

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Der Beginn der Forschungsreise .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b><i>Küchenwelt</i> – Ein Konzept zur Erfassung des soziokulturellen Wandels in lakandonischen Gemeinschaftsküchen .....</b>	<b>5</b>
2.1	Von der Feuerstelle <i>ko'oben</i> zur Gemeinschaftsküche <i>cocina grande</i> : Die lakandonische Küche als Spiegel des soziokulturellen Wandels bei den Nördlichen Lakandón Maya .....	6
2.2	<i>Cocina grande</i> : Soziokultureller Wandel in der Gemeinschaftsküche der erweiterten Familien .....	9
2.3	<i>Küchenwelt</i> : Ein Konzept zur Erfassung des soziokulturellen Wandels in der <i>cocina grande</i> der Nördlichen Lakandón Maya .....	12
2.3.1	Das situative Konstituieren von <i>Küchenwelt</i> : Erfassung der Zubereitung des Maisgetränks <i>hach maats</i> .....	14
2.3.2	Das situative Konstituieren von <i>Küchenwelt</i> : Erfassung der temporären Gesamtsituation in einer <i>cocina grande</i> .....	17
2.3.3	Erfassung des soziokulturellen Wandels durch <i>Küchenwelt</i> -Typen .....	18
<b>3</b>	<b>Soziokultureller Wandel bei den Nördlichen Lakandón Maya. Ausgangspunkte und Fragestellung .....</b>	<b>21</b>
3.1	Forschungsstand .....	21
3.2	Ziel der Forschung und Forschungsfrage .....	26
3.3	Aufbau des Buchs .....	28

<b>4</b>	<b>Die Nördlichen Lakandón Maya</b>	<b>33</b>
4.1	<i>Hach Winik</i> , Maya und Lakandón Maya: Eigen- und Fremdbezeichnungen	34
4.1.1	<i>Hach Winik</i> und Maya: Eigenbezeichnungen als Ausdruck ethnischer Zugehörigkeit	34
4.1.2	Lakandón Maya: Etische Fremdbezeichnung und ihre etymologische Herkunft	35
4.1.3	Die Schreibweise der etischen Bezeichnung Lakandón Maya	36
4.2	Ethnohistorie der Lakandón Maya	37
4.2.1	Die Ethnogenese der Lakandón Maya in der Selva Lacandona: Immigration der Yucatec Lacandon	37
4.2.2	Der Mythos der „Last Lords of Palenque“	40
4.2.3	Die fluide Kultur der Lakandón Maya	41
4.3	Lebensraum und Lebensweise der Nördlichen Lakandón Maya	42
4.3.1	Die Selva Lacandona als Lebensraum der Lakandón Maya	43
4.3.2	Die Entstehungsgeschichte des Dorfs Nahá	46
4.3.3	Soziodemographische Angaben zur Population	48
4.3.4	Detaillierte Beschreibung der Lebensweise der Nördlichen Lakandón Maya	50
4.3.4.1	Lakandonische Weltanschauung und religiöse Praxis: Von konventioneller Weltanschauung zu christlichen Konfessionen	50
4.3.4.2	Der soziokulturelle Wandel im Bereich der Wirtschaft	55
4.3.4.3	Familiengründung und Residenz sowie moralischer und politischer Einfluss	61
4.3.4.4	Zusammenfassung des soziokulturellen Wandels bei den Nördlichen Lakandón Maya	68

