

The sausages
of my life.

Sophie Wurnig

Table of Contents

| | |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Glossary >>>> | 5 |
| What is culture? >>>> | 6 |
| Sausage is always culture >>>> | 7 |
| Leberkäse and culture as a secret ingredient >>>> | 8 |
| Wurstsemmel and why the norm is so special in a culture >>>> | 10 |
| Käsekrainer and its hidden origin >>>> | 11 |
| Frankfurter and the immunity of cultural rituals >>>> | 13 |
| Legends and myths outlive reality >>>> | 15 |
| About the sausages I do not eat >>>> | 17 |
| The Würstelstand >>>> | 19 |
| Es geht nie um die Wurst >>>> | 20 |
| Bibliography >>>> | 22 |

Sausage is meat, but not really anymore.

When culture and meat come together sausages are created.

*So, sausage is meat with culture. Cultured meat, so to speak.
Therefore, the Sacherwürstel may also go to the opera.*

Glossary

Extrawurst – scalded sausage, served as a cold cut

Fleischbudel – meat counter in the supermarket

Frankfurter – parboiled sausage, similar to a hot dog sausage

Hauswurst – raw sausage, dried or smoked

Kantwurst – type of Salami

Käsekrainer – smoked scalded sausage with cheese inside

Leberkäse – finely ground meat, baked in a loaf shape and cut in slices

Leberstreichwurst – liver paté

Sacherwürstel – parboiled sausage, traditionally served in Vienna

Würstelstand – street food stall selling sausages

Wurstsemmel – viennese sandwich with slices of sausage

People create things, and things created by humans always have cultural information incorporated. But this information only comes to light through the encounter of people and things. The thing can also be without humans, but humans will always see more in the thing than just a thing. They also see a part of themselves. So, are we interpreting the things around us only as a confirmation of ourselves? Is it important for us because of that, to surround ourselves with selected things? What influence do these things have on us? Because they are not only a reflection of the individual, but also carry the values of a society which the individual cannot block out. We need culture and at the same time it seems to crush us.¹

What is culture?

Culture is so intangible and simply floats between us at all times and is also undefined to some extent, because it doesn't stand for a specific thing, but always takes different forms. It always needs a context and people, because without people's thinking, culture would not be there. Culture cannot exist only between individuals and things. Culture unites the habits of many and creates an overarching sense of connectedness between them. These habits are strongly influenced by natural circumstances of regions, because they confront people with external conditions and restrict their possibilities. It creates customs and rituals in which the objects are strongly involved and thus we give these objects a cultural value. This cultural coding also behaves like a concealment and cannot be understood by strangers. One can feel free and carefree in dealing with one's environment without this

¹ So nämlich erleben wir unsere Umgebung: Wir befinden uns inmitten von Kulturprodukten. zum Beispiel vollen und aufgehobenen leeren Flaschen, und zwischen diesen dicht um uns stehenden Kulturprodukten bewegen sich, wie in einem Labyrinth, die Menschen, teils bemüht, die Kulturprodukte zu erzeugen, teils, sie zu verbrauchen, teils, sie von Ort zu Ort zu schieben, teils, ihnen aus dem Weg zu gehen, teils, einander dem Produktgewirr zum Trotz die Hände zu reichen, teils, einen Ausweg aus dem Labyrinth zu finden. An manchen, immer seltener werdenden Stellen können wir kleine Ausblicke zwischen den Produkten hindurch in die Natur gewinnen, also in die vorhersehbare Zukunft, und aus diesen Ausblicken können wir schließen, daß die Kultur von Natur umgeben ist, aus der sie durch Erzeugung immer neue Produkte herstellt, in die wir aber immer weniger selbst eindringen können. (Flusser 1993, 21)

background knowledge, but in general it can quickly lead to a lack of understanding and to a focus on differences.²

I always found it fascinating and exciting to be in a cultural space where I do not know any cultural markers. The longer I do that, the emptier this space seems to me. I have no reference points and my environment loses its depth. I feel like an alien. It's like walking blindly through the streets because I lack the cultural categories that I can use to interpret my surroundings. It almost seems like an instinct to live, that people develop cultural values together. They are an important part of the feeling of togetherness and the appreciation of the own rituals.

Sausage is always culture

Summer at home. I almost never eat meat, because I somehow have to compensate for the sheer amounts of meat I consumed when I was on holidays at home. Meat and summer, that almost goes together. But not only in the summer, also the rest of the year, there is such a love for meat in Austrian culture. I also feel that within me. I do not have a constant craving for meat, but it just tastes like home when I eat a Wurstsemmel. And it is part of a romantic, mild summer night, to throw the pork filets on the grill. It is a bizarre feeling of happiness that is only possible through death. It is a perverted love.

The variations of meat consumption are endless. Is there any other ingredient that has developed such an insane number of dishes and forms of processing?

² Kultur (lat. cultura: Pflege, Landbau) bezeichnet in der Alltagssprache und in der Wissenschaft sehr unterschiedliche Phänomene und ist zusammen mit Zivilisation (von frz. civilisation, einer Neubildung des 18.Jh.s aus civilite von lat. civilitas; ! Zivilisationstheorie) zu erörtern. Wie kaum ein anderes Begriffspaar sind K. und Zivilisation Teil der europ. (v.a. frz.-dt.) Auseinandersetzung um die politische und intellektuelle Führungsposition in Europa, sowie der Ausbildung der jeweiligen nationalen ! Identität (im Sinne von nation-building). (Nünning 2001, 343)

Especially the sausage is a strange relative of the meat. You can't even point out the meat anymore. It may be as far away as you can be from meat while being meat. For me, sausage embodies the highest level of culture. Sausage is always culture. There is no cultureless sausage. A pig does not belong to a particular culture. A sausage does. Sausage does matter to everyone. People love their sausage, or they hate it.

