

Tradition und "Küche"

Lothar KOLMER

„Tradition“ hat „Neuigkeit“ als Kriterium im kulinarischen System abgelöst.¹ War Letztere in den 1980er Jahren dominant, so schwang danach das Pendel in die andere Richtung – zurück? In diesen Trend passen und gehören die diversen Bewahrer/Bewahrungen diversen „Kulturellen Erbes“, einschließlich des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO. Weiter einher damit treten auf: rustikal/demonstrativ-handwerklich gestaltete, bezeichnete und grafisch gezeichnete Produkte, samt passendem „story telling“ – fraglose und darum fragwürdige Geschichten.² Im Grund alles Marketingmaßnahmen.

Was zudem auffällt, ist, wie weit oder wie wenig sich die Wissenschaft mit derartigen Phänomenen beschäftigt, ob sie sich, sei es reflexiv oder affirmativ, diesem Problemkreis annähert.³ Solchen aktuellen Phänomenen und ihren Gründen und Auswirkungen nachzugehen, wäre deren genuine Aufgabe. Angesichts des umfassenden Gebrauchs von „Regionalität“ samt verwandten Begriffen ist darüber zu reflektieren, wie im Grund auch über das starke Bedürfnis einer Gesellschaft nach „Tradition“.⁴

„Region“ ist momentan „in aller Munde“ – als „regionale Küche“, als „Genussregion“ mit entsprechenden Produkten, im Tourismus, im Marketing. „Regionale“ Erzeugnisse verkaufen sich zurzeit besser als „BIO“.⁵ Bei der Lektüre von diversen Beschreibungen, Prospekten wie von Programmen tritt eine eigentümliche Leerstelle auf, nirgends findet sich der Begriff definiert; er gilt sichtlich als selbstverständlich.⁶ Anscheinend liegt bei Erzeugern wie Konsumenten ein gemeinsames, nicht weiter reflektiertes, auch nicht reflexionsbedürftiges Grundverständnis vor. Dies scheint einem – historistischen – Denken zu entsprechen, wonach Regionen erkennbare, umrissene, auf Landkarten eingrenzbar, geschichtlich entstandene Gebilde seien, die auch über zuordenbare, ablesbare Attribute – wie eine eigene Küche – verfügten. Dazu gehörten dort erzeugte ländliche Produkte, samt adäquaten Produktionsverfahren und Zubereitungen, die, immer schon vorhanden, in Listen und Karten aufgezeichnet, gespeichert und „geschützt“ werden könnten. Als Konsequenz ergäben sich daraus die Möglichkeiten einer

¹ S. die Einleitung zu meinem Beitrag zur Bayerischen Küche.

² Da liest man dann alle Märchen über die Salzburger Nockerl, von der Salome Alt bis zu den „Hausbergen“ – alles banal!

³ Kurt Luger, Karlheinz Wöhler (Hg.), Kulturelles Erbe und Tourismus. Rituale, Traditionen, Inszenierungen. StudienVerlag Innsbruck, 2010, mit Einleitungen der Hgg. zu Kapiteln; darin: Kurt Luger, Tradition, Ritual, Inszenierung, S. 15-45; Karlheinz Wöhler, Kulturelles Erbe – Ausstieg aus der Moderne, S. 47-67, Richard Bachleitner, Immaterielles Weltkulturerbe, S. 219-236, Christoph Kirchengast, Einverleibtes Vermächtnis, S. 301-325, Stefan Mikinovic, Kulinarische Identität durch Regionalität und Tradition, S. 327-341. In diesem Buch tritt die Spannung durchwegs auf, wie weit und wodurch dem Tourismus bei der Umsetzung des kulturellen Erbes zu helfen sei. Es sei noch zusätzlich, neben den Kommentaren hier, auf die folgende Rezension verwiesen.

⁴ Das kann hier nur als Anstoß gesehen werden, sich weiter damit zu befassen.

⁵ Mikinovic, wie Anm. 3, S. 333.

⁶ Das fällt auch beim Begriff „Genuss“ auf. Inflationär verwendet – inhaltlich umso weniger erklärt.

Anknüpfung an „Tradition“ (oder zu deren Wiederbelebung), bis hin zu einer Art von „Denkmalschutz“ samt „Restaurierungsmaßnahmen“ via UNESCO. Diese Bestrebungen zur Sicherung des immateriellen kulturellen Erbes passen so in diesen Trend – wie ihn dies dadurch wiederum bestärkte.

