

Memory, Local Leadership, and the Pathology of Politics on Yucatán". Eustaquio Cimé was among the most important informants for Robert Redfield and Alfonso Villa Rojas, while doing their famous ethnographic work in Chan Kom in the 1930s. By analyzing local political developments in Yucatán in the 1920s and 1930s, Armstrong-Fumero recovered the manipulating and violent characteristics of Cimé's acting in his role as "cacique politician." He concludes that "Cimé's complicated legacy challenges the image that many authors have about grassroots leadership and cultural promotion in Yucatán. This contrast applies not only to Redfield's representation of Cimé as a selfless modernizer but to common stereotypes of 'traditional' leadership," because the locally still known leader was "less of a politician than a patriarch" (132). Thus, this example illustrates other characteristic traits of heroism: power, influence, and manipulation. As Abigail E. Adams points out in her study on "'We Will No Longer Yield an Inch of Our Identity.' Antonio Pop Caal, 1941–2002": "He [Antonio Pop Caal] is a complicated and contradictory hero, a fact that is certainly true for all heroes when scholars dig deep enough" (187).

In sum, the volume on "Faces of Resistance. Maya Heroes, Power and Identity" by S. Ashley Kistler provides a colorful kaleidoscope of the many different kinds of heroic transfigurations when we understand each contribution as an example for many other similar cases within their national or local contexts. It is a valuable contribution to the ongoing research debate on heroes in collective memory because previous studies are mainly based on literature, cinema/film, and other forms of popular culture (e. g., *lucha libre* in Mexico), while the authors here worked predominantly with ethnographic data based on interviews and participant observation. Additionally, research perspectives in hero studies tend to use the Latin American "national lens," while the ethnographic studies here focus on the Maya perspective being exemplary for the indigenous – in many instances – the view of the subaltern. There is only one aspect of disapproval. The individual articles would have needed maps in order to enable a more quickly recognition of the geographic contexts.

Antje Gunsenheimer (agunsenh@uni-bonn.de)

**Kofahl, Daniel und Sebastian Schellhaas** (Hrsg.): *Kulinarische Ethnologie. Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*. Bielefeld: transcript Verlag, 2018. 317 pp. ISBN 978-3-8376-3539-3. Preis: € 34,99

Der Sammelband gliedert sich in zwei Abschnitte, die sich erstens mit insgesamt sieben international verorteten kulinarischen Fallstudien und zweitens mit fünf Beiträgen reflexiv mit möglichen Forschungsfeldern beschäftigen. Der Großteil der Aufsätze ist aus Vorträgen, die seit 2009 im Rahmen von Veranstaltungen der "Arbeitsgruppe Kulinarische Ethnologie" der Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde (DGV, heute:

Deutsche Gesellschaft für Sozial- und Kulturanthropologie, DGSKA) gehalten wurden, hervorgegangen. Die beiden Herausgeber Daniel Kofahl und Sebastian Schellhaas attestieren darin vorweg der "Kulinarische[n] Ethnologie an Universitäten im deutschsprachigen Europa nach wie vor ein stiefmütterliches Dasein" (16) und setzen sich mit ihrem Sammelband das Ziel, einen "Einblick in das vielschichtige Spektrum und die Diversität der Themenbereiche, Ansätze und Forschungsmethoden" (19) der Disziplin zu geben. Insbesondere das erste Kapitel erfüllt diese Forderung, indem es Einblicke in verschiedenste (Feld-)Forschungen gewährt und ganz unterschiedlich gelagerte Teilbereiche der ethnologischen Nahrungs- und Ernährungsforschung aufgreift.

