

Sebastian Schellhaas

FIRST NATIONS CUISINES

Wandel und Professionalisierung
indigener Ernährungskulturen
in British Columbia, Kanada

[transcript] Kultur und soziale Praxis

Aus:

Sebastian Schellhaas

First Nations Cuisines – Wandel und Professionalisierung indigener Ernährungskulturen in British Columbia, Kanada

September 2020, 364 S., kart., 44 Farbabb., 16 SW-Abb.

50,00 € (DE), 978-3-8376-5103-4

E-Book:

PDF: 49,99 € (DE), ISBN 978-3-8394-5103-8

Seit dem ersten Kontakt mit Europäern haben sich die indigenen Ernährungskulturen an der kanadischen Nordwestküste stark gewandelt. Häufig ist vom Verlust indigener Küchentraditionen die Rede.

Sebastian Schellhaas' Studie zeichnet ein differenzierteres Bild. Anhand historischer Quellen und ethnographischer Forschungsepisoden gibt er einen beispiellosen Einblick in die facettenreiche Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British Columbia von der Ära des Erstkontakts im 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Ein besonderer Fokus auf das noch junge Phänomen indigener Gastronomie ebnet dabei den Weg in ein noch unerschlossenes Forschungsgebiet der Geschichte Kanadas.

Sebastian Schellhaas, geb. 1984, ist Ethnologe. Sein Forschungsschwerpunkt liegt auf dem Feld der kulinarischen Ethnologie. Nach Stationen als Gastkurator am Frankfurter Weltkulturen-Museum und als Stipendiat im DFG-geförderten Graduiertenkolleg »Wert und Äquivalent« (Goethe-Universität Frankfurt a.M.) promovierte er 2019 am Frankfurter Institut für Ethnologie mit einer Arbeit über den Wandel und die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen in Kanada.

Weitere Informationen und Bestellung unter:

www.transcript-verlag.de/978-3-8376-5103-4

© 2020 transcript Verlag, Bielefeld

Inhalt

Einleitung	7
1. Teil: Grundzüge einer Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British Columbia	33
1.1 Eine kurze Geschichte des Kulturkontakts in British Columbia	33
1.1.1 Erstkontakt und Pelzhandel: Indigene und nicht-indigene Entdecker und Händler	35
1.1.2 Im Schlaraffenland? Zum Überfluss an der Nordwestküste	47
1.1.3 Die siedlerkoloniale Wende und »Modification of the Attitudes« in British Columbia	57
1.2 Ernährungskulturen der Coastal First Peoples	61
1.2.1 »That's Our Buffalo!«: Historische Ernährungskulturen der Coastal First Peoples	65
1.2.2 »If I had to Choose...«: Indigene Ernährungskulturen im Wandel der Zeit	121
1.2.3 »Food is Our Medicine«: Zur Revitalisierung indigener Ernährungskulturen	152
1.3 Zusammenfassung	161
Bilderstrecke	167
2. Teil: Die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen	207
2.1 Indigene Gastronomie in British Columbia, 1974-2018	207
2.1.1 Auf dem Weg zu einem neuen Forschungsfeld	210
2.1.2 Von Fine Dining bis Foodtruck: Landmarken indigener Gastronomie in British Columbia	216
2.1.3 Diversität und zunehmende Präsenz indigener Gastronomie in Kanada: Eine Zusammenfassung	242
2.2 Indigene Köch*innen bei der Internationalen Kochkunst-Ausstellung und der Prozess gastronomischer Professionalisierung	251
2.2.1 Die Internationale Kochkunst-Ausstellung: Geschichte, Hintergründe und Organisation	253
2.2.2 »Going for the Gold«: Canadian Native Haute Cuisine bei der IKA 1992	257

2.2.3 »More Than a Competition«: Im Wettkampf für die Zukunft	267
2.3 Zusammenfassung	285
3. Teil: Indigene Gastronomie und die kanadische gastroscap	291
3.1 Einführung in die Diskussion	291
3.2 »Not Just Served at Pow Wows Anymore!« Positionen zur Präsenz indigener Gastronomie in der kanadischen gastroscap	296
3.3 »Them Indians...« Imaginationen von Indigenität, Pizza Tests und der Kreislauf der Marginalisierung	306
3.4 »You Don't Need to Make Moose Soup«: Kulinarische Vermittlungsorte und die Indigenisierung indigener Gastronomie	319
Schlussbemerkungen	331
Danksagung	335
Literatur	337
Filme/Dokumentationen	359
Interviews/Gespräche (zitiert)	361

Einleitung

Im Zuge empirischer Forschung kann es zugleich zutiefst ernüchternd und die größte Motivation und Chance sein, wenn direkte Erfahrungen die eigenen Annahmen und Erwartungen in Frage stellen. Folgt man dieser Erkenntnis, klärt und fokussiert die anfängliche Ernüchterung den eigenen Blick. Daraufhin erscheinen nicht nur die eigenen Erfahrungen in einem anderen Licht. Es zeichnen sich auch ungeahnte und bislang unberührte Problemfelder und Fragestellungen ab. Das vorliegende Buch zur Kulturgeschichte und gastronomischen Professionalisierung von indigenem Kochen und Essen an der kanadischen Nordwestküste ist ein gutes Beispiel für eine solche positive Reibung. Ohne meine anfängliche Verwunderung über die Diskrepanz meiner Erwartungen und der faktischen gastronomischen Umsetzung von indigenem Kochen und Essen wäre das Thema indigener Gastronomie vermutlich sonst nie zum Gegenstand meiner Forschung und zum Thema dieses Buches geworden.

Bevor die Ergebnisse meiner Forschungsarbeit dargelegt und diskutiert werden, handelt diese Einleitung von den regionalspezifischen ethnografischen Hintergründen der indigenen Gesellschaften an der kanadischen Nordwestküste. Als Ausgangspunkt dient eine Besprechung von distinktiven Merkmalen, welche die Nordwestküste als Naturregion und Kulturareal von anderen Teilen Nordamerikas unterscheidet. Eine Darlegung meines methodischen Vorgehens führt ferner zu einer ersten Skizze der Gründe und Umstände, aufgrund derer ich mich im Lauf meiner Forschungsaufenthalte in British Columbia auf das Thema indigene Gastronomie festgelegt habe. Entscheidend ist, dass mich erst meine anfänglich naiven Erwartungen an indigene gastronomische Betriebe auf dieses rezente Phänomen indigener Lebenswelten in British Columbia und anderer Teile des heutigen Kanadas und damit gleichwohl auf tatsächliches ethnografisches Neuland gestoßen haben. Zum Abschluss der Einleitung folgt die Vorstellung einer These zur soziokulturellen Bedeutung der zunehmenden Präsenz indigener Gastronomie im öffentlichen Raum in British Columbia und anderen Teilen Kanadas sowie eine Erläuterung des Aufbaus dieses ersten deutschsprachigen Buches zur Kulturge-

schichte und gastronomischen Professionalisierung indigener Ernährungskulturen.¹

Die Nordwestküste. Naturregion und Kulturareal

Die kanadische Pazifikküste kann einem den Atem rauben. Mit dem Flugzeug aus Mitteleuropa kommend, nähert man sich der City of Vancouver in der heutigen Provinz British Columbia aus nord-nordöstlicher Richtung. Nachdem man bereits die unwirklich wirkenden Landschaften Nunavuts nördlich des Polarkreises und die einsamen Weiten der Nordwest-Territorien hinter sich gelassen hat, gleitet man über die scheinbar endlosen Ebenen Albertas hinweg, bis unter einem die spitzen, schneebedeckten Berge der Rocky Mountains auftauchen. Sie trennen die kanadische Prärie von der Provinz British Columbia. Kurz macht es auf der Höhe des Interior Plateau, einer Hochebene westlich der Rocky Mountains, den Anschein, als würden die steinernen Riesen auf dem Weg zum Pazifik gemächlich auslaufen und klanglos im Ozean verschwinden. Allerdings nur bis erneut ein Dickicht hoher Berge und noch tieferer Täler auftaucht – die Coast Mountains. Dieses Küstengebirge wirkt so unwegsam, dass man sich kaum vorstellen kann, dass je ein Mensch dieses dunkle Labyrinth von steilen Hängen, verwinkelten Fjorden, mäandrierenden Flüssen und glasklaren Seen betreten haben könnte. Gänzlich unvermittelt stürzen die dicht bewaldeten Coast Mountains schließlich steil in das tiefblaue Wasser der Salish Sea, der Meerenge zwischen dem Festland im Osten und Vancouver Island im Westen.² Bereits im Sinkflug folgt man der Salish Sea nur ein kurzes Stück wei-

1 Im Unterschied zu Formulierungen wie bspw. »Kochen und Essen«, »Küche«, »Cuisine«, »Ernährungsweisen«, »*foodways*« oder »*food habits*« trägt der hier und im weiteren Verlauf der Arbeit verwendete Begriff »Ernährungskultur/en« der Tatsache Rechnung, dass sich im gesamten Komplex der Ernährung einer Gruppe oder Gesellschaft – d.h. in allen Produkten, Techniken und Objekten materieller Kultur sowie Handlungen und Vorstellungen, die mit der Produktion, (Re-)Distribution, Konsumtion und auch Reflexion von und über Ernährung verknüpft sind – nahezu alle Aspekte der lebensweltlichen Realität bzw. der Kultur der jeweiligen Gruppen und Gesellschaften reflektieren. Dieses Ineinandergreifen bzw. die wechselseitige Inhärenz von Ernährung und Kultur wird an verschiedenen Stellen im weiteren Verlauf der Darstellungen in dieser Einleitung und in den darauffolgenden Kapiteln thematisiert – etwa im Zusammenhang mit Marcel Mauss' Begriff des sozialen Totalphänomens (*Einleitung*) und seiner Theorie sozialer Morphologie (Kapitel 1.2.1.), dem indigenen Ressourcenmanagement-Konzept des *Keeping-it-Living* (Kapitel 1.1.2.) und Claude Fischlers Antinomie *gastronomy/gastro-anomy* (Kapitel 1.2.2.). In ein paar wenigen Fällen, in denen diese wechselseitige Inhärenz explizit mitgedacht werden sollte, wird zudem die Schreibweise »(Ernährungs-)Kultur/en« verwendet.

2 Die seit dem 12. November 2009 offiziell geltende Bezeichnung Salish Sea bezieht sich auf das gesamte Meeresgebiet im Grenzgebiet zwischen dem US-Bundesstaat Washington und British Columbia (Berger 2009). Die ehemaligen Bezeichnungen Juan-de-Fuca-Straße, Puget Sound und Straße von Georgia sind weiter im Gebrauch und finden auch hier Verwendung.

ter in Richtung Süden, bevor man kurz vor der amerikanischen Grenze auf dem internationalen Flughafen der City of Vancouver landet.

