

Am 22. Mai 2011 ging folgende Meldung durch einige deutsche Medien:

»Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner (CSU) will deutsches Brot als Weltkulturerbe schützen lassen. »Brot aus Deutschland ist einmalig in seiner Vielfalt und Qualität«, erklärte Aigner am Sonntag in Berlin. Sie stelle sich daher hinter Vorschläge des deutschen Bäckerhandwerks für ein »Brotregister.«²

Dies war im Jahr 2011 nicht die erste Pressemeldung zum Thema »Deutsches Brot als Kulturerbe«. Schon am 21. März 2011 wartete der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks auf seiner Homepage mit folgender Nachricht auf:

»Mit seiner weltweit einzigen Vielfalt gilt Deutschland zu Recht als »Land des Brotes«. Doch wie viele Brotsorten gibt es überhaupt? Antworten liefert schon bald das Brotregister des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, in dem der Reichtum erstmalig dokumentiert wird.«³

Der Zentralverband hat auch in den folgenden Monaten in vier weiteren Pressemitteilungen zum Stand der Brotregistrierung informiert. Auf meine Nachfrage, wie denn die Nominierungsbestrebungen umgesetzt würden, erhielt ich folgende Antwort von der Stelle Lebensmittelrecht des Zentralverbandes:

»Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks erstellt gemeinsam mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (ADB Weinheim) und dem Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) e.V. das sog. Brotregister (www.brotregister.de). Die Aufnahme als immaterielles Weltkulturerbe strebt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks für seine Mitglieder an.«⁴

Ein erster Besuch der Internetseite www.brotregister.de zeigte die imponierende Zahl von allein 2509 bis dahin registrierten Brotsorten. Eine Nachfrage Ende September 2011 beim Fachbereich Kultur der Deutschen UNESCO-Kommission e. V. in Bonn

¹ Dies ist der leicht veränderte Text eines Vortrags, gehalten am Institut für Volkskunde/Kulturanthropologie der Universität Hamburg, dessen Mitgliedern ich für die Einladung und die rege Diskussion danke. Dank geht auch an meine studentische Hilfskraft Nora Kühnert, die bei der Recherche Unterstützung leistete.

² O. A.: Vorschlag von Bundeslandwirtschaftsministerin Aigner: Deutsches Brot als Weltkulturerbe. In: RP-Online. <http://www.rp-online.de/politik/deutschland/aigner-deutsches-brot-als-weltkulturerbe-1.2289408> (Stand: 28.11.2011).

³ Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.: Und es ist nur der Anfang: denn ab 2012 soll Deutsches Brot UNESCO Weltkulturerbe werden! Pressemitteilung 009/2011, <http://www.baeckerhandwerk.de/Pressemitteilungen.51.0.html> (Stand: 15.11.2011).

⁴ E-Mail vom 20. September 2011.

fürhte hingegen zu der Aussage, dass ihrerseits gar keine Diskussionen zu einem ›deutschen Brotregister‹ bestünden.⁵ Und letztlich: Eine Nominierung von deutschem Brot als Weltkulturerbe bedürfte zuerst eines Schrittes, den der Deutsche Bundestag in Abstimmung mit den Bundesländern bisher nicht gemacht hat: Es müsste die UNESCO-Konvention zum immateriellen Kulturerbe von 2003 in Deutschland ratifiziert werden.

Aus diesem Cluster von Meldungen, Nachfragen und Tatsachen gehen Forschungsfragen zu den gegenwärtigen Prozessen rund um die ›Wertschätzung von Kultur‹ hervor, die es der Reihe nach anzusprechen gilt. Manches in der zu erzählenden Geschichte mag ein Lächeln hervorrufen; gleichzeitig sind die von verschiedenen Akteuren verfolgten Ziele einer Überlegung wert und geben Einblick, bei welchen Anliegen das Welterbe-Regime einbezogen wird, das sich mittlerweile vor über vierzig Jahre etablierte.

Ein Grundnahrungsmittel als Kulturerbe?

Der Starkoch Wolfgang Siebeck nahm das Thema Deutsches Brot schon im April 2011 in seine damalige Kolumne im ZEITmagazin auf. Er taucht sofort in die deutsche Brotgeschichte ein, sieht ein sich wirklich geschmacklich entfaltendes, wenn auch steinhart werdendes Brot nur in den Alpen und meint, dass »wegen ihrer Originalität (nur) der Pumpernickel und das mit ihm verwandte Schwarzbrot ein Anwärter auf den Welterbe-Status« seien.⁶ Doch die Frage, welches Brot, welche Brote, oder ob gleich alles deutsche Brot und aus welchem geschmacklichen Grund den Status eines Welterbes verdienen, dürfen wir getrost in den Hintergrund schieben. Denn es geht hier vorerst oder insgesamt nicht um Brot, nicht um die kulturellen Praxen von Säen, Ernten, Mahlen, Mischen, Kneten, Backen und Essen bzw. Genießen, sondern es geht um die Praxen, durch welche die angestrebte Wertschätzung für dieses kulturelle Erzeugnis errungen werden kann.

Barbara Kirshenblatt-Gimblett hat die Prädikatisierung von kulturellen Exzerpten inForm von Weltkulturerbe oder Heritage eine ›Mehrwertbildung‹ – eine »value-added practice« – genannt.⁷ Für diese Prozesse hat sie den Ausdruck »metacultural practices« geprägt – Praxen also, die nicht Kultur an sich erzeugen, sondern Haltungen, Werte und deren Instrumentalisierungen. Seit Kirshenblatt-Gimbletts Thesen von 1995 zur Heritage-Werdung, die man in der Heritage-Forschung sicher als einen der größten Meilensteine werten darf, sind eineinhalb Jahrzehnte ins Landgegangen. Und angesichts der Dichte von Heritage-Ernennungen sowie des Raums, den diese auf ökonomischen und politischen Bühnen einnehmen, plädiere ich dafür, diese Prozesse nicht mehr mit einem ›Meta‹ zu versehen: Sie sind inzwischen

⁵ Dank an meine studentische Hilfskraft Sina Wohlgemuth, die im Rahmen eines UNESCO-Praktikums diese Aussage erhielt.

