion betreffen, sind an die Herausgeber zu richten. Mit der Annahme eines Manuskripts durch die Redaktion und seiner Veröffentlichung durch den Verlag geht das Verlagsrecht für alle Sprachen und Länder einschließlich des Rechts der fotomechanischen Wiedergabe oder sonstiger Vervielfältigungen an den Verlag über. Die Autor*innen erhalten bei Erscheinen eine PDF-Datei ihres Beitrages.

Für den Inhalt der Beiträge sind allein die Verfasser*innen verantwortlich. Für eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Unaufgefordert eingesandte Rezensionsexemplare werden nicht zurückgeschickt. Eine Anzeigepflicht besteht nicht, doch sind die Herausgeber um eine zügige Besprechung bemüht. Rezensionsexemplare bitte an die Anschrift der Redaktion (s. o.) senden.

Anschrift des Verlages:

Helmut Buske Verlag GmbH
Richardstr. 47
D-22081 Hamburg
E-Mail: info@buske.de
Tel.: +49 (40) 2999 58-0
www.buske.de/fum

Finnisch-Ugrische Mitteilungen:

46. Jahrgang 2022
ISSN 0341-7816
ISBN (Print) 978-3-96769-276-1
ISBN (eBook-PDF) 978-3-96769-277-8

© 2022 Helmut Buske Verlag GmbH, Hamburg. Alle Rechte vorbehalten. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übertragungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen, soweit es nicht §§ 53 und 54 UrhG ausdrücklich gestatten. Satz: Dr. Josefina Budzisch. Druck und Bindung: CPI books, Ulm. Printed in Germany.

INHALT DES 46. BANDES

ORIGINALIA

Ballaera, Viviana: Klasse(n) Geschmack! Kulinarischer Geschmack als Ausdruck sozialer Differenzierung in Helsinki	1
Behnke, Anja: ‚Clause chaining‘ im Ob-Jenissej Gebiet	39
Brykina, Maria – Josefina Budzisch: If only Selkup had an optative... (A corpus study of the <i>IV</i> -form in Selkup dialects)	57
Edygarova, Svetlana: The Udmurt language between 1920 and 1950	91
Georgieva, Ekaterina: Syntactic correlates of (non-)finiteness in Udmurt	141
Wagner-Nagy, Beáta – Susann Fischer: Word order in Selkup	165

DISKUSSION UND KRITIK

Schweitzer, Benjamin: Irmeli Hautamäki, Laura Piippo, Helena Sederholm (Hrsgg.): <i>Avantgarde Suomessa</i> . Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2021 (Tietolipas 267). 452 Seiten.	193
--	-----

Klasse(n) Geschmack!

Kulinarischer Geschmack als Ausdruck sozialer Differenzierung in Helsinki

Viviana Ballaera (Hamburg)

Abstract

Im Bereich des Alltäglichen finden sich viele Untersuchungsgegenstände, anhand derer man soziale Ungleichheit und Differenzierung analysieren kann. Durch das Alltägliche werden Ungleichheiten wahrgenommen und finden darin ihren Ausdruck (Barlösius 2011). Ziel des Artikels ist es anhand von geschmacklichen Präferenzen eine gesellschaftliche Stratifizierung innerhalb Helsinkis aufzuzeigen. Der Geschmack selbst wird dabei, als Teil des Habitus, in der Aneignung und Auslebung als sozial konstruiert definiert. Durch die Analyse von Angeboten auf den Speisekarten der Restaurants in Helsinki wurden Geschmacksmuster sichtbar gemacht, die bestimmte soziale Gruppen spezifizieren und die Frage beleuchtet, ob sich diese sozialen Gruppen in bestimmten Stadtteilen innerhalb Helsinkis unterschiedlich widerspiegeln und verteilen. Die Angebote stellten dabei einen möglichen Ausdruck sozialer Distinktion dar.

Bourdieu's Theorie liefert eine wichtige Grundlage zum Bearbeiten des Themas von sozialer Ungleichheit. Mit Hilfe seiner Konzepte von Habitus, Geschmack und Lebensstil wurde versucht, ein grundlegendes Verständnis der hierarchischen Strukturen und Machtverhältnisse innerhalb der Gesellschaft von Helsinki zu erklären. Seine Theorie erwies sich als hilfreich, um soziale Klassen zu definieren und mit Hilfe der Studienergebnisse von Purhonen und Gronow (*Polarizing Appetites? Stability and Change in Culinary Tastes in Finland, 1995–2007*) eine Basis für die Analyse der Speisekarten zu schaffen. Es war möglich, durch diese Methode in Kombination mit den statistischen Daten der Stadtkanzlei Helsinki aufzuzeigen, dass es eine Stratifizierung innerhalb der Gesellschaft von Helsinki gibt und dass diese sich auch in Alltagspraktiken, wie der Wahl von Gerichten in einem Restaurant, widerspiegeln.

Keywords: Soziale Ungleichheit, Soziale Distinktion, Lebensstil, Kulinarischer Geschmack, Konsum, Helsinki, Finnland

1 Einleitung

Während meiner Aufenthalte in Helsinki wurde Finnland in diversen Gesprächen häufig als Land dargestellt, in dem soziale Ungleichheit nicht zu existieren scheint. Begründet wurde dies oft mit der Abwesenheit von Feudaladel und

Dynastien in der Geschichte des Landes. Die Lücken zwischen den sozialen Klassen seien schmaler als üblich und selbst die industrielle Revolution sei in Finnland mäßig ausgeprägt gewesen. Auf Basis meiner persönlichen Erfahrungen in Helsinki fiel es mir schwer zu glauben, dass es keinen oder einen nur wenig ins Gewicht fallenden Ausdruck sozialer Differenzierung geben soll.

