

Bertl Petrei:
Die »Paprikalinie«

Trotzdem sich in den letzten Jahren in der Volkskunde viel geändert hat, sind ihre vier Hauptprobleme geblieben: 1. Die übermäßige Konzentration auf den bäuerlichen Lebensbereich (was angesichts des Absinkens des Anteiles der landwirtschaftlichen an der Gesamtbevölkerung von rund drei Viertel auf rund ein Zehntel zur ausgesprochenen Fehlleistung der »Kunde vom Volk« wird). 2. Die unverhältnismäßige Befassung mit dem Festlich-Feiertäglichen der Volkskultur gegenüber den Alltagserscheinungen. 3. Die Überbetonung der Tradition und des »Bleibenden« gegenüber Wandel und Werden, obwohl H. Freudenthal schon 1955 in seiner »Wissenschaftstheorie der deutschen Volkskunde« vom »Gegenstand der Volkskunde, dem Volksgut« gesagt hatte, daß es »vergeht und entsteht als ein ewig Lebendiges, das jede Zeit, auch die unsere, ihren Bedürfnissen entsprechend gestaltet«. 4. Die im Verhältnis zu anderen Disziplinen »besonders drastische Abschließung und Isolierung« (H. Bausinger, »Volkskunde«, o. J. [1972]).

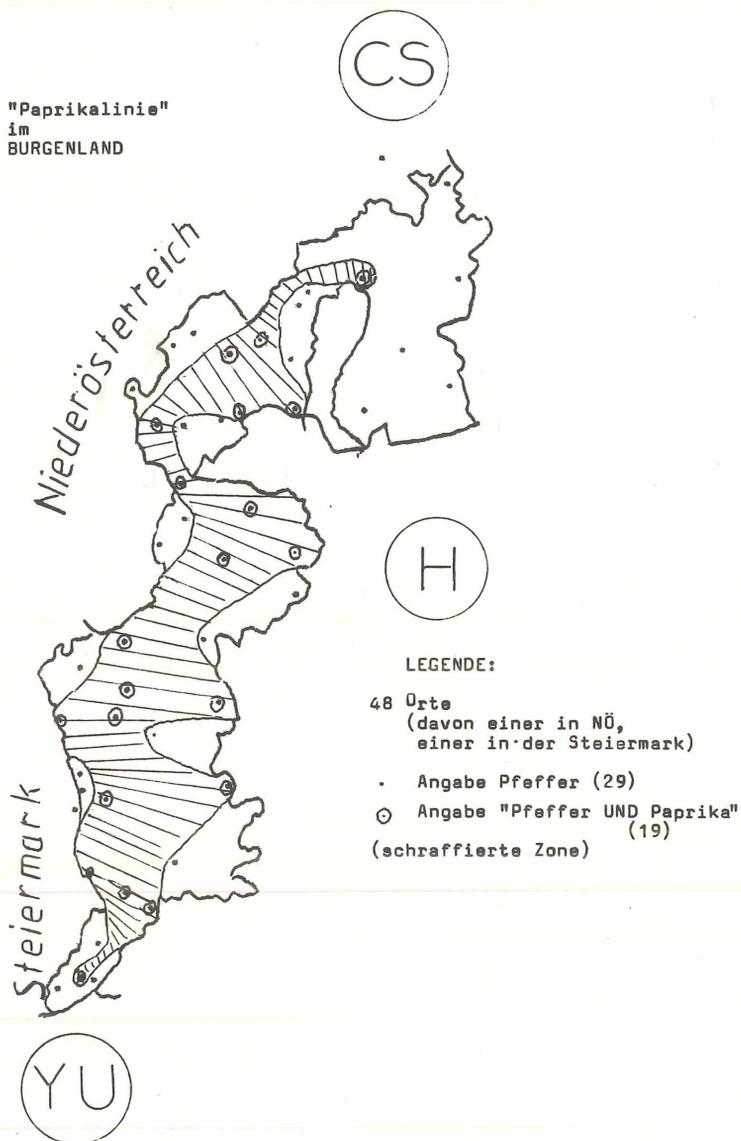
Was Wunder also, daß sich seit dem Zweiten Weltkrieg aus der Frontstellung fortschrittlicher Volkskundler Spezialdisziplinen wie »Gegenwartsvolkskunde«, »Alltagskulturkunde« oder »Generative Ethnografie« entwickelt hatten und daß diese um Kontakt und Zusammenarbeit mit Nachbarwissenschaften bemüht waren. So habe ich, zusammen mit deutschen und Schweizer Kollegen, die Möglichkeit der interdisziplinären Begegnung bei den »Matreier Gesprächen« gesucht. Besonders vielversprechend schien mir das Thema 1983 zu sein: »Essen und Trinken«. Ist doch die Nahrungskunde jenes volkskundliche Teilgebiet, dessen Forscher sich früher als andere auch dem Alltag und der Gegenwart zugewandt haben, ab und zu sogar aus dem bäuerlichen Bereich ausbrechend. So hat mich die international angesehene ungarische Nahrungs-Volkskundlerin (wenn man so sagen darf) E. Kisbán vor etwa 10 Jahren auf das Thema »Paprikalinie« aufmerksam gemacht, von dem sie meinte, daß es nicht nur für ihr Spezialgebiet, sondern auch für meine generativen Forschungen ergiebig sein könnte. Damals noch beim Österreichischen Rundfunk tätig, versuchte ich mit Hilfe des Mediums Radio zu Angaben darüber zu kommen, wo denn die Grenzlinie zwischen den Bereichen verlaufe, wo – wie in Ungarn – im Gasthof Salz und Paprika und wo Salz und Pfeffer – wie im Westen – auf dem Tisch stehen. Klar war uns, daß diese Grenze »irgendwo im Burgenland« ihren Verlauf haben müsse. Um ihn festzustellen, so war mir weiter klar, müsse man sich sozusagen auf die Herkunft der Volkskunde aus der Statistik besinnen (in deren Literatur diese Bezeichnung gebräuchlich war, noch bevor es unsere Wissenschaft gab).

