

AUSHANDLUNG VON ZUGEHÖRIGKEIT(EN) INNERHALB DES PROJEKTS MITMACHMENÜ DULSBURG. KOCHEN UND ESSEN ALS TRANSNATIONALE SOZIALE PRAKTIKEN

Ronja Maack

„Zeitgenössische Kulturen sind extern denkbar stark miteinander verbunden und verflochten. Die Lebensformen enden nicht mehr an den Grenzen der Einzelkulturen von einst (der vergeblichen Nationalkulturen), sondern überschreiten diese, finden sich ebenso in anderen Kulturen.“ (Welsch 2012: 28)

Wie Wolfgang Welsch es hier beschreibt, lassen sich im Kontext von Migration und transnationaler Mobilität komplexe Prozesse der Aushandlung von Zugehörigkeit und Identität beobachten. Diese sind auch im Bereich der Ernährung zu sehen. Das Projekt *MitMachMenü* in Hamburg Dulsberg stellt einen solchen Raum dar, in dem transnationale Akteur:innen mit unterschiedlichen Biografien und Beziehungen über das gemeinsame Kochen und Essen in Interaktion treten. Diese Begegnungen eröffnen nicht nur ein Produktionsfeld hybrider Kulturpraktiken, sondern verdeutlichen zugleich die Fluidität von Zugehörigkeiten und die Fragilität kultureller Identität.

Im Fokus meiner Forschung stehen die Rollen der Köch:innen als zentrale Akteur:innen, die als transnationale Kulturproduzent:innen hervortreten. Durch gemeinschaftliche Mahlzeiten und die ‚Reise‘ von Lebensmitteln und Essenspraktiken in neue Kontexte wird sichtbar, wie transnationale Bindungen gelebt und verhandelt werden. Durch praxisnahe Einblicke in ein neues und bisher noch nicht erforschtes Projekt des Vereins *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* erweitert diese Auseinandersetzung den wissenschaftlichen Diskurs über Migration im Kontext transnationaler Praktiken. Die Arbeit trägt zudem zur Dekonstruktion eines homogenen Kulturverständnisses bei, das sich an nationalstaatlichen Grenzen orientiert, und das ist ein besonders relevantes Thema angesichts zunehmender Grenzregulierungen, gesellschaftlicher Polarisierung und des Erstarkens konservativer politischer Strömungen in Deutschland und Europa (Herold et al. 2023).

Die zentralen Fragen meiner Arbeit sind: Wie werden Zugehörigkeit(en) und transnationale Bindungen innerhalb des *MitMachMenü*-Projekts ausgehandelt? Welche Bedeutung wird dem Projekt von Teilnehmenden im Kontext von Migration, Identität und Gemeinschaft zugeschrieben?

Wer isst was, wo und wie? Anthropologie des Essens und Kochens

Die Forschung zu Essen und Nahrungspraktiken als kulturellem, sozialem und symbolischem Phänomen blickt auf eine lange Forschungsgeschichte zurück. Während sich frühere Arbeiten der Ethnologie und Volkskunde im Großteil auf Bestandsaufnahmen von Rezepten, Speisen, Ess- und Kochgeräten reduzierten, hat sich das Forschungsfeld seit dem 20. Jahrhundert weiter ausdifferenziert, wie die Ethnografin Inga Reimers feststellt (Reimers 2022). Anfang der 1980er Jahre untersuchte Mary Douglas Mahlzeiten als soziale Ordnungen, die hierarchische Strukturen und Beziehungen innerhalb einer Gesellschaft widerspiegeln würden. Laut ihrer Interpretation werden Essenssysteme zur Kommunikation von sozialer Zugehörigkeit und Gruppenidentität genutzt (Douglas 1984: 30 ff.). Der Anthropologe David Sutton setzte sich in seiner Arbeit *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* mit der symbolischen Funktion von Essen und performativen Nahrungspraktiken in Form von Ritualen und Festen auseinander. Er argumentiert, dass Essen und Erinnerung untrennbar miteinander verbunden seien und kulinarische Praktiken als Form des kollektiven Gedächtnisses fungieren würden (Sutton 2001: 159 ff.). Auch Reimers setzt sich mit Nahrung als Totalphänomen auseinander und fordert mehr ethnografische Studien, die Nahrungsproduktion, -zubereitung und -aufnahme in sozialen Settings als Mikropolitiken erfassen. Zentrale Begriffe in ihrer Auseinandersetzung mit künstlerisch-kulinarischen Projekten sind die ‚Mahlzeit‘ sowie ‚Ess-Settings‘, die sowohl Mahlzeiten im Sinne einer Praxis, die das gemeinsame Sitzen am Tisch und das Essen umfasst, als auch die Zubereitung von Speisen, das gemeinsame Aufräumen und weitere kollektive Tätigkeiten vor Ort umfassen. Sowohl bei ‚Mahlzeiten‘ als auch ‚Ess-Settings‘ „handelt es sich um Situationen, die zeitlich begrenzt sind und individuelle wie soziale Aspekte mit materiellen in Verbindung bringen“ (Reimers 2022: 66). In diesem Zusammenhang spielt auch der Begriff ‚Commensality‘ (Fischler 2011) eine zentrale Rolle. ‚Commensality‘, das gemeinsame Essen in einer sozialen Gemeinschaft, schafft und stabilisiert soziale Beziehungen, indem es Grenzen zwischen Individuen aufhebt und Zugehörigkeit durch das Teilen derselben Nahrung vermittelt. ‚Commensality‘ kann jedoch auch Ausgrenzung in Form von Nichtbeteiligung und Ausschluss beinhalten oder lediglich vorübergehend eine Eingliederung in eine Gruppe bedeuten (Fischler 2011: 533). Die materielle Dimension drückt sich in Form von Nahrungsmitteln, Kochutensilien und der physischen Umgebung aus, während die soziale Dimension in der Tischgemeinschaft und den sozialen Praktiken sichtbar wird. Durch die Praxis der ‚Commensality‘ entstehen soziale Gruppen, die durch wiederholte Mahlzeiten nicht nur gefestigt werden können, sondern sich in einem ständigen Aushandlungsprozess befinden. Auch in Studien zu Diaspora-Diskursen wird dies immer wieder aufgegriffen sowie die Bedeutung von Nahrungspraktiken für die Aufrechterhaltung der transnationalen Beziehungen hervorgehoben (Abbotts 2016; Bailey 2017; Beagan/Chapmann 2013).

