

Prost! Eine Frage der Reinheit Bier und Migration bei Emeka Ogbob

Burcu Dogramaci

Abstract Emeka Ogbobs *Sufferhead Original* verbindet das Craft-Bier-Brauen mit der bildenden Kunst und adressiert Fragen der Zugehörigkeit und Gemeinschaftsbildung innerhalb von Migrationsgesellschaften. Ausgangspunkt ist die identitätsstiftende Funktion von Speisen und Getränken. So wurden für das Bier namens *Sufferhead Original* Zutaten verarbeitet, die in den nigerianischen Communities in Berlin und anderen deutschen Städten mit Vorliebe konsumiert werden und auf ihr Herkunftsland verweisen. Das Craft-Bier wurde unter anderem auf der *documenta 14* (2017) in Kassel einem größeren Publikum bekannt gemacht und auch durch Plakatkampagnen beworben, die den Werbeaktionen großer Bierbrauereien ähnelten. Allerdings spielte Ogbob mit Slogans wie „Wer hat Angst vor Schwarz“ auf die gesellschaftlich verbreitete Angst vor männlichen Geflüchteten insbesondere aus Afrika an. Auf einer weiteren Metaebene bezieht sich *Sufferhead Original* auch auf das Reinheitsparadigma der Moderne: Kunsttheoretiker wie Clement Greenberg proklamierten in der Mitte des 20. Jahrhunderts Ideale der Medienspezifität und Reinheit der Malerei.

Keywords Emeka Ogbob, Migration, Craft-Bier, Gemeinschaftsbildung, Zugehörigkeit, Stereotype, Reinheitsgebot

Über Ernährung formuliert sich Zugehörigkeit. Die identitätsstiftende Funktion von Speisen und Getränken lässt sich global und transnational verfolgen: Lokale mit italienischer, französischer oder türkischer Küche, die inzwischen weltweit zu finden sind, verweisen auf die Migration ihrer Besitzer, die sich in der Fremde selbständig gemacht haben. Ihre Gäste sind Einheimische, aber auch Angehörige migrantischer Communities, die hier die Speisen ihrer Herkunftsländer zu sich nehmen können. Damit sind Restaurants, Gaststätten und Cafés stets auch soziale Orte der Interaktion zwischen Migrant_innen und zwischen migrierten und einheimischen Gästen. Zugleich ist die Vielfalt der Gastronomie oftmals ein Ausweis der Migrationsgeschichte einer Gesellschaft.¹ Doch wurde erst 1998 in der Koalitionsvereinbarung zwischen den Regierungsparteien SPD und Bündnis 90/Die Grünen formuliert, dass ein „unumkehrbarer Zuwanderungsprozess in der Vergangenheit stattgefunden hat.“² Die

gesellschaftliche Realität des Einwanderungslandes Deutschland ließ sich jedoch längst an dem veränderten Lebensmittelangebot in den Supermärkten und der gastronomischen Vielfalt in den Großstädten ablesen.

Zwar ist der These zuzustimmen, dass „Migranten [...] die ihnen jeweils spezifische Art der Ernährung und ihre Art zu essen als Teil ihres kulturellen Gepäcks mit auf den Weg in die neue(n) Heimat(en)“³ nehmen. Doch erleben die in neue Kulturräume migrierten Speisen einen Wandel; oftmals werden sie mit regionalen Zutaten gefertigt, sie werden an den lokalen Geschmack angepasst und bisweilen auch mit ungewohnten Geräten gekocht. Dies ist notwendig, wenn die Zutaten oder Kochgeräte aus den Herkunftsländern nicht verfügbar sind. Speisen sind also keine Konstanten, sie verändern sich. Und doch bleibt in ihnen oftmals ein stabiler Kern, der die Wiedererkennung und Identifikation möglich macht. In ihrem Buch *Küche der Erinnerung* beschreiben die Herausgeberinnen Veronika Zwerger

1



Abb. 1 Emeka Ogboh: *Sufferhead Original*, 2017, C-Print.