Nach diesem Spektakel geografischer Vielfalt holt einen die industrialisierte Gleichförmigkeit von Vancouvers Peripherie unsanft auf den Boden nordamerikanischer Tatsachen zurück. Allerdings dauert es selbst in Downtown Vancouver, einem Wald aus gläsernen Türmen, nicht lange, bis sich einem die unbeugsame Natur der Nordwestküste wieder in Erinnerung ruft. Der Spitzname der Stadt, »Raincouver«, verrät warum. Mit durchschnittlich über 160 Regentagen jährlich gilt Vancouver als die zweitregenreichste Stadt Kanadas.³ Für den Zeitraum von 1981-2010 ergibt sich etwa ein Jahresdurchschnitt von 165 Regentagen. Dabei gibt es im Winter mehr Tage mit Niederschlag als im Sommer. Schnee fällt allerdings nur an weniger als zehn Tagen im Jahr. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt bei rund 10 °C mit Höchsttemperaturen von 20 °C im Sommer und Tiefsttemperaturen von selten unter -10 °C im Winter. Mit moderaten Schwankungen im Tagesverlauf bewegt sich die Temperatur im Winter in der Regel um den Nullpunkt, sodass es selten zu mehr als nur oberflächlichem Bodenfrost kommt. Insgesamt unterscheidet sich das feuchtgemäßigte ozeanische Klima in Vancouver markant vom inländischen Kontinentalklima. Dort sind die Sommer heißer und die Winter kälter, sodass es in den Wintermonaten zu periodischem Permafrost kommen kann. Dabei ist die Niederschlagsmenge geringer und die Luft generell trockener.

Wie die englischsprachige Verballhornung der Northwest Coast als »Wet Coast« ahnen lässt, stellt Vancouver in klimatischer Hinsicht für die Region keine Ausnahme dar. Die Coast Mountains, die mit Höhen von bis zu 4.019 Metern (Mount Waddington) über dem Meeresspiegel von der nördlichen Grenze des Lower Mainland⁴ über den südöstlichen Zipfel von Alaska, dem Alaska Panhandle, bis in den Südwesten des Yukon reichen, isolieren die Küste vom kontinentalen Klima des Interior Plateau im Osten der Provinz. Dabei wirkt sich die Wärmekapazität des Pazifiks regulierend auf die Lufttemperatur aus. Dies hat nicht nur die milden Temperaturen, sondern ebenso die verhältnismäßig geringen Temperaturschwankungen zur Folge. Zugleich drängt der in der Region übliche Westwind die warm-feuchte Meeresluft an die Küstenberge, wo sie in den Höhenlagen auf kältere Luftschichten trifft. Im Zuge des anschließenden Temperatursausgleichs bindet sich die Luftfeuchtigkeit und regnet über den Wäldern der Coast Mountains ab (Suttles 1990: 16-18).

3 Die regenreichste Stadt Kanadas, Abbotsford, liegt ca. 70 km weiter östlich (Osborn o.J.). Die folgenden Angaben zum Klima in Vancouver und British Columbia im Allgemeinen sind – wenn nicht anders kenntlich gemacht – den Statistiken der offiziellen Website der kanadischen Regierung entnommen. Siehe hierzu Gouvernement of Canada (2018).

4 Das Lower Mainland umfasst von Westen ausgehend den Großraum Metro Vancouver und im Osten Teile des Frazer Valley bis nach Hope. Als östlicher Teil der Georgia Senkung (Georgia Depression) trennt die Ebene des Lower Mainland die Kaskadenketten im Süden von den Coast Mountains im Norden.

Dieses stabile feuchtgemäßigte Klima prägt die Vegetation und folglich das Erscheinungsbild der Nordwestküste maßgeblich. Zwar lässt sich das Gebiet bei genauerer Betrachtung durchaus in verschiedene Vegetationszonen einteilen (Turner 2006: 5, 2014: 7-10), im Großen und Ganzen ist für die gesamte, gebirgige Küstenregion jedoch ein von der Uferlinie bis hinauf zur Baumgrenze reichender, dicht bewachsener, nadelbaumdominierter, gemäßigter Regenwald (*coastal temperate rain forest*) charakteristisch. In Anbetracht der insgesamt knapp 16.000 Küstenkilometer (Suttles 1990: 16) der 5.234 Inseln (Natural Resources Canada 2009) und des Festlandes sowie der bis zu 80 Kilometer ins Inland hineinreichenden Fjorde und schließlich der unzähligen Flüsse und Seen der Region lässt sich zudem festhalten, dass der aquatische Lebensraum den Charakter der Nordwestküste dominiert. Die Region unterscheidet sich dadurch deutlich von anderen Gebieten sowohl im Osten British Columbias als auch im restlichen Nordamerika. Der amerikanische Anthropologe und Linguist Wayne Suttles bringt ihre Einzigartigkeit auf den Punkt, wenn er im *Handbook of North American Indians* (1990) von der pazifischen Nordwestküste als einer distinkten »natural region« spricht: »[...] radically different in climate, vegetation, and fauna from the region beyond the mountains.« (Suttles 1990: 1)⁵ Im Kontext der Beschreibungen der Nordwestküste als geografische, klimatische und vegetative Einheit (*Northwest Coast natural region*) hat sich zudem die Annahme etabliert, gleichermaßen von einer »Northwest Coast culture area« (Suttles 1990: 1) sprechen zu können (Boas 1921: 39-40; Drucker 1963: 196; 1965; Turner 2006: 7; Suttles 1990: 1-15).

Nun ist das gesamte Gebiet, das heute den Namen British Columbia trägt, die Heimat von über 200⁶ First Nations, Tribes oder Bands⁷. Insgesamt teilt sich die

-
- 5 Das Gebiet, das Suttles beschreibt, erstreckt sich sowohl in nördlicher Richtung den Coast Mountains ins Yukon folgend als auch in südlicher Richtung entlang der Kaskadenkette über Washington und Oregon weiter bis nach Kalifornien. In dieser Arbeit wird der Begriff »Nordwestküste« – bis auf wenige explizite Ausnahmen – ausschließlich in Bezug auf den kanadischen Küstenabschnitt verwendet.
 - 6 Die genauen Zählungen gehen auseinander. Bspw. fällt die offizielle Zählung der Provinz British Columbia (www2.gov.bc.ca/) mit 291 größer aus als die des *First Peoples' Cultural Council*, nach der es in British Columbia »203 First Nations communities« gibt (maps.fpcc.ca/, abgerufen am 07.08.2018).
 - 7 Da der siedlerkoloniale Kontext Kanadas hinsichtlich der Bezeichnung für diejenigen Menschen, deren Vorfahren diese Landschaften lange vor der Ankunft der Europäer bewohnt haben – das heißt First Nations (umfasst *status* und *non-status Indians*), Métis und Inuit –, nach besonderer Sensibilität verlangt, verwende ich im Folgenden (wann immer möglich oder notwendig) Eigenbezeichnungen. Im Rahmen allgemeiner Aussagen lege ich mich auf den inklusiven Begriff »Indigenität« fest und spreche im weiteren Verlauf – wenn keine nähere Bestimmung notwendig oder möglich ist – von der indigenen Bevölkerung, indigenen Gesellschaften, indigenen Gruppen u.Ä. Da sich meine Darstellungen zur indigenen Gastronomie auf keine homogene Gruppe von Vertreter*innen von First Nations, Métis oder Inuit beziehen, spreche ich in diesem Zusammenhang von indigenen Köch*innen. Aus Gründen

indigene Bevölkerung in über fünfzig Sprachen und Dialekte aus sechs größeren Sprachfamilien auf: Na Dené, Ts'msyenic, Wakash, Salish, Haida und Ktunaxa (Turner 2014: 10-14).⁸ Davon ausgehend, dass die Individualität von Sprache kulturelle Individualität reflektiert, lässt sich bereits vermuten, dass das Gebiet des heutigen British Columbia in kultureller Hinsicht seit jeher mehr einem Flickenteppich als einem homogenen Block gleicht. So werden etwa auch die indigenen Gesellschaften im östlichen Inland (im Folgenden als Interior First Peoples zusammengefasst) von denen in den Küstengebieten westlich der Coast Mountains (im Folgenden als Coastal First Peoples zusammengefasst) unterschieden.⁹

Wenngleich die hier im Vordergrund stehenden Coastal First Peoples für sich genommen ebenfalls keinen homogenen Block darstellen, ist die Rede von einer *Northwest Coast culture area* und damit die Verwendung des Begriffs Coastal First Peoples für mehr als nur eine geografische Zusammenfassung der Bewohner*innen der *Northwest Coast natural region* dennoch sinnvoll. H.B. Hawthron betont etwa im Vorwort zu Philip Druckers *Cultures of the North Pacific Coast* (1965), dass es sich bei der Bezeichnung der Nordwestküste als *culture area* um eine heuristische Vereinheitlichung immanenter Diversität handelt:

»In this work he [Drucker] describes a cultural area, its boundaries and salient features. This cultural area is not a local group or community and it should be remembered that the people who lived in this constituent groups had no name for the whole region [...]. Thus the cultural area is something artificially created by the anthropologist. [However, t]his artificial creation has a proper use [...].« (Drucker 1965: XV)

der Lesbarkeit verwende ich zudem die, in der englischsprachigen Literatur zur Nordwestküste gebräuchlichen, Begriffe »Coastal First Peoples« und »Interior First Peoples« (Turner 1997 und 2006), um die indigenen Gesellschaften in den Küstengebieten westlich der Coast Mountains von denen im östlichen Inland zu unterscheiden. Zum Thema Terminologie in Kanada siehe Kesler (o.J.) und Vowel (2016: 7-22).

- 8 Auch in diesem Fall variieren die Zählungen. Bspw. handelt es sich nach Thompson und Kinkade (1990: 30-51) um mindestens 45 Sprachen aus 13 Sprachfamilien. Trotz der verschiedenen Zählungen sind sich Kinkade, Thompson und Turner einig, dass die Vielfalt der Sprachen im Ballungsgebiet der Nordwestküste zu den reichhaltigsten Nordamerikas gehört.
- 9 Gemäß des regionalen Fokus' dieser Arbeit, wird auf diese Unterscheidung bzw. die Charakteristika der Interior First Peoples nicht im Einzelnen eingegangen. Allerdings sei darauf verwiesen, dass erstens die geografischen, klimatischen und vegetativen Eigenschaften des östlichen Inlands eine maßgebliche Rolle für diese Unterscheidung spielen und dass zweitens diese Unterscheidung nicht trennscharf ist. Schließlich lassen sich in diversen Lebensbereichen der Coastal und Interior First Peoples eklatante Ähnlichkeiten und Übereinstimmungen erkennen. Dabei mag auch die Tatsache eine Rolle spielen, dass Coastal und Interior First Peoples seit jeher über Handelsbeziehungen miteinander in Kontakt standen. Zu diesen Handelsbeziehungen siehe Drucker (1965: 109-111) sowie Turner (1997) zu generellen Charakteristika der Interior First Peoples.