Leider hatten die Ergebnisse der Umfrage über Radio Burgenland einen Schönheitsfehler: Die Angaben waren zu ungleichmäßig gestreut, um schlüssig ausgewertet zu werden. Und durch meine »Abwanderung« aus dem Burgenland war eine systematische Ergänzung nicht mehr möglich. Zwei Schlüsse boten sich allerdings schon aus diesem Material an (B. Petrei: Alltag und Festbrauch in der regionalen Kulturforschung. In Bockhorn – Gaál – Zucker: Minderheiten und Religionalkultur. Wien 1981). Auf sie werden wir noch zurückgreifen.

Sobald mir O. Koenig das Thema 1983 mitteilte, fiel mir nämlich die »Paprikalinie« wieder ein. Sie sollte eines der Themen in meinem Referat in Matrei sein. Leider verhinderten andere Verpflichtungen gerade diesmal meine Teilnahme. So habe ich die Möglichkeit, die mir die Initiative von W. Hirschberg zum vorliegenden Buche bot, gerne aufgegriffen, zumal ich schon mit den Vorbereitungen zu einer wenn auch bescheidenen, so vergleichsweise dichteren und

systematischeren Untersuchung begonnen hatte. Ich schrieb also 40 Gasthöfe im ganzen Burgenland an, von denen mir 10 antworteten. Durch 2 persönliche und 36 telefonische Befragungen gewann ich Angaben aus weiteren 38 Orten und deren Umgebung hinzu; 2 davon liegen knapp außerhalb der Landesgrenze in Niederösterreich bzw. in der Steiermark. Das Ergebnis ist auf der beigefügten Karte ersichtlich. Jetzt konnte ich mit gutem Gewissen auch die seinerzeitige Befragung heranziehen, deren Ergebnisse verdichtet, bestätigt, aber auch aktuell ergänzt wurden.