Eine transnationale Perspektive auf Nahrungsforschung

Während Johann Gottfried Herder Ende des 18. Jahrhunderts mit seinen Schriften das Verständnis von Kultur als ein homogenes nationales System sozialer Zugehörigkeit prägte, wird die Auseinandersetzung mit dem Kulturbegriff und der Lokalisierung von Kultur im Zuge von Globalisierung und transnationaler Migration zunehmend komplexer (Welsch 2012: 28). Angrenzend an Wolfgang Welschs Ablehnung der ‚Multikultur‘ und ‚Interkultur‘ findet im wissenschaftlichen Diskurs eine Deterritorialisierung kultureller Identität statt, die in vorherigen Konzepten auf physische (National-)Grenzen beschränkt wurde (Welsch 2012). Zugleich wird eine generalisierende Abstrahierung des Kulturbegriffs abgelehnt und eine sich mit bestehenden Machtstrukturen auseinandersetzen Analyse befürwortet. Nina Glick Schiller und Peggy Levitt versuchen im Rahmen ihrer Theorie zur Simultanität von Zugehörigkeit und der Konzeption eines transnationalen sozialen Feldes eine erweiterte Perspektive heranzuziehen, die sich ebenfalls von früheren sozialwissenschaftlichen Perspektiven auf Migration abgrenzt und den prozesshaften und fließenden Charakter von kultureller und nationaler Identität betont (Levitt/Glick Schiller 2004: 1002 ff.). So wird die Gleichsetzung von Nationalstaat und Gesellschaft als eine fixierte Einheit abgelehnt und eine Neuformulierung des Gesellschaftskonzepts über Nationalgrenzen hinaus anhand der Konzeption eines ‚transnational social field‘ (Levitt/Glick Schiller 2004: 1007 ff.) gefordert. Der Ansatz des ‚transnational social field‘ baut auf dem Konzept des ‚social field‘ nach Glick Schiller et al. auf, dass von Levitt und Glick Schiller „as a set of multiple interlocking networks of social relationships through which ideas, practices, and resources are unequally exchanged, organized, and transformed“ (Levitt/Glick Schiller 2004: 1009) beschrieben wird. Transnationale soziale Felder gehen jedoch nach ihnen über diese Definition hinaus und bestehen aus direkten und indirekten Beziehungen über Grenzen hinweg (Levitt/Glick Schiller 2004: 1010). Auch die Definition von ‚Foodscapes‘ nach Sylvia Ferrero beschreibt diese als „an analysis that deals with transnational food practices and their dynamics that usually characterize and potentially subvert consumer societies“ (Ferrero 2002: 196). Im Sinne dieser Konzepte wird im Folgenden eine Auseinandersetzung mit Koch- und Essenspraktiken im Kontext transnationaler sozialer Felder und der Betonung von simultanen Mehrfachverortungen angestrebt.

Beobachtende Teilnahme als Methode

Gegenstand meines Forschungsinteresses ist das Projekt *MitMachMenü Dulsberg* des Vereins *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* Alle meine Erkenntnisse, die ich im Folgenden festhalte, habe ich demnach ausgehend von meinem empirisch erhobenen Material in Form von Interviews und *beobachtenden Teilnahmen* im Projekt *MitMachMenü Dulsberg* erlangt. Ich verwende absichtlich den Begriff *beobachtende Teilnahme* an dieser Stelle und beziehe mich dabei auf die Methode nach Ronald Hitzler und Miriam Gothe. So

wird diese Methode als eine besonders immersive Form der ethnografischen Forschung beschrieben, die sich durch eine erhebliche Involviertheit kennzeichnet (Hitzler/Gothe 2015: 10 ff.). Während sie mir viele Türen geöffnet und Gespräche ermöglicht hat, verursachte sie ebenfalls Schwierigkeiten, da ich während meiner Teilnahme teils kaum Beobachtungen verschriftlichen konnte. Zum Ende hin versuchte ich dennoch, mich ein wenig aus der Teilnahme an dem Projekt zurückzuziehen. Im Zuge der Methode habe ich außerdem nicht nur die Rolle der Forscherin eingenommen, sondern auch als Teilnehmerin an dem Projekt mitgewirkt. Meine Ergebnisse musste ich somit in Form von Erinnerungsprotokollen und -notizen nachträglich zusammentragen. Um eine gewisse Objektivität und Fachlichkeit zu wahren, habe ich meine Feldnotizen direkt im Anschluss zu den Terminen in Audioaufnahmen und niedergeschriebenen Notizen festgehalten. Meine eigene Teilnahme und zeitgleiche Forschung haben an manchen Stellen auch zu Irritationen bezüglich meiner Rolle und meiner Forschung geführt. Durch eine wiederholte Betonung meiner Rolle als Forscherin und das Herantragen meines Forschungsinteresses an die Gruppe versuchte ich die Irritationen zu vermeiden. Meine zwei Interviews habe ich in Form von problemzentrierten Interviews, in Annäherung an narrative Interviews, durchgeführt (Misoch 2015: 71 ff.). Im Rahmen der Arbeit und aufgrund des hohen Zeitaufwandes war mir ein Zugang zu umfangreicheren persönlichen Erzählungen der Akteur:innen des Projektes, in Form von narrativen Interviews, nicht möglich. So ist es mir auch nicht möglich, biografische Hintergründe in Gänze abzubilden. Die Namen der Forschungspartner:innen werden im Folgenden anonymisiert.

Gemeinsam Kochen in der Stadt – Über den Tellerrand e.V.

Das *MitMachMenü* in Hamburg-Dulsberg ist ein Teilprojekt des gemeinnützigen Vereins *Über den Tellerrand Hamburg e.V.*, welcher 2021 gegründet wurde und als sogenannter *Satellit* Teil des *Über-den-Tellerrand*-Netzwerks ist. Als *Satelliten* bezeichnet der Verein seine „interkulturellen Communities“, vertreten in 40 Städten – verteilt über Deutschland, Österreich, Tschechien und Kolumbien.¹ Der Gründerverein ist 2014 im Zuge der Asylproteste auf dem Oranienplatz in Berlin, nach der Veröffentlichung eines gemeinsamen Kochbuches im Oktober 2013 und einem ersten Kochkurs im Mai 2014 gegründet worden.² Anfangs nur in Berlin ansässig, gibt es mittlerweile ein großes Netzwerk, welches an verschiedenen Standorten niedrigschwellige und kostenlose Veranstaltungen für „Menschen mit und ohne Fluchterfahrung“³ in Form gemeinsamer kulinarischer, kreativer und sportlicher

1 Über den Tellerrand e.V. o.D. „Über den Tellerrand hinaus“. Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/ueber-uns/>.

2 Über den Tellerrand e.V. o.D. „Über den Tellerrand in Berlin.“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/satelliten/berlin/>.

