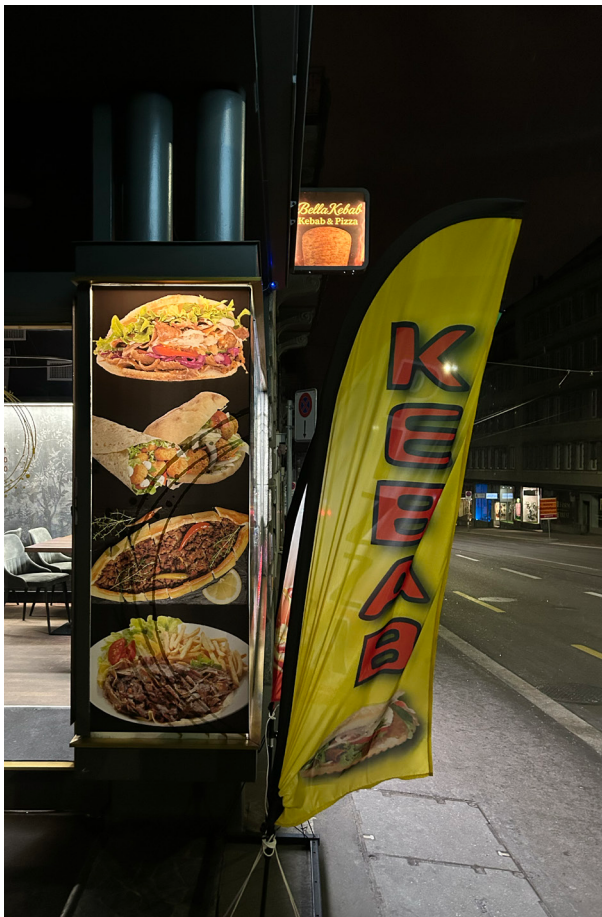


Ernährung als Medium sozialer Distinktion und Identitätskonstruktion

Klasse, Identität und
kulturelle Aneignung am
Beispiel des Kebabs



Vorwort und Einleitung:	S. 3
Geschmack, Klasse und soziale Ordnung	S. 4
Demokratisierung und Distinktion im zeitgenössischen Essdiskurs	S. 6
Fallbeispiel Kebab: Aneignung, Kontextverschiebung und Aufwertung	S. 8
Kulturelle Aneignung, koloniale Kontinuitäten und Macht	S. 12
Fazit	S. 14
Literaturverzeichnis & Abbildungsverzeichnis	S. 16
Eigenständigkeitserklärung & Hilfsmitteldeklaration	

Vorwort und Einleitung

Ernährung gilt im Alltagsverständnis häufig als individuelle und private Angelegenheit. Essensvorlieben erscheinen als Ausdruck persönlicher Präferenzen, kultureller Offenheit oder bewusster Lebensführung. Aus soziologischer Perspektive zeigt sich jedoch, dass Esspraktiken keineswegs neutral sind. Sie sind vielmehr eng mit sozialen Strukturen, Klassenverhältnissen und kulturellen Wertungen verbunden und spielen eine zentrale Rolle bei der Herstellung sozialer Zugehörigkeit und Distinktion.

Bereits klassische soziologische Ansätze haben herausgearbeitet, dass Geschmack kein individuelles, sondern ein sozial erlerntes Phänomen ist.

Zeitgenössische Gesellschaften sind durch eine zunehmende Pluralisierung von Esspraktiken gekennzeichnet. Gerichte unterschiedlicher kultureller Herkunft sind weit verbreitet, kulinarische Grenzen erscheinen durchlässiger, während Ernährung zugleich moralisch aufgeladen wird. Bewusster Konsum, Nachhaltigkeit und Authentizität gewinnen an Bedeutung, ohne dass soziale Ungleichheiten verschwinden. Vielmehr verlagern sich Mechanismen sozialer Abgrenzung in subtilere Formen. An diese theoretischen Überlegungen knüpft die vorliegende Arbeit an. Sie untersucht, wie Ernährung unter spätmodernen Bedingungen als Medium sozialer Distinktion und Identitätskonstruktion fungiert.

Als Fallbeispiel dient der Kebab, ein Gericht, das im Kontext türkischer Migration nach Deutschland verbreitet wurde und heute fester Bestandteil der Alltagskultur ist. Obwohl der Kebab klassenübergreifend konsumiert wird, erfährt er je nach sozialem Kontext, Konsumform und ästhetischer Inszenierung unterschiedliche Bewertungen, von alltäglicher Notwendigkeit über ironisiertes Guilty Pleasure bis hin zum aufgewerteten Luxus oder Neo Kebab. Anhand dieses Beispiels lässt sich analysieren, wie ein scheinbar demokratisiertes Lebensmittel symbolisch auf und abgewertet wird und wie sich darin Klassenverhältnisse, Identitätszuschreibungen sowie Prozesse kultureller Aneignung und kolonialer Kontinuitäten widerspiegeln. Die zentrale Forschungsfrage dieser Arbeit lautet:

Wie fungiert Ernährung als Medium sozialer Distinktion und Identitätskonstruktion in spätmodernen Gesellschaften, und inwiefern lassen sich diese Prozesse am Beispiel des Kebabs analysieren?