I have always been on the side of the lovers. Sometimes more and sometimes less and there are of course varieties that I love more than others, or even those which I have never dared to try. But I have the feeling that sausage creates a community because in its form it does not remind us that it comes from nature but has a humanity to it. It's not about repressing that it's meat what you eat. Sausage embodies the drive we humans have developed to overcome and transform nature and make it our property.³

Leberkäse and culture as a secret ingredient

*48 PARTS OF BEEF II AND / OR PORK II
20 PARTS OF BACON II
32 PARTS DRINKING WATER⁴*

A piece of Leberkäse is like a cake. Like a nice cake, or a tin loaf. Through which one can cut through with ease. You put the knife on top and it glides through, without much force. There's no fiber in it that would stop the knife, just cooked meat pudding. Tasty. I am disgusted

³ Denn obwohl man beim Genießen des Waldes in eine Stimmung versetzt wird, in der man sich eins fühlt mit dem Wald und seinen zahllosen lebendigen und nicht lebendigen Aspekten, so daß man fühlt, einen gemeinsamen Grund mit diesen Aspekten gefunden zu haben und selbst ein Aspekt des Waldes zu werden, obwohl man in diese Stimmung kommt, so bleibt es eben eine Stimmung, die von einem selbst ausstrahlt. Man taucht in den Wald ein, nicht indem man sich im Wald auflöst, sondern indem man den Wald in die eigene Stimmung auflöst. So in den Wald zu gehen ist unnatürlich, also typisch menschlich. (Flusser 1993, 68)

⁴ All lists of ingredients taken from: Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz 2005

by my own description, but the thought of such a piece of Leberkäs still makes my mouth water. I want to understand what makes this Leberkäs so special because I do not want to be disgusted by it, but I want to be able to accept and love it in its perfection. Just because it's not a steak with fibers and grain and grease, it shouldn't be inferior? I love this taste and I am ashamed of it. When I tell someone "Actually, I find Leberkäs awesome" I try to understand within seconds whether I face an accomplice or an opponent.

The Leberkäs has secretly and quietly anchored in my country. You probably never feel more Austrian, than when you order a Leberkässemel. And like many sausages, it crept into our hearts as a cultural carrier. The Leberkäs embodies in itself the honesty and mendacity of a culturally charged object. It is part of the culture but does not become an abstract tradition, celebrated as a spectacle and reminiscent of bygone times. It has its place in society, but still stands for more than a piece of cooked meat loaf. It is down-to-earth and decadent at the same time and has its friends in all social classes. But it also pretends somehow. Leberkäs neither has liver nor cheese in it, other than the name would suggest. It has evolved from an original form, adapted to the times, but its culturally charged form keeps maintaining that title, which stands for more than a list of ingredients.

Wurstsemmel and why the norm is so special in a culture

49 PARTS OF BEEF II AND / OR PORK II

18 PARTS OF BACON II

33 PARTS DRINKING WATER

Abstinence seems to be the best strategy to create desire. As long as I always had sausage within reach, I gave it little attention. There were special sausages for me, like the salty Hauswurst, which we only ate in winter when we were skiing. But my everyday sausage I didn't seem like anything special.

When I suddenly did not have the opportunity to eat sausage and the meat that I knew anymore, because I lived elsewhere, this taste had suddenly become a sanctity. It embodied the usual and familiar. It has become a real ritual to order a Wurstsemmel each time I am in Vienna.

What used to be the most normal and simplest lunch has suddenly become a central embodiment of my cultural identity.

Perhaps the greatest absurdity in this normality is that they would never become a UNESCO heritage, but actually would deserve it the most. I can look at the Schönbrunn Palace as often as I like, or walk through Mozart's birthplace and admire his scores, but that's not what would ever touch me that way.

I tried to show my Belgian visitors my enthusiasm for the Wurstsemmel. Ordering a Wurstsemmel in the supermarket has a forbidden pleasure, just because the number of slices of sausage that is put inside is almost perverted. At home you could never dare to use that much, it would be too greedy. But the generous lady at the Fleischbudel would never put you off with such a measly serving - and maybe, she'll give you another slice extra, which you'll nibble while you wait. But ok, that actually only happens when you're a kid. It is not an expensive luxury, because the Extrawurst consists only of finely pureed remains about which all sorts of myths are told, that pig eyes are thrown in there and the like. A down-to-earth luxury maybe? I think all of that did not get through to my friends when I bought the sandwiches for them. It was just a sausage sandwich for them. Not so particular, not so different, not so special. But because I can only get this Wurstsemmel in Austria, it's always a piece of home for me, while it's probably not that clear to everyone why I'm glad that it exists.

Käsekrainer and its hidden origin

65 PARTS OF PORK 1
25 PARTS OF BACON 1
10 PARTS OF MEAT 30

The dispute where traditions come from, I believe is as reasonable as it is unreasonable. You can actually find

everything we are proud of beyond the borders.⁵ But to confirm your identity, it is important to insist that it is always better in Austria. This tears the liberal heart apart, if you do not know where to go with your national pride, but at least you can look at your own culture with clear conscience believing those half-truths. This is the feeling I get when I see with what fear Austrians want to defend their “cultural heritage”.

Of course, as a thing/object one cannot defend oneself when a foreign culture is incorporating you. Culture and customs just do not stop, just because people have considered to draw borders.

In the case of the Käsekraimer, the historical aspect is that its popularity spread at a time when different borders existed. In the Viennese Würstelstand scene everybody will defend, that Käsekraimer belong to the soul of the Würstelstand. However, these sausages came from Slovenia, which is still evident today in the name that derives from the Slovenian region of Krain. Why can't one simply express one's appreciation for foreign traditions without feeling threatened in their own cultural identification? All social progress is based on exchange and supposed cooperation. Whereby this exchange is often expressed as appropriation. What can make people abandon this border-thinking and recognize their common cultural interests? Can a Käsekraimer stand for this? It is foreign by today's criteria, because it comes from a region that is outside the country's borders, but it's so incorporated into its neighboring culture that it is considered part of theirs. One should realize that all those

things that are strongly identified with one's own culture also have roots in other cultures. This should not lead to a power struggle, but it should be used as a basis for togetherness.

When Slovenia tried to get the name "Käsekrainer" regionally protected, it was like trying to steal the entire Austrian sausage culture. An identity crisis had broken out, although it was never threatened to forbid selling this type of sausage, but only to change the name.⁶ For me, this is just another example of how much more important everything around the cultural object is than the actual object itself. How much identification is hidden in the name of the sausage which I want to eat and how important is the actual taste?

Frankfurter and the immunity of cultural rituals

*47 PARTS OF BEEF I AND / OR PORK I
23 PARTS OF BACON II
30 PARTS DRINKING WATER*

Frankfurter are perhaps the most universal of all sausages. It is always ready as a quick snack and also unobtrusive enough that it is even served on balls.

My mom has a habit of always having Frankfurter in the freezer. If else their gaping emptiness in the fridge,

⁶ „Es geht um unser Kulturgut“, sagt Würstelstandbetreiber Sepp Bitzinger, „die Käsekrainer ist ein Teil der Wiener Identität.“ Dabei gibt es ja schon längst eine Alternative. Käsekrainer heißt im Wiener Volksmund „a Eitrige“. Bitzinger sagt: „Das ist nicht unbedingt eine Alternative.“ (Narodslawsky 2012)

Frankfurters are always there. These Frankfurters can save you in food cravings. I cannot really relate them to a specific situation, except for all the situations that are characterized by the combination of hunger and no desire to cook. We have also optimized the thawing and cooking procedure for these Frankfurters. There is a Tupperware where it can fit into, filled half full with water and let it spin in the microwave at 600 watts for a few minutes. This procedure will not win the sausage the beauty contest, but the speed with which you have a meal is tempting. The most important thing is that they stay crisp. That's why I think it's too bad to eat it as a hot dog, as it's commonly done. A bit of mustard is enough to put the Frankfurter in its best light. When you still have the fresh horseradish, you can even get it to a gourmet level, but it works fine without. And just this satisfying, crack, the tearing of the sausage skin, if you take a bite. That's the beauty of the Frankfurter. Macabre, but beautiful.

