



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 1
Fläche: 66'366 mm²

DER MENSCH ALS TRINKER



Trinkhörner aus dem Kongo,
aus Kamerun und Zentralafrika
und Trinkschalen für Buttertee
aus Tibet, Bhutan und China.

KATHRINLEUBENBERGER

Die menschlichen Bedürfnisse sind vielseitig. Sexualität, Essen, Trinken und Schlafen dienen nebst körperlichen auch kulturellen, gesellschaftsbildenden Zwecken. Am Beispiel des Trinkens lässt sich dies unterhaltsam aufzeigen: Welche Getränke spielen für das Selbstverständnis einer Gesellschaft eine tragende Rolle? Welche Ausprägungen geistiger und materieller Natur nimmt das Zubereiten, Austeilen und Aufnehmen von Flüssigkeit an? Was sind die Hintergründe des Konsums von fermentierten, vergorenen oder naturbelassenen Getränken?

Die Ausstellung «Trinkkultur – Kultgetränk» im Völkerkundemuseum in Zürich eröffnet vielseitige Zugänge zu Trinkkulturen rund

um die Welt. Ausgestellt sind in erster Linie Artefakte und Archivalien der Sammlung des Völkerkundemuseums der Universität Zürich. Sie erlauben Einblicke in die gesellschaftlichen und praktischen Fertigkeiten der Menschen, wie sie ihre typischen Getränke zubereiten und zu geniessen wissen. Der Besucher erlebt, was es mit indonesischem und afrikanischem Palmwein, amazonischem Maniokbier, tibetischem Butter- und japanischem Grüntee, indischem Reisbier, afrikanischer Sauermilch, Schweizer Milch und Südsee-Kawa in sich und auf sich hat. Eine Fülle von Gegenständen aus Sammlung und Feldforschung veranschaulicht den hohen gesellschaftlichen Stellenwert des Trinkens.



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

BUTTER IM TEE, SPEICHEL IM BIER

Getränke wie Schweizer Alpenmilch, tropischer Palmwein, amazonisches Maniokbier, Kawa von den Südseeinseln, Sauermilch in Afrika sowie Tee und Reisbier in Ostasien seien zentral für das Selbstverständnis der jeweiligen Gesellschaften. «Ganze Welten spiegeln sich in Getränken», sagt Museumsdirektorin Mareile Flitsch. Eine Reise durch die Kontinente.



CHRISTOPH MÜLLER

Edith beim Buttern mit ekishaabo-Kalebasse, Ibanda/Uganda. Daneben ihr Enkel mit zwei ebyanzi-Holztrinkgefässen (zugedeckt von je einem muheiha-Deckelchen).

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich



Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

Die physiologische Notwendigkeit des Trinkens ist für alle Menschen dieselbe. Der Mensch verdurstet bekanntlich lange bevor er verhungert, sein Durst lässt ihn immer wieder wissen, dass sein Körper Flüssigkeit benötigt, um sein Funktionieren und den dafür erforderlichen Wasserausgleich zu gewährleisten. «Die kulturelle Notwendigkeit des Trinkens hingegen äussert sich bei den Menschen auf höchst unterschiedliche Art», erklärt Professorin Mareile Flitsch, Direktorin des Völkerkundemuseums in Zürich.

Etwas länger als ein Jahr war das Völkerkundemuseum der Universität Zürich wegen Umbaus geschlossen. Am 20. Juni 2014 wurde es nun wiedereröffnet. Dafür hatten sich alle Mitarbeitenden, Studierenden und Gastwissenschaftler gemeinsam etwas vorgenommen: Sie durchforsteten für die Ausstellung Trinkkultur – Kultgetränk die Sammlung des Völkerkundemuseums zum Thema Trinkkulturen. Dabei stiessen sie auf Wissen über Kultgetränke.

Kultgetränke, das sind hierzulande Bier, Wein, Kaffee oder Tee, aber auch Milch. «Die Trinkkultur unserer Kultgetränke hat jeder von uns ganz selbstverständlich verinnerlicht. Wir kennen und erkennen die Gelegenheiten, zu denen man sie trinkt, wie und mit wem man sie trinkt. Doch in der Regel stellen wir heutzutage weder die Getränke noch ihre Zutaten selbst her», so Mareile Flitsch.