Der Aufbau der Arbeit gestaltet sich wie folgt. Zunächst werden theoretische Konzepte zu Geschmack, Klasse und Distinktion vorgestellt und im Hinblick auf gegenwärtige Konsumgesellschaften aktualisiert. Anschliessend werden zeitgenössische Diskurse zu Demokratisierung und Distinktion in der Ernährung diskutiert. Darauf aufbauend wird der Kebab als Fallbeispiel analysiert, wobei Fragen von Migration, sozialem Kontext, ästhetischer Gestaltung und kultureller Aneignung im Mittelpunkt stehen. Abschliessend werden die Ergebnisse zusammengeführt und kritisch reflektiert.

Die soziologische Analyse von Geschmack bildet ein zentrales Fundament zur Untersuchung von Ernährung als sozialer Praxis. Bereits in klassischen Arbeiten wird Geschmack nicht als individuelle Vorliebe verstanden, sondern als sozial strukturierte Disposition, die eng mit Klassenlage und sozialer Position verbunden ist. In diesem Sinne ist Essen kein neutraler oder rein funktionaler Akt, sondern Teil einer symbolischen Ordnung, über die Zugehörigkeit und Abgrenzung hergestellt werden.

Besonders prägend ist in diesem Zusammenhang der Ansatz von Pierre Bourdieu in seinem Buch „Die feinen Unterschiede“. Darin wird Geschmack als Ausdruck des Habitus begriffen. Der Habitus beschreibt ein System verinnerlichter Dispositionen, das Wahrnehmungen, Bewertungen und Handlungen strukturiert, ohne den Akteur*innen vollständig bewusst zu sein. Essgewohnheiten erscheinen innerhalb dieses Rahmens nicht als Ergebnis freier Wahl, sondern als verkörperte Ausdrucksformen sozialer Positionen. Geschmack wird damit zu einem Medium sozialer Distinktion, durch das Klassenunterschiede symbolisch re-

produziert werden. Bourdieu unterscheidet dabei zwischen einem legitimen Geschmack, der vor allem in privilegierten Klassen verankert ist, und einem Notwendigkeitsgeschmack, der sich an Funktionalität, Sättigung und Preis orientiert. Diese Unterscheidung ist nicht wertneutral, sondern Teil symbolischer Machtverhältnisse. Was als guter Geschmack gilt, erscheint als natürlich oder selbstverständlich, während andere Esspraktiken abgewertet oder als minderwertig markiert werden.

Essen fungiert somit als soziales Klassifikationsinstrument, das soziale

Hierarchien bestätigt und stabilisiert.

Zugleich betont Bourdieu, dass Geschmack immer körperlich verankert ist. Essgewohnheiten sind Teil des Alltags und werden über Wiederholung und soziale Einbettung erlernt. In diesem Sinne ist Ernährung auch ein zentraler Ort der Identitätsbildung, da sich soziale

Zugehörigkeit nicht nur sprachlich oder symbolisch, sondern körperlich und praktisch manifestiert. Identität erscheint hier nicht als bewusste Selbstdarstellung, sondern als Ergebnis langfristiger sozialer Prägung.

Die empirischen Grundlagen von Bourdieus Analyse sind jedoch historisch und räumlich situiert. Seine Untersuchungen beziehen sich auf das Frankreich der 1960er und 1970er Jahre und entstanden unter Bedingungen vergleichsweise klarer Klassenmilieus und begrenzter kultureller Durchlässigkeit. Angesichts tiefgreifender gesellschaftlicher Veränderungen stellt sich daher die Frage, inwiefern diese Konzepte auf gegenwärtige Esskulturen übertragbar sind.

„Die grundlegende Opposition von Luxus- und Notwendigkeitsgeschmack gliedert sich in ebenso viele besondere Gegensatzformen wie es Arten gibt, sich von der Arbeitserklasse und deren Primärbedürfnissen abzusetzen oder, was auf dasselbe hinausläuft, entsprechend den jeweils zur Verfügung stehenden Machtmitteln, gegenüber den elementären Zwängen der Notwendigkeit auf Distanz zu gehen.“