With culture there come rituals, come rules.

There are always certain rules that you should follow. Cooking Frankfurter in the microwave would be like a violation of these rituals. I would never offer such a frankfurter cooked in a microwave to my friends. In the family environment that's fine. Here one has the freedom to alter traditionally charged rituals, far from the public eye. It can get its own interpretation, which is not intended for public culture. Once we embrace the ritual around the object, we can change the personal value.⁷

⁷ Sie sind aus dem Öffentlichen, nämlich dem Weinhandel, ins Private, in den Keller, übergegangen, und nicht, wie die ausgestellten, dem politischen Raum wiedergegeben worden. Sie sind also ein Teil jenes Gebiets, das wir uns aus dem Öffentlichen aneignen, also das wir in diesem Sinn gelernt haben. Und so bleiben sie, immer verfügbar, in unserem Gedächtnis, Keller, geborgen. Als Teil unserer Bildung, und je reicher unsere Schränke und Keller mit Flaschen versorgt sind, mit leeren Flaschen, desto gebildeter, kultivierter sind wir. Und was wir vor anderen zur Parade ausstellen, das haben wir aus unseren Schränken und Kellern geholt und damit unsere »Kultiviertheit« verkleinert. (Flusser 1993, 16)

Legends and myths outlive reality

The fascinating thing about sausage is that every sausage has a story. Sausage is never just sausage. A sausage tells of a region, of people, of customs. The origin is embedded in the name and the sausages are called Frankfurter, Berner, Krainer, Debreziner. That these names do not always have to do with the actual origin or are interpreted incorrectly is not so important for their appreciation as a cultural asset. By now, we have accepted them as ours. They are, so to speak, well integrated. So well that they have become an integral part of our cultural identity.

Like everything else, this cultural identity is constantly changing. It is based on stories we tell each other, conclusions that you draw yourself. The biggest truth in my knowledge of sausages lies in the reflection of myself and the associations I have with eating them. The truth about the thing itself - the sausage - seems like a detail on the side, an adjunct that can be an enrichment, but will not fundamentally change my relationship to the sausages. It's interesting to look at the historically proven heritage of traditions, but it does not necessarily reinforce the cultural identity of the thing itself. What connects me and a society with the sausage are dreams and illusions of a connection between past and present. This notion of tradition hides change and supports the attitude that in the past everything was better and that only time-honored traditions are valuable. However, it is often overlooked that these traditions are also changing, but we do not

notice it because it is happening slowly. So, I do not love the sausage, because it's made exactly like a hundred years ago, but I love it because it stands for an attitude in a society. I feel at home when I smell the Leberkäse. It's all as usual when I find the Frankfurters in the freezer. It's like a dirty secret when I share a Käsekrainer with a friend at the Würstelstand. It feels like vacation when a Bernerwürstel sizzles on the grill.⁸

The sausage will always be a modest luxury, which may be decadent but also speaks of down-to-earthness. And this meaning cannot be set to create a general value, because this evaluation takes place in myself and is not only embodied by the sausage.

⁸ Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass Dinge auf vielfältige Weise soziale Identität erzeugen und sichern. Der Mensch benötigt die Dinge als Aktanten, um an ihnen zu wachsen und zu lernen. Er braucht sie auf eine ganz grundsätzliche Weise, um seine häftige Existenz kulturell zu ergänzen durch das Eigengewicht der Dinge und Artefakte. Er benötigt die Dinge, um seine soziale Rolle und Zugehörigkeit, seine Position in der Gesellschaft zu zeigen und auszudrücken. Er benötigt dingliche Objekte, um sich als Person zu vergewissern und eine symbolische Gestalt für biographisch relevantes Geschehen zu finden. Der Mensch gebraucht die Dinge auch, um mit anderen zu kommunizieren und eine bestimmte Identität, die nicht immer gedeckt sein muss, sondern auch kompensatorisch erzeugt werden kann, nach außen hin aufzubauen. Die Dinge können für die Selbstvergewisserung wichtig sein; oder sie können als Identitätsprothesen fungieren. (Samida, Eggert, and Hahn 2014, 76)

About the sausages I do not eat

MEAT OFF THE PORK'S HEAD WITH VEAL AND PIG'S BLOOD

WHITE BREAD AND CEREALS (NOT OVER 5 PARTS)

BROTH (NOT OVER 5 PARTS)

MILK DEPENDING ON THE REGIONAL CUSTOM

30 PARTS LIVER OF PORK OR VEAL

25 PARTS OF LEAN PORK I OR VEAL II

45 PARTS OF FAT SECTIONS.

ABOUT 2/3 BEEF II AND 1/3 OR PORK I AND II

ABOUT 1/3 BACON I

The reasons why I do not eat certain sausages are all related to disgust. So, I cannot truly call myself a sausage lover with a good heart, because I already have a very limited taste, if I really consider the whole offer.

In the Fleischbudel, for example, a brawn actually does look quite well, as it sits there like a cake, with symmetrically arranged pieces of meat and vegetables covered in gelatin and perhaps even an egg in the middle. I admit, I have never tasted it in my life, because everything seems so wrong about it.

The blood sausage is a bit differently again. I think already the name seems very threatening and then also its appearance comes into play. Dark red until deep black, thick sausages, bulging in the intestine and when you cut

open reveals their coarse consistency. While eating, I try hard not to think about that I'm eating cooked blood and to find something good in the taste. The taste not that bad, but it has a terrible reputation.

I have a rather twisted relationship to Leberstreichwurst. It reminds me extremely of the time with my grandparents, because we always had bread with sausage and cheese and also Leberstreichwurst for dinner. Nowadays, this is very questionable, to eat sausage and meat every day. I feel very much like wanting to defend the meat consumption of my grandparents to all those vegan-gluten-lactose hipsters. But in my worldview today they would be the fat Austrians who fall within the category of "eating meat every day". At the same time, I remember them as modest people. I want to open these little Leberstreichwurst tubes with a clear conscience again and not dread the pureed liver anymore.