Dieser Artikel entstand aus meiner 2021 eingereichten Masterthesis am Institut für Finnougristik/Uralistik der Universität Hamburg. Er versucht Hinweise auf eine gesellschaftliche Stratifizierung innerhalb Helsinkis anhand von geschmacklichen Präferenzen, aufzuweisen. Das Hauptthema des Artikels ist somit die soziale Ungleichheit und Differenzierung in der Hauptstadt Finnlands. Wodurch finden diese Ungleichheiten innerhalb einer Gesellschaft ihren Ausdruck? Im Bereich des Alltäglichen finden sich viele Untersuchungsgegenstände, anhand derer man soziale Ungleichheit und Differenzierung analysieren kann, denn durch das Alltägliche werden sie wahrgenommen und gezeigt (Barlösius 2011). In der dem Artikel zugrunde liegende Thesis widmete ich mich den Angeboten auf Speisekarten von Restaurants in Helsinki als einen möglichen Ausdruck sozialer Distinktion und Ungleichheit der antizipierten Zielgruppe der Restaurants. Wo lasse ich mich sehen? Was konsumiere ich? Wo esse ich zu Feierlichkeiten? Wer begleitet mich dabei und wie nehme ich die Gerichte wann zu mir? Welcher Zweck könnte dahinterstecken? Hierbei wird nicht zwischen der Zielgruppe und den tatsächlichen Nutzer_Innen differenziert, da es aufgrund der Pandemie-Situation im in 2021 nicht möglich war, dazu eigene Datensätze im Feld zu erheben.

Im Folgenden wird zunächst die theoretische Grundlage dargelegt sowie das Vorgehen der Nutzung dieser erläutert. Anschließend wird auf das Konzept des Lebensstils und des Geschmacks eingegangen worauf eine kurze Zusammenfassung der Lebensstilforschung folgt.

In Kapitel 5 werden dann die Nahrungsmittelpräferenzen in Finnland sowie die Grundstruktur des finnischen kulinarischen Geschmacks (Kapitel 6) besprochen. Darauf folgt die Darlegung der Studie von Purhonen und Gronow (*Polarizing Appetites? Stability and Change in Culinary Tastes in Finland 1995–2007*) und ihrer Ergebnisse, die einen großen Teil der Grundlage der Analysen ausmachen. Auf die Entwicklung des kulinarischen Angebots in Helsinki wird in Kapitel 7 eingegangen und anschließend werden die Methodik der Speisekartenanalyse sowie die Ergebnisse der Analysen pro Stadtteil dargelegt. Zum Schluss folgen die Konklusion und ein Ausblick (Kapitel 9).

2 Theoretische Grundlage

Der französische Soziologe Pierre Bourdieu (1930–2002) widmete dem Bereich des Alltäglichen für die Untersuchung von Ungleichheiten und sozialer Differenzierungen in seinem Buch *Die feinen Unterschiede*, erstmals veröffentlicht im

Jahr 1979, viel Beachtung. Daher wurden die Konzepte Bourdieus als Grundlage für die Analysen genutzt. Um soziale Ungleichheiten und Differenzierungen in Helsinki heutzutage anhand der geschmacklichen Präferenzen für bestimmte Gerichte zu analysieren, sind die Studie und Theorie Bourdieus aus den 1960er Jahren alleine nicht mehr zeitgemäß und umfassend genug. Um aktuelle gesellschaftliche Phänomene, unter Berücksichtigung von (sozialem) globalem Wandel, zu erklären, bedarf es zusätzlich aktuellerer Arbeitsbegriffe, um die Ansichten Bourdieus zu vervollständigen und dem aktuellen Wissenschaftsstand gerecht zu werden. Viele aktuelle Konzepte von Lebensstil bauen jedoch auf seiner Theorie auf, weswegen es unerlässlich war, seine Theorie als Grundlage für die Analyse zu wählen. Es wurden ebenfalls erweiterte Lebensstilkonzepte in der Analyse berücksichtigt. Das Konzept des Lebensstils wurde in der Soziologie bereits intensiv besprochen und erforscht. Diese Untersuchungen sowie Bourdieus Vorstellungen von Distinktion und Lebensstil (1987) haben das sozialwissenschaftliche Verständnis von gesellschaftlicher Stratifizierung stark geprägt. In der Ethnologie fand das Konzept des Lebensstils jedoch bisher weniger Beachtung (Habeck 2019: 1). Beide Konzepte haben auch für die ethnologische Forschung einen Wert, da sie den klassischen Merkmalen von Identität in der Ethnologie Ausdruck verschaffen und sie ausbauen.¹ Die Ergebnisse aus der Analyse wurden mit Hilfe der Definition von Lebensstil nach Habeck (2019) ergänzt. Auf konkrete Inhalte der Theorien wird im Kapitel 4 eingegangen

3 Vorgehen

Der Artikel stellt über das Angebot der Restaurants mit Hilfe der erwähnten Theorien Vermutungen darüber auf, welche Zielgruppe die Lokale haben könnten und was diese mit der Wahl des Restaurants und bestimmten Gerichten ausdrücken könnten, um sich selbst innerhalb der Gesellschaft zu verorten und verorten zu lassen. Daraus konnten Aspekte sozialer Ungleichheit und Differenzierung aufgezeigt werden. Für die Analyse wurde eine induktive Methode genutzt, weil sich ein deduktiver Ansatz zuvor in der Findung von Parametern als nicht hilfreich erwiesen hat.

Zunächst wurde eine Stichprobe der Stadtteile Helsinkis Eira, Konaala, Siltamäki und Kluuvi und ihrer Restaurants genommen, wobei die Getränke auf den Speisekarten nicht berücksichtigt wurden, sondern ausschließlich die Hauptspeisen. Die Stichprobe diente dazu, sich einen Überblick über die Restaurants und ihre Angebote in den zuvor ausgewählten vier Stadtteilen Helsinkis zu verschaffen. Aus dieser Stichprobe wurden vier Restaurants und ihre Speisekarten pro Stadtteil ausgewählt und analysiert.