⁶ *Wolfram Siebeck*: Ofenwarme Träume. Wolfram Siebeck über den Stolz der Deutschen auf ihr Brot. In: ZEITmagazin vom 14.4.2011, Nr. 16, <http://www.zeit.de/2011/16/Siebeck> (Stand: 22.11.2011).

⁷ *Barbara Kirshenblatt-Gimblett*: Theorizing Heritage. In: *Ethnomusicology* 39 (1995), S. 367–380.

selbst Teil des kulturellen Handwerkszeugs und sind, wenn man manche tatsächliche oder im Werden begriffene Welterbestätten betrachtet, wichtiger als die zu ehrenden immateriellen Kulturausschnitte, materiellen Kulturmonumente und Kulturlandschaften selbst.⁸

So überrascht es kaum, dass auch Nahrungsmittel bzw. Mahlzeitenkomplexe dementsprechend als zu ehrende, immaterielle Kulturgüter zählen. Nach einer ersten Flut von Ernennungen im Bereich *Intangible Cultural Heritage* (ICH) aus der Sparte von Brauchtum, Musikgattungen und Erzählformen haben sich die nominierenden Anspruchsberechtigten der Welt nach und nach immer größerer Breite von tradierten Praxen angenommen. Auf ihrer fünften Sitzung im November 2010 in Nairobi, Kenia, hat die intergouvernementale Kommission der UNESCO zur Auswahl nominierter immaterieller Kulturgüter so unter anderem die Mediterrane Küche in den Welterbestatus aufgenommen. Griechenland, Spanien, Italien und Marokko hatten gemeinsam und erfolgreich kandidiert – schon dies eine ungewöhnliche, aber zunehmend Schule machende Vorgehensweise, wie die bei der Dossier-Erstellung involvierte italienische Ethnologin Alessandra Broccolini dokumentiert hat.⁹ Im selben Jahr gelang es Kroatien, seine Lebkuchen auf die Liste der Kandidaten zu setzen, Mexiko überzeugte ebenfalls im Bereich Nahrung, hier sogar noch mit dem von der UNESCO eigentlich als Kondition auferlegten Faktor, dass eine Tradition gefährdet sei und der Platz auf der Welterbeliste deren Erhalt und vielleicht sogar Wiederaufblühen fördere.¹⁰ Frankreich gelang es, mit einem gewissen Maß an Dreistigkeit und ausgesprochen smarter Dossier-Politik, wie dies der Ethnologe Jean-Louis Tornatore nachvollzog, die Französische Mahlzeit zu platzieren.¹¹ Angesichts dieses Wettbewerbs verstehen wir die deutschen Bäcker, die sich hier auch gerne verortet sähen. Nur: Zurzeit ist dies nicht möglich, denn Deutschland hat, wie bereits erwähnt, die UNESCO-Konvention zum immateriellen Kulturerbe von 2003 (noch) nicht ratifiziert.

⁸ Heritage-Praxen sind analog zu anderen Steuerungspraxen zu betrachten, sie gehören zu den Werkzeugen der Institutions- und assoziierter Regimebildung und geben spezifischer Governamentalität Ausdruck. Vgl. hierzu *Regina Bendix*: Dynamiken der In-Wertsetzung von Kultur. In: Felix Girke/Eva-Maria Knoll/Burkhard Schnepel (Hg.): Kultur all inclusive. Identität, Tradition und Kulturerbe im Zeitalter des Massentourismus. Bielefeld (in Vorbereitung, voraussichtliches Erscheinungsdatum ist Dezember 2012).

⁹ Vgl. *Alessandra Broccolini*: Intangible Cultural Heritage Scenarios Within the Bureaucratic Italian State. In: Regina Bendix/Aditya Eggert/Arnika Peselmann/Sven Mißling (Hg.): Heritage Regimes and the State. Göttingen (in Vorbereitung, voraussichtliches Erscheinungsdatum ist Herbst 2012).

¹⁰ Die World Public Health Nutrition Organization kündigt diese ganzen Nominierungen an und nutzt sie, um über ökologischen Landbau den Nährwert traditioneller Küchen im Vergleich zu Fastfood aufzuzeigen, vgl. *World Public Health Nutrition Organization*: http://www.wphna.org/2011_mar_hp1_unesco.htm (Stand: 20.12.2011).

¹¹ Vgl. *Jean Luis Tornatore*: Retour d'anthropologie: »Le repas gastronomique des Français«. Ethnographie d'une invention patrimoniale. Vortrag bei der trinationalen Tagung zu Heritage an der Villa Vigoni, 30.06.2011 (Der Vortrag ist z. Z. in Vorbereitung zum Druck in englischer Übersetzung im Band *Heritage Regimes and the State* (vgl. Fußnote 9)).

Was treibt eine Bundesministerin dazu, sich um die Kulturerbefähigkeit von Brot zu kümmern?

Welterbe ist eine globale Designation. Doch völkerrechtliche Abkommen, wie sie in jeder Teilorganisation der UNO, zu welchen auch die UNESCO gehört, beschlossen werden, sind nicht rechtskräftig. Die UNO setzt sich aus ihren (bisher) territorial verankerten Mitgliedstaaten zusammen; und jedes Abkommen, jede Konvention, jede Deklaration muss anschließend von jedem Mitgliedsstaat ratifiziert werden. Tut er dies nicht, so ist er auch nicht an das Abkommen gebunden oder, im Falle der Welterbe-Konventionen, kann er auch nicht am Nominierungsgeschehen und an dem daraus hervor- und über die Landesgrenzen hinausgehenden Prädikat teilhaben.

