



## **Speisenvielfalt und Colonia Catering – Essen in Europa** **Text von Judith Purkarthofer**

Wenn wir heute an europäische Restaurants denken, drängt sich der Gedanke an global agierende Ketten auf – das gelbe M ist dabei nur eines der offensichtlichsten Symbole. Essen ist damit nicht länger an einem Ort zu verankern, sondern verschiedene Einflüsse (erkennbar etwa an den ‚regionalen Wochen‘) werden in Richtung eines möglichst umfassend massentauglichen Geschmacks uminterpretiert und weltweit verkauft. Aber internationale Bewegungen müssen nicht immer mit Vereinheitlichung gleichgesetzt werden: seit 1989 ist zum Beispiel die Slow Food Bewegung aktiv. Als italienische Initiative gegründet, macht sie sich mittlerweile weltweit einen Namen und engagiert sich so im interkulturellen Dialog. Es sollen vor allem regionale Produkte und ProduzentInnen gefördert und unterstützt werden, ohne jedoch gegenüber anderen abgeschlossen zu agieren.

Gemeinsam mit dem Ruf bestimmter Produkte ist auch zu beobachten, wie sich Speisen- und Getränkebezeichnungen in verschiedenen Ländern verbreiten: Pizza und Baguette sind inzwischen wohl vielen KonsumentInnen ein Begriff. Aber auch Bezeichnungen für Mahlzeiten haben bisweilen eine grenzüberschreitende Karriere: die Jause, österreichische Zwischenmahlzeit mit süßen oder pikanten Elementen und keiner festgelegten Tageszeit, ist als južina (eig. „Mittagessen“) aus dem Slowenischen entlehnt und erst seit dem 15. Jahrhundert gebräuchlich. Aus dem deutschen Butterbrot wurde dafür das russische бутерброд, das belegte Brote ganz allgemein bezeichnet. Ein weiteres Wort, das es quer über den halben Kontinent geschafft hat, ist die Speis.