

Terroir, oder die Verklärung des Lokalen

Sensorieller Fakt oder gastronomisches Dogma? Ein Denkanstoß/eine kritische Bestandsaufnahme

Rengenier RITTERSMA

Die rustikale (Bild-)Sprache der Etikette der Regionalprodukte ist typisch für das Phänomen einer historisch einmaligen Sentimentalisierung der Nahrung: der Freude über die nackte Präsenz von Nahrung haben Glücksgefühle über ihre bloße Provenienz Platz gemacht. Dabei kommt dem Boden eine überragende Rolle zu.

Introduktion

Seitdem ich mich für Gastronomie und Ernährung interessiere, üben Etikette eine unwiderstehliche Anziehungskraft auf mich aus und ich verbringe meine Zeit am liebsten am Tisch mit dem Studium der Etikette. Welche sprachliche Schönheit diese Bedeutungsträger manchmal zu bieten haben, möchte ich anhand eines Beispiels zeigen:

„Eine bewegte Erdgeschichte hat dem Weinland Nahe seine enorme Bodenvielfalt geschenkt: Quarz- und Schieferböden an der unteren Nahe; Porphyr, Metaphyr und Bundsandstein an der mittleren Nahe; rund um Bad Kreuznach Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm. Doch für die Qualität der Naheweine sprechen nicht nur die guten Lagen. Das ausgeglichene milde Klima und das Engagement der Winzer in Weinberg und Keller tun ihr Übriges dazu. Die Kenner sind sich einig: Nahegewächse haben ein großes Potenzial an Frucht, Würze und Gehalt.“

Dieses Etikett entstammt einem völlig anspruchslosen Grauburgunderwein aus dem Nahetal, ersteigert im Supermarkt für gerade 3,99 €. Das ist viel Poesie für ganz wenig Geld.

Zieht man dagegen einen Topf Spreewälder Gurken heran, so sieht man gleich, dass das Produkt zwar eine geschützte geographische Angabe hat, aber weiterhin mutet der Etikettentext eher prosaisch an, jedenfalls verglichen mit dem Etikett der Weinflasche. Am Preis kann es nicht liegen, denn ein Topf mit authentischen Spreewälder Gurken kostet kaum weniger als die fragliche Weinflasche. Wie kann man dieses Pathosgefälle zwischen dem Wein- und dem Gurkenetikett erklären? Sind Winzer etwa Lyriker und Gurkenanbauer allesamt amüsisch? Meine vorläufige hypothetische Erklärung ist, dass die (Bild-)Sprache von Nahrungsmittel-etiketten primär produkt- und eben nicht preisbedingt ist, wobei andererseits auffällt, dass

gerade gastronomische Bodenprodukte¹ besonders anfällig dafür sind, emotional aufgela-den zu werden. Wie es dazu gekommen ist und was es mit dem Boden auf sich hat, wird in dem folgenden Aufsatz dargestellt werden.

Vorbemerkungen zu einem zentralen Begriff: Terroir

Wer Lebensmittel und vor allem wer Roh- oder Feinkostprodukte einkauft, ist geneigt – anders als beim Erwerb von Kleidung, Schmuck oder Möbeln – mehr auf die Herkunft und weniger auf den Preis der Ware zu achten. Die Tatsache, dass Nahrungsmittel über ihre Bedeutungsträger – die Etikette – zunehmend einem Territorium zugeordnet werden können und zugeordnet werden können müssen, ist symptomatisch für die kulturelle Bedeutung dieses Phänomens. Nun ist der heutige Einkauf wegen des überwältigenden Lebensmittelangebots historisch einmalig und deshalb schwer vergleichbar mit vorangehenden Perioden, in denen man einfach aß, was gerade verfügbar war. Dennoch verraten traditionsreiche Produktnamen wie Portwein, Roquefortkäse und Piemonttrüffel, dass bestimmte Nahrungsmittel schon sehr lange mit ihren Herkunftsregionen gleichgesetzt werden.

