

Inhalt

Einleitung | 11

1. Theoretischer Rahmen | 31

- 1.1 Globalisierung und kulturelle Globalisierung | 32
- 1.1.1 Globalisierung, Nationalismus und nationale Identität | 34
- 1.1.2 Globalisierung un lokale Kultur | 36
 - 1.1.2.1 ›Hybridisierung‹ oder ›Kreolisierung‹ | 38
 - 1.1.2.2 Kulturelle Aneignung und Glokalisierung | 41
 - 1.1.2.3 Resistance oder Widerstand | 42
- 1.2 Transnationalismus und Globalisierung | 43
- 1.2.1 Tourismus und lokale (Ess-)Kultur | 46
- 1.2.2 Transmigration und lokale (Ess-)Kultur | 49
- 1.3 Identität | 51
 - 1.3.1 Pierre Bourdieus Habitus-Theorie | 52
 - 1.3.2 Konstruktion des Selbst nach Pasi Falk | 54
 - 1.3.3 Identität und Machtbeziehungen | 56
- 1.4 Küche und Identität | 57
 - 1.4.1 Konstruktion von Nationalküchen | 59
 - 1.4.2 Habitus, Geschmack und Lebensstil | 62
 - 1.4.2 Nahrung als Commodity | 65
- 1.5 Schlussbemerkung | 67

2. Forschungsmethoden | 69

- 2.1 Literatur- und Medienrecherche | 69
- 2.2 Wahl der Forschungsorte | 71
 - 2.2.1 Heredia | 71
 - 2.2.2 Puerto Viejo de Talamanca | 75
 - 2.2.3 Santa Cruz de Guanacaste | 81
- 2.3 Kontakte und eigene Rolle | 88
- 2.4 Interviewpartner und Informanten | 90
- 2.5 Anonymisierung der Interviewpartner | 92
- 2.6 Feldforschungsmethoden | 93
 - 2.6.1 Teilnehmende Beobachtung | 93
 - 2.6.1.1 Natürliche Gespräche | 95
 - 2.6.1.2 Listen | 96
 - 2.6.2 Leitfadeninterviews | 96
 - 2.6.2.1 Pile-Sorting | 98

2.6.2.2 Free-Listing 99
2.7 Zusammenfassung 100

3. Konstruktion von Nationalküche und –identität in Costa Rica | 101

3.1 Konstruktion der costa-ricanischen Nationalidentität 101
3.1.1 Identitätsdiskurse des 19. und 20. Jahrhunderts 102
3.1.2 Krise der Nationalidentität und die neuen Identitätskonstruktionen 106
3.2 Ausdruck der Nationalidentität über Nationalküche und Konsumverhalten im 19. und 20. Jahrhundert 108
3.3 Neukonstruktion der costa-ricanischen Nationalküche im akademischen Diskurs 115
3.3.1 Kochbücher und Beschreibungen der costa-ricanischen Küche als Literatur der Nostalgie 116
3.3.2 Darstellung der costa-ricanischen Küche als ›Cocina Criolla‹ 120
3.3.3 Gerichte der ›Cocina Criolla Costarricense‹ 125
3.3.4 Umgang mit den Regionalküchen 127
3.3.4.1 Die Küche Heredias und des Valle Central 129
3.3.4.2 Die Küche Guanacastes 134
3.3.4.3 Die afrolimonensische Küche 139
3.3.5 Zwischenfazit 141
3.4 Konstruktion der costa-ricanischen Küche im Tourismus-Kontext 143
3.4.1 Beschreibung der costa-ricanischen Küche 144
3.4.2 Gerichte der costa-ricanischen Küche in Reiseführern und Kochbüchern für Touristen 147
3.4.3 Umgang mit den Regionalküchen 153
3.4.4 Zwischenfazit 155
3.5 Schlussbemerkung 156

4. Küche und Essverhalten im Valle Central | 157

4.1 Feldforschung in Heredia 2010/2011 163
4.2 Alltagsernährung im Valle Central und ihre Bewertung durch meine Interviewpartnerinnen 166
4.2.1 Sichtweise meiner Interviewpartnerinnen auf Küche und Alltagsernährung in Costa Rica 170
4.2.2 Ernährungsweise in den Gastfamilien 174
4.2.3 Positive Bewertung der costa-ricanischen Küche durch transnationale Kontakte 177
4.3 Konstruktion und Darstellung der eigenen Küche und Identität in den Gastfamilien 185
4.3.1 Rückgriff auf Gerichte und Zubereitungsweisen der ›Comida Típica‹ 186