¹ Die klassischen Merkmale sind Alter, Gender, Herkunft, Wohnort, Verwandtschaft und Religion.

Bourdieu's Theorie (1987) liefert für die Analyse wichtige Konzepte. Diese wurden, wie bereits beschrieben, um relevante Erweiterungen aus der aktuellen Lebensstilforschung ergänzt, Finnland demographisch eingeordnet und die Nahrungsmittelpräferenzen mittels der Studie *Polarizing Appetites? Stability and Change in Culinary Tastes in Finland 1995–2007* von Purhonen und Gronow (2014) erarbeitet. Darüber hinaus wurde die Bevölkerungsstruktur Helsinkis mit Hilfe der Statistiken der Stadtkanzlei Helsinki, Amt für Stadtforschung und Statistik und die kulinarische Entwicklung der Hauptstadt in Kapitel 7 anhand der Auskunft der offiziellen Internetseite der Stadt Helsinki sowie der Website <http://www.koemaistaja.com> (*koemaistaja* zu Deutsch „Der Vorkoster“) untersucht. Anschließend wurden die Kategorisierungen und Ergebnisse der Studie von Purhonen und Gronow (2014), die Geschmackskombinationen und die Auswertung des Einflusses der aufgeführten Parameter auf die vorgestellten Geschmacksmuster untersucht und die Speisekarten analysiert. Die Speisekarten dienten als Datenkorpus, weil es aufgrund der globalen SARS-CoV-2-Pandemie nicht möglich war, eigene empirische Daten im Feld zu erheben. Auf weitere Beschränkungen aufgrund der Pandemie, wird an den entsprechenden Stellen hingewiesen.

4 Lebensstil und Geschmack

Mit seiner Kapitaltheorie als Grundlage erarbeitet Bourdieu den Geschmack als ein zentrales Merkmal der Klassenzugehörigkeit und versucht zudem, die Distinktionen des Geschmacks in den empirisch erfassten Lebensstilen wiederzufinden. Klasse macht seiner Ansicht nach den Unterschied, weil der Geschmack der Klassen distinguiert (Müller 2019: 177). Aus diesem Grund wurde Bourdieus Ansatz als Grundlage für die Untersuchung des Geschmacks anhand der Speisekarten in den unterschiedlichen Stadtteilen Helsinkis genutzt, um mögliche präesente soziale Klassen in den Stadtteilen aufzuzeigen. Um die Zusammenhänge von Geschmack und Lebensstilen besser zu verstehen, ist es notwendig das Feld der Lebensstile zu berücksichtigen und den Geschmacksbegriff nach Bourdieu für die Analyse zu kennen. Dieser wird im folgenden Kapitel erläutert. Auch aktuellere Definitionen von Lebensstil anderer Forscher_Innen, wie Giddens (1991), Chaney (1996) und Habeck (2019) werden betrachtet, um konkrete Arbeitsdefinitionen zur Analyse der Speisekarten und für die Interpretation der Ergebnisse zu etablieren.

4.1 Der Geschmack

Im folgenden Kapitel wird der Begriff des Geschmacks nach Bourdieus Konzept genauer ausgeführt, da er insbesondere für das untersuchte Feld der Ernährungspräferenzen von zentraler Bedeutung ist. Bourdieu klassifiziert den Geschmack als sozial konstruiert, sowohl in der Aneignung als auch in der Auslebung. Als Geschmack bezeichnet Bourdieu die Schemata des Habitus (vgl. Fuchs-Heinritz

et al. 2014: 146). Als Teil des Habitus ist der Geschmack somit ökonomisch, kulturell und sozial geprägt, was im Gegensatz zu Sprichwörtern wie „Über Geschmack lässt sich nicht streiten“ steht, die den Geschmack als eine persönliche Entscheidung des Individuums darstellen und somit eine soziokulturelle Prägung des Geschmacks leugnen. Das Sprichwort beinhaltet auch, dass „[...] eine Objektivierung des Geschmacks außerhalb des gegebenen kulturellen und sozialen Kontextes nicht möglich ist“ (Barlösius 2011: 84). Die Leugnung der soziokulturellen Prägung des Geschmacks wird von Bourdieu (1987: 290) und auch von Soziologen wie Prahl und Setzwein kritisiert:

Moderne Gesellschaften zeichnen sich dadurch aus, dass sie unter dem Slogan der Individualisierung die Auswahl von Nahrung, Musik oder Kleidung scheinbar dem Einzelnen überläßt, jedoch Trends und Stile in Abhängigkeit von wirtschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Interessen produzieren und steuern (Prah, Setzwein 1999: 266).

Bourdieu (1987: 171) versteht unter Geschmack konkret die „[...] Fähigkeit, über ästhetische Qualitäten unmittelbar und intuitiv zu urteilen [...]“ und die Fähigkeit zu unterscheiden. Daraus resultiert der Ursprung von Nahrungsmittelpräferenzen. Geschmack klassifiziert demnach und ist die „[...] Neigung und Fähigkeit zur (materiellen und/oder symbolischen) Aneignung einer bestimmten Klasse klassifizierter und klassifizierender Gegenstände und Praktiken, [...]“ (Bourdieu 1987: 283). Dabei spielt bei der Aneignung die soziale Herkunft eine wesentlichere Rolle als die schulische Bildung (Bourdieu 1987: 138f.). Die soziale Herkunft bestimmt, nach Bourdieu (1987: 19f.), die Fähigkeit des Individuums zur Entschlüsselung so genannter Codes. Er führt dabei das Beispiel des Lesens eines Kunstwerkes an. Das Entschlüsseln des Codes erfordert zunächst ein gewisses Maß an kultureller Kompetenz, um ein Interesse und einen Geschmack für Kunst zu entwickeln (Bourdieu 1987: 19f.). Jede geschmackliche Wahl des Individuums ist demnach beeinflusst vom Habitus der sozialen Herkunft des Individuums (Bourdieu 1987). Weil ein so starker unbewusster Einfluss des Habitus auf den Geschmack angenommen wird, eignet sich dieser zur gesellschaftlichen Legitimierung von sozialen Differenzen.