I also have a pretty bipolar relationship with Kantwurst. Our love-hate relationship is characterized by its appearance as a hiking snack, where it is a welcome refreshment. A chunk of cheese, a large piece of rye bread and a few thick slices of Kantwurst, from which you always take turns biting off to create the perfect sandwich in your mouth. After hours in the backpack and in the heat, something happens with the Kantwurst. Maybe it's like a good cheese, which can develop its taste and its fats only when it is tempered? Or in the backpack, conditions prevail, similar as in the smokehouse, which leads to a second gentle smoking before the pleasure of eating? It's a mystery to me, because a Kantwurst has never tasted as good at home as on a hike or a scout camp.

The way I eat sausage is so strongly influenced by my environment and the situation that sometimes I wonder if I have any taste at all? How come that something I like it and then another time not at all? What is the influence that the cultural environment has on my taste?

The Würstelstand

I do not know how it came to this game, but every time we drove the car on the Margareten Gürtel to Vienna, we were betting on how many people would be standing just outside the Sürdtirolerplatz at the Würstelstand. One had to differentiate between women, men, children and dogs. There was never a win for our bet and seldom a winner. I think I've never won. Maybe it was just a trick from our parents to wake us up just before we got home.

The sausage stands are like the soul of Vienna. Everyone can meet here, and they are there for everyone. With their simple offer and generous opening hours, the Würstelstand operators probably know the city like no other. I've never been a regular customer of a particular Würstelstand, but I know that I can rely on finding one when I need it. I miss them when I do not have them. For a long time, they were the only "street food" that Vienna had to offer, making it a central cultural asset. The Würstelstand could almost be taken as a metaphor for what the sausage stands for. Or is the sausage standing for what the Würstelstand is? It is a social meeting place, or even just a practicality, a regular ritual or a rare pleasure, they are a part of Viennese culture and embodies the influence of the last centuries on this city.⁹

Es geht nie um die Wurst¹⁰

In the end it does not seem that it is ever about the sausage. At some point, it was about the sausage, if one thinks of storage and conservation practices, but now the sausage has freed from this expediency and has become such an institution that it is too big for itself. You have to be able to handle this meaning when you are there for everyone, standing for enjoyment and down-to-earthness, delicacy and economy, naturalness and artificiality at the same time. Sausage comes from humans for humans and serves as a carrier of cultural cohesion and as an expression of how to deal with one's own culture. Sausage is an expression of dealing with meat - and the processing of meat is an expression of culture. This urge of humans to express themselves is transformed into objects and things of a culture which charges and loads them and I – as a human being – start to find myself with my concepts and ideas in such objects. I believe the choice of which objects will be valuable to me is not as free as it sometimes seems. It is both a conscious and unconscious decisions that I grow into.

The special feature of the sausage as a cultural object is the impossibility to own it. I see it as an object that in its very existence has justification like other cultural objects, but it is freer from the danger of being banished into the glass cabinets as a collector's object and losing touch with the culture and only vegetating as a historical exhibit.¹¹

My associations with sausages always have a social connection. The sausage stands for friendships and family,

¹⁰ Note: "Es geht um die Wurst" is a German expression meaning „It's now or never“, but literally translated it means "It is about the sausage". Used here in a wordplay to turn it around and saying that it is never about the sausage.

¹¹ This is why owning absolutely any object is always so satisfying and so disappointing at the same time: a whole series lies behind any single object and makes it into a source of anxiety. (Baudrillard 2005, 92)

moments of community. However, in a social sense sausage stands for this feeling of cohesion, which exceeds personal relationships. It is a connection between the individual and the society. Because it comes from culture, it also contains culture and can never be seen apart from it. We are socialized with objects like the sausage and cannot look at them separately from humans.¹²

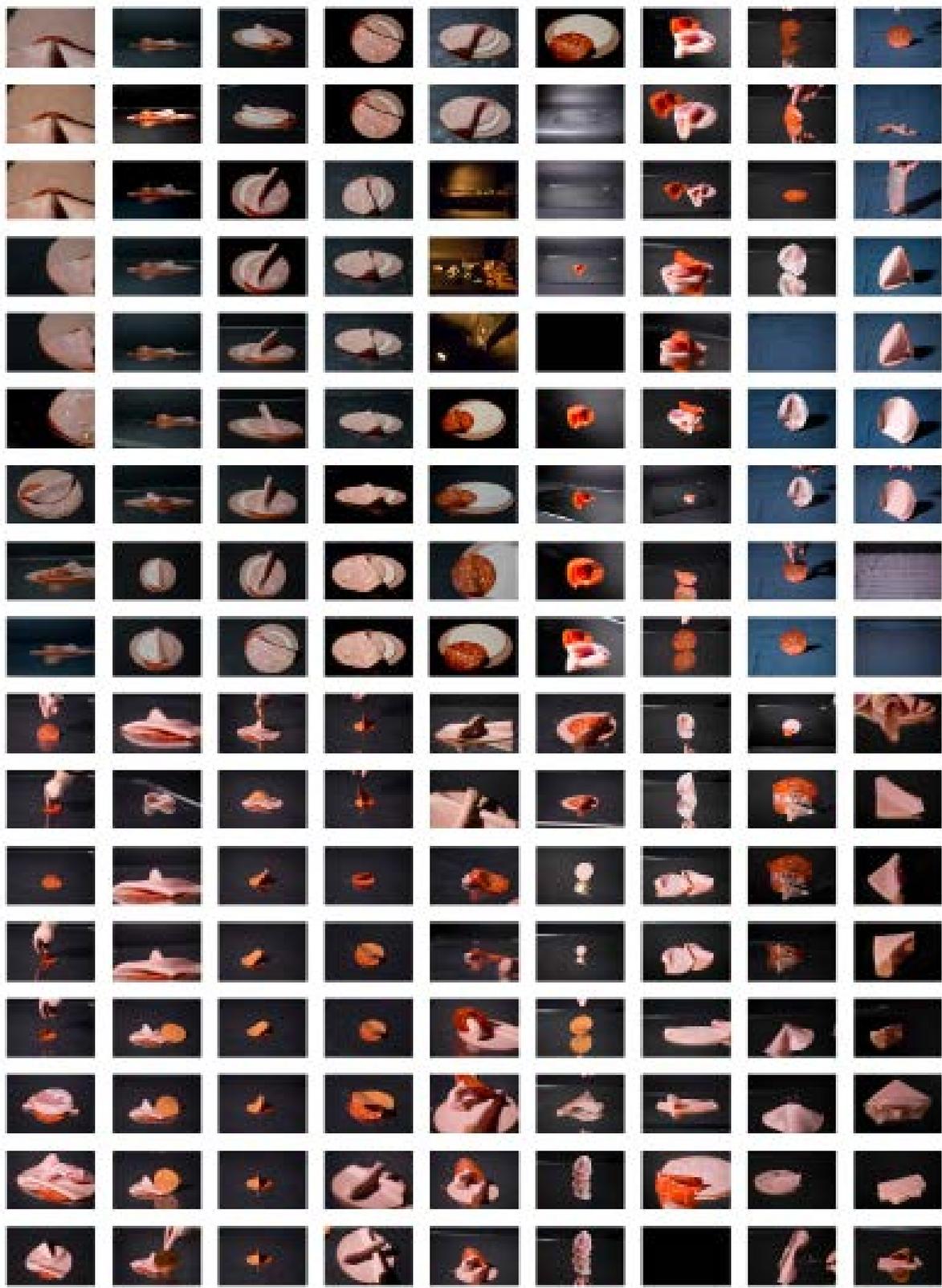
Our world is full of these objects whose value is linked to human concepts and that significantly influence our thinking. We are in a bubble of objects that are socially classified and charged. Is that enriching or rather constricting? For me, it is the basis of the system with which I try to understand myself and my environment and to relate to my surroundings. But the objects come biased, because they come charged with this cultural value and thus will always have an urge in a certain direction. In an attempt to keep the sausage in perspective and look at it neutrally, the perversion and obsession of humans to deform nature becomes obvious. But I can now better understand why it has this cultural significance: because it is not just food or a taste – a sausage – but carries a multi-layered meaning as a cultural value, which is characterized by its historical reference and at the same remains timeless. It always remains ephemeral as an object, but immortal as a value.