Die UNESCO-Konvention zum Schutz des immateriellen Kulturerbes mündet nicht nur in Listen.¹² Sobald sie staatlich ratifiziert ist, bringt sie – genau wie die 1972 verabschiedete Liste zum materiellen Weltkulturerbe und selbstredend genau wie jedes internationale oder auch einfach europäische Abkommen zu Handel, Menschenrechten u. ä. – auch eine neue Bürokratie mit sich. Dieses Regime äußert sich in Maßnahmen, die wiederum in Institutionen münden können, welche wiederum einen bürokratischen Apparat mit sich ziehen. Im Falle des ICH mag sich dieser an ältere Schutz- und Pflegebürokratien anlehnen, denn letztendlich sind Wertschätzungsmechanismen ja nicht neu: Seit Beginn des 20. Jahrhunderts sind hier Heimatschutzbewegungen zu konstatieren, auch die konkreten Ansprüche etwa des Denkmalschutzes zählen hierzu, ebenso die Musealisierung ganzer Gebäudekomplexe wie etwa in Freilichtmuseen.¹³ Jede dieser Wertschöpfungsmaßnahmen mit ›rettender Intention‹ hat gleichzeitig im Lauf der Zeit eine erhebliche, verwaltende Bürokratie generiert.

Das Welterbe-Regime bringt zudem unweigerlich die global verhandelten Argumentationsstränge in die jeweiligen staatsinternen Diskurse ein. Der Kulturgeograph Thomas Schmitt untersucht dies in seiner Habilitationsschrift von 2011 als ›Cultural Governance‹, wodurch auch die Zentralität dieser Praxen und deren theoretische Fokussierung weg von einem Meta-Status deutlich werden.¹⁴ Je nach Staatsform erwächst daraus ein spezifisches Heritage-Regime: Eine Göttinger Tagung im Juni 2011 hat dieses Phänomen unter den Titel »Heritage Regimes and the State« gestellt, mit dem Ziel, über den internationalen Vergleich auch die je unterschiedliche Handhabung der In-Wertsetzungsoption Kulturerbe nachzuvollziehen.¹⁵ Diese kann totalitär und top-down zugehen, so zurzeit etwa in China oder Kambodscha. Am

¹² Die UNESCO-Welterbelisten sind auf der Homepage mehrsprachig einsehbar: UNESCO Culture Sector – Intangible Heritage. <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011> (Stand: 22.2.2012).

¹³ Vgl. *Bernhard Tschofen*: Antreten, ablehnen, verwalten? Was der Heritage-Boom den Kulturwissenschaften aufrägt. In: Dorothee Hemme/Markus Tauschek/Regina Bendix (Hg.): Prädikat »Heritage«. Wertschöpfung aus kulturellen Ressourcen. Münster 2007, S. 19–32.

¹⁴ *Thomas M. Schmitt*: Cultural Governance. Zur Kulturgeographie des UNESCO-Welterberegimes. Heidelberg 2011.

¹⁵ Zum Tagungsband vgl. Anm. 9.

anderen Ende des politischen Spektrums lässt sich eine föderalistische Offenheit verzeichnen, wie sie sich momentan etwa in der Schweiz entfaltet.¹⁶ Ähnlich offen und partizipatorisch zeigt sich auch das im Winter 2011 digital angelegte Deutsche Brotregister, das stetig anwächst.

Deutschland hatte sich, ebenso wie diverse andere europäische Länder, etwa Irland oder eben die Schweiz, vorerst im Bereich des immateriellen Kulturerbes zurückgehalten – und dies eigentlich mit guten, globalpolitischen Gründen. Die Konvention für das ICH war nicht zuletzt deshalb zustande gekommen, weil die Liste des materiellen Kulturerbes prozentual von den westlichen Industriestaaten bzw. dem globalen Norden hoffnungslos überfrachtet ist. Gerade weil Länder wie Deutschland, Frankreich oder Italien auf eine erhebliche Tradition des Denkmalschutzes zurückblicken, war es diesen Ländern auch ein Leichtes, Monumente und Gebäudekomplexe zur Nomination vorzubereiten. Entsprechend zeigt sich Europa auf den diversen interaktiven Weltkarten der UNESCO, was das materielle Kulturerbe betrifft, reich bestückt.¹⁷ Mit dem immateriellen Kulturerbe sollte dem globalen Süden eine Chance eingeräumt werden, über seinen kulturellen Reichtum internationale Anerkennung zu finden. Gleichzeitig sollten damit auch potenziell gefährdete Traditionen an Achtung gewinnen und hierdurch auch neue Dynamik entwickeln.

Dass hinter dieser Konvention auch eine über Jahrzehnte erarbeitete Dynamisierung der Kultur- und Traditionsbegriffe der UNESCO steht, sei hier nur am Rande angemerkt – Valdimar Hafstein, Richard Kurin und diverse andere Heritage-Forscher haben dies dokumentiert und analysiert; der Sozialanthropologe Arjun Appadurai hat an der Verhandlung auch konkret mitgearbeitet. So hat der statische, geschlossene Kulturbegriff auch in der UNESCO an Flexibilität gewonnen – es hapert zwar immer noch ein wenig, was die Annahme von Gruppenkulturen betrifft – seien dies Nationen, Ethnien, indigene oder autochthone Gruppen, oft auch einfach »communities« genannt. Doch es ist jetzt manchen Verantwortlichen im Bereich Welterbe bewusst geworden, dass kulturelle Praxen sich verändern, dass Nominierungen, wenn sie nicht vorsichtig gehandhabt werden, zur Ossifizierung führen können. Diese Begriffsdynamisierung greift also nicht durchgängig; gerade auf der lokalen Ebene finden sich bisweilen Stakeholders, die besonders heftig mit längst überholten Kulturtheorien arbeiten – aber die Situation hat sich insbesondere innerhalb der UNESCO gebessert.