„Die feinen Unterschiede“ S.298

„.... Geschmack der einfachen Leute als stereotyp, stupid und grob erscheinen.“

„Die feinen Unterschiede“ S.298

Globalisierung, Migration und Digitalisierung haben Esspraktiken pluralisiert und kulturelle Grenzen scheinbar aufgelöst. Gerichte unterschiedlicher Herkunft sind allgegenwärtig, kulinarisches Wissen zirkuliert schnell, und Konsumpraktiken werden zunehmend öffentlich sichtbar. Vor diesem Hintergrund lässt sich argumentieren, dass sich Mechanismen sozialer Distinktion nicht aufgelöst, sondern transformiert haben. Eine zentrale Aktualisierung bietet hier der Ansatz von Elizabeth Currid-Halkett in „Fair gehandelt?“, die von einer Verschiebung von Statussymbolen spricht. In spätmodernen Gesellschaften wird soziale Position weniger über auffälligen Luxus kommuniziert, sondern über unauffällige, alltägliche Praktiken, die moralisch und kulturell aufgeladen sind. Dazu zählen etwa bewusster Konsum, Nachhaltigkeit, Gesundheitsorientierung oder Wissen über Herkunft und Produktionsbedingungen von Lebensmitteln. Ernährung wird in diesem Zusammenhang zu einem moralischen Projekt. Die Frage, was gegessen wird, ist zunehmend mit Vorstellungen von Verantwortung, Selbstkontrolle und richtiger Lebensführung verknüpft. Esspraktiken dienen nicht nur der Abgrenzung nach unten, sondern auch der positiven Selbstverortung. Gerade weil diese Formen der Distinktion weniger offensichtlich sind, erscheinen sie als individuell motiviert und freiwillig, obwohl sie weiterhin an Ressourcen wie Zeit, Wissen und ökonomisches Kapital gebunden bleiben.

„Statt sich einfach nur in demonstrativem Konsum zu üben, zieht es diese herrschende kulturelle Elite vor, sich der demonstrativen Herstellung, demonstrativem Müssigang und unauffälligem Geltungskonsum zu widmen, wobei all diese Sachen viel mehr zur gesellschaftlichen Schichtenbildung beitragen als der Erwerb von materiellen Gütern.“

„Fair gehandelt?“ S.289

„Durch diese Reproduktion von kulturellem Kapital und seinen äußeren Zeichen sehen wir die von Charles Murray als »neue Oberschicht« und »neue Unterschicht« bezeichneten Schichten hervortreten.“

„Fair gehandelt“ S.292

Die Aktualisierung bourdieuscher Konzepte durch Currid-Halkett zeigt somit, dass Essen auch unter spätmodernen Bedingungen ein zentrales Medium sozialer Ordnung bleibt. Geschmack erscheint zwar pluraler und offener, ist jedoch weiterhin sozial strukturiert. Identität wird dabei nicht explizit artikuliert, sondern über scheinbar selbstverständliche Alltagsentscheidungen performativ hervorgebracht. Ernährung fungiert in diesem Sinne als Schnittstelle von Klasse, Moral und Selbstverständnis und bildet den theoretischen Rahmen für die anschließende Analyse zeitgenössischer Essdiskurse.

„Was in diesem Zusammenhang den größten Anlass zur Sorge gibt, ist, dass die Verhaltensformen der heutigen Eliten, die tief in der sozioökonomischen Position verankert sind, so wirken, als handle es sich um moralische Entscheidungen oder Werturteile, und dass diese Entscheidungen häufig eher ganz alltägliche Dinge betreffen....“

„Fair gehandelt“ S.292

Während klassische Distinktionstheorien von relativ klar abgegrenzten Geschmacksordnungen ausgingen, wird in zeitgenössischen Gesellschaften zunehmend von einer Öffnung und Pluralisierung kultureller Praktiken gesprochen. Auch im Bereich der Ernährung scheint sich Geschmack demokratisiert zu haben. Unterschiedliche kulinarische Traditionen sind breit verfügbar, Hoch und Niedrigkultur werden kombiniert, und kulturelle Offenheit gilt als positiv bewertete Haltung. Diese Entwicklung wird häufig als Zeichen wachsender Gleichheit und kultureller Durchlässigkeit interpretiert.

Einen differenzierten Zugang zu dieser Entwicklung bieten die Arbeiten von Josée Johnston und Shyon Baumann, die zeitgenössische Essdiskurse unter dem Spannungsverhältnis von Demokratisierung und Distinktion analysieren. In ihrer Untersuchung zeigen sie, dass die zunehmende Sichtbarkeit und Popularisierung von Essen keineswegs zu einer Auflösung sozialer Ungleichheiten führt. Vielmehr entstehen neue, subtilere Formen sozialer Abgrenzung, die sich hinter dem Narrativ kultureller Offenheit verbergen.

Zentral ist dabei die Figur des „Foodies“, die von Johnston und Baumann als scheinbar demokratische Konsumentinnen und Konsumenten beschrieben wird.

Foodies zeichnen sich dadurch aus, dass sie Interesse an unterschiedlichsten Küchen und Essstilen zeigen und sich sowohl für sogenannte Hochkultur

als auch für populäre oder alltägliche Gerichte begeistern. Diese Form des kulinarischen Omnivorismus vermittelt den Eindruck, dass traditionelle Hierarchien des Geschmacks überwunden seien. Essen erscheint als offenes Feld, in dem alle teilnehmen können.

