
Seidel, Eberhard: **Döner. Eine türkisch-deutsche Kulturgeschichte**. Berlin: März, 2022. – ISBN 978-3-7550-0004-4. 257 Seiten, € 20,00.

Besprochen von **Lutz Köster**: Bielefeld

<https://doi.org/10.1515/infodaf-2024-0053>

Die Geschichte der Kulinarik ist zugleich Gesellschafts- und Mentalitätsgeschichte. Ab der Mitte der 1960er-Jahre setzt in der BRD eine „Modernisierung“ (Thränhardt 1996: 156) ein, die viele Bereiche umfasst: Politik (erste SPD-geführte Bundesregierung), Wirtschaft (Strukturkrisen und „Gastarbeiter“), Bildung (Bildungsnotstand und APO), Gender (Neue Frauenbewegung), Jugend (Lebensgefühl und Jugendkultur), Freizeitverhalten (Tourismus). Anfang der 1970er-Jahre beginnt die Esskultur in der BRD sich zu verändern, fast zeitgleich eröffnen 1971 in München das erste McDonald’s deutschlandweit und der erste Gourmet-Tempel, das Restaurant Tantris. Und seit Beginn der 70er begann der Döner Kebab¹ von Berlin aus, die BRD und Europa und die Türkei zu erobern – heute gibt es in Deutschland geschätzt 18.500 Imbisse und Restaurants (26), deren Umsatz genau

¹ Seidel bevorzugt diese türkische Schreibweise.

so viel beträgt „wie die zehn Größten der Systemgastronomie in Deutschland zusammen“ (McDonald's, Burger King, Nordsee, Subway usw., 27).



Die Currywurst, die in einer Ausspracheübung in *Berliner Platz 1* (2002: 65) noch für typisch deutsches Fast Food stehen soll, ist inzwischen in seiner Beliebtheit vom Döner überholt worden, wie jüngste Umfragen zeigen² – und er wird auch im Ausland wohl entsprechend wahrgenommen, wie das Foto aus Hanoi (Goethe-Institut, 2018) belegen kann, das ich während einer DaF-Studienfahrt aufnahm.

„Auch Angela Merkel gab ihre ersten Westmark für einen Döner aus“ (120), zitiert Seidel aus der Süddeutschen Zeitung in seiner leicht lesbaren Geschichte des Döner-Aufstiegs in West- und Ostdeutschland. Seidel, studierter Soziologe und Journalist, der

seit 1996 zur Kulturgeschichte des Döner Kebaps veröffentlicht (Anm. 6, 248), ist der Spezialist für den Döner Kebap, er weiß alles über Entstehungsmythen, die wirtschaftliche Entwicklung – nach dem Anwerbestopp 1973 begann die Flucht in die Selbstständigkeit –, Reinheitsgebote und Konsumenten der billigen (Zwischen-)Mahlzeit, die Hybridität des nicht mehr türkischen, nicht deutschen Fast Food, die Bereicherung deutscher Essgewohnheiten durch Migranten, die Dönerimbisse als Orte interkultureller Begegnungen. Aber auch die *Döner-Morde* der Terrorgruppe NSU, Unwort des Jahres 2011, und durch rassistische Vorurteile gesteuerte Polizeirecherchen und Medienkampagnen werden von Seidel eingeordnet.

Fremde „Speisen und ihre Rezeption sind [...] immer eingebunden in die zeitgenössischen Diskurse über Ethnizität, Nation und (Nicht-)Zugehörigkeit; sie weisen in diesem Sinne eine eminent politische Dimension auf“ (Möhring 2011:

² <https://www.sueddeutsche.de/panorama/jahreswechsel-currywurst-verliert-in-umfrage-gen-den-doener-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-221228-99-32727> (08.12.2023).

o.S.). Migrationsküchen und ihr Status, wie sie Möhring hier für die türkische Gastronomie in der BRD aufarbeitet³, werden in DaF-/DaZ-Lehrwerken nur wenig berücksichtigt. Lektionen zu Essen und Trinken finden sich natürlich in jedem DaF-/DaZ-Lehrwerk, Themen sind sehr häufig *deutsches Essen*, *deutsche Lebensmittel*, *Einkaufen*, *Kochen*, *Mahlzeitenordnungen*, *Tischmanieren*, *Außer-Haus-Essen*, *Berufe rund ums Essen* (Bsp. *Netzwerk neu A1.1*, 2019), inzwischen auch bewusst Diskursives wie *Zuckersteuer*, *Tag ohne Fleisch* und *Alkoholkonsum* (Bsp. *Kompass DaF B2-2*, 2020). Zwar ist die Grundthese „simplifizierte[r], „folkloristische[r] oder stereotyp-landeskundliche[r] Herangehensweisen im DaF/DaZ-Kontext“ (Vezjak 2023: 22) in größeren Arbeiten noch zu verifizieren, kritische Betrachtungen von Lehrwerkausschnitten scheinen sie aber deutlich zu unterstützen (etwa Döll/Fröhlich/Hägi 2015, Cramer 2017). Angesichts der Notwendigkeit, Omnipräsenz und der kulturellen Bedeutung von Essen und Trinken erstaunt dann doch die weitgehende Zurückhaltung gegenüber diesem Themenbereich in der DaF-/DaZ-Forschung und -Didaktik.

Literatur

- Barlösius, Eva (2016): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 3. Auflage. Weinheim: Beltz Juventa.
- Cramer, Rebecca Eva (2017): „Zwischen Faktenwissen und Fremdverstehen: Zur Arbeit mit älteren Lehrwerken im aktuellen Landeskundeunterricht“. In: Haase, Peter; Höller, Michaela (Hrsg.): *Kulturelles Lernen im DaF/DaZ-Unterricht*. Göttingen, 307–316 (MatDaF, 96).
- Döll, Marion; Fröhlich, Lisanne; Hägi, Sara (2015): „Was wird da eigentlich aufgetischt? Konstruktion nationaler Homogenität am Beispiel von Essen und Trinken in Deutschland“. In: *Fremdsprache Deutsch* 52, 16–21.
- Möhring, Maren (2011): „Die türkische Gastronomie in der Bundesrepublik. Eine Migrations- und Konsumgeschichte“. In: Heinrich-Böll-Stiftung: *Migrationspolitisches Portal*. Berlin. Online: <https://heimatkunde.boell.de/de/2013/11/18/die-tuerkische-gastronomie-der-bundesrepublik-eine-migrations-und-konsumgeschichte> (08.12.2023).
- Thränhardt, Dietrich (1996): *Geschichte der Bundesrepublik Deutschland*. Erweiterte Neuauflage. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Möhring, Maren (2012): *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München: Oldenbourg.
- Vezjak, Suzana (2023): *Essensdiskurse online. Eine diskurslinguistische Analyse aus fremdsprachendidaktischer Perspektive*. Berlin.

³ Möhring (2012) ist das umfassende Standardwerk zur ausländischen Gastronomie in Deutschland. Die türkische Küche wird mit Imbissgerichten assoziiert (391) und – unterstützt durch den niedrigen Status türkischer Migranten im Allgemeinen (453) – entsprechend in die kulinarische Hierarchie eingeordnet (vgl. hierzu auch Barlösius 2016: 169ff.).