Menschen in fernen Regionen hingegen wissen, wie man Palmwein, Reisbier, Maniokbier, Buttertee, Grüntee, Kawa oder Sauermilch selbst herstellt, trinkt, genießt. Welches Wissen, welche Könnerschaft braucht es eigentlich in den Trinkkulturen? In der Ausstellung Trinkkultur – Kultgetränk lässt sich erfahren, wie Menschen beim Trinken die gleichen Bedürfnisse stillen: Man kümmert sich um Zutaten und Mengen, um Haltbarkeit und Bereitstellung. Es geht darum, den Durst zu löschen, einen Anlass zum Feiern zu finden, so-



ALFRED JOHN TATTERSALL

Kavabereitung auf Samoa. Postkarte, ca. 1900.

zial korrekt zu trinken, Trinkvorräte anzulegen, Freundschaften zu pflegen, Getränke zu teilen, Bande zu knüpfen, sich mit einer Einladung zu revanchieren und vielleicht eine Gottheit gütig zu stimmen. Dabei geht es auch darum, Wissen über die angemessene Herstellung, über die Getränke und Trinksitten an nächste Generationen weiterzugeben.

Bevor die Besucher eintauchen in ferne Trinkkulturen, steht eingangs der Ausstellung ein Getränk im Zentrum, das den meisten wohl bekannt ist: Kuhmilch von der Alp. Umso erratischer muten die his-

Anblick als raffinierte, mit den Händen fassbare Form der Milchabrechnung erkennbar ist. Die ausgestellten Objekte gehören allesamt der Vergangenheit an, und Kühe werden heutzutage nur noch auf ganz wenigen Alpen von Hand gemolken. Trotz dieser zunehmenden Mechanisierung und Automatisierung verfügen Sennen, Hirtinnen und Handbuben noch immer über ein intellektuelles und körperliches Wissen – eine Könnerschaft, die eine innige Verbindung zwischen Mensch, Tier und Natur offenbart.

Von der Alp in die Tropen

Wer in die Tropen reist, begegnet ihnen überall: einfach gekleideten Männern, die mit einem Gefäss am Gürtel eine Palme erklettern, um Palm-



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

saft zu zapfen. Aus solchem Saft wird ein in den Tropen beliebtes Frischgetränk gegoren: Palmwein. Die Techniken der Herstellung von Palmwein variieren von Palmart zu Palmart, von Ort zu Ort, eine Vielfalt, die noch kaum erforscht ist. Welcher Könnerschaft bedarf eigentlich ein Palmsaftzapfer? Welche Bedingungen diktiert ihm die Palme und welche Strategien steuertischen Objekte an, die mit dieser Trinkkultur in Verbindung stehen: Tesseln zur Regelung der Weidrechte zwischen Alpvögten und Sennen und ein langer hölzerner Stab mit kryptischen Einschnitzungen, der erst bei näherem

hen ihm zur Verfügung, um an ihren Saft zu gelangen? Die Artefakte der Palmsaftzapfer, die in einer ethnographischen Sammlung heute verwahrt werden, lesen sich wie Mosaikstücke von Wissenskulturen um eine besondere Nutzung von Palmen. «So wie eine Milchkuh nicht ungemolken bleiben kann, wird die Palme aufhören, Saft zu geben, falls sie ungezapft bleibt», schrieb 1969 der Asienwissenschaftler Robert Hardgrave. Im Tropengürtel Südamerikas, Afrikas, Süd- und Südasiens schätzt man den frischen Geschmack des Palmweins. Das Anzapfen der Palmen in ihren Wipfeln ist eine gefährliche und anspruchsvolle Arbeit; die Techniken, die Arbeitsgeräte und auch der Status der Zapfer unterscheiden sich von Ort zu Ort. Während Palmsaftzapfer in Indien einen geringen Status haben, ist das Zapfen der Palmen in vielen Regionen Afrikas an die Ehre des Mannes gebunden. Palmweinkulturen sind an ihren ganz eigenen Trinkgefässen, an Trinksitzen und an ihren Klassifizierungen von Geschmacksnoten erkennbar. Und während Palmwein in Nordindien ein Getränk für Arme und für ein paar Rupien am Strassenrand zu haben ist, verbindet Palmwein in afrikanischen Königstümern, aus prächtig geschnitzten Statusbechern genossen, Menschen und Ahnen. In vielen Regionen der Tropen wird ein besonderer Bezug zur

Palme gepflegt. Mündliche Überlieferungen in Südostasien erzählen, wie die Palme einst aus einem Menschenopfer entstanden sei. Mareile Flitsch erklärt: «Weibliche Palmengottheiten trösten, weinen, geben «Milch». Allerlei Riten dienen dem Schutz von Mensch und Baum – und vielleicht gar dazu, der Palme mehr Saft zu entlocken.»