Nahrungsmittelpräferenzen sind somit Teil des Habitus. Dieser fungiert hier als praktischer Ausdruck des Klassengeschmacks und als Instrument zur Entschlüsselung der Wahl der Nahrungsmittel. Der Geschmack dient somit als Vermittler zwischen der Position im sozialen Raum und bevorzugtem Ernährungsverhalten. Bourdieu unterscheidet dabei zwei Arten des Geschmacks: den Luxus- und den Notwendigkeitgeschmack. Außerdem dominieren, je nach sozialer Position, Form oder Funktion, die nach Bourdieus Logik in einem strikten Gegensatz zueinanderstehen. Bezogen auf den Essensgeschmack, ist ein

wesentliches Merkmal des Luxusgeschmacks der oberen Klasse, insbesondere der Fokus auf die Ästhetik, also der Form der Darreichung der Nahrungsmittel. Die soziale Mittelschicht versucht, diesen Geschmack im Rahmen ihrer begrenzten kulturellen und ökonomischen Kapazitäten zu imitieren. Durch diese Nachahmung wird der Geschmack der sozialen Oberschicht legitimiert. Die soziale Oberschicht muss dann zur Distinktion neue exklusive symbolische Güter festlegen (Bourdieu 1992: 39). Aufgrund der begrenzten Möglichkeiten und der existentiellen Not der sozialen Unterschicht folgt diese dem Notwendigkeitsgeschmack. Der Notwendigkeitsgeschmack kann per se als Distinktionsmerkmal zu den anderen Klassen betrachtet werden, der den Fokus nicht auf die Ästhetik, sondern rein auf die Funktion verlagert (Bourdieu 1987: 290). Deutlich wird dies insbesondere im Bereich der Nahrungsmittelpräferenzen: „Die Eß- und Trinkkultur ist sicher einer der wenigen Bereiche, wo die unteren Schichten der Bevölkerung in einem expliziten Gegensatz zur legitimen Lebensart stehen“ (Bourdieu 1987: 292). Der Notwendigkeitsgeschmack distanziert sich bewusst vom legitimen Geschmack. Der legitime Geschmack bezieht sich auf den Geschmack der sozialen Oberschicht, den die soziale Mittelschicht durch Präntention zu imitieren versucht. Individuen, die ursprünglich aus der sozialen Unterschicht stammen und trotz sozialem Aufstieg und mehr ökonomischem Kapital noch immer den Geschmack ihrer sozialen Klasse treu bleiben, sieht Bourdieu als Nachweis dafür, dass der Klassengeschmack meist mit den eigenen Vorlieben übereinstimmt (Bourdieu 1987: 610ff.). Der Geschmack der sozialen Mittelschicht und der sozialen Unterschicht stehen immer in Relation zum legitimen Geschmack. Bourdieus Logik nach beeinflusst ausschließlich der Geschmack der oberen sozialen Schicht die unteren sozialen Schichten, mit Ausnahme der Anpassung bzw. Schaffung von neuem legitimen Geschmack der oberen Klassen durch den Verlust der privilegierten Symbolik aufgrund der Präntention der Mittelschicht. Die Symbolik verliert durch die Präntention ihren Wert und muss durch neuen legitimen Geschmack ersetzt werden, um auch nach außen weiterhin demonstrieren zu können, welcher sozialen Schicht man angehört. Ähnlich argumentierten bereits vor Bourdieu andere Soziologen wie Veblen (2010) und Simmel (2010). Warum wird dem Geschmack so viel verallgemeinernde Urteilskraft beigemessen? Und warum wird ausgerechnet dieser Sinn mit sozialen Aufgaben verknüpft, obwohl andere Sinne wesentlich ausgeprägter zu sein scheinen? Das Besondere am Geschmackssinn ist, dass, will man etwas sinnlich erfahren, also in diesem Fall schmecken, man sich die Umwelt nicht nur sinnlich aneignen muss, sondern auch materiell. Man muss sie sich einverleiben und eins mit ihr werden.

Der Geschmack ist deshalb mehr als die anderen Sinne darauf spezialisiert, innige und mit Affekten aufgeladene Verbindungen und intime Beziehungen zu knüpfen.

[...] Der Geschmack ist der Sinn des Essens: So muss jede Speise die Schranke des Geschmacks passieren, bevor sie heruntergeschluckt wird und in den Mund gelangt nur, was begehrt wird und Genuss verspricht (Barlösius 2011: 84 f.).

Die Aussage von Barlösius ist deshalb für diesen Artikel von Relevanz, weil sie, in Kombination mit Bourdieus Verständnis und Einordnung von Geschmack, bezogen auf scheinbar wenig stratifizierte moderne Gesellschaften heutzutage, immer noch einen Anhaltspunkt liefert, die vermeintlich klassenlosen modernen Gesellschaften anhand von distinktiven Verhaltensmustern und Geschmack zu untersuchen.