Gleichzeitig argumentieren Johnston und Baumann, dass gerade diese Offenheit neue Distinktionsformen hervorbringt. Entscheidend ist nicht mehr, was gegessen wird, sondern wie, wo und mit welchem Wissen. Distinktion erfolgt über Kontextualisierung, über Kenntnisse zu Herkunft, Zubereitung und Authentizität sowie über die Fähigkeit, unterschiedliche Geschmacksregister situativ korrekt zu bedienen.

Kulturelle Offenheit wird damit

selbst zu einer Ressource, die ungleich verteilt ist und an Bildung, Zeit und kulturelles Kapital gebunden bleibt.

Diese Form der Distinktion ist besonders wirksam, weil sie nicht als Abgrenzung wahrgenommen wird. Indem Hoch und Niedrigkultur kombiniert werden, erscheinen Geschmacksurteile flexibel und inklusiv. Tatsächlich aber bleiben die Bedingungen des Zugangs ungleich. Die Fähigkeit, zwischen unterschiedlichen kulinarischen Codes zu wechseln und diese reflexiv einzuordnen, ist sozial erlernt und setzt bestimmte materielle und kulturelle Ressourcen voraus. Demokratisierung und soziale Schließung existieren somit nicht als Gegensätze, sondern als miteinander verschränkte Prozesse.

investigations of foodie discourse “can teach us not only about eating, but also about the cultural politics of belonging, exclusion, and status”

„Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape“ S.2

„But in our more reflexive moments we might realize that we are not making class or race disappear with these “democratic” tastes, but instead we make them appear differently in our omnivorousness. The result of our cultured cosmopolitanism is often inequality.“

Shamus Khan

Für die Analyse von Ernährung als Ausdruck sozialer Ordnung ist diese Perspektive zentral. Essen fungiert nicht nur als Medium der Zugehörigkeit, sondern auch als Feld, in dem kulturelle Kompetenz und moralische Selbstverortung sichtbar werden. Identität wird dabei performativ hergestellt, indem Esspraktiken als Ausdruck von Offenheit, Bewusstsein oder Authentizität präsentiert werden. Gerade weil diese Formen der Distinktion subtil sind, erscheinen sie als individuell motiviert und entziehen sich einer unmittelbaren Kritik.

Die von Johnston und Baumann beschriebene Spannung zwischen Demokratisierung und Distinktion bildet eine zentrale theoretische Brücke zum anschliessenden Fallbeispiel. Gerichte, die als allgemein zugänglich gelten und klassenübergreifend konsumiert werden, können gleichzeitig stark sozial codiert sein. Ihre Bedeutung entsteht nicht aus dem Produkt selbst, sondern aus seinem sozialen Kontext, seiner ästhetischen Rahmung und den Bedeutungszuschreibungen der Konsumierenden. Diese Logik ist besonders geeignet, um die unterschiedlichen Bewertungen und Aneignungsformen des Kebabs im urbanen Raum zu analysieren.

it is crucial that we “resist the tendency to fetishize taste as the ultimate value, and incorporate both environmental concerns with social justice, taking into consideration not just the availability of locally-grown artisan products, but also the way that these foods remain on the menus of a relatively privileged few”

„Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape“ S.210

Fallbeispiel Kebab: Aneignung, Kontextverschiebung und Aufwertung

Der Kebab eignet sich in besonderer Weise als Fallbeispiel zur Analyse von Ernährung als sozial strukturierter und politisch aufgeladener Praxis. Als Gericht, das im Kontext von Arbeitsmigration nach Deutschland verbreitet wurde, ist seine Geschichte eng mit Fragen von Zugehörigkeit, Anpassung und Aneignung verbunden. Zugleich hat sich der Kebab im Laufe weniger Jahrzehnte von einer migrantischen Alltagsnahrung zu einem festen Bestandteil nationaler Esskultur entwickelt. Diese Transformation ist nicht nur kulinarisch, sondern auch sozial, räumlich und ökonomisch zu verstehen.

Die Entstehung des in Deutschland verbreiteten Kebabs wird häufig mit Berlin verbunden. Der Legende nach war es Kadir Nurman, ein türkischer Gastarbeiter, der Anfang der 1970er Jahre erstmals gegrilltes Fleisch vom Spiess in ein Fladenbrot legte und damit eine neue Form des Konsums etablierte. Diese Form reagierte auf spezifische Bedingungen des deutschen Arbeitsalltags, in dem Essen schnell, mobil und nebenbei erfolgen musste. Während Kebab Fleisch in der Türkei traditionell eher als Tellergericht und zeitlich begrenzte Delikatesse konsumiert wurde, entstand in Deutschland eine Variante, die funktional auf die Bedürfnisse einer urbanen Arbeitsgesellschaft zugeschnitten war. Der Kebab ist damit kein einfaches Importprodukt, sondern Ergebnis einer Anpassung an lokale soziale und ökonomische Kontexte.