So präsentiert Pablo Holwitt, dessen Beitrag "Fremdes Essen, fremde Gerüche. Vegetarismus und sinnliche Exklusion in Mumbai" das erste Kapitel des Sammelbandes eröffnet, Ergebnisse aus seiner 14-monatigen Feldforschung im urbanen Indien. Dort wird der Zugang zu Wohnraum unter anderem auf Grundlage der vegetarischen oder nichtvegetarischen Ernährungsgewohnheiten der Bewohner vergeben, wobei nichtvegetarisches Essen aufgrund des vermeintlich stärkeren Geruchs zu Konflikten in Wohneinheiten führen kann. Nichtvegetarischen Bewohnern drohe aufgrund ihres Ernährungsmusters soziale Ausgrenzung, was bis zu deren Umzug aus dem Wohnquartier zur Vermeidung dieser ächtenden Kränkung führen kann. Betroffen sind hierbei meist Angehörige niederer hinduistischer Kasten oder religiöser Minderheiten, deren Ernährungsgewohnheiten den Fleischkonsum umfassen und die dadurch indirekt bei der Wohnraumvergabe diskriminiert werden. Mit seiner empirischen Erhebung verbindet Holwitt die Anthropologie der Sinne mit der des Essens: Er arbeitet unter anderem heraus, dass (störende) Essensgerüche in städtischen Räumen eine Konfrontation mit dem Anderen in Form fremder Sinneserfahrungen am und im eigenen Körper darstellen können. Die Auseinandersetzung mit Ekel- und Fremdheitsgefühle erzeugenden Essensgerüchen bietet so ein erkenntnistheoretisches Potential, das die Sinnesforschung mit der Kulinarischen Ethnologie verbindet: Das verbindende Element ist in diesem Fall der menschliche Körper, der sich die Mahlzeit nicht nur zwecks sozialer Distinktion oder kultureller Bedeutsamkeit einverleibt, sondern diese vielmehr mit allen Sinnen multisensorisch erfährt (45).

An diesen Punkt lassen sich einige Beobachtungen Antje Baeckers anknüpfen, die sich in ihrem Fallbeispiel "Der Streit um Nudeln. Zur kulturellen Aneignung kommerzieller Nahrungsmittel in den Anden" mit der Etablierung von Nudeln auf den Speiseplänen der Bewohner eines Dorfes in den peruanischen Anden beschäftigt. Industriell hergestellte Nudeln werden dort seit den 1990er Jahren in Alltagsmahlzeiten integriert und zu Festtagen (z.B. Kindergeburtstagen) gereicht, während die Nahrungszubereitung zuvor eher lokal geprägt war. Das menschliche Streben nach kulinarischer Abwechslung ermögliche jedoch die Integration der zu-

nächst als fremd wahrgenommenen Nahrungsmittel in den alltäglichen Speiseplan – auf die sich der menschliche Körper durchaus einstellen könne (51). Integriert wird hierbei jedoch in erster Linie das, was der eigenen vertrauten Küche noch am ähnlichsten erscheint. So ähneln Nudeln in ihrer weiß-gelblichen Farbe und ihrem mehligem Geschmack den lokalen stärkehaltigen Nahrungsmitteln, wie den aus Kartoffeln gewonnenen *chunños* oder Gerste, Mais, Quinoa und Limabohnen. Der Prozess der kulinarischen Aneignung vollzieht sich am Beispiel der Nudeln durch den Zubereitungsprozess des Kochens, bei dem auch lokal tradierte Lebensmittel zugefügt werden, sodass ein kulturell hybrides Ergebnis entsteht (72). Kritisch betrachtet wird der Nudelkonsum insbesondere von der mittleren und älteren Generation, die die gekauften Produkte als Bedrohung für ihre lokale Identität und körperliche Gesundheit einschätzen. Baecker attestiert dem Nudelkonsum gegenwärtig folglich einen ambivalenten Status, da die Speise keineswegs problemlos angeeignet und indigenisiert werde (73).