und Ursula Seeber, wie sich die Exilanten in der Zeit des Nationalsozialismus mit Rezeptbüchern ausrüsteten, Lokale und Cafés eröffneten, um in der Fremde eine Form der kulinarischen Kontinuität aufrecht zu erhalten.⁴ Speisen und Getränke sind ein Ausdruck der Sehnsucht nach Zugehörigkeit. Emma-Jayne Abbotts bemerkt dazu: „Food plays a significant role in the social lives of diasporas: it can create a sense of continued belonging and reiterate affiliations to ‘home’.“⁵ Diese Sehnsucht verbindet Angehörige verschiedener ethnischer Gruppen auf der ganzen Welt; Aromen, Gerüche und Erscheinungsbilder von Speisen sind wesentlich an der Bildung einer imaginären Community beteiligt, die grenzübergreifend vernetzt und verbindet.⁶

In der Migrationsforschung wird der sozialen und symbolischen Funktion von Ernährung gerade in den letzten Jahren vermehrt Beachtung geschenkt. Speisen und Getränke können sowohl für Vertrautheit als auch für Verlust einstehen:

„Ernährungsgewohnheiten konnten aber auch, etwa in Verbindung mit ethnischer Konzentration an einem bestimmten Ort, Vertrautheit, vielleicht sogar, Heimatgefühle

zumindest situativ wecken. Diese emotionale Seite der Ernährung speist sich aus Erinnerungen, die mittels Gerüchen und Geschmäckern wachgerufen werden konnten.“⁷

Auf der Suche nach Geschmack als kollektiver Erfahrung⁸ entwickelte der aus Nigeria stammende Künstler Emeka Ogboh das Bier *Sufferhead Original* (Abb. 1), das unter anderem auf der *documenta 14* in Kassel einer größeren Öffentlichkeit präsentiert wurde. Gemeinschaftsbildung, die für Migrationsbewegungen essentiell ist, dient als äußerer Rahmen von Ogbohs *Sufferhead Original* und wird mit der Frage verbunden, wie sich kulturelle Identität in Alltagsobjekten und -ritualen formuliert. Im Folgenden soll dem Referenzsystem des Drink-Art-Projekts gefolgt werden, das unterschiedliche Fragen wie die nach der Differenz des Lokalen und Globalen, der ethnischen Kodierung von Speisen und dem Reinheitsgebot von Bier, Gesellschaft und Kunst behandelt.

Rein formal lässt sich Emeka Ogbohs *Sufferhead Original* der „Eat Art“ zuordnen, einer Kunstrichtung, die sich seit den 1960er Jahren mit dem Zubereiten und Verzehren von Speisen auseinandersetzt. In oftmals installativen Anordnungen und/oder performativ

bespielten Räumen werden zugleich interaktive Konstellationen geschaffen.⁹ Beispielhaft sind ein 1968 von dem Künstler Daniel Spoerri in Düsseldorf gegründetes Restaurant, dem die Eröffnung der „Eat Art Gallery“ folgte, das 1971 unter anderem von Gordon Matta Clark in New York eröffnete Restaurant „Food“ oder aber Rirkrit Tiravanijas Ausstellung *Untitled (Free)* 1992 in der „303 Gallery“ in New York, bei der Speisen gekocht und gemeinsam mit Besucher_innen verzehrt wurden. Allen genannten Projekten ist gemein, dass sie Kunst als soziale Praxis verstehen. Dieser Aspekt ist auch in Emeka Ogbohs *Sufferhead Beer* enthalten, doch ist die Arbeit darüber hinaus ein Kunstprojekt, das sich mit Migration aus der Perspektive der Akteur_innen auseinandersetzt.¹⁰

In Theorien des Translokalen wird die Bedeutung regionaler oder lokaler Kontexte im Verhältnis zu globalen Bewegungen hervorgehoben.¹¹ Gerade die Dynamiken von Migrationsbewegungen zeigen auf, wie wichtig die Auseinandersetzung mit Mikrokontexten ist. Denn der Binnen- und grenzübergreifenden Mobilität, bei der oftmals große Distanzen bewältigt und Sprach- wie Kulturräume passiert werden, steht die Gemeinschaftsbildung am Zielort der Migration gegenüber. An diesen Zielorten existieren Wohnviertel, die eine Anziehungskraft auf Migrant_innen ausüben, weil bereits andere Einwanderer gleicher nationaler oder ethnischer Herkunft hier leben. In diesen „Arrival Cities“¹² verdichten sich Migrantennetzwerke.