Im Zuge dieser Transformation kam es zu einer schrittweisen Entkopplung des Gerichts von seinem kulturellen Ursprung. Obwohl der Kebab lange als typisch türkisches Essen wahrgenommen wurde, entwickelte er sich zunehmend zu einem vermeintlich deutschen Alltagsgericht. Diese Normalisierung ging mit einer Entpolitisierung seiner Entstehungsgeschichte einher. Migration erscheint im Konsumkontext weniger als soziale Realität denn als kultureller Hintergrund, der zwar präsent, aber nicht weiter reflektiert wird.

Heute gilt der Kebab als eines der beliebtesten Fast Food Gerichte in Deutschland. Seine breite Verfügbarkeit und sein vergleichsweise niedriger Preis tragen wesentlich zu seiner klassenübergreifenden Verbreitung bei. Gleichzeitig ist der Konsum des Kebabs stark kontextabhängig. Besonders im Zusammenhang mit Ausgehen und Alkoholkonsum nimmt er eine spezifische soziale Funktion ein. In nächtlichen Situationen wird der Kebab häufig als letzte Mahlzeit nach dem Clubbesuch konsumiert. Er fungiert hier als pragmatische, sättigende Nahrung, die körperliche Bedürfnisse adressiert und zeitlich begrenzte Ausnahmen vom alltäglichen Ernährungsregime erlaubt. In diesen Kontexten ist der Konsum des Kebabs oft von Ironie begleitet. Begriffe wie „Guilty Pleasure“ oder „Trash Food“ markieren eine symbolische Distanzierung vom eigenen Konsum. Diese ironische Rahmung ermöglicht es insbesondere privilegierten Gruppen, den Kebab zu konsumieren, ohne ihn dauerhaft in die eigene Ernährungsidentität integrieren zu müssen. Der Kebab wird zur temporären Grenzüberschreitung, die gerade durch ihre Begrenztheit Distinktion erzeugt.

Diese unterschiedlichen Bedeutungszuschreibungen werden durch räumliche und ökonomische Faktoren verstärkt. Klassische Kebabläden sind häufig in funktionalen oder peripheren Lagen angesiedelt, etwa an Verkehrsknotenpunkten oder in Quartieren mit hoher migrantischer Prägung. Sie zeichnen sich durch lange Öffnungszeiten aus, die sich an den Rhythmen der Nachtökonomie orientieren. Die Arbeitsbedingungen in diesen Betrieben sind oftmals durch lange Arbeitszeiten, geringe Margen und hohe physische Belastung gekennzeichnet. Der niedrige Preis des Kebabs ist somit nicht nur Ausdruck von Zugänglichkeit, sondern auch Resultat spezifischer ökonomischer Bedingungen, unter denen migrantische Unternehmerinnen und Unternehmer arbeiten.

Demgegenüber stehen neuere Formen des sogenannten Luxus oder Neo Kebabs, die zunehmend in innerstädtischen, gentrifizierten Quartieren auftreten. Diese Betriebe sind räumlich anders verortet, zeitlich stärker begrenzt und ästhetisch klar kuratiert. Preise liegen deutlich über dem klassischen Niveau, was durch Verweise auf Qualität, Nachhaltigkeit und Handwerk legitimiert wird. Der Kebab wird hier nicht als schnelle Versorgung, sondern als bewusstes Genussobjekt positioniert. Die soziale Zusammensetzung des Publikums, die Tageszeiten des Konsums und die visuelle Gestaltung des Raumes unterscheiden sich deutlich von klassischen Kebabläden.

Der urbane Standort fungiert in diesem Zusammenhang als zentraler Mechanismus der sozialen Codierung. Gentrifizierte Stadtteile ermöglichen eine symbolische Aufwertung migrantischer Esspraktiken, ohne dass diese Aufwertung notwendigerweise mit einer Verbesserung der Arbeitsbedingungen oder einer Umverteilung ökonomischer Gewinne einhergeht. Der Kebab bleibt sichtbar, während die Bedingungen seiner Produktion und die Arbeitsrealitäten der Betreiberinnen und Betreiber häufig unsichtbar bleiben.

Das Fallbeispiel Kebab verdeutlicht damit, dass Ernährung nicht nur über Geschmack, sondern auch über Zeit, Raum und soziale Situation strukturiert ist. Unterschiede im Konsum spiegeln Unterschiede in Lebensrealitäten wider. Der Kebab fungiert zugleich als Alltagsnahrung, als nächtliche Ausnahme und als ästhetisiertes Distinktionsobjekt. In dieser Vielschichtigkeit zeigt sich, wie eng Fragen von Klasse, Arbeit, Migration und urbaner Ordnung in alltäglichen Esspraktiken miteinander verwoben sind.