Dabei und dahinter steht ein ökonomisches, auch ausdrücklich formuliertes Ziel, die (touristische) Vermarktungschancen von Region und den zugeordneten Produkten zu nutzen bzw. zu steigern. Dies soll Produzenten und Vermarktern dienen und – folkloristisch genutzt – dem Tourismus.⁷ Damit verbunden wird „Identität“, die – auch nicht weiter reflektiert – via Regionen oder deren Lebensmitteln „gebildet“ wird? Ferner spielt ebenso der Begriff der „Authentizität“ noch herein.

Doch bei genauerer Betrachtung erscheinen Regionen als historisch gewordene, sozial-räumliche Gebilde. Sie entstanden überwiegend ‚erst‘ im 19. Jahrhundert als Reaktion auf eine politische, soziale, mentale „Homogenisierung“, beim Entstehen der Nationalstaaten mit den entsprechenden „sozialen und territorialen Differenzierungsprozessen“. Regionen werden als solche überhaupt erst wahrgenommen, wenn ein Lebensraum „entgrenzt“, dann als Teil einer größeren staatlichen Einheit und in Kontrast zu anderen gesehen wird.⁸ Das hieße in Konsequenz: dass die Regionen relativ junge Gebilde, wohl auch spezifische Konstrukte sind (mentale, politische etc.)?

Das aber hat mit „Küche“ zunächst überhaupt nichts zu tun. Der Zusammenhang und die Art der Übertragung müssten erst einmal geklärt und dann hergestellt werden. Weiter gefragt: Sind nicht „kulinarisches Erbe“, die „regionale Küche“ `Konstrukte` des 19./20. Jahrhunderts und „Rekonstruktionen“ des 21.? Werden sie nur durch entsprechende „Narrative“ – Erzählungen und Mythen, „story telling“ – „real“ und ist das dann gleich „authentisch“? Historische Tiefe („schon immer da ...“) entfällt, es gibt nur heutige Konstrukte? Kann daran „Identität“ hängen, wie, ja – was wird überhaupt darunter verstanden?

Begriffe

Tradition meint im ursprünglichen Wortsinne die Über- und Weitergabe eines Gutes. In diese Definition fällt in erweitertem Sinne auch die Wissensweitergabe: „Eine Generation hat der jeweils nachkommenden Generation Ess- und Festgewohnheiten vermittelt und quasi wie von selbst kanonisiert ...“⁹ Doch nicht alles wird übernommen, kanonisiert; was nicht tradiert wird, geht verloren. Altes Wissen kann rezipiert und für heutige Bedürfnisse nutzbar gemacht wer-

⁷ Dies wird in den Foldern und Flyern diverser Projekte auch nicht verschwiegen, sondern expressis verbis herausgestellt.

⁸ Bernhard Tschofen, Regionale Küche. Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis, in: Journal Culinaire 6 (2008), S. 94-98.

⁹ Luger, S. 217, alle folgenden Anm. wie Anm. 3.

den, angeblich, um aktuelle „Herausforderungen“ zu bewältigen.¹⁰ In diesem Prozess muss aber das Alte den neuen, gegenwärtigen Bedürfnissen angepasst, damit aber verändert werden. So gilt es nicht nur zu fragen, „welche Traditionen noch tragen und welche nicht“¹¹, sondern auch wie, wo und warum sie heute nutzbar gemacht werden? Zu Bewältigung patchworkartigen Lebens, als Orientierungs- und Stabilisierungsfunktionen für „Menschen in der Gegenwart“.¹² Oder, viel verbreiteter, kommerzialisiert im Tourismus. Ohne eine Gratwanderung zwischen Bewahrung durch diese Nutzung und zum anderen die Utilitarisierung, Anpassung bei kommerziell genutzter Folklore kann das nicht vonstatten gehen.¹³

Ein weiterer Nutzen wird in „bewusst oder unbewusst – lokale(n) und/oder nationale(n) Selbstverständigungen über spezifisch gelebte Traditionen“ gesehen.¹⁴ Traditionen würden „den Menschen helfen, Modernisierungsschäden zu kompensieren“, was überhaupt erst „modernisierungsermöglichend wirkt, vorausgesetzt, dass Traditionen noch nicht verschlissen sind“.¹⁵ Wann aber sind sie das? Verschleißen sie nicht gerade durch all diese Nutzungen?