3 Über den Tellerrand e.V. o.D. „Räume schaffen. Kennenlernen ermöglichen.“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/ueber-uns/>.

Aktivitäten anbietet. Diese *Satelliten* profitieren von einem gegenseitigen Austausch, sind jedoch, vor allem finanziell, unabhängig voneinander. Ziel ist die „Integration und soziale Teilhabe von Menschen mit Fluchterfahrung in unserer Gesellschaft“⁴, so heißt es auf der offiziellen Website von *Über den Tellerrand e.V.* Dies soll anhand von Sprachförderung und der Stärkung des sozialen Zusammenhalts anvisiert werden.⁵ Dabei sind sieben Leitsätze für die Konzipierung einzelner Projekte in einem Methodenbuch festgeschrieben: 1. Essen und Kochen als positiver Zugang zu Menschen, 2. Partizipation und gemeinsame Interessen, 3. Neutrale Räume der Begegnung, 4. Begegnungen auf Augenhöhe, 5. Wir-Gefühl, 6. Alle sind eingeladen und 7. Unterschiedliche Netzwerke.⁶ Finanziert wird der Verein *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* durch Einnahmen aus Projektmittel und durch Spenden. Neben der *Deutschen Postcode Lotterie*, der *Stiftung Shanti* und der *Homann-Stiftung* gehören zu den großen Förder:innen von *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* vor allem staatliche und staatenübergreifende Institutionen wie das *Bundesamt für Migration und Flüchtlinge* (BAMF), die *Hamburger Sozialbehörde*, das *Bundesministerium des Innern und für Heimat* (BMI) und der *Asyl-, Migrations- und Integrationsfonds der Europäischen Union* (AMIF).⁷ Diese Institutionen verfolgen laut eigenen Angaben das Ziel, demokratische Werte durch „gelingende Integration und ein tolerantes und solidarisches Miteinander vor Ort“⁸ zu ermöglichen und zu fördern. Sowohl die Webseite von *Über den Tellerrand e.V.* als auch die zentralen staatlichen Förderer von *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* verwenden dabei einen politisch aufgeladenen Integrationsbegriff, nach dem Kultur mit Zugehörigkeit zu Nationalstaaten gleichgesetzt und Personen mit Migrationsgeschichte ein kulturelles ‚Anderssein‘ in einer vermeintlich einheitlichen Gesellschaft zugeschrieben wird. Wie bereits zu Beginn dieser Arbeit beschrieben, wird der Begriff mittlerweile unter anderem auch in den Sozial- und Kulturwissenschaften kritisch beleuchtet, da er oft mit normativen Vorstellungen kultureller Homogenität und Zugehörigkeit einhergeht (Hess 2014: 211 ff.). Dies sei auch ein regelmäßig aufkommendes Thema in teaminternen Diskussionen bei *Über den Tellerrand Hamburg e.V.*, lasse sich jedoch aufgrund der bestehenden Förderstrukturen derzeit nicht vermeiden, teilt mir eine Programmkoordinatorin mit.⁹ Wie bereits erläutert möchte auch ich mich von diesem Ver-

4 Ebd.

5 Über den Tellerrand Hamburg e.V. o.D. „Vereinsatzung“. Zugriff 30.3.2025. <https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaaid%3Ascids%3AUS%3A5c54f861-acc4-418b-82cc-cdc093b5dc0c>.

6 Über den Tellerrand e.V. o.D. „Cook Eat Meet Repeat. Ein Methodenheft für Begegnungen.“ Zugriff 9.12.2025. <https://ueberdentellerrand.org/wp-content/uploads/2020/07/CookEatMeetRepeat.pdf>.

7 Über den Tellerrand Hamburg e.V. 2024. „Über den Tellerrand Hamburg e.V.“ Zugriff 9.12.2025. <https://ueberdentellerrand.org/satelliten/hamburg/>.

8 Bundesprogramm Gesellschaftlicher Zusammenhalt. o.D. „Über das Bundesprogramm.“ Zugriff 30.3.2025. <https://bgz-vorort.de>.

9 Korrespondenz mit Lena vom 20.6.2025 (Material liegt bei der Autorin).

ständnis wegbewegen, den Blick weiter öffnen und das Projekt mithilfe der Erzählungen zweier Teilnehmer:innen des *MitMachMenüs Dulsberg* aus einer transkulturellen Perspektive erfassen.

„Für nachhaltige Begegnungen“ – das MitMachMenü von Über den Tellerrand Hamburg e.V.

Im Zeitraum vom 30.11.2024 bis 1.2.2025 habe ich an einzelnen Terminen eine Feldforschung im Projekt *MitMachMenü Dulsberg*¹⁰ des Vereins *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* durchgeführt. Vor Beginn meiner Forschung hatte ich noch keinen Kontakt zu dem Verein oder zu Projekten des Vereins, hatte mich jedoch bereits im Rahmen einer Exkursion und in Vorarbeit für diese Forschung mit interkulturellen Gartenprojekten auseinandergesetzt, zu denen ich ursprünglich forschen wollte. Im Gespräch mit Ruth Lenz, Ansprechperson des *Interkulturellen Gartens Hamburg-Wilhelmsburg*, die ich hier – neben den Projektkoordinatorinnen – als Gatekeeperin verstehe, bin ich aufmerksam auf das *MitMachMenü* in Hamburg-Dulsberg geworden, habe mich weiter auf deren Website informiert und Kontakt mit dem Koordinationsteam aufgenommen.

Auf der Website wurde das Projekt wie folgt beschrieben:

„Das Projekt *MitMachMenü* von *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* bringt Erwachsene mit und ohne Fluchtgeschichte auf Augenhöhe zusammen. Dazu treffen wir uns als feste Gruppe regelmäßig über drei Monate. Gemeinsam kochen wir vegetarische/vegane Gerichte mit regionalem Gemüse, machen Ausflüge in die Natur und tauschen uns über leckere Rezepte und klimafreundliche Ideen aus. Dabei entstehen schöne Gelegenheiten, um neue Kontakte zu knüpfen und den eigenen Wohnort in Hamburg besser kennenzulernen.“¹¹

Wie in der Projektbeschreibung bereits dargestellt und der Titel des Projektes vermuten lässt, liegt ein besonderer Fokus auf dem gemeinsamen Kochen und Essen mit Bezug zur Nachhaltigkeit, der auch das Forschungsinteresse dieser Arbeit ist.