Klassischer Kebab

Standortmerkmale:

periphere Lagen

Durchgangsorte

Bahnhofsnahe Zonen

Nachtökonomie/ Ausgehviertel

Soziale Codierung:

funktional

niedrigschwellig

oft migrantisch geprägt

Der Kebab ist hier:

Alltagsnahrung

Arbeitsessen

nächtlicher Imbiss

oft keine offizielle Website

begrenzte Informationen über den

Google-Eintrag



Kebab: 9.50 - 13.0Fr.

bietet auch Pizza, Burger und verschiedene Gerichte an



Kebab: 12.0 - 17.50 Fr.

bietet auch Pide, Lahmacun, Burger und verschiedene Gerichte an

Luxus oder Neo Kebab

Standortmerkmale:

innerstädtisch

aufgewertete Quartiere

kreative Milieus

oft mehrer Standorte an zentralen Lagen

Soziale Codierung:

kuratiert

sichtbar

designorientiert

Website mit narrativem Storytelling von Qualität und Individualität

Hier wird Kebab:

kulturell angeeignet

moralisch aufgeladen

preislich transformiert

Der Ort selbst fungiert als Distinktionsfilter.



Kebab: 15.0 - 20.50 Fr.

CH-Poulet oder Kalbssteak oder veganes Planted

für einen Aufpreis: Avocado, Trüffelsauce, Spezialbrote, Granatapfelkerne, eingelegte Zwiebeln



Kebab Restaurant & Take Away

Mit viel Leidenschaft, frischen Zutaten und ehrlichem Handwerk versuchen wir unser Bestes, dir einen Kebab in die Hand zu geben. Ein Kebab, der seinem Namen gerecht wird.



Kebab: 14.50 - 16.50 Fr.

CH-Fleisch oder veganes Planted Chicken
für einen Aufpreis: Avocado, Trüffel Mayo,

vision

babas döner in oerlikon ist ein wahres juwel für liebhaber köstlicher döner. hier dreht sich alles um qualitativ hochwertiges fleisch, das persönlich von unserem dönermeister aufgespießt wird. wir beziehen unser fleisch aus regionalen quellen und legen großen wert auf die gleichbleibende qualität, die wir durch unsere eigene fleischproduktion sicherstellen. denn gutes essen verdient unsere volle aufmerksamkeit, nicht wahr? bei uns steht der döner im mittelpunkt, und wir laden sie ein, die handwerkliche kunst und den geschmack unserer kreationen zu genießen.



Kebab: 16.50 - 22.50Fr.

CH-Fleisch

für einen Aufpreis: Feta und Gemüse

Kulturelle Aneignung, koloniale Kontinuitäten und Macht

Die Analyse des Kebabs als sozial und räumlich codiertes Konsumobjekt legt nahe, dass Prozesse der Demokratisierung und Aufwertung nicht losgelöst von Machtverhältnissen betrachtet werden können. Vielmehr sind sie in historische und gegenwärtige Strukturen eingebettet, die sich als koloniale Kontinuitäten im Bereich alltäglicher Konsumpraktiken fortschreiben. Ernährung fungiert in diesem Zusammenhang nicht nur als kulturelles Ausdrucksfeld, sondern auch als Ort ökonomischer und symbolischer Ungleichheit. Ein zentraler analytischer Begriff ist hierbei Food Colonialism. Darunter lassen sich Prozesse verstehen, in denen kulinarische Praktiken marginalisierter Gruppen in dominante Konsumkulturen integriert werden, ohne dass damit eine gleichberechtigte Anerkennung oder materielle Teilhabe der Produzentinnen und Produzenten einhergeht. Anders als klassische Formen kolonialer Herrschaft wirkt Food Colonialism subtil. Er operiert über Märkte, Ästhetiken und Narrative, nicht über formale politische Kontrolle. Kulturelle Differenz wird dabei konsumierbar gemacht, während die sozialen Bedingungen ihrer Produktion weitgehend unsichtbar bleiben.

„Food colonialism refers to the historical and ongoing processes through which colonial powers exerted control over the food systems of colonized territories, perpetuating exploitative practices and cultural erasure.“

Vor diesem Hintergrund ist zwischen kulturellem Austausch und kultureller Aneignung zu unterscheiden. Austausch setzt zumindest potenziell Gegenseitigkeit, Anerkennung und relationale Gleichwertigkeit voraus. Kulturelle Aneignung hingegen beschreibt einen asymmetrischen Prozess, bei dem kulturelle Praktiken aus marginalisierten Kontexten übernommen, umgedeutet und ökonomisch verwertet werden, ohne dass die beteiligten Gruppen von dieser Verwertung profitieren. Entscheidend ist hierbei nicht die Zirkulation kultureller Formen an sich, sondern die ungleiche Verteilung von Deutungshoheit, Sichtbarkeit und ökonomischem Nutzen.

Im Bereich der Ernährung zeigt sich diese Dynamik besonders deutlich. Gerichte aus migrantischen oder postkolonialen Kontexten gewinnen in urbanen Konsumlandschaften an Popularität und symbolischem Wert. Gleichzeitig bleiben die Arbeitsbedingungen, ökonomischen Risiken und sozialen Positionen derjenigen, die diese Gerichte herstellen und verkaufen, häufig prekär. Sichtbarkeit bezieht sich primär auf das Produkt, nicht auf die Produzentinnen und Produzenten. Kulinarische Anerkennung ersetzt keine soziale Anerkennung.