Mit Blick auf die spezifischen geografischen, klimatischen und vegetativen Verhältnisse der *Northwest Coast natural region*, die manche Entwicklungen befördert und andere eingeschränkt haben mögen, konstatiert Drucker, dass sich in Korrelation mit diesen Verhältnissen verschiedene Motive oder Kultur motive (*fundamental motifs of areal culture*) herausgebildet haben, die den einzelnen indigenen Gruppen an der Nordwestküste in unterschiedlichen Ausprägungen gemein sind:

»Each group's manifestations of the fundamental motifs of areal culture differed a bit. All were not of the same intensity. [...] Yet all shared and utilized a series of concepts that, like the weft strands in weaving, connect the various elements – in this context the local cultural variants – into a unit distinctive and unique among native American cultures.« (Drucker 1963: 20)

Eines der wichtigsten Kultur motive, das die indigenen Bevölkerungsgruppen der Nordwestküste bis heute von anderen in Kanada und dem restlichen Nordamerika unterscheidet, ist die soziokulturelle Bedeutung ihrer historischen Aquaflo- und -faunaorientierten Ökonomie – hierzu mehr in Kapitel 1.2.1. In Hinsicht auf diesbezügliche regionale bzw. gruppenspezifische Unterschiede ergänzt Suttles lediglich: »Where they may have differed is in the combination of fishing, hunting, and gathering of both shellfish and vegetable foods and in their methods of taking and preserving the great quantities periodically available to them.« (Suttles 1990: 2) Im Kontext der *Northwest Coast natural region* war diese wasserorientierte Ökonomie mit der Herausbildung einer, an den regionalen Anforderungen gewachsenen, materiellen Kultur verknüpft. Neben den elaborierten Techniken für den Fang von Fischen und Meeressäugern (Stewart 1977; Irwin 1984) betraf dies insbesondere Transportmittel und Aufbewahrungsbehältnisse, die weitere Kultur motive darstellen: In Bezug auf die Transportmittel etablierten sich für die Wasserwege der Region Einbäume (*dugout canoe*) als primäre Bauart. Ohne viel Tiefgang lassen sich diese Boote auch in strömungsreichen Flüssen oder Gezeitenzonen in den Fjorden gut und schnell manövrieren. Im Hinblick auf die Aufbewahrungsbehältnisse war die von Suttles angesprochene Tatsache entscheidend, dass ein Großteil der an der Nordwestküste verfügbaren Lebensmittel nur saisonal und regional begrenzt, dann jedoch in großer Menge, verfügbar ist. Vor der Einführung und Verbreitung von Tiefkühltruhen und Einmachgläsern verlangte der saisonale und regionale Überfluss die Entwicklung von einerseits effektiven Präservierungstechniken und andererseits verlässlichen und transportablen Aufbewahrungsmöglichkeiten für diese Präserven. Hierzu wurden an der gesamten Nordwestküste sogenannte *bentwood boxes* (im Folgenden als *bentwood*-Kisten bezeichnet) verwendet. Dabei handelt es sich um meist rechteckige Holzkisten, die in der Regel aus nur drei Teilen bestanden: einem Boden, einem Deckel und den Seiten, die mit Hilfe der Bugholztechnik aus einer einzigen, durch Feuchtigkeit und Wärme biegsam gemachten Planke in einem viereckigen Grundriss gefaltet wurden (Boas 1921: 60-81;

Stewart 1984: 88-92). Diese Bauweise macht die Kisten wasserdicht, sodass darin Gegenstände und Vorräte, zum Teil sogar Flüssigkeiten wie bspw. Fischöl sicher gelagert werden konnten (Boas 1921: 82-92). Nicht zuletzt waren *bentwood*-Kisten das am meisten gebrauchte Kochgeschirr – hierzu mehr in Kapitel 1.2.1.

Die Konstruktion von *bentwood*-Kisten und Einbäumen setzt neben der Bugholztechnik eine Reihe anderer elaborierter Holzverarbeitungstechniken voraus, die auch in anderen Bereichen materieller Kultur Verwendung fanden.¹⁰ Prominente Beispiele materieller Kultur sind aufwendig gearbeitete Masken und Wappen- bzw. Totempfähle oder reichverziertes Festtagsbesteck und vor allem Festtagsgeschirr (*feast dishes*).¹¹ Insgesamt lässt sich nicht nur der gesamte Komplex elaborierter Holzverarbeitungstechniken als Kulturmotiv bezeichnen, sondern nehmen einige der damit verknüpften Objektkategorien – allem voran jene Masken, Wappenpfähle und *feast dishes* – für sich genommen bereits den Status eines solchen ein. Darüber hinaus folgt die grafische Verzierung all dieser und anderer Objekte trotz gruppenspezifischer Akzente im Wesentlichen den gleichen Gestaltungsprinzipien, die unter dem von Bill Holm in *Northwest Coast Indian Art. An Analysis of Form* (1965) geprägten Begriff der *formline art* als ein weiteres, die *Northwest Coast culture area* charakterisierendes, Kulturmotiv zusammengefasst wurden.¹² Im Hinblick auf sowohl jenen Komplex von Holzverarbeitungstechniken und den damit verknüpften hölzernen Objekten als auch in Bezug auf jene *formline art* war ein bestimmter Werkstoff von besonderer Bedeutung – das Holz des an der gesamten Nordwestküste heimischen *western red cedar* (*Thuja plicata*, Riesen-Lebensbaum). Das Holz dieser bis zu 70 Meter hohen Bäume, die

10 Damit sind die diversen Techniken zum Schnitzen aber auch Verbinden von Hölzern durch Holznägel (Dübel), das Binden und Zusammennähen mit Hilfe von pflanzlichen Fasern und schließlich Zinkung gemeint. Deimel et al. (2011), Jonaitis (1991), Stewart (1977, 1984) und Turner (2007) geben Einblicke in diese Techniken.

11 Zu den gängigen *feast-dish*-Formen gehören neben Tierformen und anthropomorphen Gefäßen große Servierschalen, die mal mehr mal weniger eindeutig Miniaturen von Kanus darstellen. Wie Aldona Jonaitis erklärt, sei das »quintessential image of richness [...] a canoe laden with expensive goods.« (Jonaitis 2006: 148) Mit Bezug auf Festtagsgeschirr in Kanuform erläutert sie weiter: »Canoe shaped dishes [...] represent a miniaturized wealth-bringer, now fully loaded with abundant food.« (Ebd.) Entsprechend erinnert auch die Gestaltung der großen Servierlöffel nicht selten an die zum Kanu gehörenden Paddel.

12 Diese Gestaltungsprinzipien betreffen nicht nur Webarbeiten und zweidimensionale Verzierungen von bspw. *bentwood*-Kisten, Trommeln oder Hausfassaden in Form von Malerei, Reliefschnitzereien und Intarsien, sondern ebenso die dreidimensionale Gestaltung von bspw. Wappenpfählen, Masken, Rasseln, Schlaghölzern oder Festtagsgeschirr und -besteck. Holm hebt hervor: »The principles that govern two-dimensional design can also be applied to the plastic art of the area; in fact, the two art expressions are so interrelated that it is at times hard to say where one ends and the other begins.« (Holm 1965: 14) Für eine Überblicksdarstellung gruppenspezifischer Akzentuierung indigener *formline art* siehe Stewart (1973).

mitunter mehrere Meter Durchmesser erreichen, ist leicht, langlebig und lässt sich verhältnismäßig einfach bearbeiten. Nicht zuletzt bieten sein Gewicht, seine Beständigkeit und insbesondere seine Struktur (arm an Astlöchern und mit langen, geraden und ungebrochenen Fasern) nicht nur beste Voraussetzungen für die Anwendung der Bugholztechnik, wie sie bei *bentwood*-Kisten und Einbäumen zum Einsatz kam. Darüber hinaus ermöglicht die Struktur des Holzes das Zerlegen großer Baumstämme allein mit Hilfe von Keilen in lange, gerade und gleichmäßige Planken.¹³ Diese Eigenschaft steht zudem in einem unmittelbaren Zusammenhang mit dem historischen Hausbau und letztlich der Siedlungsstruktur bzw. dem jahreszeitlichen Wechsel von Sommer- und Wintersiedlungen, die weitere prominente Kulturmotive darstellen – hierzu mehr in Kapitel 1.2.1. So fanden sich an der gesamten Küste Langhäuser, die zwar unterschiedlich aussahen, aber nach dem gleichen Prinzip gebaut waren: Wie überdimensionale und lange Schindeln wurden die Planken an permanent fixierte, tragende Balken befestigt und bildeten so Dach und Wände. Diese Bauweise erlaubte es, ganze Langhäuser (bis auf die Balken) in kürzester Zeit abzubauen, die Planken auf Boote zu verfrachten und an einen anderen Ort zu bringen, an dem wiederum permanent fixierte Balken darauf warteten, ein temporäres Dach und Wände zu bekommen.

Abgesehen vom Holz waren die verschiedenen Rindenfasern des *western red cedar* von zentraler Bedeutung (Drucker 1963: 61-62). Vor der Verbreitung moderner Textilien wurden daraus nicht nur Seile, sondern ebenso Kleidung, Hüte, Matten und Körbe hergestellt (Stewart 1984; Turner 2007). Manche Stücke waren sogar wasserdicht. Das liegt daran, dass die Rindenfasern des *western red cedar* bei Kontakt mit Wasser quellen, wodurch sich die Maschen entsprechend eng verarbeiteter Kleidung, Hüte, Matten und Körbe so stark verdichten, dass kein Wasser mehr hindurch dringen kann. Dieser Effekt wurde nicht nur für effektiven Regenschutz genutzt, sondern ebenso für wasserdichte Körbe, in denen mit Hilfe von heißen Steinen gekocht wurde (Stewart 1977: 130-131). Insgesamt, so stellt die kanadische Ethnobotanistin Nancy J. Turner fest, lässt sich die Rolle von *western red cedar* sowohl als wichtigster Werkstoff als auch als richtungweisendes Element indigener Kultur an der pazifischen Nordwestküste kaum überbetonen. Er sei, so Turner, »the cornerstone of Northwest Coast aboriginal culture« (Turner 2005: 12).

Die Liste der Kulturmotive, welche die indigenen Kulturen der Nordwestküste von jenen im restlichen Nordamerika abheben, könnte noch weiter fortgesetzt werden. Das Kulturmotiv, das die Nordwestküste zu einer der bekanntesten Regionen kulturwissenschaftlicher Forschung gemacht hat, ist jedoch der Handlungskomplex, der unter der Bezeichnung »Potlatch« maßgeblichen Einfluss auf Diskurse zu den transaktionalen Grundlagen menschlicher Gesellschaften genommen hat.

13 Siehe hierzu Garrick (1998) und Stewart (1984: 41-42). Mit der gleichen Technik wurden auch Planken aus Baumstämmen gelöst, ohne die Bäume zu fällen. (Ebd.)