Dabei geht es im Grunde genommen also nicht mehr um eine rein geographische Zuordnung, sondern vielmehr um die Gleichsetzung des Nahrungsmittels mit einem spezifischen Herkunftsgebiet und umgekehrt. Nicht selten resultieren solche Annahmen in „gastrochauvinistischen“ Behauptungen, dass der Wein, der Käse oder die Pastete einer bestimmten Gegend absolut einmalig und unübertrefflich seien.² Solche Rivalitäten spielen auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene eine wichtige Rolle, vor allem im Mittelmeerraum, wo Ernährung ein wichtiger Bestandteil der eigenen kulturellen Identität ist. Gleichwohl ist das Phänomen des gastronomischen Lokalbewusstseins nicht auf den Mittelmeerraum beschränkt, wie die erfolgreiche „Neuerfindung“ des sogenannten „Walserstolz“-Käses aus dem Vorarlberger Walsertal beispielhaft zeigt. Dieser Rohmilchkäse wurde dank einer intensiven Marketingkampagne und nicht zuletzt dank der neuen Marke „Walserstolz“ ab 1998 zu einem Exportschlager und zu einem Wahrzeichen des Biosphärenparks Großes Walsertal.³

Heutzutage basieren solche Einzigartigkeits- oder Überlegenheitsansprüche vielfach auf dem sogenannten Konzept des Terroirs. Dieses Denkmodell setzt einen unmittelbaren, ja gleichsam **organischen** Zusammenhang zwischen einem Territorium und den Geschmackseigenschaften der dort hergestellten gastronomischen Spezialitäten voraus. Bei diesen gastronomischen

¹ Unter gastronomischen „Bodenprodukten“ verstehe ich nicht nur jene Nahrungsmittel, die im Boden wachsen, sondern auch abgeleitete Produkte, deren Geschmackseigenschaften sich teilweise aus den Weidebedingungen des Viehs und/oder aus den Lagerbedingungen des Produkts herleiten.

² Unter „Gastrochauvinismus“ verstehe ich die Behauptung lokaler, regionaler oder nationaler Überlegenheit in Sachen Gastronomie aufgrund der Herstellung von bestimmten gastronomischen Produkten und/oder aufgrund einer kulinarischen Tradition.

³ Kah & Weixlbaumer, 2010.

Spezialitäten kann es sich sowohl um Rohwaren als auch um Produkte und Gerichte handeln. Das Konzept betrachtet, genauer gesagt, manche Nahrungsmittel als ein typisches Ergebnis einer Interaktion zwischen umweltbedingten Faktoren, d.h. einer genau abgegrenzten Herstellungsregion mit spezifischen physischen Merkmalen einerseits und menschlichen Faktoren, d.h. einer typischen agrarischen und/oder handwerklichen Herstellungsweise (*savoir faire*), andererseits.⁴

Im Grunde genommen besteht das Konzept aus den folgenden Komponenten:

- eine strikt abgegrenzte Herstellungsregion (*territoire*)
- Interaktion zwischen umweltbedingten Faktoren, d.h. spezifischen physischen Merkmalen, einerseits und menschlichen Faktoren, d.h. einer typischen agrarischen und/oder handwerklichen Herstellungsweise, andererseits (*milieu physique + savoir faire*)
- typisches Ergebnis = Singularität (*originalité-typicité*)
- weniger explizit, aber von fundamentaler Bedeutung: dieses typische Ergebnis ist das Resultat eines Bewertungsprozesses (*valorisation*)

Genau betrachtet ist es sogar die letzte Komponente der *valorisation*, die die Ausdifferenzierung in die anderen Komponenten voraussetzt. Heutzutage wirkt der Begriff *produit de terroir* auf einem Etikett wie eine Verheißung, dass einem eine authentische und unverwechselbare lokalgastronomische Sensation bevorsteht. Diese Konzeption ist zwar bestechend, zeigt sich bei näherer Betrachtung aber als problematisch.