Die vornehme Zurückhaltung der Europäer, was das ICH betrifft, hat jedoch ein Ende gefunden – nicht zuletzt mit den spektakulären Nominierungen aus dem

¹⁶ Das laufende schweizerische Prozedere zur ICH-Nominierung lässt sich verfolgen auf der Internetseite »Lebendige Traditionen«: <http://www.lebendige-traditionen.ch/index.php?action=screen&size=1024>, (Stand: 20.12.2011).

¹⁷ So hatten Frankreich und Italien schon relativ bald nach der Ratifizierung der 1972er Konvention 34 bzw. 40 Weltkulturerbestätten; zwischenzeitlich hat sich das Defizit des globalen Südens vermindert; auch in Indonesien findet man mittlerweile 27 Stätten, in Bangladesch 5 und in Kamerun 13, wie denn überhaupt das vermehrte Augenmerk auf archäologische Fundstätten die Optionen für Entwicklungsländer deutlich verbessert hat.

Bereich von Nahrung und Mahlzeit im mediterranen Raum. War Nicolas Sarkozys ursprüngliche Ankündigung im Februar 2009, dass die französische Küche ein Welterbe sein müsse, in der internationalen Presse zunächst noch belächelt oder gar mit Irritation oder Langeweile wahrgenommen worden¹⁸, so war dies nicht folgenlos und die oben genannten erfolgreichen Nominierungen haben doch einen gewissen Wetteifer losgetreten.

In Deutschland sind es nicht nur die Bäcker, die man als Interessenten für den Beitritt zu dieser UNESCO-Konvention nennen kann: Auch Brauchtumsträger verschiedener Provenienz, Hersteller von Thüringer Klößen¹⁹ bis hin zu Schaustellern scheinen ›ihre‹ Bundestagsabgeordneten mittlerweile animiert zu haben, tätig zu werden. Die eingangs zitierte Ministerin Ilse Aigner steht also nicht allein auf weiter Flur. So veröffentlichte die SPD-Fraktion im Bundestag am 30. Juni 2011 folgendes Statement:

»Es ist endlich an der Zeit, dass Deutschland das UNESCO-Übereinkommen für das immaterielle Kulturerbe ratifiziert. 136 Vertragsstaaten haben die Konvention bereits ratifiziert, darunter mehrere Nachbarländer Deutschlands.

Mit der Umsetzung des Übereinkommens wird Deutschland die Möglichkeit haben, lebendigen Traditionen, Praktiken, Ritualen und Bräuchen oder auch dem Wissen über traditionelle Handwerkstechniken eine besondere Anerkennung zukommen zu lassen. Sogar Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur und dem Universum gehören zum immateriellen Kulturerbe.«²⁰

Doch mahlen die Mühlen einer Ratifizierung langsam. Es lassen sich seit Juni 2010 Anträge von Bundestagsabgeordneten verschiedener Fraktionen nachweisen, diese Ratifizierung zügig voranzubringen. Diese bedürfen jedoch der Überprüfung – was wären die Kosten? Welche Folgen wären hierdurch institutionell abzusehen? Mit anderen Worten: Die Diskussion um eine Ratifizierung geht einher mit dem Abwägen und Erarbeiten bzw. Konzipieren eines angemessenen Regimes für eine solche Neueinführung. Da spielt nicht mehr nur der nationale Wetteifer eine Rolle, obwohl der Druck mitzuhalten, gerade auf der ›Grassroots‹-Ebene eindeutig wahrnehmbar ist und von dort auch durch einzelne Parlamentarier auf diese bundespolitische Ebene getragen wird. Doch in einer Zeit, wo in Griechenland, Italien oder der EU insgesamt der drohende Bankrott verhandelt werden muss, wird die Ratifizierung einer UNESCO-Konvention und die potenzielle Ehrung von deutschem Brot nicht an vorderster Stelle stehen.

Ungeachtet dessen, was auf der politischen Bühne geschieht,

¹⁸ Vgl. o. A.: Sarkozy wants UNESCO to honor French cuisine. <http://news.oneindia.in/2008/02/24/sarkozy-unesco-honour-french-cuisine-1203851100.html> (Stand: 26.12.2011).

¹⁹ Vgl. Daniela Vates: UNESCO – Die Klöße als Weltkulturerbe. Deutschland ist kurz vor der Ratifizierung der Unesco-Konvention zum Schutz immateriellen Kulturguts. <http://www.fr-online.de/kultur/unesco-die-kloesse-als-weltkulturerbe,1472786,11124820.html> (Stand: 23.12.2011).

²⁰ SPD: Pressemeldung Nr. 794/2011. Am 29. Juni 2011 wurde ein Vorschlag der Regierungskoalition von CDU/CSU und FDP vorgelegt, die Konvention zu ratifizieren, publiziert als: Drucksacke 17/ Vorlagennummer 2415, AK6.

registrierter Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks jedoch weiterhin Brote (vgl. Abbildung 1). Diese Regsamkeit verfolgt Anliegen und Interessen, die das globale Regime des Kulturerbes höchstens am Rande aus chauvinistischem Anliegen vorantreibt, was nun in der Folge betrachtet werden soll. Vorab jedoch noch einige Gedanken zur Brotregistrierung und deren kartographischer Abbildung.



Abb. 1: Screenshot der Ansicht für die Region Hamburg auf dem deutschen Brotregister (»Brotkarte« Quelle: <http://www.brotregister.de/brote-in-der-uebersicht/brotkarte/baeckersuche/filialen/finden/> (Stand: 23.2.2012)).