Ein Getränk, das das Lokale mit dem Globalen verbindet, ist das Craft-Bier. Dabei handelt es sich um handwerklich gebraute Biere mit unkonventionellen Geschmacksrichtungen.¹³ Craft-Bier-Brauereien produzieren Bier oftmals im wesentlich kleineren Maßstab als die industriellen Brauereien, sind meist lokal und geschmacklich in einem Stadtteil verortet, als Export-Produkt versprechen sie damit den Geschmack von Berlin-Mitte, Hamburg-St. Pauli oder aber San Francisco-Mission Bay. Dass ein Bier regionale, klimatische oder kulturelle Eigenarten sowie geschmackliche Vorlieben in sich vereinen kann, zeigte Conrad Seidl für die Craft-Bier-Szene in Israel auf. Da Hopfen im israelischen Klima kaum gedeiht und Braugerste selten angebaut wird, weichen die Craft-Brauer auf andere Ingredienzien aus, unter denen sich in Israel beliebte Gewürze (Chili) oder einheimische Produkte (Datteln) befinden.¹⁴

Für das Craft-Bier sind also folgende Aspekte entscheidend: die spezifische Qualität des selbstgemachten Bieres, das mit seiner nur ihm eigenen Note so schmeckt, wie es schmeckt; das Experimentelle, das die strengen Normen des Reinheitsgebotes überwinden kann – aber

nicht muss – und Mut zu ungewöhnlichen Bier-Zutaten zeigt; sowie die Selbstbehauptung gegen die Dominanz der großen Industriebrauereien, für die allerdings ebenfalls der regionale Bezug eine wichtige Marketingstrategie ist – wenn etwa Bier aus dem bayerischen Weihenstephan auf dem europäischen oder amerikanischen Lebensmittelmarkt auf seine lokale Tradition verweist. Somit lässt sich behaupten, dass Craft-Bier zuspitzt, was dem Bier von jeher inhärent ist: „Brauereigeschichte ist immer auch Stadtgeschichte, also ‚Lokalgeschichte‘ im doppelten Wortsinn.“¹⁵

Damit kann Craft-Bier auch ein Ausdruck für die Bedürfnisse und Sehnsüchte von Individuen und Kollektiven an einem spezifischen Ort werden. Emeka Ogbohs *Sufferhead Original* ist ein Craft-Bier, das dem Geschmack nigerianischer Einwanderer in Berlin eine Referenz erweist. 2014/15 kam der Künstler mit einem DAAD-Stipendium nach Deutschland und fand in dem nigerianischen Restaurant „Ebe Ano“ in Berlin-Wilmersdorf eine vertraute kulinarische Umgebung.¹⁶ Die eigene Migrationserfahrung motivierte ihn, ein Lebensmittel zu kreieren, das den Geschmack von Heimat tragen konnte. Für das Craft-Bier *Sufferhead Original*, das erstmals für eine Ausstellung von 2015 in Berlin-Wedding gebraut wurde, stellte er eine Geschmacksumfrage unter nigerianischen Expats an. Verbraut wurden daraufhin beispielsweise scharfe Chilis. Für die *documenta 14* in Kassel erweiterte Ogboh das Repertoire der Ingredienzien um lokale Eigenarten wie regionalen Honig, und er befragte zusätzlich die örtliche nigerianische Community.¹⁷

Sufferhead Original ist Teil einer sozialen Identitätsbildung: Die jüngere kritische Soziologie und postkoloniale Kulturwissenschaft definieren den Begriff der Identität nicht als etwas Stabiles oder Geschlossenes. Vielmehr konstituierten sich Identitäten (im Plural!) prozessual und performativ. Denn Gesellschaften in Bewegung, die durch Migration gestaltet werden, fordern und fördern auch eine gewisse Beweglichkeit von Identitäten. Diese konturieren sich sowohl durch Eigen- als auch Fremdwahrnehmung, wobei gerade die soziale Dimension der Identitätsbildung grundlegend ist.¹⁸ Der Europäische Ethnologe Johannes Moser untersuchte für die Bierstadt München den Zusammenhang zwischen sozialen Räumen (hier Biergärten), dem einheimischen Bier und dem lokalen Brauchtum als identitätsstiftend.¹⁹ Ähnlich ließe sich für Emeka Ogbohs Craft-Bier *Sufferhead Original* die Bedeutung des Bierkonsums, des lokalen Brauens in der Ankunftsstadt der Migration Berlin und der Bezüge zu den Herkunftsorten der Migrant_innen für die soziale Hervorbringung von Identitäten hervorheben. Dabei hat der