Es geht mir in diesem Artikel allerdings nicht um die Dekonstruktion des Terroirkonzepts. Vielmehr sind der durchaus problematische Begriff „Terroir“ und dessen plakative Benutzung kritisch zu beleuchten. Es gilt, die Voraussetzungen des hinter diesem Begriff stehenden Konzepts zu hinterfragen, um gleichsam die Sedimente oder „tieferen Erdschichten“ dieser Verklärung bloßzulegen und so zu verstehen, weshalb gerade gastronomische Produkte und allen voran Bodenprodukte solch einen hohen emotionalen Bindungsgehalt haben.

Dass der Begriff Terroir nicht immer solch positive Konnotationen hervorrief, zeigt der folgende Exkurs in seine Begriffsgeschichte. Man könnte die semantische Strecke, die das Konzept durch die Jahrhunderte hindurch zurückgelegt hat, anhand von Bodenproben aus zwei anrainenden, aber grundverschiedenen Gebieten Deutschlands veranschaulichen. Eine stammt aus der Mittelgebirgslage des Hunsrücks, die andere aus einem Steillagenweinberg

⁴ Eine gute Definition von Terroir wäre: „Un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs ...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité).“ (Bérard & Marchenay, 2004, S. 27).

an der Mosel, wo Rieslingweine produziert werden, deren Terroir heutzutage (!) folgendermaßen beschrieben wird:

„Kaum ein Flecken dieser Erde gibt der Rieslingtraube das Terroir, das Klima und die Feuchtigkeit, um einen Wein mit der Balance von Frucht und Säure, von Finesse und Kraft zu geben wie die Hänge an den Flüssen Mosel, Saar und Ruwer. So kommen die größten restsüßen Weißweine der Welt aus diesem Teil Deutschlands. Nicht ohne Grund: Aufgrund geologischer und klimatischer Besonderheiten eignen sich die Flüsse Mosel, Saar und Ruwer trotz ihrer sehr nördlichen Lage in besonderem Maße für säurebetonte, fruchtige Weine. Der Schiefer erlaubt dabei einen für das Wachstum der Trauben besonders förderlichen Wasserhaushalt und die südlichen Steillagen erfahren eine besonders intensive Sonneneinstrahlung. Der Fluss sorgt für eine Wärmeregulierung.“⁵

Auch ein maßgebliches Handbuch, wie die „Küchenbibel“, bringt den unverwechselbaren Geschmack der Rieslingweine mit deren Terroir in Zusammenhang: „[...] nirgendwo ist man in der Lage, so unvergleichliche Weine hervorzubringen. Die Besten von ihnen sind zwar vergleichsweise blass, doch äußerst aromatisch, von unnachahmlich zarter, filigraner Struktur, großem Nuancenreichtum und Komplexität, eleganter Freiheit, bemerkenswerter Ausdruckskraft.“⁶

Man würde allerdings schwerlich solche Huldigungen der Hunsrücker Scholle finden. Die Erde des Hunsrücks ist gerade noch gut genug, um Gras fürs Vieh oder Raps und Mais für den Antrieb der heiligen Kuh anzubauen. Trotzdem enthalten beide Bodenproben Terroir. Der Witz ist nämlich, dass diese Bewertung stark fluktuiert, je nach dem Jahrhundert, in dem wir uns befinden.

Ursprünglich bezeichnete das Wort Terroir, das aus den Komponenten „terre“ und „territoire“ zusammengesetzt und im 12. Jahrhundert erstmals belegt ist, die Beschaffenheit des Bodens im Hinblick auf die Landwirtschaft. In dieser Situation hätte das Prädikat Terroir sehr wohl auf den Hunsrück und gerade nicht auf die Moselgebiete zugetroffen. Drei Jahrhunderte später diente der Begriff dazu, die Eignung einer Scholle für den Weinbau anzudeuten, was eher für die Moselgegend und gegen den Hunsrück spräche. Diese spezifisch weinkundliche Bedeutung hat letztlich dazu geführt, dass dem jeweiligen Boden nicht nur eine Tauglichkeit, sondern auch eine für den Geschmack relevante Eigenart zugeschrieben wird. Der Ausdruck „Ce produit a un goût de terroir“ ist ein gutes Beispiel hierfür. Aber die konsequent positive Bedeutung dieses Ausdrucks ist auch eher jüngeren Datums, denn begriffshistorische Untersu-

⁵ <http://moselriesling.com/>, 26. November 2010.