Von den Tropen in den Amazonas

Allgegenwärtig, jederzeit verfügbar, in grossen Mengen genossen – diesen ersten Eindruck macht das variantenreiche Hauptgetränk indigener Gesellschaften im Amazonasgebiet auf Reisende früher wie heute. Maniokbier wird aus den Knollen der Pflanze hergestellt. Gerne werden dazu die giftigen Sorten verwendet, was komplexe Fertigkeiten und Kenntnisse hinsichtlich des Anbaus, Wissens um Sortenvielfalt und deren Erhalt sowie generationenübergreifende Erfahrung in der Entgiftung und Vergärung der Wurzel voraussetzt. Bis heute fehlt das nahrhafte und eher schwach alkoholische Bier in Amazonien bei keiner Zusammenkunft, bei keinem Fest, bei keiner noch so alltäglichen gemeinschaftlichen Tätigkeit. Es wird auch als Lebensblut eines Haushaltes empfunden, das nie ausgeht. Maniokbier dient der Erfrischung bei der gemeinsamen Gartenarbeit oder auf Jagdzügen, Gäste werden damit willkommen geheissen und bewirtet, und stärker vergorene Biersorten werden bei festlichen Anlässen in grossen Mengen und in Begleitung von Musik, Tanz und Gesang getrunken. Als

ein «Urgetränk der Menschheit» ist Maniokbier auch verwoben in lokale Vorstellungen von Kosmos und Weltordnung. Es stärkt Körper, Geist und die Gemeinschaft der Menschen. «Bei Reisenden verursachte die Herstellungsweise einer Vielfalt an Maniokbieren gemischte Gefühle», erklärt Mareile Flitsch. Die vorbereiteten Maniokwurzeln werden eingespeichelt, das



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

heisst gekaut und wieder ausgespuckt. Die im Speichel enthaltenen Enzyme verwandeln ihre Stärke in Zucker, der dann für den Gärprozess zur Verfügung steht. Was für Europäer unappetitlich anmutet, ist eine bewährte Technik der Fermentation, die heute zunehmend durch Zufügen erheblicher Mengen raffinierten Zuckers ersetzt wird. Diese «zivilisierte» Fermentationstechnik führt allerdings zu Karies und Diabetes, da Maniokbiere nach wie vor in grossen Mengen genossen werden.

Vom Amazonas in die Südsee

«Kawa, dieses vom Standpunkt europäischer Zimperlichkeit so ekelhafte, aber entschieden sehr erfrischende Getränk», wie der Ozeanienfahrer Max Buchner es 1878 im Hinblick auf seine früher weit verbreitete Zubereitungsart durch Zerkauen der Wurzeln charakterisierte, hat Reisende und Sammler immer wieder fasziniert. Nach traditioneller Art werden die zerkleinerten Wurzeln des Rauschpfefferstrauches *Piper methysticum* in einer flachen, mehrbeinigen Holzschale mit Wasser frisch angerührt. Dies ergibt, abgesiebt, ein ausgesprochen würziges und erdig schmeckendes Getränk, dessen Einnahme rasch eine beruhigend berauschende Wirkung entfaltet. Es wird in strikt eingehaltener Reihenfolge den in einer Trinkrunde versammelten Gastgeber und Gästen ausgeteilt. Kawa wird in weiten Teilen des Pazifiks konsumiert; auf den westpolynesischen Inselgruppen Fidschi, Tonga und Samoa, auf welche sich die Ausstellung konzentriert, werden Getränk wie Pflanze *yaqona*, *kava* beziehungsweise *'ava* genannt. Die traditionelle Herstellung des

Kawa-Getränks variiert auf den verschiedenen Inselgruppen. Gemeinsam war allen Herstellungsverfahren, dass die Wurzelstücke der Pflanze in zeremoniellem Rahmen gereinigt und durch Kauen oder Zerstampfen im Mörser zerkleinert, mit Wasser angerührt und anschliessend mithilfe eines Siebbündels aus Hibiskus- oder Kokosfasern in graziösen Bewegungen ausgesiebt wurden.

Das Zerkleinern oblag bestimmten Gruppen, das Kauen beispielsweise jungen Männern oder jungen Frauen mit tadellosem Gebiss. Eine ausgeprägte Hierarchie der Würdenträger, Oberhäupter und gewöhnlichen Leute ist ein Merkmal der althergebrachten Ordnung westpolynesischer Gesellschaften. Solche Rangunterschiede einerseits und die Unterscheidung zwischen empfangenden und besuchenden Gruppen andererseits bestimmen, wer in einer

Kawatrinkrunde an welchem Platz sitzt und wem zu welchem Zeitpunkt in der festgelegten Trinkreihenfolge eine Schale Kawa gereicht wird. Im Geschmack ähnlich dem Süssholz, jedoch pfeffrig-scharf und ohne Süsse, erzeugt Kawa beim Trinken schon bald ein Taubheitsgefühl im Mund. Während sich die Muskeln im Körper entspannen, bleiben Geist und Gedanken klar, frei und friedlich.