Ambivalent erscheinen auch das japanische Konsumverhalten und das anschließende Erzählen über die Beweggründe, die die Befragten in Cornelia Reihers qualitativen Studien über deren Lebensmitteleinkäufe in Japan anführen. In ihrem vielschichtigen Aufsatz „Kulinarische Widersprüche. Japanische Konsumenten und die alltäglichen Herausforderungen im globalen Agri-Food-System“ bietet Reiher auch methodisch einen Einblick in ihre mehrjährigen Erhebungen zum Einkaufsverhalten ihrer japanischen Befragten. Wie in Baeckers Beispiel geben die Befragten an, bevorzugt regionale Lebensmittel zu verwenden, weil diese gesünder und frischer seien und dadurch die einheimische Landwirtschaft bewahrt würde (115). Diese Leitlinie des Erzählens folgt indirekt staatlichen Aufrufen zur Ernährungserziehung, die den Konsum von in Japan erzeugten Produkten propagiert. Im globalisierten Agri-Food-System kann das japanische Angebot jedoch nur einen Teil der Lebensmittelselbstversorgung selbst abdecken: Japan ist schlicht von ausländischen Agrarimporten abhängig. Diesen „Widersprüchen der kulinarischen Globalisierung“ (118) begegnen die japanischen Interviewten teilweise mit einer Diskrepanz zwischen Sprechen und Handeln: Im Interview geben sie an, japanische Produkte zu kaufen, während die angewandte Forschungsmethode des begleitenden Lebensmitteleinkaufs den Konsum importierter Lebensmittel zeigt. Das japanische Beispiel verdeutlicht auf eindrückliche Weise, dass lokales Handeln bzw. das Reden darüber die globalen kulinarischen Verflechtungen im Alltag des Einzelnen widerspiegelt.

Ferdaouss Adda stellt dann in ihrem verschriftlichten Vortrag mit dem Aufsatztitel „Geteilte Mahlzeiten? Überlegungen zur ‘Mediterranean Diet’ als eskkulturelle Inszenierung“ Überlegungen zur „Konstruktion der kulinarischen Etikettierungen“ (126) am Beispiel der medial und populär als gesund propagierten sogenannten „Mittelmeerdiet“ an, die 2010 von der UNESCO als Immaterielles Kulturgut definiert wurde. In der Defini-

tion seitens der UNESCO werden jedoch – wohl auch aufgrund der Kriterien zur Aufnahme in die Liste der Kulturgüter – vielmehr soziale und räumliche Bezüge genommen. So finden etwa Zubereitungstechniken und das Konzept der Gastfreundlichkeit Erwähnung, ohne den Fokus auf den gesundheitsfördernden Aspekt zu richten. Mit Bezügen zu den Forschungen von Markus Tauschek und Regina Bendix richtet Adda den Blick kritisch auf einen Gedankenansatz, der hinter dem Konzept des Kulturerbes per se steht: So soll das geschützt werden, was angesichts globaler Entwicklungen droht, vereinheitlicht zu werden oder verloren zu gehen. Diese Denkweise setzt jedoch überhaupt erst einen originären Zustand voraus, den es zu schützen gilt. Interessant erscheint in diesem Zusammenhang das Beispiel der *New Nordic Cuisine*, einem der Mittelmeerdiet ähnelndem Konzept aus dem Bereich der skandinavischen Küche, das Adda zum Vergleich anführt, auf dessen ausführlichere Kontextualisierung sie an dieser Stelle dann jedoch verzichtet.

Im zweiten Teil des Sammelbandes, den kulinairethnologischen Forschungsfeldern, bieten sich direkte Anknüpfungspunkte an die in Teil 1 präsentierten Fallstudien. Mareile Flitsch, Maïke Powroznik und Martina Wernsdorfer greifen dabei auch den musealen Umgang mit Kulinarischer Ethnologie auf. In „Drinking Skills. Ethnopolitologische Forschung und Praxis im Museum“ beziehen sie sich auf das Ausstellungsprojekt „Trinkkultur – Kultgetränk“ des Völkerkundemuseums der Universität Zürich aus dem Jahr 2014. Der Aufsatz zeigt, wie technische, soziale und sprachliche Fertigkeiten im Getränkekonsum auf weltanschaulich-religiöse Vorstellungen und verinnerlichtes Körperwissen, Skills, treffen können (282). Auch hier wird wie in Aufsätzen des ersten Teils des Sammelbandes erneut deutlich, wie stark Körperlichkeit und kulinarischer Konsum miteinander verwoben sind. Skills und Wissen bestimmen den Umgang mit Artefakten, der Produktion der Getränke und auch deren Konsum. Trinkkultur wird folglich unter anderem sichtbar im angemessenen Umgang mit Getränk und Trinkgefäß sowie in der mit dem Trinkvorgang verbundenen Körpersprache und Rhetorik, wie die Autorinnen auf Basis der Ausstellung in drei für den Themenkomplex spannenden Einzelbeispielen aufzeigen.