Einstieg ins Feld

Zunächst bin ich per Telefonat mit Lena, einer von zwei Projektkoordinatorinnen, in Kontakt getreten, um über mein Forschungsanliegen zu sprechen. In einem Gespräch am 28.11.2024, und damit zwei Tage vor Projektbeginn, erzählte sie mir zuerst mehr über das Projekt und sich selbst. Lena berichtete mir, sie hätte den Verein *Über den Tellerrand Hamburg e.V.* 2021, der 2015

10 Das Projekt wird vom *Bundesministerium des Innern und für Heimat* (BMI) gefördert.

11 Über den Tellerrand Hamburg e.V. 2024. „Kochabend in Dulsberg (MitMachMenü).“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/veranstaltung/kochabend-in-dulsberg-mitmachmenue/>.

jedoch schon ohne Rechtsform begann, mitgegründet, sei eine Zeit lang ehrenamtlich in den Projekten und im Vorstand tätig gewesen und nun als Projektleitung für das *MitMachMenü* angestellt. An dem Projekt in Dulsberg wären neben ihr und Hanna, der zweiten Projektkoordinatorin, vier weitere Menschen im Ehrenamt tätig. Diese würden sich die Gerichte für den ersten Kochabend überlegen, einkaufen gehen und sich Kennenlernspiele ausdenken. Später erfahre ich, dass die Ehrenamtlichen ehemalige Teilnehmer:innen vorheriger Projekte sind. Entgegen meiner ursprünglichen Erwartung, dass das Projekt auch als Nachbarschaftstreffen für Dulsberger:innen agieren soll, nimmt die Nachbarschaft Dulsberg keine bedeutende Rolle für das Projekt ein, auch wenn dies ursprünglich vom Verein so vorgesehen war. Die tatsächliche Umsetzung erfolgt aus einem anderen Grund. So hatten sich Personen, die bereits an anderen Veranstaltungen des Vereins, wie zum Beispiel den Kochabenden in Lurup oder Wilhelmsburg teilgenommen hatten, eine dauerhaftere Gruppe gewünscht. Mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit sei infolgedessen das Projekt mit einer festen Gruppe als Bestandteil gegründet worden. Der Nachbarschaftstreff Dulsberg wurde als Hauptversammlungsort dieses Durchlaufs gewählt, da dieser dem Verein aus logistischen Gründen – und da einige Teilnehmer:innen aus der Umgebung Dulsberg/Barmbek/Wandsbek kommen würden – empfohlen wurde. Die Abfrage bei der Anmeldung erwieß jedoch, dass nur circa die Hälfte der Teilnehmenden aus der näheren Umgebung kam. Zuletzt gab Lena mir während unseres Gesprächs Bescheid, dass sie mir eine Teilnahmebestätigung und weiteres Material per E-Mail zukommen lasse.

An fünf Terminen soll eine feste Gruppe im Rahmen des Projekts zusammenkommen: Das erste Treffen am 30. 11. 2024 im Nachbarschaftstreff Dulsberg widmete sich dem Kennenlernen bei einem Kochabend; am 15. 12. 2024 gibt es eine Wanderung in das Naturschutzgebiet Boberger Dünen mit anschließendem Besuch des skandinavischen Weihnachtsmarkts in Bergedorf; am 11. 1. 2025 soll in einem Sprachcafé über Klima- und Naturschutz geredet und zudem das Kochmenü für den nächsten Termin konzipiert werden; am 25. 1. 2025 findet der zweite Kochabend statt und der letzte Termin, am 1. 2. 2025, endet in einem Ausflug in den Volksdorfer Wald. Als besonders wichtig im Rahmen meines Forschungsinteresses identifiziere ich den zweiten Kochabend und den Termin am 11. 1. 2025, an dem das Menü von allen Teilnehmenden für den zweiten Kochabend geplant wird. Daher werde ich auch nur auf diese Termine eingehen.

Am 11. 1. 2025, unserem dritten Zusammentreffen, versammeln wir uns im Nachbarschaftstreff Dulsberg. Geplant ist ein Sprachcafé, welches sich in vier thematischen Gruppen mit Klima- und Naturschutz auseinandersetzt. Alle Teilnehmenden verteilen sich auf vier Tische und wechseln im Takt von 15 Minuten den Tisch. Eine Gruppe sitzt hinten im Raum und beschäftigt sich mit der Planung des Menüs, welches am 25. 1. 2025 zusammen gekocht werden soll. Auf dem Tisch liegen unter anderem ein Kochbuch eines Mitglieds des Vereins und eine Karte mit saisonalen Gemüse- und Obstsorten.

Diese können zur Anregung für Ideen und Rezepte dienen, die sich die Teilnehmenden überlegen sollen. Alle Ideen werden in Post-its auf einer Leinwand aufgehängt und gesammelt. Nachdem alle Gruppen an allen Tischen gewesen sind, kommen wir im hinteren Bereich des Raumes zusammen. Dort befindet sich der Tisch, der sich der Zusammenstellung des Menüs widmet, und die Leinwand mit den Vorschlägen. Um die Leinwand versammelt kündigen Lena und Hanna an, dass jede Person drei kleine Sticker bekommen wird und mit diesen ihre Lieblingsvorschläge markieren soll. Nachdem alle die Sticker bekommen haben, bleiben einige noch sitzen, während der Rest aufsteht und an die Leinwand herantritt. Auch ich trete an die Leinwand heran. Die Vorschläge sind in vier Gänge eingeteilt: 1. Vorspeisen/Dips/Fingerfood, 2. Salat, 3. Hauptgericht und 4. Nachspeise. Manche Gerichte erkenne ich, während ich von manchen noch nie gehört habe. Den Gerichten, die nicht als eindeutig und allen bekannt aufgefasst wurden, folgt jeweils eine kurze Beschreibung. So ist es zum Beispiel bei *Kashk-e Bademjan*, *Khichuri* und *Payesh* der Fall: *Kashk-e Bademjan* ist ein persischer Aubergine-Walnuss-Dip, *Khichuri* ein indischer Reis-Linsen-Eintopf und *Payesh* eine Art indischer Milchreis mit Kardamom, Zimt und Nüssen. Nachdem alle abgestimmt haben, setzen wir uns wieder hin. Lena präsentiert die Ergebnisse nach Zählung der Sticker und bittet diejenigen, die die Rezepte vorgeschlagen haben, die Gerichte kurz zu beschreiben. Zu den ausgewählten Gerichten gehören *Kashk-e Bademjan* mit einer Brotvariante (*Sangak* oder *Barbari*), ein Rote-Bete-Salat, ein Rosenkohl-Apfel-Salat, *Khichuri* und *Payesh*. Zu den Personen, die die Gerichte vorgeschlagen haben, zählen unter anderem Arun und Nila¹². Sie werden durch ihre Selbstnominierung und im Resultat einer Gesamtwahl zu zwei Köch:innen des nächsten Kochabends erkoren. Beide sind in Bezug auf mein Forschungsinteresse und die Frage, wie durch Essen und Essenspraktiken Zugehörigkeit(en) ausgehandelt werden, bedeutende Akteur:innen und werden im Folgenden stärker in den Mittelpunkt rücken.