Identität

Die Ernährung gilt als Pfeiler der Identität. „Essen ist Kultur, Essen stiftet Identität(en)“¹⁶, kann eine „immaterielle Quelle“ sein.¹⁷ Da etwa bestimmte, auf Traditionen zurückgehende Lebensmittel oder Feste „einfach zu meinem Alltag gehören“, sprich eine identitätsstiftende Leistung besitzen“¹⁸, sind wir beim nächsten Begriff angelangt. Doch auch hier stellt sich die Frage, wie Lebensmittel und Identität zusammengehören, wie die „Stiftung der Identität“ von Lebensmitteln auf Personen erfolgt. Es mutet entweder wie Kurzschluss an: Tradition – Alltag – Essen – Identität ... oder sieht nach einem Weiterleben des magischen Prinzips der Kontagiosität aus: Wirkung durch direkte Übertragung. Was ich esse, daraus werde ich. Kann ich „Identität“ essen? Das gilt positiv wie negativ. Das moderne Lebensmittel hat nach mancher Meinung keinerlei Identität mehr, ist nicht mehr identifizierbar. Wer derlei isst, sich einverleibt, wird davon affiziert und sich „irgendwann einmal fragen müssen, wer er überhaupt selbst noch ist“.¹⁹ Nur – wie hat man sich das vorzustellen? Gewinnt man Identität durch den Verzehr re-

¹⁰ Luger, S. 22.

¹¹ Luger, S. 23.

¹² Wöhler, S. 62.

¹³ Luger, ebd. „... dem Tourismus wird unterstellt, er würde Traditionen für kommerzielle Zwecke instrumentalisieren, bzw. Geschichte und Geschichten erfinden“ – was er aber sichtlich tut.

¹⁴ Luger, S. 21.

¹⁵ Ebd.

¹⁶ Kirchengast, S. 310.

¹⁷ Aus einer kulturanthropologischen Perspektive – die u.a. auf der Suche nach den Wurzeln unserer Identität ist und aufgrund des raschen kulturellen und sozialen Wandels auf viele nur kurzzeitig wirkende Identitätsquellen stößt – sieht in den immateriellen Werten eine dauerhaft wirkende Quelle für regionale und kulturelle Identitätsbildung. Der oftmals traditionsreiche Hintergrund ist relevant für das Selbst und das regionale Selbstverständnis. Bachleitner, S. 222.

¹⁸ Luger, S. 217.

¹⁹ Vgl. Lothar Kolmer, Wissens-Bissen, Wien 2011, S. 151 f.: „Die Industrie weiß um dieses Problem und will Lebensmitteln mit allen möglichen Mitteln zu einer Identität verhelfen, sie produziert bestimmte Marken, denen bestimmte Qualitätseigenschaften zugeschrieben werden. Deswegen wird das Etikett so wichtig, die Garantie der Herkunft und der Reinheit. Aber welche Instanz übernimmt diese Aufgabe? Sie muss wissend, mächtig und nicht zuletzt glaubwürdig

gionaler/Bio-Produkte und verliert man sie durch „no name“-Importwaren? Die Frage ist offen!

Authentizität

Ein Teil der Urlaubs-/Gästerwartungen dreht sich, wiederum nach Umfragen, um eine „authentische“ Küche. Doch darüber scheint zumindest so weit Konsens zu herrschen, dass „in der Postmoderne ... es mehr als fraglich“ sei, ob sich so ein Begriff „als Gütekriterium halten kann“.²⁰ „Im Kontext des Tourismus bedeutet Authentizität die Konstruktion von Echtheit touristischer Orte, Plätze, Szenarien, Gegenstände und folkloristischer Darbietungen ... Die Begriffe „authentisch“/„unauthentisch“ bezeichnen keine fixen Größen (Eigenschaften) kulturellen Erbes, sondern sind erzeugte Bilder.“²¹ Authentisches wird demnach jeweilig, situationsbezogen konstruiert, abhängig von Bedarf und von „Erinnerungsleistung ... , Erwartungshaltungen und den damit verbundenen Such- und Interpretationsleistungen“.²² Als Ergebnis wird man die Begriffe „Ursprünglichkeit“ und „Authentizität“ als nicht mehr „nützliche“ aufgeben müssen, „weil sie lediglich etwas über die Herkunft aussagen, aber nichts über ihren Gehalt und auch nichts über die Qualität der touristischen Dienstleistung. Nicht die Frage, ob echt oder unecht, stellt sich daher als Problem, sondern ob und wie bestimmte kulturelle Formen, Techniken, Innovationen in die eigene Lebenspraxis integrierbar sind“.²³ „Authentizität“ wäre damit in den Bereich der Simulationen einzureihen, nach Bedarf herstellbar – aber als Versprechen unhaltbar. Fällt das Versprechen nicht schon unter Täuschung der Konsumenten?