Eternal love so to speak.

¹² Ich kann die Dinge in meiner Umgebung nie in echter Einsamkeit ansehen, also in der Situation: ich und die Dinge. Es muß immer, damit ich überhaupt etwas sehe, ein anderer dabei sein. Zum Beispiel der andere, der mich Schachspielen lehrte oder Geschichte oder Botanik. Gäbe es diesen anderen nicht, dann gäbe es für mich überhaupt keine Dinge, denn ich würde sie nicht sehen. Ich würde dann das Schach nicht nur nicht als Schachspiel sehen oder als historisches Phänomen oder als Holzprodukt, sondern ich könnte es überhaupt nicht erblicken. So daß es nicht genügt, zu sagen, daß ich immer von Dingen umgeben bin, sondern daß man banalerweise hinzufügen muß, daß immer andere dabei sind. (Flusser 1993, 59)

Bibliography

- Baudrillard, Jean. 2005. *The System of Objects*. Translated by James Benedict. London; New York: Verso.
- Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, ed. 2005. "Codexkapitel / B 14 / Fleisch Und Fleischerzeugnisse." In *Codex Alimentarius Austriacus: Österreichisches Lebensmittelbuch*, IV. Auflage.
- Flusser, Vilém. 1993. *Dinge und Undinge: Phänomenologische Skizzen*. 4th ed. München: Carl Hanser.
- Joffe, Josef. 2017. "Kulturelle Aneignung: Rassismus!" *Die Zeit*, May 13, 2017, sec. Politik. <https://www.zeit.de/2017/20/kulturelle-aneignung-usa-essen-rassismus-zeitgeist>.
- Narodoslawsky, Benedikt. 2012. "Für Die 'Käsekrainer' Und Die 'Krainer' Geht's Jetzt Um Die Wurst." *Falter*, April 11, 2012, 15/12 edition. https://www.falter.at/archiv/FALTER_201204111529460030/fur-die-kasekrainer-und-die-krainer-geht-s-jetzt-um-die-wurst.
- Nünning, Ansgar, ed. 2001. *Metzler-Lexikon Literatur- Und Kulturtheorie : Ansätze - Personen - Grundbegriffe*. 2., überarb. und erw. Aufl. Stuttgart; Weimar: J. B. Metzler.
- Payer, Peter. 2008. "Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent." In *Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht.*, edited by Elisabeth Limbeck-Lilienau, Roswitha Muttenthaler, and Gabriele Zuna-Kratky, 74–81. Wien.
- Samida, Stefanie, Manfred K. H. Eggert, and Hans Peter Hahn. 2014. *Handbuch Materielle Kultur: Bedeutungen – Konzepte – Disziplinen*. Springer-Verlag.



Die Würste
meines Lebens.

Sophie Wurnig

Inhalt

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Was ist eigentlich Kultur? >>>> | 4 |
| Wurst ist immer Kultur >>>> | 5 |
| Leberkäse und über die Kultur als Geheimzutat >>>> | 7 |
| Wurstsemmel und warum das Normalste eigentlich das Besonderste einer Kultur ist >>>> | 9 |
| Käsekrainer und die verschwiegene Herkunft >>>> | 11 |
| Frankfurter und die Immunität von kulturellen Ritualen >>>> | 13 |
| Sagen und Mythen überdauern die Realität >>>> | 14 |
| Über die Würste, die ich nicht esse >>>> | 17 |
| Der Würstelstand >>>> | 19 |
| Es geht nie um die Wurst >>>> | 20 |
| Bibliographie >>>> | 23 |

Wurst ist Fleisch, aber eigentlich nicht mehr wirklich.

Wenn Kultur und Fleisch zusammenkommen, entsteht Wurst.

*Also ist Wurst Fleisch mit Kultur. Kultiviertes Fleisch sozusagen.
Darum darf das Sacherwürstel auch in die Oper geben.*

Menschen schaffen Dinge, und von Menschen geschaffene Dinge haben immer kulturelle Information eingearbeitet. Diese Information kommt aber erst in dem Zusammentreffen von Menschen und Dingen zum Vorschein. Das Ding kann auch ohne den Menschen sein, aber der Mensch wird immer mehr in dem Ding sehen als nur ein Ding. Er sieht auch einen Teil von sich selbst. Interpretieren wir also die Dinge um uns herum nur als Bestätigung unserer Selbst? Ist es uns darum so wichtig, uns mit ausgewählten Dingen zu umgeben? Welchen Einfluss haben diese Dinge auf uns? Denn sie sind nicht nur ein Spiegelbild des Einzelnen, sondern tragen auch Werte einer Gesellschaft in sich, die der Einzelne nicht verdrängen kann. Wir brauchen die Kultur und gleichzeitig scheint sie uns zu erdrücken.¹

Was ist eigentlich Kultur?