Potlatch

Die Frage, was ein Potlatch oder Potlatch-Fest ist, lässt sich nicht einfach beantworten. Drucker und Robert F. Heizer halten hierzu treffend fest: »The term ›potlatch‹ derives from Chinook jargon^[14] and means simply ›to give‹. (All discussants of the potlatch must make this statement; it is the only thing, we all agree on!).« (Drucker und Heizer 1967: 8) Der deutsche Ethnologe, Linguist und Nordwestküsten-Spezialist Henry Kammler macht darüber hinaus klar, dass sich die etymologischen Wurzeln dieses Begriffs auf die Bezeichnung *pačittl* aus dem Nuučaanul (Nuu-Chah-Nulth, einer Süd-Wakash-Sprache an der Westküste von Vancouver Island) zurückführen lassen (Kammler 2009: 208). Ausgehend von seiner ursprünglichen Bedeutung als Bezeichnung für einen »auf Reziprozität beruhenden individuellen Gabentausch« (ebd.), habe

»[...] ›pačittl‹, vermittelt durch die englischsprachigen Pelzhändler des ausgehenden 18. Jahrhunderts, als allgemeiner Terminus für ›geben‹ Eingang in das Handelspidgin Chinook-Jargon gefunden [...] und von dort aus in der lautlichen Form ›potlatch‹ (patleč) ein Eigenleben auch im ethnologischen Jargon entfaltet.« (Ebd.: 214)

In *The Potlatch Papers. A Colonial Case History* (1997) zeichnet der kanadische Literaturwissenschaftler Christopher Bracken ein detailreiches Bild dieses Eigenlebens. Anhand einer diskursanalytischen Auseinandersetzung mit dem von 1885-1951 rechtskräftigen *potlatch ban* (Potlatch-Verbot) anhand der sogenannten *potlatch papers*¹⁵ zeigt Bracken, wie die kanadische Kolonialgesetzgebung des 19. Jahrhunderts »den« Potlatch im Zuge einer strengen Assimilationspolitik erfunden hat, um ihn anschließend verbieten zu können. Allerdings muss gesagt sein: Wenn hier von der kolonialgesetzlichen Erfindung des Potlatch die Rede ist, heißt das nicht, dass es keine Potlatch-Feste gab oder gibt. Es bedeutet aber, dass Potlatch als begriffliches Konzept mit Vorsicht behandelt werden muss. Nicht zuletzt deshalb, weil es unter den verschiedenen Sprachgruppen verschiedene Bezeichnungen für diverse kulturelle Praktiken gibt, die unter dem Begriff des Potlatch vereinheitlicht angesprochen wurden und werden – vor allem aber wegen der engen Verknüpfung des Begriffs mit der Kolonialgeschichte und der Marginalisierung der indigenen Bevölkerung im Gebiet des heutigen British Columbia.

14 Als Chinook Jargon oder Chinook Wawa wird eine Pidgin-Sprache bezeichnet, die spätestens seit dem 18. Jahrhundert und bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts hinein an der Westpazifikküste vom heutigen Oregon über Washington und British Columbia bis nach Alaska und Yukon als Handelssprache (später auch als Verkehrssprache in Fischfabriken und Holzfällerlagern) etabliert war.

15 Der Begriff »*potlatch papers*« bezieht sich auf den dokumentierten Schriftverkehr zwischen der Regierung in Ottawa und Regierungsvertretern, Missionaren und Ethnologen in British Columbia im Zusammenhang mit dem *potlatch ban*.

Worum also geht es bei Potlatch-Festen?¹⁶ Um diese Frage zu beantworten, muss vorangestellt werden, dass die indigenen Gesellschaften der Nordwestküste zum Teil stark stratifiziert waren – und es in gewisser Hinsicht bis heute sind.¹⁷ Entsprechend stellt Drucker im Zuge einer Analyse des Ineinandergreifens von sozialem Rang, Vermögen und Verwandtschaft in *Rank, Wealth, and Kinship in Northwest Coast Society* (1939) fest: »Northwest Coast society was organized on no idealistic premises of the equality of man. Each individual had his place in the arbitrarily calibrated social structure of his community.« (Drucker 1939: 55) Dabei macht er jedoch deutlich, dass die Rede von Klasse, »except of the division of society into freemen and slaves« (ebd.), in diesem Zusammenhang nicht angebracht ist. Um von Klassen sprechen zu können, müsste es klassenspezifische Unterschiede kultureller Teilhabe geben. Dies sei an der Nordwestküste aber nicht der Fall. Vielmehr gebe es unter den *freemen* eine »unbroken series of graduated statuses« (ebd.). Statusspezifische Unterschiede bestünden dann lediglich »in the extent of [cultural] participation, not kind« (ebd.: 56).¹⁸

Während Sklaven*innen meist Kriegsgefangene oder Personen waren, die durch Verschuldung oder andere Widrigkeiten zu Leibeigenen wurden¹⁹, wird der Rang einer Person bis heute durch die Zugehörigkeit zu einer Verwandtschaftsgruppe sowie dem Rang der Verwandtschaftsgruppe im Verhältnis zu anderen definiert. Die individuellen Positionen innerhalb dieser Rangfolgen sind mit bestimmten Namen bzw. Namenstiteln identisch, an die wiederum bestimmte hereditäre Rechte – oder auch Pflichten – geknüpft sind. Potlatch-Feste stehen im konstitutiven Zusammenhang mit der hereditären Weitergabe dieser Namen, Rechte, Pflichten und Rangfolgen – kurz: mit den soziokulturellen Strukturen der indigenen Gesellschaften. Mit Rückgriff auf einen Schlüsseltext der Potlatch-Forschung von H.G. Bartlett, *The Nature of the Potlatch* (1938), fasst Kammler die Grundzüge dieses Kulturmotivs folgendermaßen zusammen:

»Beim Potlatch handelt es sich grundsätzlich um von Adligen veranstaltete Übergangsriten, in denen Namenstitel einer Verwandtschaftsgruppe an Erben weitergegeben werden. Gültigkeit erlangen die dergestalt neu besetzten Adelspositionen nur durch die Zeugenschaft möglichst vieler hochrangiger Gäste aus anderen

16 Für einen Überblick über die wesentlichen Interpretationen von Potlatch-Festen in der ethnologischen Forschungsgeschichte siehe Suttles und Jonaitis (1990: 84-86).

17 Da die hier und im Folgenden behandelten soziokulturellen Strukturen in Verbindung mit Potlatch-Festen einen wichtigen Teil des zeitgenössischen indigenen kulturellen Selbstverständnisses darstellen, verwende ich in diesem Zusammenhang konsequent das Präsens.

18 Siehe hierzu auch Codere (1957: 485).

19 Sklaverei existiert in diesen Gesellschaften spätestens seit dem Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr. Zudem fällt der Begriff der Sklaverei in diesem Kontext nicht eindeutig mit dem westlichen Konzept der Sklaverei zusammen. Zur Sklaverei in indigenen Gesellschaften an der Nordwestküste in der Prä- und auch Post-Kontakt-Ära siehe Donald (1997).

Familienverbänden und Ethnien, wofür sie aus den Händen der Gastgeber im großen Umfang Gaben erhalten, deren Annahme den Vorgang legitimiert.« (Kammler 2009: 201)

Im Hinblick auf die Betonung der Zeugenschaft (Barnett 1938) und Legitimierung oder Validierung (Godelier 1999: 111; Jonaitis 1991: 11) erscheinen Potlatch-Feste damit als Inszenierungen von Identität. Entscheidend ist, dass diese Identität bzw. die soziokulturellen Strukturen, die sie zum Ausdruck bringt, unmittelbar mit territorialen Rechten (und somit den Ressourcen dieser Gesellschaften) wie auch kosmologischen Vorstellungen über die Ordnung der Welt verknüpft sind, welche die Gäste und der Gastgeber in jenem Wechselspiel von Inanspruchnahme und Bestätigung performativ-affirmativ nachvollziehen.²⁰ Darüber hinaus spielt die Affirmation und Weitergabe von kulturellem Wissen über Protokolle, Verwandtschaftsverhältnisse, (mythische) Abstammungen, normative Ordnungen, Gesänge, Tänze etc. eine wesentliche Rolle. Kammler spricht vom Potlatch daher als der »kulturellen Kerninstitution« der Nordwestküste (Kammler 2009: 204).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass es sich beim Potlatch um ein Beispiel für jene Momente soziokultureller Kohäsion einer Gesellschaft handelt, für die Marcel Mauss den Begriff des »sozialen Totalphänomens« geprägt hat. D.h., kulturelle Phänomene, in denen alle konstitutiven Elemente einer Gesellschaft (Religion, Recht, Moral, Ästhetik, Ökonomie, soziale Morphologie etc.) eine Rolle spielen und »gleichzeitig und mit einem Schlag zum Ausdruck« kommen (Mauss 1990: 17). Eine Formulierung der amerikanischen Anthropologen Abraham Rosman und Paula G. Rubel hebt ein wichtiges Detail im Zusammenhang mit der Totalität dieser sozialen Phänomene hervor. So sprechen Rosman und Rubel in Bezug auf Potlatch-Feste von »critical junctures« (Rosman und Rubel 1971: 206): »The concept of critical juncture in the social structure can be seen as, in effect, a rite de passage for the society. Potlatches are therefore rites de passage not only for individuals but for a society as well.« (Ebd.) Rosman und Rubel machen damit deutlich, dass bei Potlatch-Festen einiges auf dem Spiel steht: Potlatch-Feste sind nicht nur Ausdruck von Strukturen, sondern markieren als strukturierendes bzw. *umstrukturierendes* Moment sozialer Kohäsion immer auch einen Scheidepunkt des Fortbestehens der jeweiligen Gesellschaft oder Gruppe. So wichtig Potlatch-Feste demnach für die indigenen Kulturen der Nordwestküste sind, so weitreichend können die Folgen sein, wenn etwa ein Potlatch-Verbot es unmöglich macht, auf Veränderungen (Kolonialismus, Umsiedlung, Industrialisierung, Monetarisierung etc.) angemessen und in Bezug auf die indigenen Gemeinschaften diskursiv und gesamtgesellschaftlich zu reagieren. Dies kann zur Regression soziokultureller Kohäsion führen. Umgekehrt ver-

20 Für eine Beschreibung des protokollarischen Ablaufs von Potlatch-Festen siehe Kammler (2009: 209).

weist die prekäre Zentralität dieses Kulturmotivs darauf, dass in Potlatch-Festen das Fundament zum Verständnis der indigenen Kulturen der Nordwestküste liegt.