Begriff „Craft“ auch einen Bezug zur Kunstgeschichte: Craft-Bier verweist sprachlich auf die englische Arts-and-Crafts-Bewegung der Mitte des 19. Jahrhunderts, die sich mit der Reaktivierung mittelalterlicher kunsthandwerklicher Werkstätten gegen die Industrialisierung und Massenproduktion stemmte. Noch im frühen Weimarer Bauhaus wurde diese Idee mit der Einrichtung von Werkstätten für Weberei oder Töpferei aufgegriffen.²⁰ Craft als Handgemachtes, Lokales und Traditionsreiches bildet einen Gegenentwurf zur Idee der Globalisierung und damit zur weltweiten Herstellung und Distribution von Waren nach den Maximen von Effizienz und Gewinn. Ogbohs *Sufferhead Original* verbindet als künstlerisches Bierprojekt die Sphären der Braukunst und der bildenden Kunst, betont den Originalitätsgedanken und verweist damit auf einen Anfang oder Ursprung. Zugleich wird das Thema der Migration behandelt, das unweigerlich global zu denken ist. Zudem stellt sich die Frage, welche Tradition, welches Original und welcher Geschmack hier tatsächlich gemeint ist. Gebraut in Berlin, behauptet *Sufferhead Original*, dem Geschmack der nigerianischen Diaspora in der deutschen Hauptstadt nahe zu kommen.

Die Widersprüchlichkeit und Spannung zwischen dem Lokalen und dem Globalen, zwischen Ursprung und Dislokation, zwischen dem Fremden und dem Einheimischen ist ein zentraler Gedanke in Emeka Ogbohs Projekt.

In den Plakatkampagnen zu *Sufferhead Original* auf der *documenta 14* (Abb. 2) erweiterte Ogboh den Kontext noch um das Thema der Xenophobie: Der Schriftzug „Wer hat Angst vor Schwarz?“ verweist auf die seit der sogenannten Flüchtlingskrise 2015 und der Kölner Silvesternacht 2015/16²¹ politisch und medial potenzierte Angst vor Geflüchteten aus Afrika. Das dunkle, obergärige Stout-Bier *Sufferhead Original* repräsentiert und substituiert das Andere. Der Name „Sufferhead Original“ hinterfragt die stereotypen Rollen von Opfern oder Tätern, die Migrant_innen und Geflüchteten allzu häufig zugeschrieben werden. Denn der Titel verweist auf den Song *Original Sufferhead* des nigerianischen Sängers Fela Kuti von 1981, der zu widerständigem Handeln aufruft, um nicht mehr Opfer (Sufferhead) zu sein.²² Immer wieder sind Musikreferenzen im Werk Ogbohs zu finden, der sich mit Soundscapes und Audioprojekten einen Namen machte. So veranlasste die Beschäftigung mit dem Bier *Sufferhead Original* den Künstler, über die Geschichte schwarzer Musiker in Deutschland zu recherchieren.

Emeka Ogbohs *Prost* (Abb. 3) ist ein Reenactment einer Fotografie der afro-amerikanischen Musikgruppe „Four Black Diamonds“ von 1911, die durch deutsche Varietés tourten und sich in Lederhosen ablichten und

zeichnen ließen. In seiner 44 CDs umfassenden Edition *Black Europe* (2013) versammelt der Jazzhistoriker Rainer Lotz Tonaufnahmen, welche an die heute vergessene Präsenz schwarzer Musiker auf europäischen Bühnen in den Jahren um 1900 erinnern. Es war eine Zeit, in der Rassismus gegenüber People of Color mitunter weniger ausgeprägt war als in den USA, wo schwarze Musiker oftmals keinen Zugang zu Tonstudios hatten.²³ Deshalb bieten die in Europa entstandenen Aufnahmen eine wichtige Quelle für die Rekonstruktion von Black Music und des frühen Jazz. Das heißt aber nicht, dass seinerzeit schwarze Musiker in Europa als Menschen auf Augenhöhe akzeptiert waren, vielmehr galten sie als Fremde, die Projektionen für sexuelle und gewaltvolle Fantasien boten, aber auch als das exotisierte Andere Aufmerksamkeit erhielten. Die „Four Black Diamonds“ inszenierten sich als Anhänger lokalen Brauchtums mit Lederhosen und erhobenen Bierkrügen, sie jodelten, kombinierten Stepptanz und Schuhplattler.²⁴ Ihr Image, das in der zeitgenössischen Kritik als Burleske oder Travestie wahrgenommen wurde,²⁵ verbreiteten sie über Fotografien und Postkarten, wie einer Neujahrspostkarte von 1911 (Abb. 4).

