

# Kulturelle Aneignungs- und Bewahrungsprozesse und deren mediale Resonanzen am Beispiel von „Kochwissen“

*Interdisziplinärer Workshop, 19.-20.11.2018, Johannes Gutenberg-Universität Mainz*

Vom 19. bis zum 20. November 2018 fand an der Johannes Gutenberg Universität Mainz ein interdisziplinärer Workshop statt, der der Weiterentwicklung des Projektes „Kulturelle Aneignungs- und Bewahrungsprozesse und deren mediale Resonanzen am Beispiel von ‚Kochwissen‘“ und dem Aufbau eines Forschungskonsortiums in diesem Forschungsfeld diente. Die gerade zum Abschluss kommende und von der Universität geförderte Pilotphase des Projektes von Christoph Bläsi (Buchwissenschaft, Johannes Gutenberg-Universität Mainz) und Edith Blaschitz (Digital Memory Studies, Department für Kunst- und Kulturwissenschaften, Donau-Universität Krems) untersucht in einem „Mixed Methods“-Ansatz, der computergestützte und klassische geisteswissenschaftliche Methoden verbindet, in erster Linie **Aneignungsprozesse von ‚fremdem‘ Essen in deutschsprachigen Kochbüchern im Zeitraum von 1950 bis 1980**. Unterstützt werden die Projektpartner – auch auf dem jetzt vor ihnen liegenden Weg in Richtung Drittmittelförderung – von mainzed, dem *Mainzer Zentrum für Digitalität in den Geistes- und Kulturwissenschaften*.

Da sich das Projekt im Schnittbereich mehrerer Disziplinen – Kulturwissenschaften, Buchwissenschaft, Medienwissenschaften, (historische) Food Studies und Digital Humanities – befindet, wurden für den interdisziplinären Workshop Expertinnen und Experten aus den betreffenden Disziplinen versammelt, um aus unterschiedlichen Perspektiven das Forschungsfeld bzw. für das Hauptprojekt auf der Basis der Erfahrungen des Pilotprojektes geeignete Forschungszugänge und -methoden zu diskutieren.

Margaretha Schweiger-Wilhelm (Amerikahaus München) umriss in ihrem Vortrag sowohl die Etablierung der Nahrungsforschung in der europäischen Ethnologie als auch **aktuelle Diskurse in den Food Studies**. Nahrung wird in den Food Studies interdisziplinär in sehr unterschiedlichen Dimensionen untersucht: Genannt wurden politische, regionale, gesundheitliche oder ethische Aspekte, Fragen der Produktion und Nachhaltigkeit usw. In der kulturellen Dimension werden Essen und Trinken als kulturelles System begriffen und untersucht. **Methodisch** kommen dabei historische Quellenarbeit, quantitative und qualitative Methoden wie Fragebögen, Leitfrageninterviews oder teilnehmende Beobachtung zur Anwendung.

Jörg Wiesel und Nicolaj van der Meulen (Hochschule für Gestaltung und Kunst Nordwestschweiz [FHNW]) erörtern mit ihrem Beitrag „**Essen und Regionalisierung**“ die **künstlerische Beforschung** von kulturellen Codes und Essen. Wiesel und van der Meulen verwiesen insbesondere auf den Begriff des „Terroirs“, der ausgehend von der Verwendung in der Weinwirtschaft, geeignet scheint, sich kulturwissenschaftlich mit dem Konstrukt ‚echter Regionalität‘ auseinanderzusetzen. Besonders im Zuge von (politisch instrumentalisierten) Regionalisierungen, d.h. der Rückkehr zu Regionen, die es nicht mehr gibt, wird mit regional verankerten Konzepten wie „Terroir“ argumentiert – wengleich das damit verbundene Wissen tatsächlich oft auf Transferleistungen aufbaut. Als Beispiel für nur vermeintlich regionale Originalität können Engadiner Zuckerbäcker dienen, die ab dem 17. Jhd. Konditoren-Wissen von Venedig in die Schweiz brachten, und dieses über migratorische Bewegungen als originäres Schweizer Regionalwissen festigten.

Jens Ruchatz (Philipps-Universität Marburg) stellte in seinem **medienwissenschaftlichen Beitrag über Kochbücher und andere Kochmedien** zunächst fest, dass Kochbücher bisher kaum Gegenstand medienwissenschaftlicher Forschung sind. Grundsätzlich seien drei Typen von Kochbüchern identifizierbar: Kochrezepte in Rezeptsammlungen, thematisch orientierte Kochliteratur unter Verwendung von Bildelementen sowie narrativen Teiltextrn und Kochschulen. Mit der Entwicklung

der Fotografie wurden Kochbücher zunehmend bildzentriert. Gesellschaftliche Transformationen bringen auch eine Ausdifferenzierung der Verwendung von Kochbüchern mit sich: Sie sind nicht mehr nur Kochanleitungen, sondern werden als kulturelle Objekte mit Relevanz abseits der Frage, ob daraus gekocht wurde, wie fiktionale Textsorten gelesen (Orte der Imagination, Verbindung von Küche und Reisen). ‚Fremdheit‘ sei **im Kochbuch** grundsätzlich positiv konnotiert, wobei sie sich nicht immer über den Text erschließt (z.B. vermitteln manchmal erst die Bilder Exotik). Das ‚Fremde‘ sei auch nicht immer klar definiert – ist es das Nicht-Gewohnte, das Exotische, das ‚Andere‘?