- 4.3.2 Abwandlung der Gerichte der ›Comida Típica‹ | 190
- 4.3.3 Integration von Fertigprodukten | 195
- 4.3.4 Integration von Gerichten fremder Küchen und Neuerfindungen | 198
- 4.4 Aufrechterhalten der Lebensweise durch transnationale Kontakte | 202
 - 4.4.1 Einfluss der nicaraguanischen Transmigranten | 202
 - 4.4.2 Transnationale Kontakte zu Sprachschülern | 205
- 4.5 Fazit | 207

5. Küche und Essverhalten in Limón | 209

- 5.1 Feldforschung in Puerto Viejo | 213
- 5.2 Ernährungsweise meiner afrokaribischen Interviewpartner in Puerto Viejo | 216
- 5.3 Lokale Küche und afrokaribische Identität | 222
 - 5.3.1 *Rice and Beans* und *Gallo Pinto* | 224
 - 5.3.2 Zubereitungsweisen und Identität | 226
- 5.4 Regionalküche und Konstruktion der Nationalküche | 230
- 5.5 Konstruktion der lokalen Küche und Identität im Rahmen des Verkaufs | 233
 - 5.5.1 Darstellung der afrokaribischen Küche und Identität in Kochkursen | 233
 - 5.5.2 Angebot in Sodas | 239
 - 5.5.2.1 Darstellung der lokalen Identität und Küche als ›afrokaribisch‹: Integration von Elementen fremder kulinarischer Traditionen | 241
 - 5.5.2.2 Darstellung der eigenen Küche und Identität als ›afrokaribisch‹: Aufnahme von afrokaribischen Gerichten | 248
- 5.6 Selbstdarstellung als ›afrokaribisch‹ und die transnationalen Beziehungen zu afrokaribischen Gemeinden | 251
- 5.7 Fazit | 256

6. Küche und Essverhalten in Guanacaste | 259

- 6.1 Feldforschung in Santa Cruz de Guanacaste | 263
- 6.2 Ernährungsweise meiner Interviewpartner in Santa Cruz | 265
- 6.3 Der Einfluss aus dem Valle Central und die guanacastekische Küche als Ausdruck der Regionalidentität | 269
- 6.4 Die guanacastekische Küche und die Abgrenzung von Nicaragua | 274
- 6.5 Ausdruck und Konstruktion von Regionalidentität und Regionalküche | 278
 - 6.5.1 Angebot in den lokalen Sodas | 279
 - 6.5.2 Nachfrage nationaler Touristen und regionale Feste | 283
 - 6.5.3 Feiern der ›Semana de la Guanacastekidad‹ und die Wahl der ›Reina del Maíz‹ | 286
- 6.6 Bild der guanacastekischen Küche und die Konstruktion der Nationalküche | 291

- 6.7 Konstruktion der Regionalidentität und die transnationalen Einflüsse | 297
- 6.7.1 Einflüsse transnationaler Unternehmen | 297
- 6.7.2 Einfluss der nicaraguanischen Transmigration | 303
- 6.8 Fazit | 308

7. Zusammenfassende Darstellung der Ergebnisse | 311

- 7.1 Globale Einflüsse und die Bedeutung des Lokalen | 311
- 7.2 Ausdruck der Identität über das Essverhalten | 313
 - 7.2.1 Zwischen Habitus und aktiver Identitätskonstruktion | 313
 - 7.2.2 Situative Konstruktion von Identität und Küche | 315
- 7.3 Machtverhältnisse und die Aushandlung der Konzepte von Nationalidentität und -küche | 320
- 7.4 Aktive Rolle der lokalen Akteure im transnationalen Raum | 324
 - 7.4.1 Aushandlung der Einflüsse: >Kreolisierung<, kulturelle Aneignung und Widerstand | 324
 - 7.4.2 Kapitalumwandlung | 328
 - 7.4.3 Neubewertung der persönlichen transnationalen Beziehungen und Aufbau transnationaler Netzwerke | 329
- 7.5 Ausblick | 333

Anhang I: Glossar: In der Arbeit erwähnte Gerichte, Produkte und Kochutensilien | 337

Anhang II: Liste der zitierten Interviews | 349

Literaturverzeichnis | 351