Brotregister/Weltkulturerbelisten oder: die Vergänglichkeit von volkskundlichem Fachwissen

Betrachten wir als KulturanthropologInnen oder VolkskundlerInnen populär-kulturelle Karten und Werbemittel dieser Art, so werden wir – je nach Ausbildung – an Komponenten unserer Fachgeschichte erinnert. Das deutsche *Brotregister* steht nicht allein in der Nutzung der kartographischen Verdeutlichung kulinarischen Reichtums, wie etwa die folgende Karte zu französischen Brotsorten (Abbildung 2) oder diejenige zu schweizerischem Käse (Abbildung 3) illustrieren:

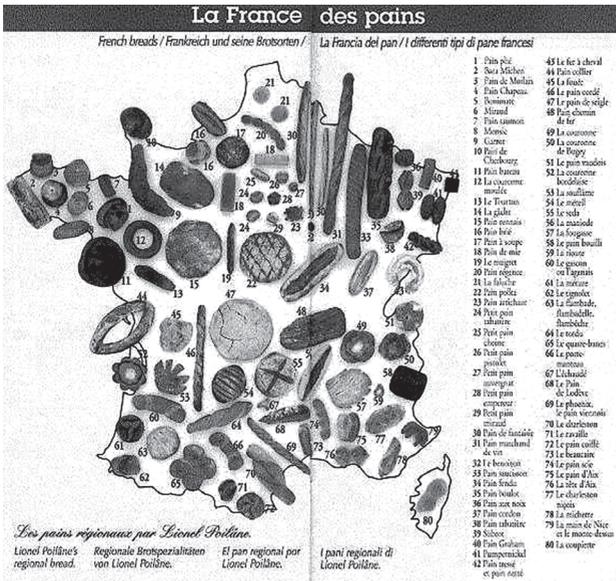


Abb. 2: »La France des Pains« Quelle: <http://www.datavis.ca/gallery/images/bread.jpg> (Stand: 23.2.2012).



Abb. 3: Käsekarte der Schweiz, Quelle: http://www.swissmade.com/en/mediabase/shop_qualitaet/cheese-map.jpg (Stand: 23.2.2012).

Eine Fachfrau erinnern solche Darstellungen sofort an die großen volkskundlichen Atlanten; und gewisse Ähnlichkeiten zwischen den gegenwärtigen Registrierungsbemühungen seitens des deutschen Bäckerhandwerks und der Inventarisierung von Volkskultur in der Zwischenkriegszeit des frühen 20. Jahrhunderts lassen sich erkennen. Der Atlas der deutschen Volkskunde (AdV), das teuerste Werk der Deutschen Forschungsgemeinschaft in der Zwischenkriegszeit, strebte nach einer systematischen Inventarisierung regionaler Volkskultur – und es war auch nicht etwa so, dass die Deutschen die einzigen gewesen wären, die dies getan haben. Nur zeigte sich im politischen Kontext des Dritten Reiches hierzulande deutlicher die Intention der territorialen Abbildung als Legitimation politischer Aggression.²¹ Dass Inventare dieser Art jedoch auch nach 1945 wieder aufgegriffen und sogar als Mittel zur länderübergreifenden wissenschaftlichen Kooperation genutzt wurden²², zeigt die vorerst einmal »leeren« Potenziale dieser Erhebungsmethoden. Ihr theoretisches Fundament – erarbeitet schon in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts – suchte nach einer positivistischen Präzisierung von Herkunfts- und Verbreitungshypothesen. Die hierfür entwickelte Methode kann – wie alle in Methoden verwandelte Theorien – auch beliebig mit anderen Zielen und Bedeutungen gefüllt werden. Vielleicht ist es gerade der Mangel an fortlaufender theoretischer Auseinandersetzung mit Sinn und Zweck, Potenzialen und Defiziten kartographischer Methoden, der die kartographische Abbildung von orts- oder regionaltypischen Objekten alltagskulturell weiterleben lässt, ohne dass sich volkskundlich/kulturanthropologische Wissenschaften daran stark beteiligen oder diesen – auch medialen – Umgang kritisch reflektieren.²³

Gänzlich ohne digitale Abbildungstechniken und mittels der für die Zeit typischen Befragung von – so die methodische Zuschreibung – verlässlich-ortskundigen Gewährspersonen wurden in Frage 196 des Atlas der deutschen Volkskunde auch Themen rund um Brot aufgenommen, mit dem Ziel, die Antworten dann systematisch auszuwerten. Doch das Unterfangen generierte weit mehr Daten als es WissenschaftlerInnen gab und gibt, um sie auszuwerten. Denn für den Wissenschaftler reicht die geographische Darstellung nicht aus, es bedarf der wissenschaftlichen Kommentare zu jeder der erstellten bzw. potenziell erstellbaren Landkarten.

²¹ Zur Historiographie des AdV vgl. *Friedemann Schmoll*: Die Vermessung der Kultur: Der »Atlas der deutschen Volkskunde« und die Deutsche Forschungsgemeinschaft 1928–1980 (= Studien zur Geschichte der Deutschen Forschungsgemeinschaft, 5). Stuttgart 2009.

²² Zu den Vernetzungsbemühungen verschiedener europäischer Atlanten-Unternehmungen vgl. Friedemann Schmolls laufendes DFG-Projekt: »Der Ethnologische Atlas Europas. Zur Wissenschaftsgeschichte der Europäischen Ethnologie 1920–1980«; vgl. auch *Bjarne Rogan*: The Troubled Past of European Ethnology. SIEF and International Cooperation from Prague to Derry. In: *Ethnologica Europaea* 38 (2008), S. 66–78.

²³ Carola Lipps mit Datenbanken arbeitendes Langzeitprojekt zu sozialen Netzwerken in der politischen Kultur des 19. Jahrhunderts nutzt das dynamische Potenzial kartographischer Abbildungen gekoppelt mit zeitgemäßen kulturtheoretischen Ansätzen. Was unserem Fach – und vielen anderen in die Ära der »Humanities« schlitternden Fächern – bis dato fehlt, ist zudem eine wissenshistorische Durchdringung des Sprungs von analoger zu digitaler kartographischer Repräsentation.