Ursachenerklärung

Eine Reihe von Erklärungen zählt auf, woher all dies kommt. Als Ursachen gelten die Veränderungen in der Moderne, die Modernisierungsschübe, der rasche gesellschaftliche und kulturelle Wandel, die Globalisierung, „auf die Menschen nur reagieren können“. Der ablaufende Wandel sei „durch Geschwindigkeit, Globalität und Diskontinuität“ gekennzeichnet. Immer schneller generiertes Wissen legt „nicht nur Nichtwissen offen“, zeige, wie schnell Wissen altere, sondern führe zu Verunsicherung, „... zur Hinterfragung bisherigen richtigen Tuns“, könne in eine „Sinnkrise“ münden. Es komme zu „Ort- und Bindungslosigkeit ... , Orientierungslosigkeit“.²⁴ Eine urbane Lebensweise dehnte sich auch auf die ländlichen Gebiete aus, führte dazu, dass „die ursprünglichen sozialen Ordnungen“ aufgegeben wurden. „Traditionale Lebensformen“ erodierten und „immer wieder neue Lebensstilangebote“ reicherten „den Markt der Selbst-

sein. Früher war das eine religiöse Institution, z.B. bei den Juden. Mittlerweile ist es der Staat, flankiert und unterstützt von allen Sorten von Institutionen, öffentlichen oder halböffentlichen, Lobbyisten, die Garantien abgeben, Etiketten verteilen und Zertifikate ausstellen; alles keine Antworten ...“.

²⁰ Luger, S. 28.

²¹ Bachleitner, S. 231.

²² Ebd.

²³ Luger, S. 38.

²⁴ Wöhler, S. 57.

findung" an.²⁵ Diese wird angesichts der „fraktalen Identitäten und synkretistischen Lebensformen“, der „verschiedenen Herausforderungen und Identitätsbausteine“, notwendig, was aber dann letztlich heißt, sich selbstverantwortlich „eine Identität zuzulegen“.²⁶ Das hieße wiederum, durch all diese Vorgänge in der Moderne habe der Mensch sich selbst, seine Identität verloren und suche sie nun in der und mittels der Geschichte? Denn quasi als „Abkürzung“ wird deswegen „die Vergangenheit zur Quelle der Identitätsbildung und Ich-Findung bzw. Ich-Verortung“ eingesetzt²⁷ und „verunsichert nach einer konsistenten, ganzheitlichen Welt, in der einheitlicher Sinn liegt, gesucht“.²⁸

Welch Aufgabefeld da vor der Zunft liegt, hat sich aber in den Geschichtsinstituten noch nicht herumgesprochen! Dabei wären diese durchaus in der Lage, hier mitzuwirken, gäben sie ihren Historismus auf und rezipierten sie die moderneren Theorien. Nach den Erkenntnissen der Postmoderne-Diskussion bestimmt die jeweils aktuelle gesellschaftliche Problemlage die Fragestellung und die Bearbeitung der Themen. Eine radikale Gegenwärtigkeit determiniert die Prozesse. Der Ausgangspunkt liegt ausschließlich im Heute, im Moment der Beschäftigung mit dem Material. Nur in der Gegenwart kann Vergangenes verstanden werden – immer vom jeweiligen Standpunkt des Betrachters abhängig und in dialektischer Verschränkung. Konstruktion und Interpretation geschehen in der Gegenwart. Die Gegenwärtigkeit der Konstrukte erbringt die der Vergangenheit. Das gilt auch für die „kollektiven Konstrukte“, wie gesellschaftliche Erinnerung, „Tradition“, die in der Form von Geschichten tradiert wird.²⁹