Indem Emeka Ogboh das Motiv nachstellte, verwies er einerseits auf eine verdrängte und vergessene Geschichte der Präsenz schwarzer Musik- und Kunstgeschichte in Deutschland, andererseits wird aber auch die „long durée“ der Migration sichtbar. Das Krisenhafte, das mit der Präsenz schwarzer Geflüchteter verbunden wird, überkreuzt sich angesichts der „Four Black Diamonds“ mit der Zirkulation von Tourneetheatern und Musikgruppen, also Kulturexporten, die nicht als Bedrohung, sondern als Amusement gesehen wurden. Damit werden auch die Widersprüche und Brüche evident, die sich in der unterschiedlichen Perspektivierung des Fremden zeigten: So galten und gelten die Ballets Russes, die um 1910 in vielen europäischen Städten, darunter auch Berlin, gastierten, als wegweisend für die Tanzgeschichte, inspirierten aber auch zeitgenössische Künstler. Auch die „Four Black Diamonds“ waren Teil der vielen tourenden, erfolgreichen Ensembles, während in der Gegenwart der sogenannten Flüchtlingskrise stereotype Vorstellungen dominieren. Dazu schreibt der Kunsthistoriker Ugochukwu-Smooth C. Nzewi:

„In der westlichen Vorstellung ist der Afrikaner außerhalb Afrikas ein Flüchtling oder er wird widerwillig als Migrant wahrgenommen, niemals jedoch als ‚Expat‘ oder als ein Mensch mit kosmopolitischem Bewusstsein. Das Label ‚Expatriate‘ ist den in der Ersten Welt Geborenen, die weltweit Gutes tun, vorbehalten.“²⁶

2



3



4



Abb. 2 Emeka Ogboh: *Wer hat Angst vor Schwarz?*, 2017, aus der Serie Sufferhead Original, verschiedene Materialien, Installationsansicht documenta 14, Kassel, 2017.

Abb. 3 *The 4 Black Diamonds wish you a happy New Year! / wünschen ein glückliches Neujahr 1911!*, Postkarte, 1910/11.

Abb. 4 Emeka Ogboh: *Prost*, 2017, C-Print.

Wenn Emeka Ogboh in *Prost People of Color* in Lederhosen und mit Bierkrügen zeigt, dann kapert er eine Tradition, die mit Unverfälschtheit, Tradition und Reinheit zusammengebracht wird. Trachten haftet „eine besondere Aura von *Kontinuität* und *Beständigkeit* an“,²⁷ schreibt die Kulturanthropologin Simone Egger. Dies gilt nicht nur für die volkstümliche Kleidung, die in *Prost* getragen wird, sondern auch für die Biergläser und das Bier. Das Münchner Reinheitsgebot von 1487 und das bayerische Reinheitsgebot von 1516 regelten die Zutaten bei der Herstellung von Bier und gelten als älteste bekannte Lebensmittelgesetze. Sie besagten, dass bei der Produktion von Bier ausschließlich Gerste, Hopfen und Wasser zu verwenden sind. Das strenge Gebot sollte die Konsument_innen anfangs vor Gesundheitsschäden bewahren, galt jedoch bald als Qualitäts- und Gütesiegel.²⁸ Das Reinheitsgebot definiert also exklusiv das ideale Münchner oder bayerische Bier. Fremde Zutaten werden damit unweigerlich als unrein markiert. Viele Craft-Biere setzen sich über dieses Reinheitsgebot hinweg – darunter auch Emeka Ogbohs *Sufferhead Original*. Dazu der Künstler:

„Das Prinzip des Craft-Bier-Brauens widersetzt sich diesem Gesetz [dem Reinheitsgebot], da man bei Craft-Bier während des Brauvorgangs mit verschiedenen Zutaten wie Früchten und Gewürzen experimentieren kann. Praktisch gesehen entsprechen Craft-Biere also nicht dem Reinheitsgebot.“²⁹