⁶ Rose, 2009, S. 600.

chungen haben gezeigt, dass das Konzept Terroir bis ins 20. Jahrhundert ein eher ambivalenter Begriff war, der auch durchaus negative Aspekte umfasste.⁷ So war „un vin de terroir“ im 19. Jahrhundert ein unbedeutender, lokaler, für Connaisseurs völlig uninteressanter Wein, den man also eher im Hunsrück als an der Mosel vorfinden würde. Auch der Ausdruck „goût de terroir“ wies damals noch buchstäblich auf den Aspekt des Erdigen und v.a. des Erdgeruchs hin und ließ von daher eher auf einen Rauhaardackel als auf einen Spitzenwein schließen.

Gleichwohl schlug das Grundprinzip des heutigen Terroir-Konzepts (verstanden in seiner engeren, d.h. önologischen Ausprägung), dass nämlich die Geschmackseigenschaften eines Weines vom Boden seines Herkunftsgebiets herrühren und dass folglich die Herkunft anstatt des sozialen Status seines Herstellers zum primären Qualitätskriterium wuchs, bereits im selben 19. Jahrhundert Wurzeln. Ein erstes theoretisches Bekenntnis zu dieser Lehre finden wir in Denis Morelots Abhandlung *Statistique de la vigne dans le Département de la Côte-d'Or* (Dijon/Paris 1831). In diesem Traktat versuchte der Mediziner, Privatgelehrter **und** Weinbergbesitzer Morelot die Weine des Côte-d'Or-Gebiets aufgrund einer chemisch-mikrobiologischen Analyse ihrer Anbauböden und anderer Standortfaktoren zu klassifizieren. Den Anstoß dazu gab die Erkenntnis, dass die burgundischen Weine überall mehr oder weniger ähnlich hergestellt wurden und trotzdem einen sehr unterschiedlichen Geschmack aufwiesen. Als Morelot daraufhin Bodenproben und mikrobiologische Untersuchungen der Weinberge anstellte und große Unterschiede entdeckte, war seine Schlussfolgerung: der Geschmack vom Wein rührt vom Gestein. Morelots Interesse am Wein war aber, wie gesagt, primär naturwissenschaftlich geprägt. Dennoch kann man ihm ein gewisses Lokalbewusstsein kaum abstreiten: schon nur das Vorkommen des neu kreierten Bezirks Côte-d'Or im Buchtitel wies auf die wachsende Bedeutung des Departements als neue identitätsstiftende Instanz im postrevolutionären Frankreich hin. Wie die Untersuchungen von u.a. Julia Csergo gezeigt haben, erhielten gerade Tourismus und gastronomische Spezialitäten eine Schlüsselrolle bei der Ausformierung dieser Regionalidentitäten. Dabei war das aufstrebende Regionalbewusstsein im Grunde genommen auf ein Ressentiment gegen die zentralistischen Tendenzen der postrevolutionären Verwaltung zurückzuführen.⁸

It's the soil stupid: Zur Verklärung der heimatlichen Scholle!

Präsentierte Morelots Klassifikation von Weingebieten sich noch im Gewand von Gelehrtheit und Akribie, die sich in unzählbaren Bodenproben und Messungen äußerten und in zahlreichen Tabellen niederschlugen, so war die qualitative Zuordnung aufgrund der Herkunftslogik einige Jahrzehnte später schon so selbstverständlich geworden, dass man bereits auf die chemische Beweisführung verzichten konnte. Das wurde z.B. klar um die Jahrhundertwende,

⁷ Flutet e.a. 2007.