Hier nun kommen das „Kulturelle Erbe“ und dessen Belebung ins Spiel. „Selektion, Systematisierung, Organisation und Präsentation“ des Kulturerbes wird von „unterschiedlichen gesellschaftlichen Akteuren“ nach obigen Theorien betrieben. „Angesichts dieser Prozesse kann von einem stabilen Kulturerbe keine Rede sein – es ist ein Produkt dieser Prozesse“.³⁰ Es wird „erzeugt ..., aktualisiert und situations- wie lösungsbezogen aktiviert, ... und weitervermittelt oder eben vergessen und verschwindet“.³¹ Wenn es aber erzeugt wird, dann wiederum in bestimmten Erzählformen und -mustern. Nach Christoph Kirchengast wohnt „dem Ernährungsdiskurs ... eine außergewöhnliche körperliche Unmittelbarkeit inne. Denn im Zuge der Nahrungsaufnahme werden ... auch die mit dem jeweiligen Stück Nahrung assoziierten Bedeutungen – sprich die ihm anhaftenden Diskurse (aufgenommen). Der jeweilige Diskurs wird

²⁵ Ebd. S. 56.

²⁶ Luger, S. 38.

²⁷ Bachleitner, S. 222. „Diese Geschichte mit Blick in eine verklarte Vergangenheit kann als Reaktion – als Gegendiskurs – auf eine andere Erzählung gesehen werden, die davor dominant war und unser Weltbild prägte: die Geschichte über den Fortschritt und die Modernisierung, die vom ewigen Wachstum, von der Unerschöpflichkeit der (fossilen) Ressourcen sowie von der Zukunftsträchtigkeit, der Praktikabilität und der (geschmacklichen) Überlegenheit industriell gefertigter Lebensmittel und künstlicher Zutaten berichtete.“ Kirchengast, S. 320.

²⁸ Wöhler S. 57.

²⁹ Lothar Kolmer, *Geschichtstheorien*, Paderborn 2008, S. 84.

³⁰ Luger, S.218. Dieser „Prozess der Umdeutung und (Re-) Interpretation wird oft unterschätzt“, Bachleitner, S. 219.

³¹ Bachleitner, S. 220f.

buchstäblich inkorporiert. Wenn man also ein Stück kulinarisches Erbe zu sich nimmt, so wird im Zuge dessen auch das jeweilige Kulturerbe selbst einverleibt ...³² Verblüffend! Da sieht man den alten Universalienstreit unversehens wieder aufleben, mit Kirchengast auf der nominalistischen Seite.³³ Verzehren wir jetzt real oder metabolisch das immaterielle Erbe? Auch das zeigt, wo wir stehen!

Nutzung und Vermarktung

Es ist alles ein wenig unübersichtlich. Nehmen wir an, dass es also „weder um eine Erinnerung an das immaterielle Kulturerbe (was eine endgültige Trennung in der Zeit bedeutet) geht, noch um dessen bloße Bewahrung (was eine Aufrechterhaltung seines Zustandes hieße), sondern um seine „neu belebende“ Integration in sich beständig bildende Gegenwärtigkeitsräume“.³⁴ Dann heißt das anders gesagt, es geht um seine heutige (ökonomische) Verwertbarkeit. Die geschieht und dabei lassen sich zwei Varianten beobachten: „Erstens ... die des *erbgewordenen Essens*“; dabei „handelt es sich um Lebensmittel bzw. Ernährungspraktiken, die ..., etwa aufgrund ganz bestimmter Produkteigenschaften“ zum Kulturerbe gemacht werden. Bei der zweiten Variante, dem „*essengewordenen*“ Erbe, „werden Produkte mit einem bereits existierenden Kulturerbe kombiniert, das mit dem jeweiligen Lebensmittel oft nur sehr wenig zu tun hat. Dahinter steht meist das konkrete Interesse, ökonomischen Profit zu erzielen“.³⁵ Gegenwärtig scheint diese Variante im Vordergrund zu stehen. Es ließe sich auch à la Lichtenberg sagen: Eine uralte Tradition, ganz neu erfunden. Der Prozess lässt sich aus der Analyse deduzieren und sich modellhaft beschreiben: Ein Produkt, das in einer Region seit einiger Zeit erzeugt wird, wird aufgrund von Bestandteilen, Inhaltsstoffen, Herstellungsverfahren, Erzeugung als ganz typisch für diese Region ausgegeben und soll dadurch ein Alleinstellungsmerkmal erhalten. Dies dient dann dazu, eines der drei EU-Gütezeichen mit dem „angemessenen Schutz“ zu bekommen.³⁶ „Schutz“ meint den vor Konkurrenz, somit entsprechende Vermarktungsmöglichkeiten.³⁷ Ergo resultieren die meisten Projekte und Initiativen zum kulinarischen Erbe aus dieser Zeit – und sie werden sich angesichts der Konkurrenzsituation noch vermehren und beschleunigen.