Andrea Rapp (Technische Universität Darmstadt) spannte den Bogen von dem bis zu diesem Zeitpunkt des Workshops meist im Fokus stehenden kulturhistorischen Modell, das mit Kontexten verschiedener Art arbeitet, zu einem **philologisch-linguistischen Modell**. Ein solches ist für eine Bearbeitung durch Computer deswegen offensichtlich besonders geeignet, weil es an der greifbaren sprachlichen Oberfläche ansetzt, z.B. wenn in einem Kochbuchtext gesagt wird, etwas „kommt aus“ einer bestimmten Region. Für eine weitere Bearbeitung – und insbesondere auch für eine mögliche Nachnutzung durch andere ForscherInnen – muss der Kochbuchtext entsprechend einem aus der Forschungsfrage entwickelten Modell (und mit Hilfe geeigneter Mark-Ups, für die genannten Zwecke idealerweise gemäß TEI) **annotiert** werden, was, ausgehend von der sprachlichen Oberfläche und mit Hilfe zahlreicher existierender **Referenz-Datenbestände**, ein gutes Stück weit maschinell erfolgen kann; in Fällen, in denen das aber nicht direkt möglich ist, ist eigenes, ‚händisches‘ Annotieren erforderlich. Die Zwischenergebnisse und Ergebnisse dieser Annotations-Prozesse müssen – als **Forschungsdaten**, die sie sind – die Anforderungen des geplanten und vorstellbaren, aber auch anderer potenzieller Gebrauchsarten erfüllen können (wenn das Copyright das zulässt), d.h. *findable*, *accessible*, *interoperable* und *reusable* sein. (Dafür gibt es erprobte Vorgehensweisen sowie Infrastrukturangebote).

Roman Klinger (Universität Stuttgart) stellte das **computerlinguistisch-computerphilologische Feld** des Opinion Minings bzw. der **Sentiment Analysis** vor – mit dem Ziel, dass eine mögliche Übertragung auf die Anforderungen des Projektes überprüft werden kann. Bei diesen Verfahren wird automatisiert aus Texten die Einstellung von Personen gegenüber Sachverhalten gewonnen; ein typischer Use Case ist die Auswertung von Produktbewertungen in Online-Shops. Ein state-of-the-art-Vorgehen ist es, die einzelnen Worte entlang geeignet zu wählender Dimensionen in vieldimensionale Vektoren umzuwandeln und für den ganzen Text oder Textabschnitte die Bereiche in dem Raum zu untersuchen, in denen „Sentiment“ (typischerweise nur in den Dimensionen positiv / negativ / neutral) ausgedrückt wird. Diese Festlegung ist nicht ganz einfach, da es vollständige Korpora relevanter Worte zum Ausdruck von Einstellungen nicht gibt. Einen Schritt weiter geht noch die **Emotion Analysis**, bei der versucht wird, aus Texten entlang bestehender psychologischer Modelle (z.B. mit fünf zentralen Emotionen) automatisiert Emotionen zu identifizieren. Auf der Basis von bestehenden Erkenntnissen den typischen Emotionsverlauf von Vertretern betreffend, kann so z.B. versucht werden, automatisiert das Genre eines literarischen Textes zu bestimmen; ein Störfaktor ist dabei, dass an derselben Stelle verschiedene Personen natürlich verschiedene Emotionen ausdrücken können. Roman Klinger könnte sich vorstellen, dass so identifizierte Emotionen auch die Identifikation von ‚Fremdem‘ in **Kochbüchern** unterstützen könnten.

Die den Vorträgen folgenden multiperspektivischen Diskussionen der Expertinnen und Experten erwiesen sich als überaus fruchtbar für die weitere Exploration des Forschungsfeldes und den anstehenden Drittmittelantrag. So wurde immer wieder betont, dass für die computergestützte Datenanalyse zwar die Entwicklung von Markern für ‚Fremdheit‘ notwendig erscheine, dieser Begriff aber schwer operationalisierbar sei, da es sich bei den konstruierten regionalen/nationalen Räumen, die ‚Eigenes‘ und ‚Fremdes‘ definieren, um soziale Konstrukte handelt. Hier kann – das hatte sich schon in der Schlussphase des Pilotprojektes abgezeichnet – stattdessen die Frage nach Transfers produktiver sein. Für die (auch computergestützte) Analyse von Kochbüchern eignen sich – auch das eine Bestätigung im Rahmen der Diskussionen – nicht nur Textdaten, sondern auch Bilder, die Typografie, das Layout und strukturell-formale Aspekte (z.B. die Tatsache ausführlicherer

Beschreibungen von ‚fremden‘ Rezepten, Häufigkeiten). Selbstverständlich muss systematisch auch Kontext- und Hintergrundwissen einbezogen werden, so etwa über referenzierbare zeitgenössische Quellen. Eine Bedeutungshypothese kann aber auch so identifizierbaren Bezügen wieder erst mit Hilfe von Close Reading und hermeneutischen Analysen zugewiesen werden. Auf einer pragmatischeren Ebene wurde darauf hingewiesen, dass für die Frage der Gestaltung des Kochbücher-Korpus für das Hauptprojekt angesichts des noch nicht sehr weit zurückliegenden Untersuchungszeitraumes urheberrechtliche Beschränkungen zu einem frühen Zeitpunkt in Betracht gezogen werden müssen.

Mainz / Krems, 12. März 2019

Christoph Bläsi / Edith Blaschitz