Grundsätzlich hätte der Sammelband die Kapitelreihenfolge wohl auch in umgekehrter Reihenfolge listen können, um vom Allgemeinen (den Forschungsfeldern der Kulinarischen Ethnologie) auf das Spezifische (die entsprechenden Fallstudien) schließen zu können, zumal auch in Teil 2 neben einigen theoretischen Überlegungen und Ansätzen vermehrt auf empirische Beispiele hingewiesen wird (z. B. Mario Schmidt zur westkapanischen Luoküche oder Mareile Flitsch, Maïke Powroznik und Martina Wernsdorfer zu lokalen Trinkkulturen von Palmwein, Maniokbier und Buttertee). Insgesamt bietet der Sammelband gerade wegen lokal und thematisch ganz unterschiedlich angesiedelter Studien interessante Querverbindungen zwischen den einzelnen Beiträgen. Diese verweisen bei genauer Durchsicht vielmehr

aufeinander, als dass sie sich inhaltlich wiederholen, was die Lektüre erfreulich bereichernd und abwechslungsreich macht.

Sandra Keßler (kessler@uni-mainz.de)

**Kohl, Karl-Heinz, Fritz Kramer, Johann Michael Möller, Gereon Sievernich und Gisela Völger:** Das Humboldt Forum und die Ethnologie. *Ein Gespräch zwischen* Karl-Heinz Kohl, Fritz Kramer, Johann Michael Möller, Gereon Sievernich, Gisela Völger. Frankfurt: kula Verlag Dr. Edgar Bönisch, 2019. 164 pp. ISBN 978-3-945340-07-3. (Der ethnologische Blick, 1) Preis: € 17,00

Seit dem Beschluss des Bundestages, das ehemalige Berliner Stadtschloss, die königlich-preußische Residenz des deutschen Kaiserreiches, wieder aufzubauen, nehmen die Kontroversen um Nutzung und Inhalt des Gebäudes kein Ende. Drehten sie sich anfänglich um Für und Wider hinsichtlich des architektonischen Wiederaufbaus des Schlosses, so rückten mit der Entscheidung, die außereuropäischen Sammlungen der Museen Dahlem, Stiftung Preußischer Kulturbesitz, dorthin zu verbringen, andere Fragen in den Mittelpunkt: Kann es gelingen, mit einer Verbringung der außereuropäischen Sammlungen in ein solch symbolgeladenes Gebäude die Gleichwertigkeit unterschiedlicher kultureller Ausdrucksformen einer allgemeinen Öffentlichkeit zu vermitteln? Während die Ideengeber im Geiste der Gebrüder Humboldts und durch nachbarschaftliche Verortung von vorwiegend europäischer Kunst der Museumsinsel und außereuropäischer Kunst und Kultur des nun Humboldt Forum getauften Stadtschlusses Weltoffenheit und Weltzusammenhang für sich vereinnahmten, warfen die Kritiker ein, dass just die ethnologischen Sammlungen für Raub und deutschen Kolonialismus stünden. Dabei wurde die Debatte in erster Linie nicht von Wissenschaftlern, sondern von Vertretern aus Politik und zivilgesellschaftlichen Gruppen geführt.

Mit dem Buch "Das Humboldt Forum und die Ethnologie" melden sich nun namhafte Ethnolog/innen und Ausstellungsmacher/innen zu Wort: Karl-Heinz Kohl, Professor emeritus und ehemaliger Lehrstuhlinhaber für Ethnologie an der Universität Frankfurt a. M.; Fritz Kramer, Ethnologe, Professor emeritus und ehemaliger Lehrstuhlinhaber an der Hochschule für bildende Künste in Hamburg; Johann Michael Möller, Ethnologe und Journalist; Gereon Sievernich, ehemaliger Direktor des Martin-Gropius-Baus, derzeit Kurator des Hauptstadtkulturfonds und Gisela Völger, ehemalige Direktorin des Rautenstrauch-Joest Museums in Köln. Im gemeinsamen Gespräch, das im Rahmen einer Diskussionsrunde im Martin-Gropius-Bau 2017 geführt wurde, berühren und erörtern sie insbesondere die Frage des Verhältnisses zwischen der Ethnologie als Wissenschaft und den Notwendigkeiten eines international erfolgreichen Ausstellungs-, Kunst- und Kulturzentrums, das das Humboldt Forum sein will.