Günter Wiegelmann schrieb den Kommentar zum »täglichen Brot«, der sich jedoch auf den Teilaspekt der Brotgewürze beschränkt und mit der nüchternen Feststellung beginnt:

»Aus dem sehr differenziert abgefragten Komplex des täglichen Brotes werden in den Karten NF 11a-d die Brotgewürze dargestellt. Alle Aspekte von Fr. 196 aufzunehmen, hätte eine lange Folge von Karten verlangt, die das Kartenwerk, das thematisch und methodisch viele Gesichtspunkte berücksichtigen muß, zu sehr belastet hätten. Der Gesamtkomplex Brot ist nach dem reichen Material der ADV-Befragung wohl nur in einer breitangelegten Monographie aufzuarbeiten.«²⁴

Pech also für die Bäcker: Die für die Erstellung eines Kulturerbe-Antrags notwendigen Karten und Studien liegen seitens unseres Faches nicht greifbar bereit. Wo Anis, Kümmel, Fenchel und Dill als Brotgewürze in den 1930er Jahren genutzt wurden und wie lang sich dies zurückverfolgen lässt, liefert wenig Argumente für die Antragsprosa bei der UNESCO.

Und dennoch zeigen gerade die Weltkulturerbe-Nominierungen im Bereich Nahrungszubereitung und Mahlzeitenkultur mit besonderer Deutlichkeit die enge Verbindung zwischen wissenschaftlicher Kulturdokumentation und globaler Kulturwertschätzung. Das volkswissenschaftliche Forschen hatte bereits eine seiner frühen Anfangssäulen in der statistischen Erfassung von Volkstum im spätaufklärerischen Etatismus des 18. Jahrhunderts.²⁵ Hieraus erwächst eine Komponente des Territorialis, geschuldet dem verwaltenden Impuls sich modernisierender Staatengebilde. Eine zweite und ideologisch wirkmächtigere Säule jedoch war die romantisch-national orientierte Verklärung agrarischen und pastoralen Lebens. Und hieraus erwächst erst die Lobpreisung und damit Aufwertung traditionell gewachsener kultureller Praxen. Territoriale Verankerung ist – so seltsam es anmutet in einer global agierenden Institution – auch ein Grundprinzip der UNESCO: Denn, wie bereits geschildert, werden nominierte Monumente, Landschaften und kulturelle Praxen zwar zum Erbe der Menschheit deklariert, aber was deren Nutzung und Verwaltung betrifft, »gehören« sie eben dem entsprechenden Staat und denjenigen, die sich innerhalb dieses Staates als verantwortliche Nutznießer herauskristallisieren.

Während unser Fach zwar das Verehren sowie das Retten durch Sammeln heute durch andere Perspektiven und Methoden ersetzt hat – mit verschiedensten Ansätzen des bisweilen auch durchaus kulturkritischen Verstehens –, so ist der Wissenstransfer tradierter volkswissenschaftlicher Grundbegriffe und Kanonfelder in verschiedene Öffentlichkeiten offensichtlich gut gelungen. Vereine ebenso wie Ortsmuseen haben sich vielerorts den Erhalt von Brauchtum aller Art zur Aufgabe

²⁴ *Günter Wiegelmann*: Das tägliche Brot: Brotgewürze. In: Matthias Zender (Hg.): Atlas der deutschen Volkskunde. Neue Folge. Karten NF 44a-44d. Marburg 1965; Erläuterungen, Bd. II. Marburg 1966-1982, S. 251-275, hier S. 251. Ansätze zu der von ihm geforderten größeren Monographie lieferte Wiegelmann in einem Beitrag zu einem der wenigen umfassenden Werke zum Brot: *Günter Wiegelmann*: Tägliche Brot. In: Hermann Eiselen (Hg.): Brotkultur. Köln 1995, S. 231-243.

²⁵ Vgl. *Mohammed Rassem*: Die Volkstumswissenschaft und der Etatismus. Graz 1951.

gemacht und stellen damit eine Akteursbasis, die auch häufig die Zusammenstellung von UNESCO-Welterbe-Dossiers übernimmt. Was von der komplexen wissenschaftlichen Technik der kartographisch gestützten Kulturdokumentation übrig bleibt, sind dann bisweilen tatsächlich nur noch das Registrieren und die zum Wettbewerb anregenden und deshalb nicht unbedingt produktiven Listen, in welche diese Schritte münden können, wie Valdimar Hafstein überzeugend dargestellt hat.²⁶ Dass der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerkes sich in diesen Prozess einbringt, ruft nach einer weiteren Erklärungsschiene, die hier zum Schluss aufgegriffen werden soll.

Warum es hier nicht nur ums Brötchenbacken geht:

Handwerk und immaterielles Kulturerbe

Warum haben die deutschen Bäcker nicht die »geographische Indikation« (G.I.) als Weg gewählt, um den vielen deutschen Brotsorten zu Anerkennung und ökonomischer Aufwertung zu verhelfen? G.I.s können bei der Europäischen Union beantragt werden, es bedarf keines Umwegs über Land- und Bundestag: Regionale Akteure können G.I.s direkt bei der EU beantragen – wo sie natürlich auch in Kauf nehmen, abgelehnt zu werden. Wurst- und Käsesorten oder auch spezifische Gemüse, etwa der Feldsalat der Insel Reichenau und der Schrobenshauser Spargel, oder – eben durchaus auch Backwaren! – der Nürnberger Lebkuchen haben sich solche Indikationen bzw. Herkunftsangaben schon erobert. Innerhalb der EU werden diese Prädikate seit Mitte der 1990er Jahre vergeben. Die Begründungen für diese Instrumente lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Die Landwirtschaft kann auf diese Weise diversifiziert werden und für wirtschaftlich zurückgebliebene ländliche Gegenden kann dies ein Entwicklungswerkzeug sein.
- Landwirtschaftliche Erzeugnisse erhalten Auftrieb dadurch, dass Imitationen verhindert oder zumindest als solche anzeigbar sind.
- Die Maßnahmen sollen Konsumenten vor Betrug schützen.²⁷