Aushandlung von Zugehörigkeit(en)

Im Rahmen des Projekts *MitMachMenü Dulsberg* werden Zugehörigkeiten auf vielfältige Weise ausgehandelt. Anhand von Interviews mit Arun und Nila habe ich versucht, Selbstzuschreibungen herauszuarbeiten und damit ‚ways of belonging‘ und ‚ways of being‘ nachzuvollziehen. Wie Levitt und Glick Schiller definieren, beziehen sich ‚ways of belonging‘ auf Praktiken, die eine bewusste Verbindung zu einer bestimmten Gruppe demonstrieren (Levitt/Glick Schiller 2004: 1010), während ‚ways of being‘ die tatsächlichen sozialen Beziehungen und Handlungen umfassen, ohne zwangsläufig eine explizite Identitätszuschreibung zu erfordern (Levitt/Glick Schiller 2004: 1010). Um diese Aspekte differenziert zu erfassen, wurden die Interviews mit offenen Fragen und auf Erzählungen hinauslaufend angelegt, um mög-

12 Anonymisierte Namen.

lichst wenig Kategorien vorzugeben oder vorzuschreiben. Dennoch wird meine Forschung durch die Auslegung des Projektes, auf die ich bereits oben eingegangen bin, der Wahrnehmung meiner Rolle innerhalb des Projektes sowie Irritationen im Umgang mit dem Kulturbegriff beeinflusst.

Die Auseinandersetzungen mit Zugehörigkeit in Verbindung mit Essen und Nahrungspraktiken betraf insbesondere den Zugang zu bestimmten Essen, die Beschaffenheit von als wichtig empfundenen Lebensmitteln sowie Essen und Kochen als Verbindung zu Familie und Herkunftsort auf individueller Ebene. Zuerst werden die subjektiven Eindrücke dieser Themen behandelt, während in einem zweiten Teil zu ‚Commensality‘, dem gemeinsamen Essen, und kollektiven Kochen die Erfahrungen in den Kontext des Projekts gestellt werden.

Essen als Bedeutungsträger von Erinnerung und Zugehörigkeit

Am 30.1.2025 treffe ich mich für ein Interview mit Arun. Gerne hätte ich das Interview im Nachbarschaftstreff Dulsberg geführt, doch aufgrund logistischer Herausforderungen einigen wir uns auf den Freiraum im Museum für Kunst und Gewerbe als unseren Treffpunkt. Der Zutritt ist kostenlos und der Raum frei zugänglich. Zu Beginn bitte ich Arun sich vorzustellen und zu erzählen, warum er an dem *MitMachMenü Dulsberg* Projekt teilgenommen hat. Er erzählt mir daraufhin, dass er für seine Promotion nach Deutschland gezogen sei und beginnt von Kochen als seinem Hobby zu berichten.

„Also, als ich in Deutschland gezogen bin, habe ich angefangen zu kochen eigentlich, als ein Hobby. Und zwischen den Jahren ist es auch ein von meinen wichtigsten Hobbys geworden, da ich eigentlich Essen von meinem Heimatland so vermisst habe. Und natürlich gab es in Göttingen keine Möglichkeit, so richtig Essen wie zu Hause, irgendwie wie in Mensa oder auch in Restaurants, zu finden.“¹³

Das Erlernen von Kochen und bestimmten Rezepten wird von Arun als notwendige Bedingung beschrieben, um das Essen aus seinem „Heimatland“ konsumieren zu können. Die Beziehungssetzung suggeriert hier bereits eine Verbundenheit, die bewusst hergestellt wird und im Kontext von familiären Beziehungen steht. So erinnere das Essen auch an die „Heimat“ und Personen, die zuvor die Gerichte gekocht haben und durch welche sowohl Arun als auch Nila die Rezepte kochen gelernt haben. In beiden Fällen wurden die Rezepte und das Kochen von der Mutter gelehrt.

Dabei spielt bei Arun die Auseinandersetzung mit Geschmack, Gewürzen und Speisezusammensetzungen eine zentrale Rolle und wird zum Ausdruck der Differenzierung:

„Aber allgemein, der Geschmack, die Gewürze, wie ein Gericht schmeckt, wie ein Gericht von meinem Land oder meiner Region

13 Interview mit Arun vom 30.1.2025 (Material liegt bei der Autorin).

schmeckt, das ist ganz anders als ein europäisches Gericht. Es ist auch ganz anders, vom Essen von anderen Regionen in Indien eigentlich. Und in sogenannten indischen Restaurants, was man findet, ist auch eigentlich sehr nordindisch, in fast allen Restaurants. Und ich komme aus dem Osten und das findet man gar nicht.“

Er hebt hervor, dass vor allem der Einsatz von Gewürzen den Geschmack eines Gerichtes ausmacht und Essen aus Indien und der Region West-Bengalen kennzeichnet sowie von anderen unterscheiden würde. Die Zubereitung von Speisen dient somit nicht nur der Praxis der Selbstverortung, sondern gleichzeitig als Distinktionsmerkmal, das regionale Differenzen betont. Zudem kennzeichnet er seine Zugehörigkeit zur Nation Indien und dort zur Region West-Bengalen, verweist dabei darauf, dass kulinarische Traditionen nicht nur durch nationale Grenzen bestimmt sind, sondern innerhalb einer Nation stark variieren. Das Bedürfnis, die eigene regionale Küche zu bewahren, zeigt eine enge Verbindung zwischen Essen und Identität.

Auf meine Frage, warum er *Khichuri* und *Payesh* als Gerichte vorgeschlagen habe, nennt er sowohl pragmatische als auch identitätsstiftende Faktoren:

„Die Sache ist, das Essen aus meiner Region in großer Menge zu kochen, ist nicht so einfach. Ah, ich meine das ist schwierig. Ich meine in arabischer Küche ist es auch schwer, aber was für uns so speziell ist, ist, dass man nicht einfach, in der Regel nicht in einem Topf etwas machen kann und dann Brot dazu und so fertig. In der europäischen Küche, deutschen Küche, geht das immer, mit Gulasch oder Nudeln oder so und fertig. Und wie ich auch vorhin gesagt habe, in meiner Region besteht eine Mahlzeit aus vielen Sachen. Man nimmt natürlich nicht große Portionen von alles, aber nur eine kleine Menge von unterschiedlichen Sachen. Und das ist natürlich sehr schwierig für eine große Gruppe zu vorbereiten, wenn man nicht viele Herdplatten oder Töpfe hat. Und deswegen finde ich dieses Gericht sehr einfach. Das ist ein Eintopf eigentlich. Auch zu Hause essen wir den so, mit vielleicht ein oder zwei kleinen Sachen. Den habe ich weggelassen, weil es auch Salat gab und so.“