In der Auseinandersetzung mit Potlatch-Festen innerhalb der Ethnologie, aber auch in den benachbarten kultur- und sozialwissenschaftlichen Disziplinen, wird dieses facettenreiche Phänomen häufig auf einige wenige Elemente, Aspekte oder auch periodische Ausprägungen spezifischer historischer Kontexte reduziert. So ist es vor allem die als »agonistischer« Gabentausch prominent gewordene Ausprägung, die im Bild des Zerstörungspotlatch – »des Festes der Verschwendung und Vernichtung wertvoller Dinge zu Ehren der Gäste« (Hahn 2013: 92) – die Rezeptionsgeschichte und das gemeine Verständnis von Potlatch-Festen prägt.²¹ Die wohl prominenteste Arbeit in diesem Zusammenhang ist Mauss' *Essai sur le Don* (1925, *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*) – eines der grundlegenden Werke der ethnologischen Auseinandersetzung mit Transaktionsprozessen bzw. mit dem Verhältnis zwischen Ökonomie und Kultur. Neben dem von Bronislaw Malinowski beschriebenen Kula-Ring-Tausch Melanesiens (Malinowski [1922] 1984) und dem Wampum (Muschelgeld) der indigenen Bevölkerung der Nordostküste Nordamerikas sowie anderen Beispielen aus dem damaligen Fundus ethnografischer und historischer Literatur nehmen die Potlatch-Feste der Nordwestküste eine wichtige Rolle in Mauss' vergleichender Untersuchung des Gabentauschs ein. Unter der Berufung auf Franz Boas' ethnografisches Material beschreibt Mauss den Potlatch als »totale Leistung vom agonistischen Typ« (Mauss 1990: 25).²² Dabei ist es nicht von der Hand zu weisen, dass diese Form(en) kompetitiver Potlatch-Feste tatsächlich existierten. Wie jedoch die Boas-Schülerin Helen

21 Letztlich hat diese eindimensional vereinheitlichende Auffassung von Potlatch-Festen das generelle Verständnis der indigenen Kulturen an der kanadischen Nordwestküste maßgeblich beeinflusst. Ein Beispiel hierfür ist die Boas-Schülerin Ruth Benedict. Vor dem Hintergrund des Boas'schen Kulturrelativismus, als der Auffassung der Einzigartigkeit und Inkommensurabilität von Kulturen, die je für sich geschlossene Ensembles von spezifischen kulturellen Eigenschaften wie Überzeugungen, Handlungsformen und Objekt-Repertoires darstellen und nur aus sich heraus verstanden werden können, beschreibt Benedict Kulturen in Analogie zu Persönlichkeiten. Im Vorwort zu Benedict's *Patterns of Culture* ([1934] 2005) bestimmt Margeret Mead »her view of human cultures as ›personality writ large«.« (ebd.: xiii). Im Kontext dieser Personifizierung und schließlich Psychologisierung beschreibt Benedict die Kulturen der Nordwestküste als »dionysisch« (ebd.: 175) und attestiert ihnen eine megalomane Paranoia (»megalomaniac paranoid trend«), die – so Benedict – unter den Mitgliedern der Nordwestküstenkulturen ein »essential attribute of ideal man« sei. (ebd.: 222) Obschon sowohl Boas als auch Boas' Schülerin Helen Codere mit Benedict eine kulturrelativistische Grundposition teilen, richten sich beide gegen ihre These, »that a culture, or, at least, some cultures, can be described in terms of a dominant character [...]«. (Codere 1956: 335) Zu Boas' Kritik siehe Hahn (2015: 95).

22 Siehe hierzu insbesondere Godelier (1999: 81-85).

Codere in *Fighting With Property. A Study of Kwakiutl Potlatching and Warfare 1792-1930* (1950) zeigt, stehen diese Formen kompetitiver Potlatch-Feste in einem spezifischen historischen Kontext tiefgreifender demografischer und sozioökonomischer Transformationsprozesse, vor deren Hintergrund sie als periodische Ausformung, aber sicher nicht als dominanter Wesenszug dieser kulturellen Kerninstitution verstanden werden müssen.

Ungeachtet der vorangegangenen selektiven und stark reduzierenden Zusammenfassung der grundlegenden Annahmen und Positionen, wie sie die Potlatch-Forschung und -Literatur prägen, wird bei einer umfassenden Analyse dieses Forschungsfeldes bzw. der kulturwissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Potlatch-Festen (insbesondere mit deren Wandel) eines deutlich: Die spezifische Rolle von Kochen und Essen im Rahmen der Potlatch-Feste fand bislang kaum nennenswerte Beachtung. Dies überrascht um so mehr, bedenkt man, welche zentrale Rolle große Festessen im Zusammenhang mit Potlatch-Festen spielen. Zwar finden Festessen durchaus auch im Rahmen anderer familiärer und gesellschaftlicher Anlässe statt; weshalb ein Potlatch-Fest nicht identisch ist mit einem Festessen (Drucker 1965: 55; Drucker und Heizer 1967: 8; Kammler 2009: 208; Suttles 1991: 104). Nichtsdestotrotz muss klar gesagt sein: Ein Potlatch-Fest ohne (gleich mehrere) Festessen ist undenkbar.²³ Und das nicht nur, weil die oftmals von weit her angereisten Gäste im Zuge der heute zwar meist nur einen Tag bzw. ein Wochenende, früher jedoch mehrere Tage andauernden Spektakel verpflegt werden müssen. Entscheidend ist ein anderer Punkt: Die Festessen selbst folgen minutiösen Protokollen (Konventionen) in Hinsicht auf Sitzordnung (Raum) und Servierfolgen (Zeit bzw. Chronologie), die sich wiederum an Rangfolgen wie auch bestimmten Altersklassen orientieren.²⁴ Hinzu kommen lange Ansprachen vor, während und/oder nach dem Essen, in denen Dank gegenüber den Gästen und spirituellen Gebern ausgesprochen wird, Geschichten und Ursprungsmythen erzählt, sogenannte *feast songs* gesungen und Genealogien referiert werden, die bis in die Zeit mythischer Vorfahren zurückreichen. Zwar auf das ausgehende 18. Jahrhundert bezogen, jedoch heute nicht minder zutreffend, hält der kanadische

23 So stellt etwa auch der kanadische Historiker Coll Thrush klar: »[A potlatch] was virtually unthinkable without feasting: as with blankets and kettles and sacks of flour, social status and spiritual power could be, and were, expressed in salmon and bannock and whale meat.« (Thrush 2011: 10) In diesem Zusammenhang ist auch die Bemerkung einer *elder* (Ältesten) interessant, die ich während eines Besuchs bei der *8th Annual Traditional Foods Conference of the Vancouver Island and Coastal Communities Indigenous Food Network* gehört habe. Im Zuge eines Story-Teller Workshops betonte sie, dass bei einem Potlatch-Fest letztlich das Essen und nicht »blankets« (gemeint sind die berühmten Decken der *Hudson's Bay Company*) im Vordergrund stünden – selbst wenn Anthropologen das immer meinten.

24 Siehe hierzu die Darstellung diverser Festessen in Boas (1921: 751-776).

Historiker Cole Thrush entsprechend fest: »On the Northwest coast, the niceties of dining were serious business.« (Thrush 2011: 11)

Letztendlich waren und sind diese Festessen bzw. die minutiösen Protokolle, denen sie folgen, mehr als nur ernste Angelegenheiten. Genau genommen muss man in Anlehnung daran, wie es weiter oben in Bezug auf die Potlatch-Feste im Allgemeinen formuliert wurde, von den Festessen als performativ-affirmatives Nachvollziehen von Vorstellungen über die Ordnung der Welt sprechen. In dem Sinn, dass sich diese Ordnung in den Protokollen und Strukturen der Festessen raumzeitlich reflektiert (Walens 1981). Nicht zuletzt stellen gerade Lebensmittel den wichtigsten Bestandteil jener Dinge dar, die an die Gäste verteilt werden. Ein Potlatch-Fest, bei dem vor allem das sogenannte *grease* (Fischöl)²⁵ an die Gäste ausgegeben wird, gilt dabei nach wie vor als eine der spektakulärsten und prestigeträchtigen Formen, die solch ein Ereignis annehmen kann (Boas 1921: 755-756).²⁶ Im Anschluss an ein Potlatch-Fest werden die alimentären Gaben dann von den Gästen zusammen mit den Resten der opulenten Festessen mit nach Hause genommen, wo sie gemeinsam mit den Daheimgebliebenen geteilt und verspeist werden. Dies geschieht wiederum nicht ohne eine Erläuterung ihrer Herkunft in einer Ansprache, wodurch die Ansprüche des Gastgebers über die Grenzen des eigentlichen Potlatch-Festes bis in die Heimat der Gäste getragen werden.

Der kanadische Anthropologe und Suttles-Schüler Stuart Piddocke greift diesen Aspekt der alimentären Gaben und Essensreste in *The Potlatch System of the Southern Kwakiutl. A New Perspective* (1965) heraus und betont den distributiven Effekt der Potlatch-Feste. So würde die Verteilung alimentärer und anderer Potlatch-Gaben an die anwesenden Gäste Verteilungsungerechtigkeiten innerhalb und zwischen verschiedenen Verwandtschaftsgruppen nivellieren. Die Validität dieser These ist jedoch verschiedentlich in Zweifel gezogen worden. Zwar kann die Redistribution von Ressourcen sicher als ein Aspekt von Potlatch-Festen verstanden werden. Allerdings gibt es keine Grundlage, auf der sich eine Reduktion auf diese Funktion rechtfertigen ließe (Anderson 2005: 194-196).²⁷

Ohne an dieser Stelle zu versuchen, die Rolle von Essen im Kontext von Potlatch-Festen auf eine Funktion oder Bedeutung zu reduzieren, wird deutlich,

25 Da es in den verschiedenen indigenen Sprachen entsprechende Eigenbezeichnungen für dieses zentrale Element der indigenen Ernährungskulturen der Nordwestküste gibt, wird hier der englische Begriff verwendet. Das Thema *grease* wird in Kapitel 1.2.1. eingehender besprochen.

26 Für Kwakwaka'wakw halten Hunt und Boas eine (lose) Hierarchie thematischer Festessen fest. Da diese Hierarchien gruppenspezifischen Abweichungen unterliegen, macht es hier keinen Sinn, ins Detail zu gehen.

27 Gerechterweise muss erwähnt werden, dass auch Piddocke die Reduktion der Potlatch-Feste auf redistributive Funktion explizit relativiert (Piddocke 1965: 258).

dass diese kulturelle Kerninstitution der indigenen Bevölkerung der Nordwestküste von der Produktion, Verarbeitung, Konsumption und Redistribution von Lebensmitteln und Speisen durchdrungen ist. Die Erforschung der dezidiert kulinarischen Aspekte des Potlatch könnte folglich neues Licht auf eines der bekanntesten Phänomene der Ethnografie Nordamerikas werfen. Hierzu ist jedoch eine umfassendere Erforschung dieser kulturellen Kerninstitution nötig, als sie hier geleistet werden kann – und soll. Schließlich steht ein anderes Forschungsfeld im Mittelpunkt dieses Buches: die Geschichte, der Wandel und die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen in British Columbia.