Kultur ist so ungreifbar und schwebt einfach die ganze Zeit zwischen uns herum und ist auch in gewissem Maße undefiniert, weil sie für keine konkrete Sache steht, sondern immer und überall andere Formen annimmt. Sie braucht immer einen Kontext und Menschen, denn ohne das Denken der Menschen wäre die Kultur ja nicht da. Kultur kann nicht nur zwischen einzelnen Menschen und Dingen existieren. Kultur vereint Gewohnheiten von Vielen und schafft einen übergreifenden Sinn der Verbundenheit zwischen ihnen. Diese Gewohnheiten werden stark von den natürlichen Umständen der Regionen beeinflusst, weil sie die Menschen vor gewisse Umstände stellen, je nachdem, was in ihren Möglichkeiten

¹ So nämlich erleben wir unsere Umgebung: Wir befinden uns inmitten von Kulturprodukten. zum Beispiel vollen und aufgehobenen leeren Flaschen, und zwischen diesen dicht um uns stehenden Kulturprodukten bewegen sich, wie in einem Labyrinth, die Menschen, teils bemüht, die Kulturprodukte zu erzeugen, teils, sie zu verbrauchen, teils, sie von Ort zu Ort zu schieben, teils, ihnen aus dem Weg zu gehen, teils, einander dem Produktgewirr zum Trotz die Hände zu reichen, teils, einen Ausweg aus dem Labyrinth zu finden. An manchen, immer seltener werdenden Stellen können wir kleine Ausblicke zwischen den Produkten hindurch in die Natur gewinnen, also in die vorhersehbare Zukunft, und aus diesen Ausblicken können wir schließen, daß die Kultur von Natur umgeben ist, aus der sie durch Erzeugung immer neue Produkte herstellt, in die wir aber immer weniger selbst eindringen können. (Flusser 1993, 21)

liegt und was nicht. Es entstehen Bräuche und Rituale, in die Objekte stark einbezogen werden und dadurch geben wir diesen Objekten einen kulturellen Wert. Diese kulturelle Codierung verhält sich auch wie eine Verschleierung und kann von Fremden nicht durchschaut werden. Man kann sich ohne dieses Hintergrundwissen befreit und unbeschwert fühlen im Umgang mit seiner Umwelt, aber grundsätzlich kann es schnell zu Unverständnis und der Fokussierung auf Differenzen kommen.²

Ich fand es immer anziehend und aufregend, mich in einem kulturlosem Raum zu befinden, in welchem ich keine kulturellen Marker kenne. Je länger ich das aber mache, umso leerer wirkt dieser Raum für mich. Ich habe keine Referenzpunkte und meine Umwelt verliert ihre Tiefe. Ich fühle mich wie ein Alien. Es ist, als ob ich blind durch die Straßen gehen würde, weil mir die kulturellen Kategorien fehlen, mit denen ich mein Umfeld deuten kann. Es scheint fast wie ein Lebensinstinkt zu sein, dass Menschen miteinander kulturelle Werte entwickeln. Sie sind ein wichtiger Bestandteil für das Gefühl des Miteinander und die Wertschätzung eigener Rituale.

² Kultur (lat. cultura: Pflege, Landbau) bezeichnet in der Alltagssprache und in der Wissenschaft sehr unterschiedliche Phänomene und ist zusammen mit Zivilisation (von frz. civilisation, einer Neubildung des 18.Jh.s aus civile von lat. civilitas; ! Zivilisationstheorie) zu erörtern. Wie kaum ein anderes Begriffspaar sind K. und Zivilisation Teil der europ. (v.a. frz.-dt.) Auseinandersetzung um die politische und intellektuelle Führungsposition in Europa, sowie der Ausbildung der jeweiligen nationalen ! Identität (im Sinne von nation-building). (Nünning 2001, 343)

Wurst ist immer Kultur

Sommer Zuhause. Ich esse eigentlich fast nie Fleisch, weil ich irgendwie diesen Fleischkonsum kompensieren muss, welchen ich auf Heimaturlaube praktiziert habe. Fleisch und Sommer, das gehört schon fast zusammen. Aber nicht nur im Sommer, auch das restliche Jahr ist so eine Liebe

zum Fleisch in der österreichischen Kultur da. Ich spür das auch bei mir. Ich habe kein stetiges Verlangen nach Fleisch, aber es schmeckt einfach nach Zuhause, wenn ich so eine Wurstsemmel ess. Und es gehört zu einer romantischen, lauen Sommernacht, das Schweinsmedallion auf den Grill zu haun. Es ist ein bizarres Gefühl des Glücks, das ja nur durch den Tod entstehen kann. Es ist eine perverse Liebe.

Die Variationen vom Fleischkonsum sind unendlich. Gibt es irgendeine andere Zutat, mit der so eine wahnsinnige Menge an Gerichten und Verarbeitungsformen entstanden sind?

Gerade die Wurst ist eine seltsame Verwandte vom Fleisch. Man sieht ihr das Fleisch gar nimmer an. Sie ist vielleicht so weit entfernt wie man von Fleisch sein kann, während man Fleisch ist. Für mich verkörpert sie das höchste Maß an Kultur. Wurst ist immer Kultur. Es gibt keine kulturlose Wurst. Ein Schwein gehört nicht zu einer bestimmten Kultur. Eine Wurst schon. Wurst ist niemandem egal. Die Menschen lieben ihre Wurst oder sie hassen sie.

Ich habe mich immer auf der Seite der Liebenden befunden. Mal mehr und mal weniger und es gibt natürlich Varianten, die ich mehr liebe als andere, oder auch welche, über die ich mich noch nie drüber getraut habe. Aber ich habe das Gefühl, dass Wurst eine Gemeinschaft schafft, weil sie uns in ihrer Form nicht daran erinnert, dass sie aus der Natur kommt, sondern eine Menschlichkeit an sich hat. Es geht aber nicht darum, zu verdrängen, dass es Fleisch ist, das man isst. Wurst

verkörpert den Antrieb, den wir Menschen entwickelt haben, die Natur zu überwinden und zu wandeln und zu unserem Eigentum zu machen.³

Leberkäse und über die Kultur als Geheimzutat

*48 TEILE RINDFLEISCH II UND/ODER SCHWEINEFLEISCH II
20 TEILE SPECK II
32 TEILE TRINKWASSER⁴*

³ Denn obwohl man beim Genießen des Waldes in eine Stimmung versetzt wird, in der man sich eins fühlt mit dem Wald und seinen zahllosen lebendigen und nicht lebendigen Aspekten, so daß man fühlt, einen gemeinsamen Grund mit diesen Aspekten gefunden zu haben und selbst ein Aspekt des Waldes zu werden, obwohl man in diese Stimmung kommt, so bleibt es eben eine Stimmung, die von einem selbst ausstrahlt. Man taucht in den Wald ein, nicht indem man sich im Wald auflöst, sondern indem man den Wald in die eigene Stimmung auflöst. So in den Wald zu gehen ist unnatürlich, also typisch menschlich. (Flusser 1993, 68)

⁴ All lists of ingredients taken from: Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz 2005