4.2 Die Definition von Lebensstil und die Lebensstilforschung bis heute

Auch Wissenschaftler_Innen nach Bourdieu haben sich mit der Lebensstilforschung befasst. Im folgenden Kapitel werden einige Autoren_Innen, die sich mit Lebensstil beschäftigt haben, genannt. Sie stellen einen Auszug der relevanten Ergebnisse dar, um die Entwicklung und die zentralen Aspekte der Lebensstilforschung zu beleuchten und auch aufzuzeigen, inwiefern Lebensstil konzeptualisiert und das Konzept auch umstrukturiert und weiterentwickelt wurde. Die Ausführungen liefern eine Grundlage zur Interpretation der Ergebnisse der Speisekartenganalysen, da sie den Globalisierungsprozess, die Selbstwahrnehmung und Selbstdarstellung der Individuen berücksichtigen. Während Bourdieu die Meinung vertritt, dass die Entscheidungen eines Individuums unbewusst und determiniert sind und daher nur scheinbar freie Entscheidungen sind, vertritt der britische Soziologe Anthony Giddens (1991) eine andere Position. Giddens beschreibt Lebensstil als „[...] a more or less integrated set of practices which an individual embraces, not only because practices fulfil utilitarian needs, but because they give material form to a particular narrative of self-identity“ (Giddens: 1991: 83). Lebensstil ist demnach ein Ausdruck individueller und *bewusster* Selbstreflektion. Er konzeptualisiert das Selbst als ein *reflexives Projekt* (Habeck 2019: 12). Eine ähnliche Position vertritt der britische Soziologe David Chaney. Er liefert viele unterschiedliche Definitionen für den Lebensstil. Chaney's Definition, die auch als Grundlage von Otto Habeck (2019) für seine Lebensstilforschung in Sibirien und anderen Teilen im Norden Russlands verwendet wurde, weil sie die Praxis und Intention, die Darstellung und die zur Verfügung stehenden Mittel nutzt, ist Folgende:

Lifestyles are reflexive projects: we (and relevant others) can see [*perception*] who we want [*intention*] to be seen [*recognisability*] to be [*aspired status*] through how we use [*practice*] the resources [*capital*] of who we are [*status quo*] (Chaney 1996: 37).

Chaney postuliert, dass der Lebensstil symbolische Hilfsmittel verwendet, um ein Narrativ über *das Selbst* zu erzählen. Er warnt davor, das Lebensstil-Konzept nur auf eine Grundlage von Konsummustern und materiellen Aspekten zu stützen (Chaney 1996: 114). Vielmehr geht es ihm auch um die wichtigen Schlagworte in seinem Lebensstil-Konzept *surfaces* und *sensibilities*. *Surfaces* sind dabei materielle Dinge, die das Individuum trägt, um nach außen für andere Personen lesbar zu sein. *Sensibilities* kann kurz zusammengefasst werden als *Empfinden, Befindlichkeit und Empfindlichkeit*. Sie beinhalten individuelle und kollektive Betrachtungen zu Moral und Werten und haben eine zeitliche Dimension. Individuen, die *Sensibilities* teilen, haben ähnliche Meinungen, ähnliche Werte und ähnliche politische Ansichten (Habeck 2019: 15). Habeck (2019) berücksichtigt in seiner Auffassung von Lebensstil die obenstehenden Aspekte und kommt dabei zu folgender Definition:

I argue that lifestyle can be seen as a particular *mode* of identification. Lifestyle is an expressive, routinised, and stylised mode of identification: (i) it is expressive, insofar as individuals connect choices and practices with statements about themselves to be recognised by others; they invest them with some sense of *importance* that they also seek to convey to others. (ii) It is routinised (and habitualised) insofar as such practices and choices are performed repeatedly, and predilections can be predicted with some probability. (iii) It is stylised insofar as this mode of identification combines a seemingly contradictory mixture of subjecting the self to social conventions and yet emphasising one's own difference and distinction (Habeck 2019: 16).

Für die Interpretation der Ergebnisse aus der Speisekartenanalyse habe ich ergänzend die Definition von Lebensstil nach Habeck (2019) genutzt, da sich die Sozialisationsprozesse unter anderem durch den Einfluss von (sozialen) Medien und die Globalisierung im Allgemeinen stark gewandelt haben. Die Wahlmöglichkeiten des Individuums sind heute viel ausgeprägter als zu Zeiten der Aufstellung Bourdieus Theorie. Bourdieu (1987) und Habeck (2019) stimmen überein, dass die Auswahl und Praxis wiederholt verrichtet werden können und somit die (Nahrungsmittel-) Präferenzen mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit vorhergesagt werden könnten. Des Weiteren berücksichtigt Habecks Definition die Aussage der Individuen über sich selbst, das heißt eine Form von Selbstwahrnehmung und auch die Art, wie das Individuum von anderen gesehen werden möchte.

5 Nahrungsmittelpräferenzen in Finnland

Verglichen mit anderen europäischen Staaten ist seit Beginn der Urbanisierung, Industrialisierung und Modernisierung Finnlands nach dem zweiten Weltkrieg nicht viel Zeit vergangen. Das Land ist stark geprägt von der Landwirtschaft

und seinem rauen Klima sowie der Lage am Rand Europas. Diese Merkmale werden alle als Einflussfaktoren auf die *kulinarische Kultur* Finnlands genannt (Purhonen, Gronow 2014: 28). Das Konzept der kulinarischen Kultur ist nach Mennell et al. (1992: 20) „[...] the ensemble of attitudes and tastes that people bring to cooking and eating“. Purhonen und Gronow bauen auf Mennells Definition und Bourdieus theoretischem Modell auf und untersuchen *kulinarischen Geschmack* oder *kulinarische Geschmacksmuster*, die sie als eine spezielle Form des *kulturellen Geschmacks*, ausgedrückt im Feld der Nahrungsmittel und des Essens, definieren (Purhonen, Gronow 2014: 29). Die traditionelle finnische Küche besteht aus schwerer und wenig gewürzter, nur leicht gesalzener Kost und einfachen lokalen Zutaten, wie Roggenbrot, Kartoffeln und Wurzelgemüse, Fleisch (hauptsächlich Schwein und Rind) und Fisch sowie Milchprodukte in unterschiedlichster Form (Mäkelä 2005). In Datensätzen einer Meinungsumfrage aus dem Jahr 2009 wurden unter anderem Fleischbällchen, Schnitzel, frittiertes Fisch, Makkaroni-Auflauf und Pizza als Lieblingsgericht genannt (Ruokatieto 2009).