Die Kawawurzel wird als Trägerin kraftvoller Substanzen nicht mehr nur für den Hausgebrauch, in Zeremonien oder als Gastgeschenk verwendet, sondern ist längst zu einem Objekt des internationalen Handels geworden. Im 20. Jahrhundert erlangte Kawa in Europa und den USA als Mittel zur Linderung von Stresssymptomen Beliebtheit. 2002 sprach das Deutsche Bundesinstitut für Arzneimittel ein Verbot von Kavain-haltigen Medizinprodukten aus. Es wurde ein Zusammenhang mit Leberschädigungen bei Frauen angenommen. Es folgten weitere Verbote in der Schweiz und den meisten EU-Staaten. Nach 12-jährigen Bemühungen des International Kava Executive Council Kawa zu



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

rehabilitieren und die Handelsbeziehungen mit Europa wieder aufzubauen, entschied das deutsche Bundesverwaltungsgericht kürzlich, das Verbot sei rechtswidrig und unangemessen und hob dieses wieder auf.

Von der Südsee nach Afrika

«Milch im Tetra Pak oder Plastikbeutel, ob mit Erdbeer- oder Vanillegeschmack, gehört wie anderswo auf der Welt längst auch zum afrikanischen Alltag», erklärt Museumsdirektorin Flitsch. Dies sind jedoch nur die neuesten Errungenschaften einer lange vor dem Aufkommen moderner Kühltechniken weit entwickelten Milchkultur. Die in vielen Regionen Afrikas lebenden rinderhaltenden Gesellschaften verfügen über ein komplexes Milchwissen: Die grösste Herausforderung war stets die Haltbarmachung der Milch. Bis heute finden sich traditionelle Formen der Milchverarbeitung, die nicht auf Kühlung angewiesen sind. Die historisch gewachsene und die neue industrielle Milchverarbeitung berühren, überschneiden und ergänzen sich. Kunstvoll gearbeitete Holzbehälter und Kalebassen haben weiterhin ihren festen Platz neben dem Tetra Pak. Weit mehr als nur ernährendes Getränk kommen über die Milch zahlreiche gesellschaftliche Belange zum Ausdruck. «Alles ist Milch!», antwortete die kenianische Milchbäuerin Gladys Kirui auf die Frage nach der Bedeutung von Milch in ihrem Alltag.

Von Afrika nach Asien

Die Besonderheit des Tees liegt in seiner Schlichtheit. Er lässt sich einfach zubereiten, leicht transportieren und ortsungebunden trinken. Gesellschaftsübergreifende Bedeutung erlangte Tee dank der Fähigkeit des Menschen, das Potenzial der Teepflanze zu erkennen und auszuschöpfen. Er eignete sich Wissen um

Anbau und Verarbeitung an, bewahrte, variierte, erweiterte und überlieferte es von Generation zu Generation und von Ort zu Ort. Geschickt machte er das Getränk zu einem Bestandteil seines Lebens – als Durstlöcher, Nahrung, Genussmittel, Heiltrank oder Gesprächsstoff – und zum Mittelpunkt einer reichen materiellen Kultur. Die Ausstellung ergründet das Zusammen-

spiel von handwerklicher Fertigkeit, alltäglicher Trinkpraxis und kulturellem Wissen rund um den tibetischen Buttermilch und den japanischen Grüntee und zeigt, wie sich dieses in der Gestalt der Trinkutensilien manifestiert: etwa im hölzernen Tee-Mischzylinder, dem herkömmlichen alltäglichen «Handmixer» zur Herstellung des Buttermilchs, oder im Teebesen, dem feinen Werkzeug aus Bambus zum rituellen Aufschlagen des Grüntees in der Trinkschale.