Am Beispiel des Kebabs wird diese Struktur alltäglicher Aneignung besonders deutlich. Wie zuvor gezeigt, ist der Kebab in Deutschland zu einem selbstverständlichen Bestandteil nationaler Alltagskultur geworden. Seine migrantische Herkunft wird dabei entweder folklorisiert oder vollständig entpolitisiert. Während neue, ästhetisierte Formen des Kebabs in gentrifizierten Kontexten symbolisch aufgewertet werden, bleiben klassische Betriebe oft auf niedrigpreisige Segmente beschränkt. Die ökonomischen Gewinne der Aufwertung fließen dabei nicht automatisch an jene Akteurinnen und Akteure zurück, die den Kebab als Esspraxis etabliert haben. Diese Entwicklung verweist auf eine strukturelle Verschiebung von Wert. Kulturelle Praktiken werden aus ihrem ursprünglichen sozialen Kontext gelöst, neu gerahmt und in andere ökonomische Register überführt. Migration fungiert dabei als kulturelle Ressource, nicht als soziale Realität. Der Kebab wird konsumiert als Zeichen urbaner Offenheit und Vielfalt, während die damit verbundenen Arbeitsrealitäten, langen Öffnungszeiten und ökonomischen Abhängigkeiten ausgeblendet bleiben.

Kulturelle Aneignung im Bereich der Ernährung ist somit kein Ausnahmephänomen, sondern Teil alltäglicher Konsumpraktiken. Sie reproduziert Machtverhältnisse gerade deshalb so effektiv, weil sie als normal, genussvoll und unpolitisch erscheint. Der Kebab fungiert in diesem Sinne als Beispiel struktureller Aneignung, bei der kulturelle Sichtbarkeit nicht mit sozialer oder ökonomischer Umverteilung einhergeht.

Die kritische Betrachtung dieser Prozesse verdeutlicht, dass Fragen von Geschmack und Distinktion nicht losgelöst von kolonialen und postmigrantischen Machtverhältnissen analysiert werden können. Ernährung ist nicht nur Ausdruck von Identität und Zugehörigkeit, sondern auch ein Feld, in dem Ungleichheiten materialisiert und normalisiert werden. Die Analyse des Kebabs zeigt exemplarisch, wie eng Konsum, Raum, Arbeit und Macht in alltäglichen Esspraktiken miteinander verbunden sind.

„This erasure of cultural ownership and the profit gained by appropriators perpetuate economic disparities and reinforce the marginalization.“

„Döner Kebab ist eine Berliner Erfindung.“

berlin.de

Fazit

Ausgehend von der Annahme, dass Ernährung im Alltagsverständnis häufig als individuelle und private Praxis erscheint, hat diese Arbeit gezeigt, dass Esspraktiken in hohem Masse sozial strukturiert sind. Aufbauend auf klassischen und zeitgenössischen soziologischen Theorien wurde Ernährung als Medium sozialer Distinktion, Identitätskonstruktion und symbolischer Ordnung analysiert. Geschmack erweist sich dabei nicht als Ausdruck persönlicher Vorlieben, sondern als sozial erlernte Disposition, die eng mit Klassenverhältnissen, kulturellem Kapital und moralischen Wertungen verbunden ist. Die Auseinandersetzung mit Bourdieus Theorie von Geschmack und Habitus verdeutlichte, dass Essen als Mittel sozialer Abgrenzung fungiert und zur Reproduktion sozialer Ungleichheiten beiträgt. Gleichzeitig wurde argumentiert, dass sich Distinktionsmechanismen unter spätmodernen Bedingungen nicht aufgelöst, sondern transformiert haben. Die Aktualisierung durch Currid Halkett zeigte, dass Status heute weniger über auffälligen Luxus als über moralisch und ästhetisch codierte Alltagspraktiken kommuniziert wird. Ernährung wird damit zu einem zentralen Feld, in dem sich Fragen von Verantwortung, Selbstführung und sozialer Positionierung verdichten.

Anknüpfend daran wurde mit den Arbeiten von Johnston und Baumann herausgearbeitet, dass zeitgenössische Essdiskurse von einer Spannung zwischen Demokratisierung und sozialer Schliessung geprägt sind. Die scheinbare Offenheit kulinarischer Praktiken und der omnivore Umgang mit Hoch und Niedrigkultur verdecken dabei neue, subtile Formen der Distinktion. Entscheidend ist nicht allein, was gegessen wird, sondern in welchem Kontext, mit welchem Wissen und in welcher ästhetischen Rahmung. Identität wird in diesem Zusammenhang performativ hergestellt und über alltägliche Konsumpraktiken sichtbar gemacht.