<b>5</b>	<b>Verortung des Kulturbegriffs: Bedeutungs- und wissensorientierter Kulturbegriff</b>	<b>71</b>
<b>6</b>	<b>Perspektiven zur Betrachtung des Phänomens des soziokulturellen Wandels</b>	<b>75</b>
6.1	Phänomenologisch orientierte Perspektive: Individuelles Sein <i>mit</i> der Welt	77
6.1.1	Merleau-Pontys „Leib“ und „Fleisch“	77
6.1.2	Tim Ingolds „Dwelling Perspective“	78
6.1.3	Phänomenologisch orientierte Perspektive und soziokultureller Wandel	80
6.2	Textualistisch-sinnesorientierte Perspektive: Sinnliche Erfahrungswelten und soziale Lebenswelten	80
6.2.1	Sensorien als Repräsentation soziokultureller Ordnungen	81
6.2.2	Beziehungen von einzelnen Sinnen zu Situationen, Praktiken und Lebenswelten	82
6.2.3	Wahrnehmungs- und Lebenswelten aus emischer Perspektive	85
6.2.4	Textualistisch-sinnesorientierte Perspektive und soziokultureller Wandel	85
6.3	Praxeologische Perspektive: Habituelles Agieren in Netzwerken	86
6.3.1	Bourdieu's Habituskonzept und seine Weiterentwicklungen	87
6.3.2	Akteur-Netzwerk-Theorie	88
6.3.3	Praxeologische Perspektive und soziokultureller Wandel	90
6.4	Einfluss der drei unterschiedlichen Perspektiven auf die Erforschung des soziokulturellen Wandels. Zusammenfassende Überlegungen	90
<b>7</b>	<b>Bestehende Konzepte über die Küche im Kontext der Food Studies</b>	<b>93</b>
7.1	„Kitchenscape“: Erfassung räumlicher Mikrolandschaften	94
7.2	„Kitchenspace“: Erfassung von geschlechtsspezifischen Identitäten	96
7.3	„Cultural kitchen“: Erfassung von familialer Ordnung durch die Küche	97
7.4	Konzepte zur Küche und <i>Küchenwelt</i>	98

<b>8</b>	<b>Methodisches Vorgehen bei der Generierung des Konzepts</b>	
	<i>Küchenwelt</i> .....	99
8.1	Ethische Regelungen: Zur Einwilligung und Verantwortung .....	100
8.2	(Selbst-)Reflexion und Positionalitäten .....	102
8.3	Das Forschungsdesign der multi-temporalen Ethnographie .....	104
8.3.1	Teilnehmende Beobachtung .....	105
8.3.2	Ethnographischer Forschungsansatz .....	106
8.3.3	Konstruktivistische <i>Grounded Theory</i> -Methodologie .....	110
8.3.4	Methodentriangulation .....	116
8.4	Fallauswahl .....	118
8.5	Methoden der Datenerhebung und Datenanalyse .....	119
8.6	Qualitätssicherung im qualitativen Forschungsprozess .....	121
8.7	Die multi-temporale Ethnographie am Beispiel der Tortillazubereitung <i>pakäch wah</i> .....	122
8.7.1	Konstruktion des Felds .....	122
8.7.2	Feldforschung 2004/05 .....	125
8.7.3	Erste Forschungsphase 2010 .....	127
8.7.4	Zweite Forschungsphase 2011 .....	132
8.7.5	Dritte Forschungsphase 2012 .....	138
8.7.6	„Waving the red flag“: Von <i>pakäch wah</i> zu <i>Küchenwelt</i> .....	142
8.8	Zusammenfassung des methodischen Vorgehens .....	144
<b>9</b>	<b>Ausführliche Konzeptbeschreibung von <i>Küchenwelt</i></b> .....	145
9.1	Konzeptuelle Beschreibung der Achsenkategorie <i>dingliches Umfeld</i> .....	146
9.1.1	Der lakandonische Kosmos als Erklärungsansatz zur soziokulturellen Verankerung der Eigenschaft ‚lebendige Dinge‘ .....	148
9.1.2	Eigenschaft ‚lebendige Dinge‘ .....	149
9.1.3	Eigenschaft ‚nicht-lebendige Dinge‘ .....	151
9.1.4	Erfassung des soziokulturellen Wandels durch die Dimensionalisierung des <i>dinglichen Umfelds</i> und Zugehörigkeit zu drei <i>Küchenwelt</i> -Typen .....	156
9.2	Konzeptuelle Beschreibung der Achsenkategorie <i>raum-zeitliche Strukturierung</i> .....	156