⁸ Csergo, 1996, 1997, 1998.

als französische Winzer sich auf einmal mit dem Wettbewerb algerischer Weine konfrontiert sahen. Wurden algerische Rotweine von 1870 bis tief in die 1880er Jahre, als die Reblausplage (Phylloxera) die französische Weinproduktion um etwa 70% verringerte und das Land dazu zwang, Weine zu importieren, noch als guter Ersatz für die Weine des Midi begrüßt, so galten sie ab 1890 als betrügerische Surrogatkonkurrenz. Dass hinter der algerischen Weinproduktion französische Winzer und französisches *savoir-faire* steckten, dass die Anbaufaktoren weitgehend identisch mit dem Midi waren und dass Algerien strikt betrachtet französischer Boden war – es spielte alles keine Rolle mehr. Algerien fiel aus dem kulturellen Raster, das *Terroir* mit **heimatlicher, gallischer** Scholle gleichsetzte, einfach heraus.⁹

Ein anderes Beispiel, wie ein ziemlich willkürlich abgegrenztes Herkunftsgebiet plötzlich verklärt wurde, liefert das Premiumprodukt der französischen Weine schlechthin: der Champagner. In ihrem Buch über die Geschichte des Champagners hat die amerikanische Historikerin Kolleen Guy eindrücklich unter Beweis gestellt, dass diese erste offizielle französische Herkunftsbezeichnung nur unter dem Druck der Konkurrenz in- und ausländischer moussierender Weine zustande gekommen ist und dass die Grenzziehung des Herkunftsgebietes recht arbiträr war.¹⁰ Mit speziellen Bodenqualitäten des fraglichen Territoriums hatte die *appellation d'origine* jedenfalls wenig zu tun. Trotzdem wurde auch in diesem Fall aufgrund unterstellter Bodeneigenschaften die Spreu vom Weizen getrennt.

It's NOT the soil stupid

Übersieht man die Entwicklung des Terroirkonzepts, so fällt die Natur-Kultur-Dialektik auf. Während Morelot seine Behauptungen noch mithilfe von Bodenproben und mikrobiologischen Analysen zu begründen suchte, konnten spätere Vertreter des Weinsektors sich mit dem bloßen Hinweis auf ein bestimmtes Herkunftsgebiet begnügen. Paradoxerweise dienten aber Ausführungen über die Bodeneigenschaften nach wie vor als theoretisches Unterfutter für die eigentlich kulturbedingten Überlegenheits- oder Einzigartigkeitsansprüche. Diese kulturelle Überhöhung natürlicher Standortfaktoren stellt sich als umso kurioser heraus, wenn man bedenkt, dass diese Eigenschaften – obwohl ein bestimmter Boden sich durchaus durch das Vorkommen bestimmter Mineralien, Hopfen oder Vegetation charakterisieren lässt – höchstens den Geschmack von Mineralwasser, Bier oder Alpenmilch(-produkten) beeinflussen können. Auf den Weingeschmack haben solche Bodeneigenschaften keinen messbaren Einfluss und schon gar nicht auf den Geschmack von Spitzenweinen.

⁹ Guy, 2010, S. 226-233.

¹⁰ Guy 2003.

Den besten Beweis dafür hat die Wiener Umwelthistorikerin Verena Winiwarter geliefert. Sie hat als weinkundliches Experiment die Erdsorten verschiedener Weinberge als Filtrat¹¹ getestet und dabei erstaunlicherweise festgestellt, dass man gerade in den billigsten und schlechtesten Weinen den jeweiligen Boden schmecken kann.¹² Das ließe sich auch einfach erklären, denn Spitzenweine sind bekanntlich eher Produkte von langwierigen und komplizierten handwerklichen und/oder chemischen Veredelungsprozessen (Mischen von Traubensorten und Jahrgängen, Lagerbedingungen usw.), während billiger Wein nahezu unbehandelt in Flaschen gelangt.