Indigene Ernährungskulturen

Einen ersten Hinweis auf die Relevanz und Komplexität dieses Forschungsfeldes findet sich bereits in einem zentralen Werk von einem der wichtigsten Wegbereiter der modernen Ethnologie. Gemeint ist der bereits erwähnte deutschstämmige Nordwestküsten-Spezialist und Begründer der amerikanischen Cultural Anthropology, Franz Boas²⁸, und eine knapp 300 Seiten umfassende Rezeptsammlung in Boas' erstem Band der *Ethnology of the Kwakiutl* (1921: 305-601), die in der Forschungsgeschichte der Nordwestküste kurioserweise bislang so gut wie keine Beachtung gefunden hat. Wie vieles Weitere von Boas' ethnografischem Material wurden die Rezepte von seinem langjährigen indigenen Forschungsassistenten George Hunt gesammelt.²⁹ Dabei stammt der Großteil der Rezepte aus Hunts eigenem familiären Umfeld (Boas 1921: 45). Umso erstaunlicher erscheint die Vielfalt. So befassen sich von den insgesamt 155 Rezepten allein 33, also rund ein Fünftel, mit der Zubereitung von Lachs. Darüber hinaus findet man Rezepte für bspw. »Dried halibut«, »Boiled mountain goat meat«, »Steamed seal-meat«, »Barnacles«, »Seaweed«, »Another way for cooking clover«, aber auch Gerichte wie »Sticky salmon spawn«, »Dried halibut-stomach, boiled and soaked«, »Heringspawn with salmon-berry shoots«, »Unripe elderberries« und »Salal-berry cake«. Auffallend ist, dass die Rezepte keine bloß deskriptiven Handlungsanweisungen darstellen. Sie beschreiben im Detail die involvierte materielle Kultur und deren Handhabe; handeln von Etikette und Respekt und referieren die profanen oder auch spirituellen Protokolle sowie geschlechts- und altersspezifische Arbeitsteilung

28 Zu Boas' Biografie und wissenschaftlichem Wirken siehe Pöhl und Tilg (2009).

29 Hunt war der Sohn des Briten Robert Hunt, einem Mitarbeiter der *Hudson's Bay Company*, und dessen Ehefrau Mary Ebbets (Tlingit, besser bekannt unter ihrem Tlingit-Namen Anisalaga) aus Tongass im Gebiet des Alaska Panhandle. Geboren am 14. Februar 1854 in Fort Rupert (Tsixis) am nordöstlichen Ende von Vancouver Island, wuchs Hunt im Territorium der Kwakwaka'wakw (in älterer Literatur gewöhnlich als Kwakiutl bezeichnet) auf, lernte Kwak'wala (die Sprache der Kwakwaka'wakw; wörtlich »die, die Kwak'wala sprechen«) und studierte deren Kultur. Seine vielseitigen Sprach- und Kulturkenntnisse ermöglichten es ihm als Führer, Dolmetscher und schließlich auch als Boas' Forschungsassistent zu arbeiten.

rund um die Zubereitung, Präsentation, Verteilung und den Verzehr der eigentlichen Speisen.

Trotz dieses Facettenreichtums sind mir lediglich drei Arbeiten bekannt, die sich mehr als nur referentiell auf Hunts Rezeptsammlung beziehen: Während Aldona Joanitis die Rezepte in *Smoked Fish and Fermented Oil. Taste and Smell Among Kwakwaka'wakw* (2006) in Hinsicht auf die Rolle indigener Speisen als »marker of difference« im siedlerkolonialen Kontext Kanadas bespricht³⁰, befasst sich Codere in *The Amiable Side of Kwakiutl Life. The Potlatch and the Play Potlatch* (1956) mit den Rezepttexten im Hinblick auf darin enthaltene Informationen zur sozialen Stratifizierung der indigenen Gesellschaften.³¹ Stanley Walens schließlich präsentiert in *Feasting with Cannibals. An Essay on Kwakiutl Cosmology* (1981) eine Sichtweise auf Hunt und Boas' Rezeptsammlung, in der die einzelnen Texte weniger als Handlungsanweisungen bestimmter Zubereitungsprozesse als vielmehr detaillierte Beschreibungen sozialkonstitutiver Situationen diskutiert werden, in denen sich – ganz im Sinn Mauss' – die indigene Lebenswelt als Ganzes artikuliert.

»In those pages of recipes lies the key to the entire organization of Kwakiutl social and mental life. The so-called recipes are not recipes in our sense of the word, but rather accounts of the social events that comprise the preparation, preservation, cooking, serving, and eating of food at meals. The accounts include such important data as when the food is eaten, by whom, whether guests may be invited or indeed must be invited; how rules of ownership, the division of labor, and social rank affect food distribution; the patterns of interaction between members of the family, household, numaym^[32], and tribe; and the ritual relationships between mankind and the spirit beings who provide humans with sustenance. Since Kwakiutl social and intellectual life centers around the entire gestalt of eating and assimilation,

30 »[...] Food in some way distinguishes the Kwakwaka'wakw from their colonizers and thus serves as a marker of difference.« (Jonaitis 2006: 142) Jonaitis betont hier die teils sehr spezifischen Geschmäcker, Gerüche und Konsistenzen der historischen Ernährungskulturen der Kwakwaka'wakw.

31 »The 300 pages of Kwakiutl recipes contain a mass of detailed data on Kwakiutl society, much of which is relevant to the questions of whether there are classes or whether there is a class of commoners in Kwakiutl society.« (Codere 1957: 485)

32 Die Bezeichnung »numaym« ist eine englische Abwandlung eines Kwak'wala Begriffs und bezieht sich auf die oben im Zusammenhang mit den Potlatch-Festen erwähnten Verwandtschaftsgruppen (in diesem Fall bei den Kwakwaka'wakw). Suttles und Jonaitis schreiben hierzu: »Boas [...] identified the corporate group of Kwakiutl society as the numaym [...] dropping his earlier terms gens and clan on the grounds that they implied unilineal descent. It appeared that kinship was reckoned bilaterally, and the numaym was a nonexogamous group in which membership was optionally through father or mother and even marriage.« (Suttles und Jonaitis 1990: 87)

these pages of descriptions of rites concerning food are the most important data we could hope for.« (Walens 1981: 89, Hervorheb. S.R.S.)

Interessanterweise kommentieren Joanitis und Walens beide das allgemeine Desinteresse an Hunt und Boas' Rezeptsammlung und bestätigen damit den Eindruck, dass es sich dabei um einen zumindest stark vernachlässigten Teil des ansonsten nahezu flächendeckend bearbeiteten Boas'schen Materials handelt.³³ Angesichts des großen Forschungsinteresses an den historischen indigenen Ernährungskulturen der Nordwestküste, wie es sich in der Fülle an heute verfügbaren Publikationen zu dieser Thematik niederschlägt³⁴, überrascht dieses Desinteresse an einer dezidiert analytischen Auseinandersetzung mit Hunt und Boas' Rezeptsammlung umso mehr. Zugleich existieren in Bezug auf die zeitgenössischen Ernährungskulturen und die Transformationsprozesse, die die indigenen Ernährungskulturen in den letzten 250 Jahren geprägt haben, unzählige kulturwissenschaftliche Untersuchungen sowie Fachliteratur diverser anderer Wissenschaftsbereiche, aufwendig produzierte Dokumentarfilme und schließlich auch künstlerische Arbeiten, die versuchen, die Geschichte und den Status quo indigener Ernährungskulturen in den öffentlichen Diskurs zu bringen. Auffällig ist, dass sich der bei weitem überwiegende Teil dieser Auseinandersetzungen mit den indigenen Ernährungskulturen mit den negativen Auswirkungen der Einführung und Verbreitung neuer Lebensmittel, der Regression kulinarischer Wissenskulturen und Praktiken, dem Verlust von Ernährungssicherheit und -souveränität und schließlich den diätisch bedingten gesundheitlichen Problemen befasst, mit denen der Großteil der indigenen Bevölkerung in British Columbia und anderen Teilen Kanadas heute konfrontiert ist. Insgesamt ermöglichen die verschiedenen Quellen eine sehr konkrete Vorstellung von den historischen Ernährungskulturen, den Transformationsprozessen

33 Jonaitis zitiert etwa den Anthropologen Victor Barnouw: »Boas recorded pages after pages of blueberry-pie recipes [...]. We do not know to what use they may ultimately be put.« (Barnouw nach Jonaitis 2006: 143) Ebenso schreibt Walens: »The more than three hundred pages recipes [...] have often been singled out by anthropologists as an example of how Boas' particularist bias forced him to collect trivial, useless materials.« (Walens 1981: 89)

34 Es genügt an dieser Stelle auf zwei komplementäre Publikationen hinzuweisen, die mit ihrem jeweiligen Fokus auf einerseits tierische und andererseits pflanzliche Nahrungsmittel zusammengenommen das gesamte Spektrum historischer indigener Ernährungskulturen umspannen: In Bezug auf tierische Nahrungsmittel veröffentlichten Harriet V. Kuhnlein und Murray M. Humphries die Online-Publikation *Traditional Animal Foods of Indigenous Peoples of Northern North America* (2017, traditionalanimalfoods.org). Dabei handelt es sich um eine interaktive Enzyklopädie, in der Kuhnlein und Humphries den Status quo der verfügbaren Literatur und Wissensbestände zur Diversität und spezifischen Rolle tierischer Nahrungsmittel für die indigenen Ernährungskulturen Nordamerikas (und Grönlands) zusammengetragen haben. Ergänzt wird dieses beispiellose Überblickswerk durch Turners zweibändiges ethnobotanisches Opus *Magnum Ancient Pathways, Ancestral Knowledge. Ethnobotany and Ecological Wisdom of Indigenous Peoples of Northwestern North America* (2014).

und vom Zustand, in dem sich die Ernährungskulturen eines Großteils der indigenen Bevölkerung heute befinden. Das Phänomen indigener Gastronomie bzw. der Prozess indigener gastronomischer Professionalisierung spielte dabei jedoch keine Rolle. Vielmehr stellt dieser Aspekt indigener kulinarischer Kulturgeschichte an der Nordwestküste bislang einen tatsächlichen blinden Fleck dar. So haben mich auch nicht ethnohistorische Recherchen, sondern erst meine Erfahrungen im Zuge empirischer Forschung und insbesondere das Scheitern meiner Erwartungen an indigene gastronomische Betriebe auf diese Forschungslücke aufmerksam gemacht.

Ethnografisches Neuland

Ausgehend von einer umfassenden Recherche zur Geschichte und dem Wandel indigener Ernährungskulturen in British Columbia, habe ich mich in den ersten Tagen meiner ersten Forschungsreise im Sommer 2013³⁵ auf die Suche nach Orten gemacht, an denen man die Zutaten und Techniken, Geschmäcker und Gerüche indigener Ernährungskulturen erfahren kann. Dabei bin ich in Vancouver auf das damals einzige indigene Restaurant gestoßen: das *Salmon n' Bannock*. Die Diskrepanz meines angelesenen Wissens über die historischen indigenen Ernährungskulturen auf der einen und die gastronomische Interpretation von zeitgenössischem indigenem Kochen und Essen im *Salmon n' Bannock* auf der anderen Seite haben schließlich mein Interesse an dem Phänomen indigener Gastronomie geweckt – hierzu mehr in Kapitel 2.1.1. Wie sich im Verlauf meiner anschließenden Recherche bald herausstellte, handelt es sich bei indigener Gastronomie bzw. dem Prozess gastronomischer Professionalisierung indigener Ernährungskulturen um ein im Wachsen begriffenes Nischenphänomen. Auf der Suche nach entsprechender akademischer Literatur wurde jedoch schnell klar, dass dieser Aspekt indigener Lebenswelten bislang weder in der Ethnologie noch in irgendeiner der benachbarten kulturwissenschaftlichen Disziplinen Beachtung gefunden hat. Mit dieser Erkenntnis, tatsächliches Neuland im Bereich der Nordwestküstenethnografie zu betreten, konzentrierte ich meine Forschungsarbeit schließlich auf das Feld indigener Gastronomie.