Zum einem wird hier der Zubereitung von indischen Gerichten ein bestimmter Arbeitsaufwand zugeschrieben. So würden sich Gerichte anders zusammensetzen als in Deutschland, wie Aruns Beispiel zeigt. Eine größere Variation setze eine gute materielle Ausstattung und mehr Zeit voraus. *Khichuri* jedoch sei ein Eintopf, der sich leicht zubereiten lasse und den er genauso „zu Hause“ in West-Bengalen, so wie er ihn am 25.1.2025 zubereitet hat, essen würde. Die Betonung der Verortung des Essens und der eigenen Anwesenheit schafft einen Bezug, der Kochen und Konsumieren des Gerichtes als Aufrechterhaltung von Bindungen nach Indien, West-Bengalen, beschreibt. Auch *Payesh*, eine Milchreisspeise, symbolisiert für Arun ein „traditionelles“ und somit typisches und symbolträchtiges Geburtstagsessen aus West-Bengalen. Das Ritual nach David Sutton „is a key site where food and memory

come together, but [...] this should not blind us to the importance of everyday contexts of memory” (Sutton 2001: 19). Sichtbar wird hier, dass kulinarische Praktiken als Träger eines performativen „kulturellen Gedächtnisses“ (Assmann 2002: 243) fungieren. In Jan Assmanns Sinn wird Vergangenheit und kollektive Zugehörigkeit dabei nicht nur erinnert, sondern aktiv rekonstruiert und in die Gegenwart übersetzt (Assmann 2002: 244). Laut Sutton erhalten Rituale ihren besonderen Stellenwert zudem nicht, weil sie im Gegensatz zum Alltäglichen rein symbolisch seien, sondern weil sie spezifische sensorische und emotionale Erfahrungen hervorrufen, die möglichst detailgetreu reproduziert werden sollen (Sutton 2001: 19). Diese Verbindung der sinnlich-emotionalen vergangenener Erfahrung mit gegenwärtigem Handeln sei jedoch nicht nur dem Ritual vorbehalten, sondern werde auch im Alltäglichen hergestellt.

Auch die Beschaffenheit und Qualität von bestimmten Lebensmitteln spielt eine wichtige Rolle in der Zubereitung der Gerichte. So werden spezielle Produkte aus Indien importiert:

„Wenn ich einmal zu Hause bin im Jahr, dann bringe ich eine große Dose voll (Ghee, Anm. R. M.). [...] Das kommt aus Milch halt. Man muss von Milch eigentlich die Fettschicht von der Milch rausholen. Das ist mit homogenisierter Milch überhaupt nicht möglich. Aber dort haben wir frische Milch, Rohmilch. Das können wir machen. Man nimmt immer die Fettschicht raus, wenn man Milch kocht. Dann man sammelt immer die Fettschicht in einer Schüssel. Und dann, wenn man genug hat, muss man es kochen glaube ich. Und dann kommt Fett raus. Meine Mutter macht das glaube ich einmal im Monat. Zu Hause verwenden wir ungefähr einen Liter Milch jeden Tag. Weil wir sehr viel Tee trinken. Tee mit Milch. Und dadurch, Jeden Tag lässt sich ein bisschen Milchfett sammeln. Und dann sie macht das jeden Monat. Und von ab und zu ein paar Löffel benutzt. Und deswegen eine Dose, die ich einmal pro Jahr mitbringe, ist genug.“

Neben dem Import von speziellen Produkten spielt der Einkauf in spezialisierten Supermärkten eine wesentliche Rolle bei der Bewahrung von Essen in der Diaspora. Nila thematisiert in unserem Interview am 6.2.2025 den Bezug von Zutaten aus einem persischen Supermarkt, der Produkte anbietet, die im allgemeinen Einzelhandel nicht erhältlich sind:

„N: Eigentlich, ich habe von einem persischen Geschäft alle gekauft, weil ich wollte das persische Brot auch kaufen. Wie du hast schon gesehen, war *Sangak*. Deswegen, ich habe alle von Boston-Geschäft in Barmbek gekauft.

R: Gehst du da häufig hin?

N: Ja, weil es ist näher meiner Wohnung und ein paar persische Sachen immer kaufe ich. Beispiel bei gebratene Zwiebeln, habe ich eine

Konserve habe ich gekauft. Normalerweise bei normalen Geschäften gibt es das nicht. *Kash* auch, *Sangak* natürlich auch.“¹⁴

Diese spezialisierten Geschäfte sind nicht nur Versorgungsorte, sondern soziale Räume, die einen Bezug zum Herkunftsort aufrechterhalten und Diaspora Communities vernetzen können (Bailey 2017: 52). Der Zugang zu bestimmten Zutaten, sei es durch Import oder durch spezielle Läden, ist ein zentraler Aspekt der kulinarischen Praxis von Nila, aber auch Arun, und zeigt die Relevanz von Essen als Bedeutungsträger für ‚ways of belonging‘ und alltägliche Lebensweisen als ‚ways of being‘.

Durch die Analyse der Einkaufsorte, Zubereitungsmethoden und den Zugang zu spezifischen Lebensmitteln wird deutlich, wie transnationale „migrant Foodscapes“ (Bailey 2017: 52) geformt werden. Diese sind nicht nur durch die Verfügbarkeit von Produkten, sondern ebenso durch soziale Netzwerke, wirtschaftliche Bedingungen und politische Regulierungen beeinflusst. Die Betrachtung dieser Faktoren verdeutlicht, dass Essen weit mehr als nur eine individuelle Ernährungsstrategie ist. Es ist ein komplexes Zusammenspiel von Erinnerung, Alltagspraxis und Zugehörigkeit(en) im Migrationskontext.