Das Fallbeispiel Kebab verdeutlichte diese theoretischen Überlegungen in besonderer Weise. Als Gericht mit migrantischem Ursprung, das heute fester Bestandteil nationaler Alltagskultur ist, zeigt der Kebab, wie kulturelle Praktiken gleichzeitig demokratisiert und sozial codiert werden können. Die Analyse machte deutlich, dass Bedeutung, Wert und Legitimität des Kebabs stark vom sozialen und räumlichen Kontext abhängen. Standort, Gentrifizierung, Tageszeit, Preisstruktur sowie Arbeitsbedingungen der Betreiber*innen strukturieren den Konsum ebenso wie die symbolischen Zuschreibungen der Konsumierenden.

Besondere Aufmerksamkeit galt dabei der Rolle von Ironie, Ausgehen und Alkoholkonsum, durch die der Kebab für bestimmte soziale Gruppen als temporäre Ausnahme legitimiert wird. Diese Distanzierungspraktiken erlauben den Konsum eines als niedrig bewerteten Gerichts, ohne die eigene Ernährungsidentität dauerhaft infrage zu stellen. Gleichzeitig bleiben für andere Gruppen der Kebab und die damit verbundenen Arbeitsrealitäten Teil des alltäglichen Lebens. Der Kebab fungiert somit als sozialer Marker, an dem sich unterschiedliche Lebensrealitäten und Klassenpositionen ablesen lassen.

Die abschliessende kritische Zuspitzung zeigte, dass diese Prozesse nicht losgelöst von Machtverhältnissen betrachtet werden können. Konzepte wie Food Colonialism und kulturelle Aneignung machen deutlich, dass die Aufwertung migrantischer Esspraktiken häufig mit einer Entkopplung von ihren sozialen Ursprüngen einhergeht. Sichtbarkeit bezieht sich auf das Produkt, nicht auf die Produzent*innen. Ökonomische Gewinne, symbolische Anerkennung und Deutungshoheit sind ungleich verteilt und reproduzieren bestehende Ungleichheiten.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Ernährung unter spätmodernen Bedingungen ein zentrales Feld sozialer Ordnung darstellt.

Am Beispiel des Kebabs wurde gezeigt, wie sich Fragen von Klasse, Identität, Migration, Arbeit und Raum in alltäglichen Esspraktiken materialisieren. Die Analyse verdeutlicht, dass Demokratisierung im Konsum nicht mit sozialer Gleichheit gleichzusetzen ist, sondern neue Formen der Distinktion und Aneignung hervorbringen kann. Ernährung erscheint damit nicht nur als Ausdruck kultureller Vielfalt, sondern auch als Ort, an dem gesellschaftliche Machtverhältnisse sichtbar, reproduziert und normalisiert werden.

Literaturverzeichnis

Bücher:

Bourdieu, Pierre (27. Auflage 2020): Die feinen Unterschiede, Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft
Berlin: Suhrkamp

Currid-Halkett, Elizabeth (2021): Fair gehandelt?
München: Penguin Random House Verlagsgruppe

Artikel:

Khan, Shamus (2011): Reviewed Work: Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape
by Josee Johnston, Shyon Baumann
American Journal of Sociology

Miles, Jessica (2011): Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape.
By JOSEE JOHNSTON and SHYON BAUMANN
Canadian Review of Sociology

Brathwaite, Brianne: Food Colonialism: Tracing its Impact on Black Communities
<https://www.theprojectheal.org/blog/food-colonialism#:~:text=Understanding%20Food%20Colonialism,exploitative%20practices%20and%20cultural%20erasure.> (zuletzt aufgerufen 6.1.2026)

Berlin.de: Döner Kebab ist eine Berliner Erfindung
<https://www.berlin.de/tourismus/insidertipps/2036421-2339440-doener-kebab-ist-eine-berliner-erfindung.html>
(zuletzt aufgerufen 6.1.2026)

Abbildungsverzeichnis

Bild Titelseite: (Weinberg Bistro) eigene Aufnahme, 7.1.2026

S.10

Abb. 1: (Foodcorner Niederdorfstrasse), Screenshot Google-Maps, 6.1.2026
Abb. 2, 3: (Restaurant 1001), Screenshot Google-Maps, 6.1.2026

S.11

Abb. 1 - 3: (mit & ohne), Screenshot Google-Maps, 6.1.2026, Screenshots der Website
<https://www.mitundohne.com> (zuletzt aufgerufen 6.1.2026)
Abb. 4: (zum goldenen Taschenbrot) Screenshot Google-Maps, 6.1.2026, Screenshots der Website
<https://zumgoldenentaschenbrot.ch> (zuletzt aufgerufen 6.1.2026)
Abb. 5, 6: (baba's döner) Screenshot Google-Maps, 6.1.2026, Screenshots der Website
<https://babasdoener.ch> (zuletzt aufgerufen 6.1.2026)

Eigenständigkeitserklärung

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst haben. Alle Stellen, die ich wörtlich oder sinngemäss aus öffentlichen oder nicht öffentlichen Quellen übernommen haben, sind als solche gekennzeichnet.
30'000 Zeichen total (inkl. Literaturverzeichnis)



Hilfsmitteldeklaration

ChatGPT wurde zum Umschreiben und für grammatikalische Korrekturen verwendet.