Neben dem Marktvorteil, den man sich durch die Hervorhebung traditioneller und örtlich verankerter Herstellungsweisen verspricht, soll damit auch das entsprechende Herstellungsverfahren sowie die Diversität von regionalen Sorten, wie etwa beim Holsteiner Tilsiter, hervorgehoben werden. Es gibt zurzeit drei Typen solchen Schutzes, wobei die territorial-kulturelle Verortung die exklusivste Variante darstellt:

- »Geschützte Ursprungsbezeichnung«: Hier soll die Qualität des Produkts sich aus der spezifischen geographischen Umwelt ergeben und sowohl die Produktion wie die Verarbeitung müssen vor Ort in dieser Region stattfinden.
- »Geschützte geographische Angabe«: Mindestens eine Stufe der Produktion

²⁶ Valdimar Tr. Hafstein: Intangible heritage as a list. From masterpiece to representation. In: Laurajane Smith/ Natsuko Akagawa (Hg.): Intangible Heritage. London 2009, S. 93–111.

²⁷ Marianna Bicskei/Kilian Bizer/Katia Laura Sidali/Achim Spiller: Reformvorschläge zu den geografischen Herkunftsangaben der EU. Working Paper der DFG Forschergruppe 772, Göttingen 2011 (mscr.).

muss im genannten geographischen Gebiet stattfinden. Es bedarf also eines Bezugs zwischen Produkt und Region, aber der Bezug ist nicht exklusiv.

- ›Geschützte traditionelle Spezialität‹: Hier muss das Produkt nicht in einer spezifischen geographisch-limitierten Region hergestellt werden. Wichtig ist allein, dass seine Produktion traditionell ist und sich von anderen, ähnlichen Produkten unterscheidet.

Bereits diese Darstellung zeigt, dass diese drei Kategorien einige Verwirrung stiften können. Während Hersteller sich hier natürlich in der Tat in einen feingliedrigen Wettbewerb begeben können, sind für den Verbraucher die Unterschiede vielleicht nicht gar so einfach nachvollziehbar. Es bedarf aber sogar erheblicher Öffentlichkeitsarbeit sowie Übersetzungs- und Interpretationsleistungen, um Hersteller zu überzeugen, dass dieses Instrument ihnen einen wirtschaftlichen Vorteil einbringt²⁸: Dass die Verbraucher nämlich auch tatsächlich auf diese Auszeichnungen achten (werden) und durch ihren Kauf dazu beitragen, dass gewisse Herstellungsweisen erhalten bleiben.²⁹

Brot – das sollte hier ebenfalls deutlich geworden sein – ist eine zu große Kategorie; seine Herstellung ist leicht zu transportieren. Brot ist kein exklusives Produkt, wie dies etwa bei geräuchertem Fleisch, Schaf- oder Ziegenkäse und anderem mehr gesagt werden kann. Für letzteres sind Verbraucher willens, etwas mehr zu zahlen; Preissteigerungen im Grundnahrungsmittel Brot führen dagegen traditionell, man erinnere 1789, und fast reflexartig zu Revolutionen.

Für das Bäckerhandwerk bringt eine geographische Indikation wenig bis gar nichts. Denn woran es mangelt, das sind nicht nur ambitionierte Brotkäufer, sondern viel mehr noch handwerklich regional/lokal verankerte und engagierte Bäcker. Abgesehen vom Duft backenden Brotes beinhaltet eine Bäckerlehre und -berufsausübung harte Arbeit mit körperlich anspruchsvollen Tagesrhythmen. Es gibt entsprechend nicht genug Lehrlinge, die diese Handwerkslehre aufgreifen. Der ideale Berufsweg würde sich wie folgt entwickeln:

Der Bäcker (nach der Handwerksordnung ein ›Gewerk‹ mit Meisterpflicht) tritt eine dreijährige Lehre in einem Bäckerunternehmen an, dem ein Meister vorsteht. Dennoch erhält er ein bis zwei Tage Berufsschulunterricht, um ihm all das beizubringen, was man in einem Betrieb nicht lernt. Am Ende von drei Jahren macht er eine Gesellenprüfung, die von der Handwerkskammer organisiert wird. Dort ist der Unternehmer Pflichtmitglied und muss Beiträge zahlen. Die Handwerkskammer (insgesamt 53 sind es in Deutschland) greift dabei auf die örtlichen Innungen zurück. Die Innungen wiederum sind freiwillige Verbände, meistens auf Kreisebene. Deswegen gibt es

²⁸ *Cercia Bramley/C. Kirsten/Johann F. Kirsten*: Exploring the Economic Rationale for Protecting Geographic Indications in Agriculture. In: *Agrekom* 46 (2007), S. 69–93.

²⁹ Dass die G.I.-Maßstäbe jedoch nicht unbedingt zum Nutzen kleiner und kleinster Nahrungsmittelhersteller gereichen, zeigt *Gisela Welz'* Studie zum Halloumi-Käse in Zypern: *Gisela Welz*: Europäische Produkte: Nahrungskulturelles Erbe und EU-Politik. Am Beispiel der Republik Zypern. In: *Dorothee Hemme/Markus Tauschek/Regina Bendix* (Hg.): *Prädikat Heritage* (= Studien zur Kulturanthropologie/Europäische Ethnologie, 1). Münster/u. a. 2007, S. 323–335.