Zuallererst ging es um eine Bestandsaufnahme und die damit verknüpfte Skizze einer Kulturgeschichte der gastronomischen Professionalisierung indigener Ernährungskulturen. Hierzu waren zunächst ausgiebige Recherchen in Online-, Zeitungs- und Stadtarchiven maßgeblich. Hinzu kamen persönliche Nachfragen an den Orten und bei den Personen, die ich im Zuge dieser Recherchen ausfindig machen konnte, um von dort aus das Ausmaß der Entwicklung gastronomischer Professionalisierung abseits der spärlich verfügbaren Informationen in Archiven

35 Zwischen Sommer 2013 und Winter 2016 habe ich im Rahmen von sieben Forschungsaufenthalten insgesamt ein halbes Jahr in British Columbia und Alberta verbracht.

und vereinzelt Erwähnungen in Print- und Onlinemedien erfassen zu können. Ein wichtiger Teil der Bestandsaufnahme war die Suche nach Netzwerken von indigenen Gastronom*innen und Köch*innen: Wie viele indigene Köch*innen und Gastronom*innen mit einem Fokus auf indigene Ernährungskulturen gibt es? Kennen sie sich untereinander? Gibt es Plattformen? Gibt es Austausch? Gibt es Kollaborationen? Gibt es eine geteilte Agenda? Wer bildet aus, wen und wo?

Ein wichtiger Aspekt beim Betreten dieses ethnografischen Neulands ist die Frage der Zugänglichkeit zum Milieu indigener Gastronom*innen und Köch*innen. Schließlich ist es kein Geheimnis, dass die Welt der Gastronomie – egal ob indigen oder nicht-indigen – in gewisser Weise einer Parallelwelt gleichkommt. Der New Yorker Koch und Autor Anthony Bourdain machte dies in seiner autobiografischen Milieustudie in *Kitchen Confidential. Adventures in the Culinary Underbelly* (2001) in unverhohlen deutlicher Sprache anschaulich. In seiner Einleitung beschreibt Bourdain die Welt der Gastronomie als:

»a subculture whose centuries-old militaristic hierarchy and ethos of ›rum, bug-gery and the lash‹ make for a mix of unwavering order and nerve-shattering chaos [...]. I can move around easily in this life. I speak the language. In the small, incestuous community of chefs and cooks in New York City, I know the people, and in my kitchen, I know how to behave (as opposed to in real life, where I'm on shakier ground). [...] Many of us have lived and breathed [this life] for most of our days and nights to the exclusion of ›normal‹ social interaction. Never having had a Friday or Saturday night off, always working holidays, being busiest when the rest of the world is just getting out of work, makes for a sometimes peculiar world-view.«
(Bourdain 2001: 3-4)

Wie bekommt man Zugang zu dieser Welt und den Menschen, die in ihr leben? Meine eigenen Erfahrungen als Koch in einem Restaurant in Frankfurt a.M. und selbständiger Caterer ebenso wie meine Vertrautheit mit der Geschichte und Gegenwart moderner Kochkunst haben mir dabei in vielerlei Hinsicht geholfen. Köch*innen reden nun mal gerne mit anderen Köch*innen. Man tauscht sich aus über Ärger mit Lieferant*innen, allergische Gäste und fahriges Mitarbeiter*innen, über die nie schlafende Konkurrenz, gastronomische Konzepte und die neuesten Trends. Mein eigener gastronomischer Hintergrund diente als Eisbrecher in Gesprächen mit indigenen Köch*innen und Gastronom*innen – meist nach Küchenschluss bei Fast Food und ein paar Bier. Im Anschluss an diese informellen Gespräche führte ich mit ihnen, zu einem oder mehreren vereinbarten Terminen, zwischen einer und vier Stunden dauernde semistrukturierte Interviews. Hierfür habe ich jeweils überschaubare und personenbezogene Kataloge von Themenkomplexen erstellt. Diese umfassten biografische Themen (retrospektiv und antizipierend), ereignisbezogene Fragen (bspw. zu kulinarischen Präsentationen im Rahmen der Expo 86, zur Internationalen Kochkunst-Ausstellung 1992 und

2012, zur Winter Olympiade 2010 etc.) sowie Diskussionsthemen in Bezug auf die spezifischen Vorteile und Schwierigkeiten indigener Gastronomie. Eine wichtige Rolle spielten Fragen nach der persönlichen und/oder allgemeinen Agenda indigener Köch*innen und Gastronom*innen sowie die Bedeutung von Konzepten wie Tradition und Authentizität in diesem Zusammenhang.³⁶ Meine Absicht war, meinem Gegenüber als informierter Gesprächspartner eine Reibungsfläche zu bieten, auf deren Grundlage diese, aus dem bereitgestellten Gesprächsstoff, eigene Problemfelder artikulieren und diesbezügliche Ansichten formulieren konnten. Darüber hinaus wurde ich von meinen Gesprächspartner*innen zu verschiedenen *tasting menus* eingeladen, war bei Dreharbeiten zu einer Pilotfolge für eine indigene Kochshow dabei, habe Kochpräsentationen und Vorträge von indigenen Köch*innen besucht und aberhunderte von Kilometern zurückgelegt, um möglichst alle (in British Columbia und Alberta) von mir ausfindig gemachten indigenen Betriebe aufzusuchen und mich an den Speisekarten abzarbeiten.

In Verknüpfung mit den bereits verfügbaren Informationen zur Geschichte, dem Wandel und Status quo indigener Ernährungskulturen bot sich damit die Möglichkeit, jene Lücke der Nordwestküsten-Forschung mit den Grundzügen einer Kulturgeschichte indigener Gastronomie zu schließen. Das vorliegende Buch konzentriert sich infolgedessen auf einerseits die Darstellung der Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British Columbia und andererseits auf die kulturgeschichtliche Einbettung des Prozesses indigener gastronomischer Professionalisierung als deren jüngstes Kapitel. Ergänzend zu den diesbezüglichen, in erster Linie (ethno-)historischen und ethnografischen Darstellungen widmet sich der abschließende analytische Teil der Arbeit der Diskussion der Rolle indigener Gastronomie in der kanadischen Öffentlichkeit. Zum Abschluss dieser Einleitung stellt der folgende Abschnitt die in diesem Zusammenhang diskutierte These vor und gibt zugleich einen zusammenfassenden Überblick über den Aufbau dieses Buches.

These und Aufbau

Im Jahr 2017 feierte Kanada das 150-jährige Jubiläum seiner Gründung als föderaler Staat. Während aus diesem Anlass im gesamten Land Feste veranstaltet wurden, teilten längst nicht alle Bewohner*innen des heutigen Kanadas den Jubel. Vonseiten der indigenen Bevölkerung war neben Gemeinschaftsbekundungen und anhaltender Versöhnungsrhetorik auch vehemente Kritik an der Asymmetrie der be-

36 Während das begriffliche Konzept der Authentizität (und damit implizit auch das der Tradition) erst im 3. Teil thematisiert und der Begriff deshalb bis dorthin vermieden wird, finden zumindest die Begriffe »Tradition« und »traditionell« zugunsten einer besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit trotz ihrer analytischen Unschärfe in dieser Arbeit Verwendung – wenn auch nur vereinzelt und dann in einem lediglich heuristischen Sinn.

stehenden Verhältnisse zu hören. Schließlich lebt ein Großteil der indigenen Bevölkerung im siedlerkolonialen Kontext Kanadas nach wie vor als politisch, ökonomisch und kulturell marginalisierte ethnische Minderheit inmitten und zugleich am Rande der nicht-indigenen Mehrheitsgesellschaft. Indes sind die Probleme, die das angespannte Verhältnis zwischen indigener Bevölkerung und nicht-indigener Mehrheitsgesellschaft prägen, so vielschichtig und multikausal, dass die Darstellungen der folgenden Kapitel in dieser Hinsicht unvollständig bleiben müssen.³⁷ Anstatt in die Untiefen der Fülle von Einzelproblemen einzutauchen (nicht zuletzt würde dies zu weit vom eigentlichen Thema wegführen), steht stattdessen ein zentraler Knotenpunkt des bis tief in die Kulturgeschichte Kanadas hineinreichenden Beziehungsgeflechts zwischen indigener und nicht-indigener Bevölkerung im Mittelpunkt der weiterführenden Überlegungen zur Rolle indigener Gastronomie in der kanadischen Öffentlichkeit: Nämlich das Ineinandergreifen von einerseits der Abwesenheit indigener (Alltags-)Kultur im öffentlichen Raum und andererseits dem Fortbestehen historisch gewachsener – pejorativer, idealisierender oder auch nivellierender – Imaginationen von Indigenität und indigenen Lebenswelten vonseiten der nicht-indigenen Bevölkerung.

Nun wäre es falsch, eine gänzliche Abwesenheit indigener Lebenswelten im öffentlichen Raum oder in öffentlichen Diskursen zu behaupten. Allerdings ist die Wahrnehmung der indigenen Bevölkerung durch die nicht-indigene Mehrheitsbevölkerung in weiten Teilen eine medial vermittelte und überdies in erster Linie durch Bilder indigener Proteste und Forderungen im Zusammenhang mit Themen wie Umweltschutz, Landrechten, politischer Souveränität und kultureller Anerkennung geprägt. Dabei gibt es streng genommen durchaus diverse Möglichkeiten, in »direkten Kontakt« mit einzelnen Aspekten zeitgenössischer indigener Lebenswelten zu kommen. Dies betrifft vor allem die Tourismusindustrie und zeitgenössische indigene Kunst. Allein, während im Bereich des Tourismus stereotype Imaginationen von Indigenität eher bedient als unterlaufen werden, ist für zeitgenössische indigene Kunst die Konzentration auf kritische Auseinandersetzungen mit der Kolonialgeschichte und der anhaltend konfliktgeladenen Beziehung

37 Zwar werden einige dieser Probleme im Verlauf angesprochen. Da der Fokus hier nicht auf der Kolonialgeschichte Kanadas, sondern auf der Kulturgeschichte und gastronomischen Professionalisierung indigener Ernährungskulturen liegt, wird auf diesbezügliche Problemfelder nur soweit eingegangen, wie dies im Hinblick auf Validität und Vollständigkeit der Darstellungen notwendig ist. Für Arbeiten, die sich explizit mit der Kolonialgeschichte Kanadas und zeitgenössischen Dekolonialisierungsdiskursen befassen und die aufgrund ihres Detailreichtums einen hinreichenden Überblick über relevante Personen, Schauplätze, Ereignisse und Literatur geben, siehe beispielhaft Christoph Brackens *The Potlatch Papers. A Colonial Case History* (1997) und Glen S. Coulthards *Red Skin, White Masks. Rejecting the Colonial Politics of Recognition* (2014).