6 Die Grundstruktur des finnischen kulinarischen Geschmacks

Die folgende Grundstruktur zu den Präferenzen von Lebensmitteln der finnischen Gesellschaft stammen aus dem Artikel von Purhonen, Gronow (2014): *Polarizing Appetites? Stability and Change in Culinary Tastes in Finland, 1995–2007*. Purhonen und Gronow gehen in ihrer Studie den Fragen nach Trends im kulinarischen Geschmack in Finnland im Zeitraum von 1995–2007 nach. Sie untersuchen, in welchem Ausmaß der kulinarische Geschmack in Finnland, basierend auf soziodemographischen Charakteristika, kulturell und sozial distinktiv und differenziert ist. Sie sind daran interessiert, ob es, ähnlich wie in anderen kulturellen Feldern (Musik, Literatur und Kunst etc.), auch bei der Wahl der Lebensmittel so etwas wie einen Geschmack der *Haute Cuisine* oder einen *Highbrow-Geschmack* gibt. Mit Highbrow-Geschmack ist ein Geschmacksmuster gemeint, das nach Purhonen und Gronow verknüpft ist mit einem hohen sozialen Status (Purhonen, Gronow 2014: 30). Sie untersuchen ebenfalls Veränderungen des kulinarischen Geschmacks in Finnland in der Zeit zwischen 1995–2007. Diese zeitliche Periode ist stark geprägt von soziokulturellem Wandel, einschließlich der Gebiete von Essen und Trinken. Zusammengefasst lässt sich sagen, dass besonders bedeutsame Veränderungen der Anstieg der Urbanisierung, Globalisierung, wirtschaftliches Wachstum und der Aufschwung der Informationstechnologie sowie die wissensbasierte Ökonomie und Finnlands Beitritt in die Europäische Union in 1995 sind. Es wird angenommen, dass diese Veränderungen ebenfalls Einfluss auf die Essgewohnheiten und den kulinarischen Geschmack von Finnlands Bevölkerung haben (Purhonen, Gronow 2014: 29). Ihre Ergebnisse ergeben eine Grundstruktur

des finnischen kulinarischen Geschmacks. Diese Grundstruktur benennen die Wissenschaftler mit

- 1) „modern“² Light ethnic food
 - 2) „traditionell“ (oft nationale Küche) Heavy meat
 - 3) Fried Pike Perch, no Pizza
- (Purhonen, Gronow 2014: 27ff.).

6.1 Kategorisierungen und Ergebnisse der Studie von Purhonen und Gronow

Im Folgenden werden die Ergebnisse der Umfragen von Purhonen und Gronow (2014) dargelegt. Mit Hilfe der Hauptkomponentenanalyse stuften die Wissenschaftler den *Karelischen Eintopf* als distinktives traditionelles Gericht ein. Die chinesische Küche ist ein relativ junger Trend in Finnland und das französische Gericht *Chateaubriand* wird als „fashionable“ (Purhonen, Gronow 2014: 31) beschrieben. Die beliebtere Alternative zu Chateaubriand ist das *Wiener Schnitzel* „[...] which is also of foreign origin, but has long been a part of standard Finnish restaurant fare“ (Purhonen, Gronow 2014: 31). Pizza und, als gesündere und leichtere Alternative dazu, der griechische Salat, finden sich in günstigen Restaurants, Cafés und Snackbars (Purhonen, Gronow 2014: 31). Ebenfalls als traditionelles Gericht aufgelistet ist der frittierte Zander „[...] eaten both at home and in restaurants, but it is well known that many people have a distinct dislike of fish particularly if the fish is not boned or at least deep fried [...]“ (Purhonen, Gronow 2014: 31).

Die Ergebnisse von Purhonen und Gronow (2014) sind in ihren Grundmustern, in den Umfragen aus den Jahren 1995 und 2007, bezogen auf Abneigungen und Vorlieben bemerkenswert stabil geblieben. Die beliebtesten Gerichte sind der Karelische Eintopf, das Wiener Schnitzel, der frittierte Zander und die Pizza. Am wenigsten beliebt im Jahr 2007 ist das Chateaubriand. Einige Befragten geben darüber hinaus dazu an, dass sie das Gericht nie probiert haben oder nicht kennen. Die chinesische Küche und der griechische Salat werden, im Vergleich zu den Ergebnissen aus der Umfrage im Jahr 1995, im Jahr 2007 als beliebter eingestuft.

6.2 Einordnung der Gerichte in Geschmacksmuster

Purhonen und Gronow (2014) kategorisieren die Gerichte ihrer Umfrage in drei Geschmacksmuster. Diese sind: *Light ethnic*, *Heavy meat* und *Fried pike perch, no pizza*. Sie werden im Einzelnen in den folgenden Kapiteln näher erläutert.