Ein Stück Leberkäse ist wie ein Kuchen. Ein ganzer Kasten Leberkäse. Wie so ein hübscher Kuchen, oder ein Kastenbrot. Durch das man mit Leichtigkeit durchschneiden kann. Man legt das Messer oben auf und es gleitet durch, ohne viel Kraft. Da ist keine Faser drin, die das Messer hindern würde, sondern nur zusammengekochter Fleischbrei. Gschmackig. Ich widere mich vor meiner eigenen Beschreibung an, aber der Gedanke an so ein Stück Leberkäs lässt mir trotzdem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ich will verstehen, was diesen Leberkäs so besonders macht, weil ich nicht davon angewidert sein will, sondern ich will fähig sein, ihn in seiner Vollkommenheit zu akzeptieren und zu lieben. Nur weil er kein Steak mit Fasern und Maserung und Fettstriemen ist, ist er doch nicht minderwertig, oder? Ich liebe seinen Geschmack und schäme mich dafür. Wenn ich jemandem sage „Eigentlich find ich Leberkäse schon

geil“ versuche ich in der Reaktion sekundenschnell zu verstehen ob ich einem Komplizen oder einem Gegner gegenüberstehe.

Der Leberkäse hat sich heimlich, still und leise tief in meinem Land verankert. Man fühlt sich wahrscheinlich nie mehr als Österreicher oder Österreicherin, als wenn man eine Leberkäsemmel bestellt. Und er hat sich wie so manche Wurstsorte als Kulturträger in unsere Herzen eingeschlichen. Der Leberkäse verkörpert in sich die Ehrlichkeit und Verlogenheit eines kulturell aufgeladenen Objektes. Er ist ein Bestandteil der Kultur, wird aber nicht zu einer abstrakten Tradition, die als Schauspiel zelebriert wird und an vergangene Zeiten erinnert. Er hat seinen Platz in der Gesellschaft, steht aber trotzdem für mehr als ein Stück gekochten Fleischlaibes. Er ist bodenständig und dekadent zugleich und hat in allen Gesellschaftsschichten seine Freunde. Er spielt uns aber auch etwas vor. Im Leberkäse ist weder Leber noch Käse drin. Er hat sich von seiner ursprünglichen Form weiterentwickelt, sich den Zeiten angepasst, aber seine kulturell aufgeladene Form lässt ihn diesen Titel beibehalten, der eben für mehr steht als eine Zutatenliste.

Wurstsemmel und warum das Normalste eigentlich das Besonderste einer Kultur ist

49 TEILE RINDFLEISCH II UNDO/ODER SCHWEINEFLEISCH II

18 TEILE SPECK II

33 TEILE TRINKWASSER

Abstinenz ist glaube ich die beste Strategie um ein Verlangen zu erschaffen. Solange ich immer Wurst vor Augen hatte, hab ich ihr kaum Beachtung geschenkt. Es gab schon besondere Würste, wie zum Beispiel die salzigen Hauswürste, die wir nur im Winter beim Schifahren gegessen haben. Aber in meiner alltäglichen Wurst hab ich keine Besonderheit gesehen.

Wie ich aber plötzlich nicht mehr die Möglichkeit hatte, die Wurst und das Fleisch, das ich kenne, zu essen, weil ich woanders gewohnt habe, ist dieser Geschmack plötzlich zu einer Heiligkeit geworden. Er hat das Gewohnte und Vertraute verkörpert. Es ist zu einem richtigen Ritual geworden, jedes Mal mit Freude an der Fleischbudel eine Wurstsemmel zu bestellen, wenn ich in Wien war.

Was vorher das normalste und eigentlich auch simpelste Mittagessen war, ist plötzlich zu einer zentralen Verkörperung meiner kulturellen Identität geworden.

In dieser Normalitäten steckt vielleicht die größte Absurdität, die sicher nie ein UNESCO Kulturerbe werden

würde, es aber eigentlich am meisten verdient hätte. Ich kann mir noch so oft das Schloss Schönbrunn anschauen, oder durch Mozarts Geburtshaus gehen und seine Partituren bewundern, aber wirklich berührt hat mich das nie auf diese Art und Weise.

Ich habe mal versucht, meinen belgischen Besuchern meine Begeisterung für Extrawurstsemmeln zu vermitteln. Eine Extrawurstsemmel im Supermarkt zu bestellen hat ein bisschen was verboten Gutes, allein weil die Menge an Extrawurst, die da rein kommt, schon fast pervers ist. Zuhause könnte man sich das nie trauen, das wäre zu gierig. Aber die großzügige Dame an der Fleischbudel würde einen nie mit so einer mickrigen Portion abspesen – und ganz vielleicht, gibt sie einem noch ein Röllchen in die Hand, das man dann beim Warten nascht. Aber ok, das passiert eigentlich nur, wenn man noch ein Kind ist. Es ist kein teurer Luxus, weil ja die Extrawurst nur aus fein pürierten Resten besteht, über die alle möglichen Mythen erzählt werden; dass dort die Schweinsaugen reingeschmissen werden und Ähnliches. Ein bodenständiger Luxus vielleicht? Ich glaube all das ist nicht so bei meinen Freunden angekommen, wie ich ihnen die Semmeln gekauft habe. Für sie war es halt eine Wurst. Nicht so besonders, nicht so anders, nicht so speziell. Aber weil ich diese Extrawurstsemmel nur in Österreich bekommen kann, ist sie für mich immer ein Stück Heimat, obwohl es wahrscheinlich nicht für jeden verständlich ist, warum ich froh bin, dass es sie gibt.

Käsekrainer und die verschwiegene Herkunft

65 TEILE SCHWEINEFLEISCH I

25 TEILE SPECK I

10 TEILE BRÄT 30

Der Streit darum, woher Traditionen kommen, ist - glaub ich- genauso sinnig, wie er unsinnig ist. Man kann halt eigentlich alles, worauf wir hier stolz sind, über die Landesgrenzen hinaus finden.⁵ Um sich aber selbst seine Identität zu bestätigen, ist es wichtig, darauf zu bestehen, dass es in Österreich halt schon besser ist. Das zerreißt einem zwar das liberale Herz, wenn man nicht weiß, wohin mit seinem Nationalstolz, aber zumindest kann man durch diese Halbwahrheiten mit gutem Gewissen auf die eigene Kultur schauen. Dieses Gefühl habe ich manchmal, wenn ich sehe mit welcher Angst Österreicher ihr „Kulturgut“ verteidigen wollen.

Als Ding kann man sich natürlich nicht wehren, wenn eine fremde Kultur sich seiner einverleibt. Kultur und Bräuche machen eben auch nicht halt, nur weil sich Menschen überlegt haben, Grenzen zu ziehen.