Konflikte zwischen Innungen und Kammern. Innungen machen dabei das, was freiwillig geht, die Kammern dagegen das Hoheitliche. Aber da die Kammern nicht die Fachkenntnisse haben, müssen sie immer wieder auf die Innungen zurückgreifen. Diese leiden aber unter Mitgliederschwund.

Hat der Lehrling die Gesellenprüfung bestanden, ist er Geselle. Nach fünf Jahren in einer leitenden Position kann er als Altgeselle auch einen Betrieb übernehmen. Der reguläre Weg war bislang, dass er dann noch eine Meisterprüfung ablegen muss, die ihn im Kaufmännischen und in der Personalführung ausbildet. Fachlich soll der Geselle also schon alles können. Aber betriebswirtschaftlich ist erst der Meister der Durchbruch. Dann darf er ausbilden und einen Betrieb selbst übernehmen. Es gibt aber auch Sonderregeln für Altgesellen – im Prinzip verfolgt man inzwischen die Linie: »Wer es kann, soll es auch dürfen.«³⁰

Eine Studie zur Handwerksentwicklung von 2011 stellt fest, dass »zwischen den Jahren 2000 und 2007 [...] die Zahl der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten im Backgewerbe insgesamt um rund 25.000 gesunken (ist). Die Zahl der geringfügig Beschäftigten nimmt zu, und die Zahl der Beschäftigten mit Berufsausbildung nimmt ab.«³¹ Hinzu kommen die Schließung kleiner Bäckereien und das Wachstum von Großbäckereien mit Filialen und industrieller Backwarenerzeugung. Der Präsident des Deutschen Zentralverbandes des Bäckerhandwerks, Amin Werner, schätzt das daraus resultierende Bäckerei-Sterben auf ca. 300 Betriebe pro Jahr, die Zahl der Lehrlinge ist seit 2009 von 37.000 auf 33.000 gefallen.³² Dies wiederum reduziert auch die Wirkmacht der traditionellen Handwerksvereinigung. Die Erosion von Innungen und Innungsverbänden wiederum führt zu Schwächungen in den Tarifverhandlungen – übersetzt heißt dies, dass der Einsatz für Lohnstabilität im Bäckereigewerbe sich reduziert hat: Es gibt zunehmendes Lohndumping, prekäre Niedriglohnbeschäftigung und Tariflosigkeit.

Aus dieser Warte wird deutlich, dass die Vielfalt von Broten und Brötchen, die wiederum auf lokalen und regionalen Rezepturen sowie handwerklichem Wissen beruhen, tatsächlich gefährdet ist. Diese Gefährdung hat wenig bis gar nichts mit dem Ansinnen der UNESCO, aber sehr viel mit der sozioökonomischen Wertschätzung von Handwerk zu tun. Bäckereien sind nicht die einzigen Handwerkbetriebe, die Jahr für Jahr größere Probleme haben, ihre Lehrstellen zu füllen. Aber bei wenigen ist uns wohl das Missverhältnis zwischen Konsum und Produktionsbedingungen so intrinsisch deutlich wie bei den Bäckereien. Amin Werner äußert zu dieser Lage: »[M]an darf sich dann nicht beschweren, dass es kein Handwerksbrot und nur Industriebrot gibt«. Von einer UNESCO-Ernenennung deutschen Brotes zum immateriellen Kulturgut erhofft er sich mehr Selbstbewusstsein für die Bäcker und die Erkenntnis,

³⁰ Dank für diese Erläuterung vom November 2011 an Kilian Bizer, Leiter des Volkswirtschaftlichen Instituts für Handwerk und Mittelstand der Universität Göttingen.

³¹ *Jendrik Scholz*: Strukturveränderungen, Tarifsituation, Einkommensentwicklung und gewerkschaftliche Revitalisierungsansätze im Handwerk. Unveröffentlichter Bericht ebendieses Instituts für Handwerk und Mittelstand, 18. Juli 2011, hier S. 4.

³² Diese und weitere Aussagen von Herrn Amin Werner stammen aus einem Telefoninterview vom 28. November 2011.

»dass man ein Kulturgut hat« und dass dieses Kulturgut im Rahmen der handwerklichen Bedingungen erhalten wird.

»Artisanal bread« ist in internationalen Bio- und Slow-Food-Bewegungen längst ein geläufiges Prädikat; offen bleibt die Frage, ob die kulturelle Wertschätzung, die sich aus einer erfolgreichen Platzierung auf einer UNESCO-Kulturerbe-Liste ergeben könnte, auch tatsächlich zu einer gesteigerten Nachhaltigkeit im Bäckereihandwerk, zu wirtschaftlichem Erfolg und damit zu einer Umkehr des Trends zur Schließung von Kleinbetrieben führen würde.

Die scheinbare Absurdität, für ein alltägliches Lebensmittel den Status eines immateriellen Kulturerbes einzufordern, scheint – zumindest aus der Warte eines um Wirtschaftlichkeit bemühten Gewerbes – ein realistisches Unterfangen zu sein. Das Bäckereihandwerk nutzt hier eine mittlerweile gut etablierte Strategie der Wertschätzungssteigerung und versucht damit, die Zukunft seines Handwerkszweiges nicht nur in seiner Ausführung, sondern auch in seiner Entlohnung zu sichern. Die UNESCO will mittels der Konvention zum immateriellen Kulturerbe gefährdete kulturelle Praxen stützen. Im Vergleich zu den bisher gewürdigten Kulturgütern im Nahrungsbereich haben die deutschen Bäcker guten Grund, auf ihr Handwerk und seine vielfältigen Produkte aufmerksam zu machen.

Prof. Dr. Regina Bendix
Institut für Kulturanthropologie/Europäische Ethnologie
Georg-August-Universität Göttingen
Haus der Kulturwissenschaften
37073 Göttingen
rbendix@gwdg.de