‚Commensality‘ und kollektives Kochen als halbdurchlässige Kategorisierungspraxis

Kochen und Essen wurden von Arun und Nila soweit als Praktiken beschrieben, die transnationale Bindungen stärken. Dabei nehmen auf bestimmte Lebensmittel spezialisierte Supermärkte, der Import und die Beschaffenheit von Lebensmitteln eine entscheidende Rolle ein. Im Kontext des *MitMach-Menüs Dulsberg* werden diese Dimensionen zusammengeführt und um die Ebene des gemeinsamen Kochens und Essens erweitert. Die soziale Funktion des Essens zeigt sich hier besonders deutlich. Essen wird nicht nur als physische Notwendigkeit verstanden, sondern als Medium des Austauschs, der Erinnerung und der fluiden Identitätskonstruktion. Arun beschreibt das gemeinsame Kochen als eine Praxis, die zu Gesprächen über Kindheit und Herkunft führe:

„Das ermöglicht auch, dass man andere lernt Leute gut kennt, weil man spricht dann über eigene Kindheit oder eigenes Land, oder wie dort alles ist.“

In dieser Aussage wird die performative Dimension von Essen und Kochen sichtbar. Die Identifikation mit einem „eigenen Land“ wird durch kulinarische Praktiken gestärkt. Gleichzeitig manifestieren sich Differenz und Zugehörigkeit in der Nutzung von Zutaten, in der Zubereitung und im Geschmack. Die Notwendigkeit, spezifische Lebensmittel zu importieren oder in spezialisierten Geschäften zu kaufen, verweist auf die Bedeutung von

¹⁴ Interview mit Nila vom 6.2.2025 (Material liegt bei der Autorin).

Authentizität in der Ernährung und auf die infrastrukturellen Bedingungen von Migration.

Die soziale Dimension von ‚Commensality‘ zeigt sich in der Dynamik kollektiver Koch- und Essenssituationen. Arun reflektiert über die Struktur des Projekts und beschreibt, wie sie Interaktionen über etablierte Subgruppen hinaus ermöglichte:

„Was auch sehr oft passiert in solchen Veranstaltungen ist, man bildet immer solche kleineren Gruppen. [...] Aber in diesem Projekt fand ich das in dieser Hinsicht ein bisschen anders, weil man mit allen Leuten Interaktionen führen konnte oder musste, wegen der Struktur halt.“

Hier wird deutlich, dass bestimmte strukturelle Bedingungen, wie die Aufgabenverteilung oder die räumliche Organisation, Einfluss darauf haben, wer mit wem interagiert. Diese Form der gezielten Steuerung von Interaktion in sozialen Essens- und Kochinitiativen unterscheidet sich von alltäglichen Essenssituationen, in denen bestehende soziale Kategorien oft unverändert fortbestehen (Fischler 2011: 544). Indem Essen in einen sozialen Zusammenhang gebracht und Mahlzeiten in die Abläufe des Kochens, Servierens und Aufräumens eingeordnet werden, ergibt sich eine komplexe Praxis aus koordinierten Aktivitäten, die über den Moment des individuellen Konsums hinausgehen (Smith/Harvey 2021: 3). Darüber hinaus werden, nach Arun, im Rahmen der Handlungsabläufe die Interaktionen über ethnische oder sprachliche Gruppen hinaus angeregt, was auf die halbdurchlässige Kategorisierung von ‚Commensality‘ verweist.

Während bestimmte Differenzen im Austausch sichtbar oder hergestellt werden, können sie gleichzeitig durch die Praxis des gemeinsamen Kochens und Essens überschritten oder neu verhandelt werden. Besonders deutlich zeigt sich dies in der Diskussion um Zutaten und Geschmacksvorlieben. Während Kian den Rote-Bete-Salat, den er am 25.1.2025 zubereitet, als eine Mischung aus deutschem und eigenem Rezept beschreibt, deuten Diskussionen über Sprichworte und Sprache an, ‚Commensality‘ als Plattform für Übersetzungsprozesse anzusehen. Begriffe werden erklärt, Gerichte beschrieben und Geschmacksassoziationen geteilt. Dabei werden kulinarische Traditionen nicht nur reproduziert, sondern in ihrer Wandelbarkeit sichtbar. Die Frage nach der korrekten Aussprache eines Gerichtsnamens oder die Anpassung von Rezepten an verfügbare Zutaten und Essgewohnheiten sind Ausdruck dieser flexiblen Aushandlungen.

Mary Douglas’ Idee der Mahlzeit als soziale Ordnung wird hier erweitert um eine transnationale Dimension von ‚Commensality‘. Während Douglas Mahlzeiten als Ausdruck bestehender sozialer Strukturen versteht, zeigt sich im Kontext von transnationaler Migration, dass sie auch als Orte der Neuaushandlung fungieren. David Suttons Konzept der Erinnerung durch Essen wird ebenfalls deutlich, wenn Teilnehmende über Kindheitserfahrungen oder die „traditionelle“ Zubereitung von Gerichten sprechen. Gleichzei-

tig verweist die Auseinandersetzung der ‚Commensality‘ darauf, dass Essen sowohl Verbindungen schafft als auch soziale Grenzen zieht. Dies wird besonders in der Frage sichtbar, wer an welchen kulinarischen Praktiken teilhaben kann, sei es durch den Zugang zu bestimmten Zutaten, durch Wissen über die Zubereitung oder durch sprachliche und soziale Interaktion.

Das Phänomen im Großen – ‚ways of belonging‘ and ‚ways of being‘

Werden die Impressionen und Beobachtungen zu Essen als Bedeutungsträger und zu kollektivem Kochen und Essen als inklusive wie exklusive Praxis verstanden, so kann das *MitMachMenü Dulsberg* als ein Totalphänomen begriffen werden, welches einen Raum schafft, in dem sich Grenzen durchgängig verschieben und Kategorien öffnen und schließen. Die Akteur:innen im Gespräch verorten ihre Zugehörigkeiten im Sinne des ‚belonging‘ an mehreren Stellen in starker Beziehung zu ihrem Herkunftsort, da sie das Essen als Verbindung zu ihrem Herkunftsort verstehen. Die ‚ways of being‘ werden vor allem durch bestehende Beziehungen zu Familienangehörigen im Herkunftsort, durch Beschaffung von Lebensmitteln durch spezialisierte Lebensmittelläden oder direkten Import, aber auch durch den regelmäßigen Kontakt zu Personen aus dem Projekt dargestellt. Mir ist es leider nicht möglich, diese Verworfenheiten in Gänze aufzuzeigen. Ein Faktor dafür könnte die Interviewführung auf Deutsch sein. So bietet ich an, das Interview auf Deutsch oder Englisch zu führen, kann jedoch keine weiteren Sprachen einbeziehen. Auch Silke Martin et al. betonen die Relevanz im Migrationsforschungskontext, die Muttersprache der Akteur:innen zu berücksichtigen (Martin et al. 2016: 23). Ebenfalls würde eine längerfristige und intensivere Beschäftigung mit den Lebensgeschichten der Akteur:innen helfen. Im Rahmen meiner Forschungsarbeit war mir dies nicht möglich, dennoch konnte ich darstellen, dass Kultur und Nationalstaat einzeln voneinander zu betrachten sind, und eine Verortung innerhalb dessen ein dauerhafter Prozess ist und somit jeweils nur Momentaufnahmen eingefangen werden konnten, diese jedoch nicht statisch festgeschrieben sind. Ebenso können sich Individuen simultan an verschiedenen Orten verorten. Im *MitMachMenü Dulsberg* spielt die Performativität kultureller Differenz(en) ebenso eine bedeutende Rolle, die die beschriebenen Prozesse beeinflusst und zur Aushandlung von Zugehörigkeit(en) beiträgt. Während meiner hermeneutischen Recherche konnte ich vor allem Arbeiten finden, deren Erkenntnisse sich auf die Untersuchung von bestimmten Diaspora Communities beziehen, der transnationalen Kontextualisierung von ‚interkulturellen‘ Kochprojekten widmen sich jedoch keine.