³² Kirchengast, S. 311.

³³ So wie damals, um 1100, Roscelin das Wort „gebratener Fisch“ essen sollte, vgl. Lothar Kolmer, Abaelard, München 2008, S. 18 ff., 56. „Läse man in der Schrift, der Herr habe ein Stück gebratenen Fisch gegessen, dann habe er nur ein Stück des Wortes „gebratener Fisch“ gegessen“!

³⁴ Wöhler, S. 55.

³⁵ Kirchengast, S. 316f. „Beispielhaft dafür sind Lebensmittel, die in einer UNESCO-Welterberegion hergestellt werden und dann mit diesem Label gespickt vermarktet ...“.

³⁶ Europäische Kommission 2008: Neben: der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) und der geschützten geografischen Angabe (g.g.A) gibt es das Siegel für garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.), das auf die „traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder [ein] traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren“ hinweist.

³⁷ Kirchengast, S. 316 hält fest, dass auf „europäischer als auch auf nationaler und lokaler Ebene die Regionalität und/oder die Traditionalität (meist in Kombination) und die, Erbtauglichkeit‘ eines Produkts bzw. einer Konsumptionspraxis häufig gleichgesetzt“ werden.

Die Anmutung von „Tradition“, was etwa die Herstellung betrifft, gehört dazu. Ausgeblendet bleibt dabei, dass diese durchaus industriell sein kann und dass für Traditionsbildung manchmal schon Zeiträume von 5 bis 10 Jahren genügen. Wann überhaupt von „Tradition“ (5/50/500 Jahre?) zu sprechen ist, wäre auch noch einmal zu diskutieren. „Neue“ Produkte erhalten den Anstrich von Alter, werden äußerlich „historifiziert“. Dies geschieht durchaus mit großem Marketingaufwand. Man geht von heute aus zurück in eine imaginierte Vergangenheit und „konstruiert“ eine produktaffine Geschichte. Viel Aufwand und Mittel dafür – keinerlei davon für die andere, arbeits- und aufwandsintensivere Variante: die Quellen, das in Fülle vorliegende historische Material als Ausgangspunkt zu nehmen und einstmals vorhandene Produkte, Rezepturen zu recherchieren. Das interessiert nicht einmal prononcierte Bewahrer „Kulturellen Erbes“. Das geht dadurch verloren, was aber niemanden zu stören scheint – kann es doch jederzeit durch „authentische Konstrukte“ simuliert werden. Das verdeutlicht wiederum, worum es bei solchen Unternehmungen geht. Analytisch, wie sie zu sein hat, kam die Wissenschaft zur Erkenntnis: Die Zukunft des „Kulturellen Erbes“ besteht wesentlich darin, daraus Profit zu gewinnen. „Eigenschaften wie Seltenheit, Exklusivität, Authentizität, Exotik etc.“ werden inwertgesetzt.³⁸

Aufgaben

Es lässt sich mit Kirchengast schließen: „Eine Diskussion und Reflexion derartiger Fragen zählt wohl zu den prioritären Aufgaben der kultur- und sozialwissenschaftlichen Ernährungs- und Kulturerbeforschung. Dabei gilt es aber nicht nur den relevanten wirtschaftlichen, politischen und auch naturwissenschaftlichen AkteurInnen ‚auf die Finger zu schauen‘, sondern auch die eigene Deutungsmacht, Einflussnahme und Position bezüglich der aktuellen Hochkonjunkturen dieser beiden Bereiche offenzulegen und kritisch zu hinterfragen.“³⁹ Dies gilt es zu tun – theoretisch und praktisch.

³⁸ Kirchengast, S. 308.

³⁹ Kirchengast, S. 321.