² Purhonen und Gronow (2014: 43) definieren *modern* als „[...] urban, European, international, middle class and healthy.“

6.2.1 Light/ethnic und modern

In das Geschmacksmuster Light and ethnic nach Purhonen und Gronow (2014) wird im weiteren Verlauf der Arbeit die moderne Küche inkludiert (Purhonen, Gronow 2014: 38). Auch werden schwere, aber ethnische Gerichte, wie beispielsweise Pizza, diesem Geschmacksmuster zugeordnet. Pizza wird hier als modernes und ethnisches Gericht interpretiert und als Alternative zum leichteren griechischen Salat „[They] represent two foods commonly served in cheaper restaurants, cafés and snack bars“ (Purhonen, Gronow 2014: 31). Aus diesem Grund wird das Geschmacksmuster fortan für die Ergebnisse meiner Analyse auch unter *Light/ethnic und modern* zusammengefasst. Wenn die Kategorisierung von Purhonen und Gronow gemeint ist, so wird *Light and ethnic* weiterhin verwendet. Purhonen und Gronow (2014: 43) definieren modern dabei als „[...] urban, European, international, middle class and healthy.“ Zu diesem Geschmacksmuster zählen unter anderem Chateaubriand, griechischer Salat und chinesische Gerichte. Das genannte Fleischgericht ist charakteristisch für die französische Küche und wird insbesondere aufgrund des Musters *ethnic* in diese Kategorie einsortiert. Aber auch leichte vegetarische Speisen fallen in dieses Muster. Die Speisen des Geschmacksmusters Light/ethnic und modern stehen für exotisches und modernes Essen und werden daher bevorzugt in Restaurants gegessen. Die modernen ethnischen Gerichte werden in Finnland eher mit günstigen Fast Food-Restaurants assoziiert (Purhonen, Gronow 2014: 31ff.). Bourdieu wertet chinesisches Essen noch als distinktives Merkmal der sozialen Oberschicht. In den Ergebnissen von Purhonen und Gronow, insbesondere aus dem Jahr 2007, wird chinesische Küche als modern und günstig interpretiert. Somit ist es im Jahr 2007 in Finnland kein distinktives Merkmal der sozialen Oberschicht mehr. Bourdieus Definition trifft noch für die Ergebnisse von Purhonen und Gronow aus dem Jahr 1995 zu. In dem Jahr konnten die Wissenschaftler einen positiven Effekt durch hohes Einkommen auf das Geschmacksmuster feststellen (Purhonen, Gronow 2014). Eine mögliche Erklärung für diese Entwicklung könnte das verschobene Angebot im Verlauf der Jahre sein. Während zur Zeit von Bourdieus Datenerhebung in den 60er Jahren das Angebot von „exotischer Küche“ geringer war als 2007, waren durch den begrenzten Zugang zum Markt die Preise für chinesische Gerichte höher (Angebot-Nachfrage) und somit nur für Menschen mit entsprechend hohem ökonomischem Kapital erfahrbar. Ähnlich verhielt es sich vermutlich in den 90er Jahren in Finnland. Im Verlauf der Arbeit wird die Kategorisierung von asiatischer Küche als modern und ethnisch nach Purhonen und Gronow (2014) von 2007 für die Analyse genutzt.

6.2.2 Heavy/meat und traditionell

Zum Geschmacksmuster Heavy meat zählen die Wissenschaftler das Wiener Schnitzel und den Karelischen Eintopf (Purhonen und Gronow 2014). Es beinhaltet überwiegend Gerichte aus der traditionell finnischen Küche und wird als „Antagonist“ zu leichten Gerichten und dem Geschmacksmuster Light/ethnic und modern beschrieben. Auch werden schwere, aber nicht-ethnische und schwere fleischlose Gerichte diesem Geschmacksmuster zugeordnet. Aus diesem Grund wird das Geschmacksmuster fortan für die Ergebnisse meiner Analyse auch unter *Heavy/meat und traditionell* zusammengefasst. Wenn die Kategorisierung von Purhonen und Gronow gemeint ist, so wird *Heavy meat* weiterhin verwendet.

6.2.3 Fried pike perch, no pizza

Dieses Muster führen Purhonen und Gronow zusätzlich aufgrund der gegensätzlichen Ergebnisse ihrer Umfragen aus den Jahren 1995 und 2007 ein. Während 1995 bei dem traditionell finnischen Gericht frittiertes Zander *like* und bei Pizza *dislike* im Fragebogen ausgewählt wurde, zeigte das Ergebnis im Jahr 2007 genau das Gegenteil: Bei Pizza wurde überwiegend *like* und beim frittierten Zander überwiegend *dislike* angegeben.³

Hereafter, this third factor will be referred to as “fried pike perch, no pizza”. In any case, the main result is robust: on the one hand, “light and ethnic” dishes are grouped together, and on the other hand, traditional “heavy meat” dishes are also grouped together. Meanwhile, the taste for pizza and fried pike perch forms a separate dimension in both years (Purhonen, Gronow 2014: 34).

Das Geschmacksmuster *Fried pike perch, no pizza* ließe sich für die Speisekartenanalyse aufgrund des klassischen Gerichts (Frittiertes Zander) zu den traditionellen Gerichten und dem Geschmacksmuster *Heavy/meat und traditionell* zählen. Jedoch kann es aufgrund der Ausprägung des Parameters *Alter* eine distinkte Kategorie in der Auswertung sein. Aus diesem Grund wird das Geschmacksmuster wie bei Purhonen und Gronow (2014) auch als eigenständiges Geschmacksmuster in der Speisekartenanalyse berücksichtigt.

6.3 Die Geschmackskombinationen

Im nächsten Schritt der Auswertung unterteilen Purhonen und Gronow (2014) diverse Geschmackskombinationen in fünf Kategorien:

1) *Likes heavy meat*, worin alle Antworten inkludiert sind, die Karelischen Eintopf und Wiener Schnitzel mögen

³ Kapitel 6.3 Die Geschmackskombinationen

- 2) *Likes light ethnic*, chinesisches und griechischer Salat
- 3) *Likes all* beinhaltet alle Gerichte, auch frittierten Zander und Pizza.

Um diese Kombinationskategorien noch distinktiver zu gestalten, haben die Autoren zwei weitere Kategorien eingeführt:

- 4) *Likes light ethnic, but does not like heavy meat*
- 5) *Likes heavy meat, but does not like light ethnic.*

Die Ergebnisse sind in den Jahren 1995 und 2007 relativ stabil geblieben (Purhonen, Gronow 2014: 34).