Die Unreinheit – dies immer relational zum Reinheitsgebot gelesen – wird damit zum identitätsstiftenden Markenzeichen von *Sufferhead Original*. Es stellt damit unweigerlich die Frage, was Reinheit oder Unreinheit gesellschaftlich, kulturell und auch künstlerisch bedeuten kann. Mit seinem Stout verhandelt Ogboh verschiedene Aspekte der „Unreinheit“. Migrations skeptiker und Xenophobe argumentieren oftmals mit einer befürchteten Verunreinigung von Gesellschaften, ihrer Kultur und Sprache. Evoziert wird, dass Nationen und Gesellschaften „rein“ und homogen sein können, was durch unkontrollierte Migrations- oder Fluchtbewegungen empfindlich gestört oder gar verändert wird: Migration erscheint als „Ausnahmeerscheinung“ oder als „Sicherheitsproblem“.³⁰ Ogbohs *Sufferhead Original* ist somit nicht nur als Gegenentwurf für das Reinheitsgebot des Bieres zu denken, sondern kommentiert auch eine angenommene gesellschaftliche Reinheit. Dazu Ogboh:

„Als ich mich mit dem Thema ‚Afro-Europa/Black Europe und Staatsangehörigkeit‘ auseinandergesetzt habe, habe ich das Reinheitsgebot zum Anlass genommen, um auf

das Konzept von Reinheit/Staatsangehörigkeit in Deutschland/Europa anzuspielden.“³¹

Darüber hinaus lässt sich *Sufferhead Original* auch in eine kunsttheoretische Diskursgeschichte einordnen. Christian Kravagna verweist in seinem Buch *Transmoderne: Eine Kunstgeschichte des Kontakts* auf die Kunsttheorie der Moderne, die auch mit dem Kriterium der Reinheit argumentiert. Er bezieht sich dabei vor allem auf den einflussreichen Kunstkritiker Clement Greenberg und dessen Texte zur Reinheit der Malerei des amerikanischen Abstrakten Expressionismus.³² Mit der Reduktion auf die Flächigkeit und die optische Erfahrung der abstrakten Malerei jenseits von Figuration und Narration schrieb Greenberg die medien-spezifischen „puren“ Eigenschaften dieser Kunstgattung fest – als „flatness“ und „purity“.³³ Voraussetzung sei die Abgrenzung von den verunreinigenden Kräften anderer Künste. Kravagna zeigt überzeugend auf Analogien zwischen Greenbergs Texten, den zeitgenössischen rassenpolitischen Diskursen in den USA und der praktizierten Rassentrennung.³⁴ Reinheit wird in diesem Sinne zu einer politischen wie kunstpolitischen Kampfansage.

Demgegenüber ist Emeka Ogbohs *Sufferhead Original* in seiner Anlage ein durch und durch „unreines“ Kunstobjekt. Es basiert auf Reflexionen zu Migration und Gesellschaft als selbstverständliche Alltagserfahrung. Das Projekt überschreitet die Grenzen zwischen konzeptueller Kunst, „Eat Art“ und kommerziellem Produkt. Als Stout ist es ein Ergebnis eines Brauprozesses, das – mit Blick auf das Reinheitsgebot des Biers – auf unorthodoxen und außergewöhnlichen Zutaten basiert. *Sufferhead Original* verlässt den Museumsraum und adaptiert in seiner öffentlichen Präsentation auf Litfaßsäulen in Kassel die Marketingkonzepte kommerzieller Biersorten; durch die Kombination mit irritierenden, politischen Schriftzügen wird das Produkt mit Bedeutung beladen. Die schwarze, matte Flasche des Craft-Biers und das undurchsichtige, dunkle Stout verwehren sich einfacher Lesarten, verweisen auf die Geschichte des Bieres, die Migrationsgeschichte(n) von Gesellschaften und das Reinheitsparadigma der Moderne.

Abbildungsnachweis

Abb. 1 © Emeka Ogboh. Foto: Anjin Photography.

Abb. 2 © Emeka Ogboh. Foto: Hans Haacke.

Abb. 3 Rainer Lotz: *Black People: Entertainers of African Descent in Europe and Germany* (Bonn: Birgit Lotz Verlag 1997), 273.

Abb. 4 © Emeka Ogboh. Foto: Berthold Steinhilber.