9.2.1	Phänomenologisch-sprachliche Rekonstruktion von Begriffsbedeutungen zur erlebten raum-zeitlichen Strukturierung .....	158
9.2.2	Eigenschaft ‚konventionelle Strukturierung‘ .....	159
9.2.3	Eigenschaft ‚zeitlich wechselnde Strukturierung‘ .....	163
9.2.4	Eigenschaft ‚neuartige Strukturierung‘ .....	164
9.2.5	Dimensionalisierung der Achsenkategorie <i>raum-zeitliche Strukturierung</i> .....	169
9.3	Konzeptuelle Beschreibung der Achsenkategorie <i>Küchenaktivitäten ausüben</i> .....	170
9.3.1	Soziokulturelle Verankerung sinnlicher Wahrnehmung. Eine Rekonstruktion des lakandonischen Sensoriums aus phänomenologischer Perspektive .....	171
9.3.2	Eigenschaft ‚freizeitliches Teilhaben‘ .....	174
9.3.3	Eigenschaft ‚Küchenarbeiten tun‘ .....	177
9.3.4	Erfassung des soziokulturellen Wandels in <i>Küchenaktivitäten ausüben</i> .....	187
9.4	Konzeptuelle Beschreibung der Achsenkategorie <i>Küchengemeinschaften</i> .....	188
9.4.1	Residenz, Integration und Zugehörigkeit zur erweiterten Familie .....	190
9.4.2	Eigenschaft ‚Familiengemeinschaft‘ .....	191
9.4.3	Eigenschaft ‚Frauengemeinschaft‘ .....	198
9.4.4	Axialer Code: Männerzusammenkünfte .....	204
9.4.5	Erfassung des soziokulturellen Wandels in der Achsenkategorie <i>Küchengemeinschaften</i> .....	210
9.5	<i>Küchenwelt</i> und ihre Achsenkategorien. Zusammenfassung .....	211
10	<b>Erfassung des soziokulturellen Wandels bei den Nördlichen Lakandón Maya anhand dreier Typen von <i>Küchenwelt</i></b> .....	215
10.1	Konventioneller <i>Küchenwelt</i> -Typ: Dominanz der konventionellen <i>cocina grande</i> .....	216
10.2	Heterogener <i>Küchenwelt</i> -Typ: <i>Cocina grande</i> zwischen zwei Welten .....	218
10.3	Neuartiger <i>Küchenwelt</i> -Typ: Jeden Tag eine andere <i>cocina grande</i> .....	220
10.4	Soziokultureller Wandel anhand von <i>Küchenwelt</i> -Typen .....	222

---

<b>11</b>	<b>Forschungsprinzipien als Orientierung während des Forschungsprozesses und zur Beurteilung von <i>Küchenwelt</i> als Konzept mittlerer Reichweite</b>	225
11.1	Reflexiver Habitus	226
11.2	Prozesskontrolle	227
11.3	Glaubwürdigkeit	228
11.4	Originalität	230
11.5	Resonanz	231
11.6	Brauchbarkeit	233
11.7	Diskussion	234
<b>12</b>	<b>Theoretische Verortung des Konzepts <i>Küchenwelt</i></b>	237
12.1	<i>Küchenwelt</i> und weitere Küchenkonzepte: Zur Erweiterung des Diskurses um Küche	238
12.2	Diskussion von <i>Küchenwelt</i> im Kontext der phänomenologisch orientierten Perspektiven	240
12.3	Diskussion von <i>Küchenwelt</i> im Kontext der textualistisch-sinnesorientierten Perspektive	241
12.4	Diskussion von <i>Küchenwelt</i> im Kontext der praxeologischen Perspektive	243
12.5	Zusammenfassende Diskussion	244
<b>13</b>	<b><i>Küchenwelt</i>: Drei Beiträge zur Wissenschaft</b>	247
<b>14</b>	<b>Das Ende der Forschungsreise</b>	253
	<b>Literaturverzeichnis</b>	255