Im nächsten Schritt versuchen die Wissenschaftler die kulinarischen Geschmacksmuster mit Hilfe der spezifischen Einflussfaktoren, die im Verlauf als *Parameter* bezeichnet werden, genauer zu analysieren, um zu identifizieren, wie diese Geschmacksmuster in Finnland sozial strukturiert sind. So kann die Auswertung dieser Parameter Hinweise darauf geben, ob beispielsweise Männer mit weniger Bildungskapital und die, die in den ländlichen Gebieten leben, überrepräsentierter sind als zuvor, ob die Vorliebe für Gerichte aus dem Geschmacksmuster *Light ethnic* gesunken ist und die Vorliebe für *Heavy meat* stärker differenziert ist. Der Einfluss diverser Parameter auf die Geschmacksmuster von Purhonen und Gronow (2014) wird daher im folgenden Kapitel besprochen.

6.4 Auswertung des Einflusses der Parameter auf die Geschmacksmuster

Die Studienergebnisse von Purhonen und Gronow (2014: 35) zeigen, dass das Geschlecht den größten Effekt auf die beiden Geschmacksmuster *Heavy meat* (eher männlich) und *Light and ethnic* (eher weiblich) hatte. Die dominanter Ausprägung von *Light and ethnic* bei den weiblichen Personen schwächte in 2007 ab, wohingegen die Ausprägung der Vorlieben für *Heavy meat* bei den männlichen Befragten in 2007, verglichen mit 1995, anstieg. Das Alter spielt vor allem für das Geschmacksmuster *Fried pike perch, no pizza* eine Rolle. Die älteren befragten Personen bevorzugen dieses Muster, wohingegen die jüngsten Personen dieses am wenigsten mögen. Das Alter ist beim kulinarischen Geschmacksmuster *Fried Pike Perch, no Pizza* der einzige soziale Faktor, der Einfluss auf dieses nimmt. Bei den übrigen Geschmacksmustern spielt der Parameter Alter eine untergeordnete Rolle (Purhonen, Gronow 2014: 35), wobei sich beim Geschmacksmuster *Heavy meat* auch Korrelationen mit höherem Alter bei Männern zeigen (Purhonen, Gronow 2014: 42). Der Parameter Familienstatus hat in keiner Auswertung einen relevanten Einfluss. Die Unterscheidung zwischen städtischer und ländlicher Umgebung hingegen hat einen starken

Einfluss auf die Vorliebe für *Light and ethnic*. Dieses Geschmacksmuster ist vor allem bei den Befragten, die in Städten leben, positiv signifikant ausgeprägt.⁴ Der Einfluss des geographischen Parameters städtisch und ländlich ist in 2007 jedoch für die Vorliebe der Geschmacksmuster *Heavy meat* und *Fried pike perch, no pizza* nicht signifikant. Dieses Ergebnis unterstützt Purhonen und Gronows Hypothese, *Light and ethnic* als moderne Küche zu interpretieren, da das Angebot von modernen und exotischen Küchen in städtischen Umgebungen deutlich ausgeprägter ausfällt. Das Geschmacksmuster *Heavy meat* nach Purhonen und Gronow (2014) kann man demnach als traditionelle Alternative in der heutigen finnischen Ernährungskultur interpretieren. Der Parameter Bildung hat einen positiven signifikanten Einfluss auf die Vorliebe für das Geschmacksmuster *Light and ethnic*. Der Einfluss, wenn auch geringfügiger in der Ausprägung, gilt ebenfalls in die entgegengesetzte Richtung für das Geschmacksmuster *Heavy meat*. Ein hohes Einkommen zeigt einen positiven Effekt im Geschmacksmuster *Light and ethnic* im Jahr 1995, jedoch nicht im Jahr 2007. Dies lässt ebenfalls darauf schließen, dass die soziale Unterscheidungskraft (*social distinctiveness*) in der Vorliebe für *Light and ethnic* abgenommen hat. Zwei statistisch signifikante Interaktionseffekte für die Vorliebe für *Light and ethnic* sind das Geschlecht und die Bildung in beiden Jahren. Bildung hatte einen starken Einfluss auf Männer und Frauen. Jedoch ist dieser Parameter lediglich bei den Menschen mit weniger Bildung stärker ausgeprägt. Ein Gender-Gap existiert also nur in der Gruppe der Menschen mit wenig Bildung. Kein Gender-Gap zeigt sich in der Gruppe von Befragten, die über Hochschulbildung verfügen. Beide Geschlechter bevorzugen hier Gerichte der Kategorie *Light and ethnic* (Purhonen Gronow 2014: 38). Diese Studie bietet eine Grundlage für die Untersuchung der in der Zielsetzung genannten Vermutungen zur gesellschaftlichen Stratifizierung Helsinkis, durch die Möglichkeit der Einordnung der Gerichte auf den Speisekarten in den folgenden Analysen. Purhonen und Gronow liefern mit ihren Datensätzen aus zwei repräsentativen Umfragen, eine Grundlage für die weitere Analyse der Stadtteile und Speisekarten. Solche Datensätze sind sehr selten und erlauben eine systematische Analyse von kulinarischem Geschmack (und dessen Entwicklung) der Bevölkerung eines Landes (Purhonen, Gronow 2014: 29). Die Ergebnisse der Studie von Purhonen und Gronow wurden somit für die Analyse der Speisekarten mit der Theorie Bourdieus, den genannten Arbeitsdefinitionen, den statistischen Daten der Stadtkanzlei Helsinki, Amt für Stadtforschung und Statistik sowie den Ergebnissen aus den Analysen der Speisekarten verknüpft.

⁴ In den Provinzen außerhalb von Südfinnland ist dieses Geschmacksmuster deutlich weniger beliebt (Purhonen, Gronow 2014: 38)