Grund- und Lebenswasser zahlreicher Gesellschaften Ostasiens ist das Reisbier, doch überall in einer spezifischen, der jeweiligen Gesellschaft ureigenen Form, die sich in der Gestalt ihrer Trinkutensilien manifestiert: etwa in den Trinkopferstäben der Ainu, in den Bierfässchen Japans und in den Schädelschalen für Bieropfer an die grimmigen Gottheiten des tibetischen Buddhismus. Diese Dinge entstehen und bestehen nicht aus sich selbst: Sie werden von Menschen benötigt, geschaffen und benutzt, erworben, verschenkt, bedacht, kommentiert oder literarisch verwandelt. Der greifbare Gegenstand ist eingebunden in ein Geflecht von Sprache, von Stimmen. Diesen gilt es zu lauschen, sucht man zu verstehen, was die Getränke und Gefässe ihren Schöpfern wirklich bedeuten. Der Reisbierbereich unserer Ausstellung untersucht die Zusammenhänge von materiellem Artefakt und Spra-



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 038.033
Abo-Nr.: 38033
Seite: 6
Fläche: 200'005 mm²

che anhand von Bierobjekten aus dem Himalaya-Raum, aus Nordostindien, China und Japan. Das ethnographische Artefakt ist kein Kunstwerk, dessen Bedeutung sich durch stille Betrachtung erschliesst; es ist ein Ding des täglichen oder festlichen Gebrauchs mit einer spezifischen, nur ihm eigenen Geschichte, die erzählt sein will. Es trägt einen Namen, genauso wie das Werkzeug, mit dem es gefertigt wird, und das Material, aus dem es geschaffen wird, der Ort, wo dieses zu finden ist, und der Pfad, auf welchem der Ort zu erreichen ist. Ist das Artefakt erst einmal vorhanden, wird es prüfend betrachtet, in Händen gedreht und gewendet, im Verkaufsgespräch angepriesen oder als Geschenk mit angemessenen Worten empfangen, es erhält seinen Platz im Haus oder Hof seines Besitzers und wird fortan benutzt als stummer Zeuge des Alltags seiner Besitzer und zuweilen literarisch verwandelt. Für sich alleine genommen ist das Artefakt nur ein Ding. Zum Klingen gebracht ist es eine kleine Welt.

Christian Greder

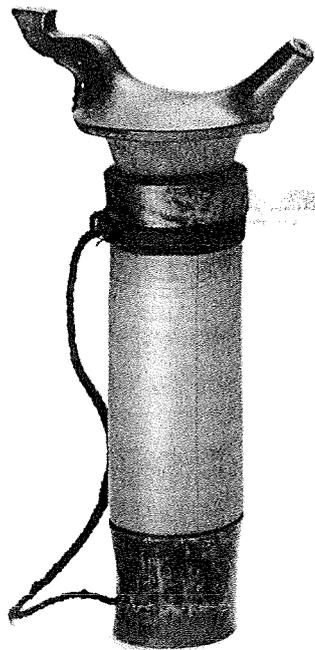
AUSSTELLUNG: TRINKKULTUR - KULTGETRÄNK

Noch bis zum 21. Juni 2015.
Buch zur Ausstellung: 58 Franken
Völkerkundemuseum:
Pelikanstrasse 40, Zürich
Offen: Di, Mi, Fr: 10 - 17 Uhr,
Do: 10 - 19 Uhr, Sa: 14 - 17 Uhr,
So: 11 - 17 Uhr, Eintritt frei.

www.musethno.uzh.ch

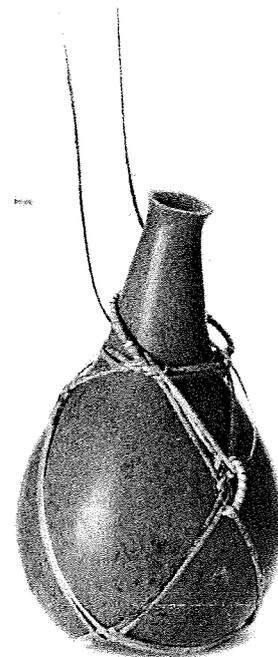
Küche und Herdstelle in einem tibetischen Wohnhaus. Tibetischer Buttertee ist ein traditionelles und weit verbreitetes Heissgetränk im tibetischen Kulturkreis. Auf tibetisch hat Buttertee verschiedene Namen, unter anderem po-cha, cha-süma oder auch goor-goor.





*«Beim Trinken
setzt keiner der
Eingeborenen
die Ränder des
Krugens an die
Lippen, sondern
lässt den Wein
in den geöff-
neten Mund
fliessen.»*

MAREILE FLITSCH
über ein Palmweingefäss der
Karo aus Nord-Sumatra.



*«Um die
Früchte der
Flaschenkür-
bisse als Gefäss
zu benutzen,
müssen die Kür-
bisse ausreifen
und danach
luftgetrocknet
werden.»*

MAREILE FLITSCH
über Kalebasse der Naga zum
Transport von Reissbier.