Aufgrund dieser Beobachtung könnte man die etwas provokante These formulieren, dass Bier oder Mineralwasser (das ja nicht umsonst **Mineral**wasser heißt) vielleicht eher als Terroirprodukte im eigentlichen Wortsinne zu betrachten wären, als das bei Wein der Fall wäre. Wein und v.a. Spitzenwein sind heutzutage allerdings „terroirumwittert“; wieso versucht man hier den menschlichen Faktor herunterzuspielen und den Geschmack der Bodenqualität zuzuschreiben? Hat der Boden etwa Ewigkeitscharakter? Sind wir in dieser Hinsicht einem archaischen Bodenkult verhaftet, oder sind wir einfach einem trügerischen Marketingkonzept aufgesessen? Wie dem auch sei, es wird klar geworden sein, dass Terroir zwar – manchmal – einen Erdgeruch haben mag, im Grunde genommen aber ein hochgradig kulturelles Konstrukt ist, das als solches noch weiterer Forschung bedarf.

Literatur:

- Bérard, Laurence & Philippe Marchenay (2004): Les produits de terroir. Entre cultures et règlements. Paris: CNRS.
- Csergo Julia (1998): Tables provençales au XVIIe siècle : spécialités locales et régionalisme Alimentaire. In: Gilbert Garrier (Hrsg.), Boire et manger au XVIIe siècle au temps de la Marquise de Sevigne. Suze-la-Rousse, S. 111-136.
- Csergo, Julia (1997): La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe -XXe siècle. In : D. Poulot (Hrsg.), L'esprit des lieux. Le Patrimoine et la Cite. Grenoble, S. 183-193.
- Csergo, Julia (1996): L'émergence des cuisines régionales. In : J-L. Flandrin & M. Montanari (Hrsg.), Histoire de l'alimentation. Paris: Fayard, S. 823-841.
- Flutet, Gilles e.a. (2007): Terroir: pour une définition opérationnelle au service du développement durable. In: C. Durbiano (Hrsg.), Terroirs : caractérisation, gouvernance et développement territorial. Actes du colloque International sur les terroirs. Aix-en-Provence, S. 27-32.

¹¹ Das ist ein bewährtes Instrument, das schon in der Antike benutzt wurde, um die Tauglichkeit eines Bodens für den Weinbau zu testen (Winiwarter 2006, 2007).

¹² Winiwarter 2006, 2007.

- Guy, Kolleen M. (2003): *When champagne became French. Wine and the making of a national identity*. Baltimore: Johns Hopkins UP.
- Kah, Stefan & Norbert Weixlbaumer (2010): «Walsers pride» – a mountain cheese as part of regional identity and regional development strategies in the biosphere reserve Grosses Walsertal/Austria. In: *Relazioni/Abstracts. Convegno internazionale di studi "La tipicità nella storia. Tradizione, innovazione e territorio"*, organisiert von Food-Lab, Laboratorio per la storia dell'alimentazione, Università di Parma, 9-11 September 2010 in Parma. Ich danke den Autoren für die Genehmigung, auf das unveröffentlichte Paper verweisen zu dürfen.
- Guy, Kolleen (2010): *Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria*. In: *Food & History*, Bd. 8, H. 1, S. 219–236.
- Morelot, Denis (1831): *Statistique de la vigne dans le Département de la Côte-d'Or*. Dijon: Victor Lagier / Paris: Huzard.
- Rose, Hans-Joachim (2009): *Küchenbibel. Enzyklopädie der Kulinaristik*. Wiesbaden: Tre Torri Verlag.
- Winiwarter, Verena (2006): *Wie beeinflusst der Boden den Wein? Ein Streifzug durch die Geschichte des Bodenwissens. Unterlage für die Exkursion der Jahrestagung der österreichischen Gesellschaft für Bodenkunde*, 5.5.2006.
- Winiwarter, Verena (2007): *Boden im Weinbau. Ein historischer Streifzug*. In: *Mitteilungen der Österreichischen Bodenkundlichen Gesellschaft* 74, S. 79-85.