Anmerkungen

- 1 Siehe dazu Maren Möhring: *Fremdes Essen: Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in Deutschland* (München: Oldenbourg 2012).
- 2 Zitiert nach Carolin Reißlandt: „Rot-grüne Migrationspolitik und die Zuwanderungsdebatte: Vom ‚Paradigmenwechsel‘ zum Wahlkampfthema?“, 12. April 2002 <https://www.rosalux.de/fileadmin/rls_uploads/pdfs/Veranstaltungen/2002/Kommen_und_Bleiben/reisslandt_03.PDF>, abgerufen am 10.3.2019.
- 3 Mathias Beer, „Migrationsforschung in kulturgeschichtlicher Erweiterung“, in: id. (Hrsg.): *Über den Tellerrand geschaut: Migration und Ernährung in historischer Perspektive (18. bis 20. Jahrhundert)* (Essen: Klartext 2014), 7–16, hier 10.
- 4 Vgl. Veronika Zwirger/Ursula Seeber (Hrsg.): *Küche der Erinnerung: Essen & Exil* (Wien und Hamburg: new academic press 2018).
- 5 Emma-Jayne Abbots: „Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging“, in: Jakob A. Klein/James L. Watson (Hrsg.): *The Handbook of Food and Anthropology* (London u. a.: Bloomsbury 2016), 115–132, hier 115.
- 6 Vgl. Nir Avieli: „Local Food, Local Specialties and Local Identity“, in: Klein/Watson: *Handbook of Food and Anthropology* [wie Anm. 5], 133–148, hier 145. Avieli bezieht sich auf Benedict Anderson: *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism* (London: Verso 1991).
- 7 Lars Amenda/Ernst Langthaler: „Einleitung: Kulinarische ‚Heimat‘ und ‚Fremde‘: Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert“, in: id. (Hrsg.): *Kulinarische ‚Heimat‘ und ‚Fremde‘: Migration und Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert* (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 2013) (Innsbruck, Wien, Bozen: StudienVerlag 2014), 9–14, hier 10.
- 8 Johan Holten: „Eine ungewöhnliche Geschichte“, in: *Emeka Ogboh: If found please return to Lagos*, Ausst.-Kat. Staatliche Kunsthalle Baden-Baden 2017, o. S.
- 9 Zur Eat Art siehe u. a. *Eating the Universe: Vom Essen in der Kunst*, Ausst.-Kat. Kunsthalle Düsseldorf, Düsseldorf 2009; *Mahlzeit – Essen in der Kunst*, Ausst.-Kat. Galerie im Traklhaus, Salzburg 2009.
- 10 Eine Ausnahme bildet der Ausstellungskatalog *Arts & Foods: Rituals since 1851*, Ausst.-Kat. Triennale di Milano, Mailand 2015, der globale Themen wie Krieg, Armut und Migration im Kontext der Eat Art untersucht.
- 11 Ulrike Freitag: „Translokalisierung als ein Zugang zur Geschichte globaler Verflechtungen“, 2005 <<https://www.hsozkult.de/hsk/forum/2005-06-001>>, abgerufen am 11.3.2019.
- 12 Zu diesem Begriff siehe Doug Saunders: *Arrival City: How the Largest Migration in History is Reshaping Our World* (London: William Heinemann 2010).
- 13 <<https://craftbeer-revolution.de/lexikon/craft-beer-eine-erkl%C3%A4rung>>, Abruf 8.3.2019; Zur Geschichte des Craft Beers siehe Thomas Fuchs: *Craft Beer: Das kleine Buch* (München: Gräfe und Unzer 2017). Siehe auch Ludwig Narziß: „Vom Dünnbier zum Craftbier: Die Entwicklung der Brautechnik von der Nachkriegszeit bis heute“, in: Ursula Eymold (Hrsg.): *Bier. Macht. München: 500 Jahre Reinheitsgebot in Bayern*, Ausst.-Kat. Münchner Stadtmuseum, München 2016, 127–132.
- 14 Conrad Seidl: „Tanzende Kamele und Ales aus der Wüste: Craft Beer in Israel“, in: Lilian Harlander/Bernhard Purim (Hrsg.): *Bier ist der Wein dieses Landes: Jüdische Braugeschichten*, Ausst.-Kat. Jüdisches Museum München 2016, 237–246, hier vor allem 243f.