"Paprikalinie"
im
BURGENLAND



Auch diese Ergänzungen bestätigen, was der »Vater der volkskundlichen Pannonienforschung«, M. Gavazzi, über »kulturelle Gebiete und die Grenzen zwischen ihnen« sagte. Um kulturelle Gebiete handelt es sich beim »Paprika-« und beim »Pfefferbereich« zweifelsohne, ist doch der überwiegende Gebrauch eines Gewürzes durch die ganze Nahrungskultur bestimmt und diese wieder wesentlicher Teil der Kultur, der Lebensform überhaupt. Wie 1981 zitiert, betrachtet Gavazzi »die kulturellen Gebiete als Provinzen, in denen sich mehr oder weniger Kulturelemente solcherart anhäufen, wie es in einer anderen Provinz in ähnlicher Weise nicht geschieht. Die Einzelelemente treten aber an sich in verschiedenen Kulturgebieten in Erscheinung, das heißt, sie sind weit verbreitet.« Was aber durch unsere »Paprikalinie« besonders schön dokumentiert wird: »Die Grenzen der einzelnen Gebiete sind selbstverständlich keine *Grenzlinien*, sondern nur symbolische Abgrenzungen, *Grenzzonen* [Hervorhebung von mir], die sich im Laufe der Zeit bald verengen, bald wiederum ausweiten.«

So ist auch unsere Grenze nirgends eine Linie, sondern eine Zone, eine Art Gürtel, bald enger, bald breiter – auch im geografischen Sinne. Denn sie ist manchmal nur einige hundert Meter (Umland einer Ortschaft), bald mehrere Kilometer breit (an einigen Stellen fast die gesamte Breite des Burgenlandes). Zeitlich – das ergibt der Vergleich der beiden Untersuchungen – spiegelt sie ohne Zweifel eine Entwicklung wider: Die Übergangszone, in der Pfeffer und Paprika auf dem Gasthaustisch stehen, ist in den letzten Jahren breiter geworden, vorwiegend freilich auf Kosten der »Paprikazone«. Im Gasthof Gregorits in Klingenbach heißt es: »Althergebracht Paprika, jetzt nur mehr ein paar Sets mit Paprika, sonst Pfeffer« und beim Peck in Andau: »Jetzt Pfeffer, bis vor 10 Jahren Paprika.« Jetzt existieren statt wie vor 10 Jahren drei (Pfeffer – Paprika – Pfeffer und Paprika) Zonen nur mehr zwei: die flächenmäßig kleinere Pfeffer- und die größere, geschlossene »Beides«-Zone. Vereinzelt gibt es in diesen letzten Jahren wieder eine Entwicklung vom bloßen Pfeffer zu »Beidem«; z. B. steht im »Alten Brauhaus« in Frauenkirchen außer dem Pfeffer auch »Magyar-Gewürz« (mit Paprika) zur Verfügung; fast überall kann man »auf Verlangen auch Paprika bekommen«.

Insgesamt aber könnte man meinen, es handle sich – nach *6 Jahrzehnten* der Zugehörigkeit des Burgenlandes – um eine langsame Angleichung an die Würz- und Eßgewohnheiten in Österreich. Aber es zeigt sich nicht nur, wie H. Wislocki schon 1893 in seiner »Zusammenstellung der ungarischen Festbräuche« formuliert, »wie nachhaltig die Macht der Gewohnheit ist, auch wenn ihr längst der säftezuführende Boden entzogen wurde«, der »Pfeffer-Paprika-Gürtel« ist auch ein charakteristisches Symptom der Entwicklung einer eigenständigen burgenländischen Küche (die sich bezeichnenderweise gerne »pannonisch« nennt) – sie gehört zu den Pluspunkten im aufstrebenden Fremdenverkehr. Volkskundlich gesehen ist sie wiederum nur ein Symptom der Entwicklung einer eigenständigen Regionalkultur, die weder »ungarisch« noch »österreichisch« (noch »kroatisch«), sondern eben »burgenländisch« ist.

Wie sich zeigt, vermag die »Generative Ethnografie« aus einer bescheidenen Untersuchung an einem bescheidenen Gegenstand vergleichsweise aussagekräftige Ergebnisse zu gewinnen zum Vergehen, Werden und Wandel von kulturellen Erscheinungen. In diesem Falle zur funktionstüchtigen Formierung einer »neuen« Regionalkultur und damit zur »Identitätsfindung« eines verhältnismäßig jungen politischen Gebildes.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Matreier Gespräche - Schriftenreihe der
Forschungsgemeinschaft Wilheminenberg](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [1984](#)

Autor(en)/Author(s): Petrei Bertl

Artikel/Article: [Die "Paprikalinie" 353-355](#)