Den "Geburtsfehler des Humboldt Forums" (Kap. I) sieht Kramer darin, dass ethnologische Sammlungen sich primär auf kleine, marginalisierte Gesellschaften bezögen, mit denen man Weltverflechtung und die Vielfalt der Moderne nicht zeigen könne. Während Völger einen Kulturvergleich auch mit Sammlungen aus marginalisierten Gruppen als machbar einschätzt, geht Sievernich auf die Planungsgeschichte ein, deren wechselnde Akteure (Museumskuratoren, Martin Heller, Neil MacGregor) einen politischen Willen ausdrückten. Sievernich benennt hier den wichtigen Punkt der Politisierung. Noch nie in ihrer Geschichte sind ethnologische Ausstellungsplanungen dermaßen ins Zentrum von Diskursen zwischen staatlichen Vertretern der Kulturpolitik und zivilgesellschaftlichen Gruppen gerückt worden. Nicht die Ethnologen des Museums in Dahlem waren es, die am Anfang der Planungen standen (14), sondern Entscheidungsträger wie die Präsidenten der Stiftung Preußischer Kulturbesitz (Klaus-Dieter Lehmann, später Hermann Parzinger) und die Generaldirektoren der Staatlichen Museen (Peter-Klaus Schuster, später Michael Eissenhauer), die die Ziele formulierten und die Etagenbelegung des Humboldt Forums festlegten. Völger meint im Rückblick, "dass das Projekt Humboldt Forum die lokalen Kapazitäten übersteige" (15) und macht diese Kritik auch an der Ausstellung "Anders zur Welt kommen" fest, der bis heute einzigen gemeinsamen Ausstellung aller Teilnehmer am Humboldt Forum, die von Parzinger aus politischen Gründen neun Monate vor den Wahlen von 2009 aus dem Boden gestampft wurde, um eine öffentliche Akzeptanz für das Humboldt Forum zu schaffen, mit einer möglichst weit gestreuten Präsentation aller "Schätze" der beteiligten Institutionen. Kohl hingegen sieht sogar Ausstellungen im Martin-Gropius-Bau als "Ideengeber" (16) für das Humboldt Forum. Möller hingegen meint, dass die "Wiedergewinnung der Idee", einen Ort der Weltkulturen zu schaffen als Spiegelbild einer offenen Nation nach mittlerweile 18 Jahren der Debatten nicht mehr funktioniere (17). Möller kritisiert jedoch zu Unrecht Bredekamp, der bei der letzten Versammlung der damaligen Deutschen Gesellschaft für Völkerkunde in Dahlem im Herbst 2017 als einziger für den Gründer des Berliner Museums für Völkerkunde, Adolf Bastian, eintrat, als Carola Lentz diesen als "Rassisten" bezeichnete und die damalige Direktorin des Museums, Viola König, schweigend daneben saß. Möller meint, dass eine Beschwörung der goldenen Ära der Gebrüder Humboldt nicht ausreiche, gegen eine "böse Geschichte" der Nation Stellung zu beziehen, man hätte sich der Kolonialismusdebatte stellen müssen, es gehe nicht mehr um Toleranz, sondern um Dekonstruktion (18). Die Frage, was eine solche Politisierung für die Ethnologie und deren Museen in Zukunft bedeutet, wird aber nicht gestellt.

In "Ausgangsidee des Humboldt Forums" (Kap. II) geht es um die Adäquatheit der Anknüpfung an die Gebrüder Humboldt. Nach Kramer könne man an Ideen und Persönlichkeiten des 18. Jh.s anknüpfen. Er und