- 15 Anne Mahn: *Bier: Braukunst & 500 Jahre deutsches Reinheitsgebot*, hrsg. vom Technoseum, Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim 2016, 140.
- 16 Vgl. Ugochukwu-Smooth C. Nzewi: „Das Reale und die Republik der Imagination“, in: *Emeka Ogboh* 2017 [wie Anm. 8], o. S.
- 17 Luisa Heese: „Sufferhead Original: Konkrete Utopie einer hybriden Gesellschaft“, in: *Emeka Ogboh* 2017 [wie Anm. 8], o. S.
- 18 Siehe dazu Johannes Moser: „Münchner Bier stiftet Identität: Wie und warum Bier das typisch bayerische Lebensgefühl prägt“, in: Eymold: *Bier. Macht. München* [wie Anm. 13], 55–63, hier 56.
- 19 Ibid.
- 20 Siehe dazu die Ausstellung *Von Arts and Crafts zum Bauhaus: Kunst und Design – eine neue Einheit!* im Bröhan-Museum in Berlin, 24. Januar – 5. Mai 2019.
- 21 Zu den sexuellen Übergriffen der Kölner Silvesternacht siehe Rita Lauter: „Kölner Silvesternacht: Zwei Jahre und 36 Verurteilungen später“, 31.12.2017 <<https://www.zeit.de/gesellschaft/zeitgeschehen/2017-12/koelner-silvesternacht-2015-sexuelle-uebergriffe-ermittlungen>>, abgerufen am 22.3.2019; zur Kulturalisierung der Übergriffe und zu den darauf folgenden anti-muslimischen wie rassistischen Kampagnen siehe Christian Werthschulte: „Nach‘ Köln ist wie ‚vor‘ Köln: Die Silvesternacht und ihre Folgen“, 6.1.2017 <<http://www.bpb.de/apuz/239696/die-silvesternacht-und-ihre-folgen?p=all>>.
- 22 Heese: „Sufferhead Original: Konkrete Utopie einer hybriden Gesellschaft“ [wie Anm. 17], o. S.
- 23 „Schwarze Schätze“, Frank Sawatzki im Interview mit Rainer Lotz, *Die Zeit*, 29. November 2013 <<https://www.zeit.de/2013/49/black-europe-schwarze-musik-in-europa-rainer-lotz/komplett-ansicht?print>>, abgerufen am 2.3.2019.
- 24 Vgl. Rainer Lotz: *Black People: Entertainers of African Descent in Europe and Germany* (Bonn: Birgit Lotz Verlag 1997), 257ff.
- 25 Ibid., 275ff.
- 26 Ugochukwu-Smooth C. Nzewi: „Das Reale und die Republik der Imagination“, in: *Emeka Ogboh* 2017 [wie Anm. 8], o. S.
- 27 Simone Egger: *Phänomen Wiesntracht: Identitätspraxen einer urbanen Gesellschaft: Dirndl und Lederhosen, München und das Oktoberfest* (München: Herbert Utz Verlag 2008), 89.
- 28 Eymold: *Bier. Macht. München* [wie Anm. 13], 137.
- 29 Emeka Ogboh: „Gespräch mit Bonaventure Soh Bejeng Ndikung: If found please return to Lagos. Eine Unterhaltung“, in: *Emeka Ogboh* 2017 [wie Anm. 8], o. S.
- 30 Erol Yildiz/Marc Hill: „Einleitung“, in: eid. (Hrsg.): *Nach der Migration: Postmigrantische Perspektiven jenseits der Parallelgesellschaft* (Bielefeld: transcript 2015), 9–16, hier 9.
- 31 Ibid.
- 32 Christian Kravagna: *Transmoderne: Eine Kunstgeschichte des Kontakts* (Berlin: b_books Verlag 2017), 174.
- 33 Clement Greenberg: „Towards a Newer Laocoon“ (1940), in: id.: *The Collected Essays and Criticism*, Bd. 1, hrsg. von John O’Brian (Chicago und London: University of Chicago Press 1995), 23–41, hier 23 und 35. Siehe dazu auch Sabine Flach: *Die Wissenskünste der Avantgarden. Kunst, Wahrnehmungswissenschaft und Medien 1915–1930* (Bielefeld: transcript 2016), 278 und 282ff.
- 34 Kravagna: *Transmoderne* [wie Anm. 32], 175.