von indigener und nicht-indigener Bevölkerung charakteristisch. Die Frage ist jedoch, welche Öffentlichkeit mit dieser Kritik konfrontiert wird – bzw. sich konfrontieren lässt. Wen erreicht sie? Wer besucht Museen und Galerien mit moderner Kunst? Wer erscheint zur Eröffnung eines neuen Denkmals zum Gedenken der Opfer des Residential School Systems? Wer nimmt an einer Freiluft-Performance in den Straßen von Vancouvers Downtown Eastside teil, die auf die hunderten indigenen Frauen aufmerksam macht, die in den letzten Jahrzehnten verschwunden sind oder im öffentlichen Raum Opfer von sexueller Gewalt wurden? Wer kommt zu Auftritten indigener Stand-up Comedians, die sich auf selbstironische Art und Weise mit »Indianer«-Stereotypen und dem Verlust territorialer, politischer und kultureller Souveränität auseinandersetzen und dabei kein einziges gutes Haar an der Siedlergesellschaft (oder Europäer*innen im Allgemeinen) lassen? Salopp gesagt, rennen diese Formen der Kritik und des Sichtbarmachens bei ihrem meist bestens informierten Publikum offene Türen ein. Der entscheidende Punkt ist, dass diese Kritik (als Form des Sichtbarmachens) nicht nur den Großteil der nicht-indigenen Mehrheitsgesellschaft nicht erreicht, sondern dass darüber hinaus diejenigen Aspekte aus dem Blickfeld geraten, welche direkte Einblicke in die Alltäglichkeit indigener Lebenswelten geben und so gängige Imaginationen von Indigenität und indigenen Lebenswelten (also auch Ernährungskulturen) nachhaltig unterlaufen könnten.

Im Fall indigener Gastronomie, so die Annahme, verhält sich dies jedoch anders. Zwar gibt es Köch*innen und kulinarische Veranstaltungen, die indigenes Kochen und Essen als Medium einer expliziten Auseinandersetzung mit der kolonialen Geschichte und Gegenwart Kanadas instrumentalisieren. Wie weiter unten gezeigt wird, versucht der weitaus größere Teil indigener Köch*innen und Gastronom*innen jedoch nicht – oder zumindest nicht explizit – anti-koloniale Kritik zu formulieren oder öffentliche Diskurse anzustoßen. Sie verkaufen Essen. Und zwar solches, das Teile ihrer eigenen Lebenswelt bzw. zentrale Elemente zeitgenössischer indigener Ernährungskulturen reflektiert – d.h. Lebenswelten und Ernährungskulturen, die aufgrund kontinuierlicher, kulturimmanenter Ausdifferenzierungs- und Diversifizierungsprozesse (die bis in die Zeit vor dem Kontakt mit europäischen Entdeckern zurückreichen) durch eine irreduzible Diversität charakterisiert sind, die (wie weiter unten argumentiert wird) kulturelle Außenseiter irritiert und (gesetzt den Fall eines kontinuierlichen direkten Kontakts) auf diese Weise zum Nachdenken anregen kann. Anstelle der Rekonstruktion – bzw. der Reproduktion geläufiger Imaginationen – einer Vergangenheit, die ihrem eigenen Alltag ferner wäre als *salmon burger*, *fried bologna sandwich*, *Tex-Mex*, *Kraft Dinner* etc., rückt der Großteil zeitgenössischer indigener Köch*innen und Gastronom*innen eben diese kulinarischen Charakteristika indigener Alltagskultur und damit einen selbstbewussten Umgang mit der eigenen (Ernährungs-)Kultur in das Zentrum ihres Küchenprofils – also genau solche

Elemente (Gerichte, Kochtechniken und Zutaten), die am deutlichsten jene kontinierlichen Ausdifferenzierungs- und Diversifizierungsprozesse widerspiegeln.

Dabei darf nicht unerwähnt bleiben, dass das Küchenprofil dieser Köch*innen und Gastronom*innen – aufgrund einer gewissen Ähnlichkeit mit zentralen Charakteristika des kanadischen kulinarischen Mainstream bzw. mit einer *industrial mass diet* (Winson 2013) – zugleich den Geschmack nicht-indigener Kanadier trifft. Im Kontext der allgemein bekannten nordamerikanischen Tendenz zum auswärtigen Essen (Mintz 2005) und der nicht minder verbreiteten Vorliebe für Ethnorestaurants aller Art (Ray 2016, Heldke 2001), bietet indigene Gastronomie letztlich, so die Annahme, einen nicht-intellektuellen, nicht-privilegierten, nicht-politischen, kurzum: einen niedrigschwelligen Raum kultureller Vermittlung, in dem Vertreter*innen der nicht-indigenen Bevölkerung mit der Historizität und vielschichtigen Diversität indigener Lebenswelten in direkten Kontakt kommen können. Der Punkt ist, indem indigene Gastronomie nicht-indigene Erwartungshaltungen mit zentralen Elementen der lebensweltlichen Realität der indigenen Bevölkerung im Kanada des 21. Jahrhunderts konfrontiert, werden erstens etwaige pejorative, idealisierende oder auch nivellierende Imaginationen von Indigenität einem Stresstest ausgesetzt, wodurch zweitens die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen einen wichtigen Beitrag zur Re-Imagination von Indigenität und damit zum Unterlaufen jenes Ineinandergreifens von Marginalisierung und Imagination leisten kann. Zusammenfassend lautet die These, wie sie in der abschließenden Diskussion im letzten Teil dieser Arbeit erörtert wird, deshalb:

Indigene Gastronomie konstituiert niedrigschwellige Räume kultureller Vermittlung, in denen die konfliktarme Konfrontation tradierter Imagination indigener Ernährungskulturen sowie von Indigenität im Allgemeinen mit der Historizität und Diversität indigener Alltagskultur entsprechende Re-Imaginationen indigener Ernährungskulturen und Indigenität evozieren kann. Vor dem Hintergrund der Annahme eines konstitutiven Ineinandergreifens von einerseits der Marginalisierung und andererseits der Imagination indigener Lebenswelten in British Columbia und anderen Teilen Kanadas birgt der Prozess indigener gastronomischer Professionalisierung demnach das Potential, den selbsterhaltenden Kreislauf von Marginalisierung und Imagination zu unterlaufen.

In formaler Hinsicht sind die folgenden Darstellungen zur Kulturgeschichte und gastronomischen Professionalisierung indigener Ernährungskulturen sowie die abschließende Diskussion der vorgestellten These in drei Teile gegliedert. Die beiden ersten Teile befassen sich mit den zwei Leitmotiven meiner Auseinandersetzung mit indigenen Ernährungskulturen – gemeint ist erstens die Kulturgeschichte und zweitens die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen in British Columbia. Der 1. Teil skizziert entsprechend zunächst die *Grundzüge einer Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British*

Columbia vom ersten Kontakt mit europäischen Seefahrern in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bis in die Gegenwart. Hierzu gehört zum einen ein Einblick in die Geschichte des Kulturkontakts an der Nordwestküste und damit ein umfassenderes Verständnis der Umstände und Natur der (kulinarischen) Einflüsse, welche die indigenen Ernährungskulturen seit den Anfängen des Austauschs zwischen der indigenen Bevölkerung bzw. den Coastal First Peoples und Europäern geprägt haben. Zum anderen legt eine Darstellung der zentralen Charakteristika der historischen indigenen Ernährungskulturen den Grundstein für die Beschreibung und Diskussion sowohl der stattgefundenen Veränderungen als auch des Status quo zeitgenössischer indigener Ernährungsweisen. Die Darstellungen im 2. Teil rücken anschließend jenes bislang unterrepräsentierte Kapitel der Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British Columbia in den Mittelpunkt der Betrachtung: *Die gastronomische Professionalisierung indigener Ernährungskulturen*. Zu diesem Zweck wird zunächst das Forschungsfeld indigener Gastronomie methodisch abgesteckt. Darauf folgt ein Abriss der Geschichte indigener Gastronomie in British Columbia mittels der ausführlichen Besprechung sechs signifikanter Beispiele gastronomischer Betriebe, die zugleich die Diversität des gesamten Spektrums (von Fine Dining bis Foodtruck) indigener Gastronomie verdeutlichen. Um diese kurze Geschichte indigener Gastronomie in British Columbia hinreichend zu kontextualisieren, wird anschließend der regionale Fokus der Diskussion erweitert und der überregionale (gesamtkanadische) Prozess indigener gastronomischer Professionalisierung in den Blick genommen. Die Teilnahme einer Mannschaft indigener Köch*innen aus verschiedenen Regionen Kanadas bei der *Internationalen Kochkunst-Ausstellung (IKA) 1992* in Frankfurt a.M. dient hierbei als leitendes Narrativ. Insgesamt verdeutlicht die Auseinandersetzung mit dem (überregionalen) Prozess indigener gastronomischer Professionalisierung das rasante Tempo, mit dem die Präsenz entsprechender gastronomischer Betriebe und damit gleichsam zeitgenössischer indigener Ernährungskulturen im öffentlichen Raum in British Columbia und anderen Teilen Kanadas zunimmt. Der 3. Teil *Indigene Gastronomie und die kanadische gastroscape* greift eben diese Feststellung der zunehmenden Präsenz auf und fragt nach der Rolle, die indigener Gastronomie in der kanadischen Gastronomie-Landschaft zukommt. Vor dem Hintergrund einer Positionierung im sich langsam etablierenden Diskurs im Hinblick auf die zwar zunehmende, jedoch nicht minder marginale Präsenz indigener Gastronomie am Anfang dieses dritten und letzten Teils sowie der darauffolgenden Erörterung der Natur tradierter Imaginationen von Indigenität und einer Darlegung des diesbezüglichen selbsterhaltenden Kreislaufs der Marginalisierung und Imagination indigener Lebenswelten in Kanada, wird schließlich die erläuterte These zur Bedeutung indigener Gastronomie als niedrigschwelliger Raum kultureller Vermittlung diskutiert.

Als Ganzes stellt dieses Buch den Versuch dar, jene Lücke in der kulturwissenschaftlichen Forschung und Literatur zur Nordwestküste (bzw. zum indigenen Kanada im Allgemeinen) dadurch zu schließen, dass der Prozess indigener gastronomischer Professionalisierung als jüngstes Kapitel der Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen ernst genommen und in der gebotenen Tiefe dargelegt und diskutiert wird. In Anbetracht dessen, dass insbesondere die kulinarischen Transformationsprozesse im Zusammenhang mit der Einführung und Verbreitung neuer Lebensmittel und Lebensmitteltechniken im Zuge des Kontakts mit der »Alten Welt« eine zentrale Rolle für die Kulturgeschichte indigener Ernährungskulturen in British Columbia und damit gleichsam für ein angemessenes Verständnis indigener Gastronomie spielen, fängt das erste Kapitel des folgenden ersten Teils ganz vorne an – nämlich mit einer kurzen Geschichte des Kulturkontakts in British Columbia.