Literaturverzeichnis

Abbotts, Emma-Jayne. 2016. „Approaches to Food and Migration. Rootedness, Being and Belonging.“ In *The Handbook of Food and Anthropology*, hrsg. von Jakob Klein und James L. Watson, 115–132. London: Bloomsbury.

- Assmann, Jan. 2002. „Das kulturelle Gedächtnis.“ *Erwägen, Wissen, Ethik* 13. Jahrgang 2002, 239–247. DOI: 10.11588/propylaeumdok.00004040.
- Bailey, Ajay. 2017. „The migrant suitcase. Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands.“ *Appetite* 110. Jahrgang, 2017, 51–60. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>.
- Beagan, Brenda und Gwen E. Chapman. 2013. „Food Practices and Transnational Identities. Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families.“ *Food Culture & Society* 16. Jahrgang, 2013, 367–386. DOI: <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711688>.
- Douglas, Mary. 1984. „Standard Social Uses of Food: Introduction.“ In *Food in the Social Order*, herausgegeben von Mary Douglas, 1–39. 1. Auflage, London: Routledge.
- Martin, Silke, Debora B. Maehler und Steffen Pötzschke. 2016. „Methodische Grundlagen der quantitativen Migrationsforschung.“ In *Methoden der Migrationsforschung. Ein interdisziplinärer Forschungsleitfaden*, hrsg. von Debora B. Maehler und Heinz Ulrich Brinkmann, 17–60. Wiesbaden: Springer-Verlag.
- Ferrero, Sylvia. 2002. „Comida sin par. Consumption of Mexican food in Los Angeles. „Foodscapes“ in a transnational consumer society.“ In *Food nations. Selling taste in consumer societies*, hrsg. von Warren Belasco und Philip Scranton, 194–219. New York: Routledge.
- Fischler, Claude. 2011. „Commensality, society and culture.“ *Social Science Information* 50. Jahrgang, 528–548. DOI: <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>.
- Herold, Maik, Janine Joachim, Cyrill Otteni und Hans Vorländer. 2023. *Polarisierung in Deutschland und Europa. Eine Studie zu gesellschaftlichen Spaltungstendenzen in zehn europäischen Ländern*. MIDEM Studie 2023-2. Mercator Forum Migration und Demokratie (MIDEM), Dresden: Technische Universität Dresden.
- Hess, Sabine. 2014. „Von der Integrationskritik zur Kritik des migrationswissenschaftlichen Kulturalismus.“ In *Migration und Integration. Akzeptanz und Widerstand im transnationalen Nationalstaat. Deutsche und internationale Perspektiven*, hrsg. von Sandra Kostner, 211–236. Münster: LIT Verlag.
- Hitzler, Ronald und Miriam Gothe. 2015. „Zur Einleitung. Methodologisch-methodische Aspekte ethnographischer Forschungsprojekte.“ In *Ethnographische Erkundungen. Methodische Aspekte aktueller Forschungsprojekte*, hrsg. von Ronald Hitzler und Miriam Gothe, 9–16. Wiesbaden: Springer-Verlag.
- Levitt, Peggy und Nina Glick Schiller. 2004. „Conceptualizing Simultaneity. A Transnational Social Field Perspective on Society.“ *International Migration Review* 38. Jahrgang 2004, 1002–1039.

- Misoch, Sabina. 2015. *Qualitative Interviews*. Berlin/München/Boston: De Gruyter Brill.
- Reimers, Inga. 2022. *Essen mit und als Methode. Zur Ethnographie außeralltäglicher Mahlzeiten*. Bielefeld: Transcript Verlag.
- Smith, Marsha und John Harvey. 2021. „Social eating initiatives and the practices of commensality.“ *Appetite* 161. Jahrgang 2021, 105–107. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105107>.
- Sutton, David E. 2001. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg Publishers.
- Welsch, Wolfgang. 2012. „Was ist eigentlich Transkulturalität?“ In *Kulturen in Bewegung. Beiträge zur Theorie und Praxis der Transkulturalität*, hrsg. von Dorothee Kimmich und Schamma Schahadat, 25–40. Bielefeld: Transcript Verlag.

Medienverzeichnis

- Bundesprogramm Gesellschaftlicher Zusammenhalt. o.D. „Über das Bundesprogramm.“ Zugriff 30.3.2025. <https://bgz-vorort.de>.
- Über den Tellerrand e.V. o.D. „Über den Tellerrand hinaus“. Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/ueber-uns/>.
- Über den Tellerrand e.V. o.D. „Über den Tellerrand in Berlin.“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/satelliten/berlin/>.
- Über den Tellerrand e.V. o.D. „Räume schaffen. Kennenlernen ermöglichen.“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/ueber-uns/>.
- Über den Tellerrand e.V. o.D. „Cook Eat Meet Repeat. Ein Methodenheft für Begegnungen.“ Zugriff 9.12.2025. <https://ueberdentellerrand.org/wp-content/uploads/2020/07/CookEatMeetRepeat.pdf>.
- Über den Tellerrand Hamburg e.V. 2024. „Über den Tellerrand Hamburg e.V.“ Zugriff 9.12.2025. <https://ueberdentellerrand.org/satelliten/hamburg/>.
- Über den Tellerrand Hamburg e.V. 2024. „Kochabend in Dulsberg (MitMachMenü).“ Zugriff 30.3.2025. <https://ueberdentellerrand.org/veranstaltung/kochabend-in-dulsberg-mitmachmenu/>.
- Über den Tellerrand Hamburg e.V. o.D. „Vereinsatzung“. Zugriff 30.3.2025. <https://acrobat.adobe.com/link/track?uri=urn%3Aaaid%3Aascds%3AUS%3A5c54f861-acc4-418b-82cc-cdc093b5dc0c>.



Ronja Maack
Universität Hamburg
Institut für Empirische Kulturwissenschaft
Edmund-Siemers-Allee 1 (West)
20146 Hamburg
ronja.maack@studium.uni-hamburg.de