Im Fall vom Käsekrainer kommt auch der historische Aspekt dazu, dass sich seine Beliebtheit zu einer Zeit verbreitet hat, in der andere Grenzen existierten. In der Wiener Würstelstandszene wird jeder und jede das Argument verteidigen, dass Käsekrainer zur Seele der Würstelstände gehören. Gekommen sind diese

⁵ Alle Kultur ist Mischmasch. (Joffe 2017)

Würstel aber aus Slowenien, was auch heute noch am Namen erkennbar ist, der sich aus der slowenischen Region Krain ableitet. Kann man nicht einfach seine Wertschätzung für fremde Traditionen ausdrücken, ohne sich in seiner eigenen kulturellen Identifikation bedroht zu fühlen? Der gesamte gesellschaftliche Fortschritt beruht auf Austausch und vermeintlicher Zusammenarbeit. Wobei dieser Austausch sich dann oft als Aneignung ausdrückt. Was kann die Menschen dazu bringen, dieses Grenzendeken abzulegen und ihre gemeinsamen kulturellen Interessen anzuerkennen? Kann ein Käsekrainer dafür stehen? Er ist nach heutigen Maßstäben fremd, weil er aus einer Region stammt, die außerhalb der Landesgrenzen liegt, ist aber so in seine benachbarte Kultur eingeflossen, dass er als Teil ihrer angesehen wird. Man sollte sich bewusst machen, dass all diese Dinge, die stark mit der eigenen Kultur identifiziert werden, auch Wurzeln in anderen Kulturen haben. Daraus darf kein Machtkampf entstehen, sondern es sollte als Grundlage für ein Miteinander verwendet werden.

Als Slowenien versucht hat, sich den Namen „Käsekrainer“ regional schützen zu lassen, war es, als würde man versuchen, die gesamte österreichische Wurstkultur zu stehlen. Eine Identitätskrise ist ausgebrochen, obwohl nie geplant war, den Verkauf dieser Art von Wurst zu verbieten, sondern jeglich der Name zur Diskussion stand.⁶ Das ist für mich nur ein weiteres Beispiel dafür, wie viel schwerer alles rund um das kulturelle Objekt wiegt, als das eigentliche Objekt. Wie viel Identifikation steckt in dem Namen der Wurst, die ich essen will und wie wichtig ist wirklich der Geschmack?

⁶ „Es geht um unser Kulturgut“, sagt Würstelstandbetreiber Sepp Bitzinger, „die Käsekrainer ist ein Teil der Wiener Identität.“ Dabei gibt es ja schon längst eine Alternative. Käsekrainer heißt im Wiener Volksmund „a Eitrige“. Bitzinger sagt: „Das ist nicht unbedingt eine Alternative.“ [Narodoslawsky 2012]

Frankfurter und die Immunität von kulturellen Ritualen

47 TEILE RINDFLEISCH I UND/ODER SCHWEINEFLEISCH I

23 TEILE SPECK II

30 TEILE TRINKWASSER

Der Frankfurter ist vielleicht das universellste aller Würstel. Er ist immer als schnelle Jause parat und auch unaufdringlich genug, um sogar auf Bällen serviert zu werden.

Meine Mama hat die Angewohnheit, immer Frankfurter im Tiefkühler zu haben. Wenn auch sonst gähnende Leere im Eiskasten herrscht, Frankfurter sind immer da. Diese Frankfurter können einen in Heißhunger-Situationen retten. Ich kann sie gar nicht so genau zu einer bestimmten Situation zuordnen, außer alle Situationen, die sich durch die Kombination von Hunger und keiner Lust zu kochen auszeichnen. Für diese Frankfurter haben wir auch die Auftau- und Kochprozedur optimiert. Es gibt eine Tupperware-Dose, in die sie genau reinpassen, dann muss man diese halbvoll mit Wasser füllen und in die Mikrowelle bei 600 Watt für ein paar Minuten im Kreis drehen lassen. Den Schönheitswettbewerb werden so aufgetaute Würstel zwar nicht gewinnen, aber die Schnelligkeit, mit der man eine Mahlzeit hat, ist halt ein Argument. Das wichtigste ist ja eigentlich, dass sie knackig bleiben. Das macht sie find ich ja auch fast zu schade, um sie als Hot Dog zu essen, wie das so weit verbreitet ist. Ein bisserl Senf reicht schon, um

das Frankfurter Würstel in sein bestes Licht zu rücken. Gourmetsache wird's, wenn man natürlich noch den frischen Kren dazu hat, aber es geht auch ohne. Und eben dieses befriedigende Knacken, das Reißen vom Darm, wenn man reinbeißt. Das ist ja die Schönheit vom Frankfurter. Makaber, aber schön.

Mit Kultur kommen Rituale, kommen Regeln.

Es gibt immer gewisse Regeln, die man befolgen sollte. Frankfurter in der Mikrowelle zu kochen, grenzt für die Meisten wahrscheinlich an Vergewaltigung dieser Rituale. Ich würde meinen Freunden nie so ein Frankfurter anbieten, das in einer Plastikschißel in der Mikrowelle gekocht wird. Im familiären Umfeld ist das in Ordnung. Hier hat man die Freiheit, traditionell aufgeladene Rituale, fern vom öffentlichen Blick, abzuwandeln. Es kann eine eigene Interpretation passieren, die nicht für die öffentliche Kultur bestimmt ist. Sobald wir uns so das Ritual um den Gegenstand zu Eigen machen, können wir den persönlichen Wert verändern.⁷

Sagen und Mythen überdauern die Realität

Das Faszinierende an Wurst ist ja, dass jede Wurst eine Geschichte hat. Wurst ist nie einfach nur Wurst. Eine Wurst erzählt von einer Region, von Menschen, von Brauchtümern. Die Herkunft wird in den Namen eingebettet und die Würste heißen Frankfurter, Berner, Krainer, Debresiner. Dass diese Namen nicht immer mit

⁷ Sie sind aus dem Öffentlichen, nämlich dem Weinhandel, ins Private, in den Keller, übergegangen, und nicht, wie die ausstellten, dem politischen Raum wiedergegeben worden. Sie sind also ein Teil jenes Gebiets, das wir uns aus dem Öffentlichen aneignen, also das wir in diesem Sinn gelernt haben. Und so bleiben sie, immer verfügbar, in unserem Gedächtnis, Keller, geborgen. Als Teil unserer Bildung, und je reicher unsere Schränke und Keller mit Flaschen versorgt sind, mit leeren Flaschen, desto gebildeter, kultivierter sind wir. Und was wir vor anderen zur Parade ausstellen, das haben wir aus unseren Schränken und Kellern geholt und damit unsere »Kultiviertheit« verkleinert. (Flusser 1993, 16)

der tatsächlichen Herkunft zu tun haben oder richtig interpretiert werden, ist für ihre Wertschätzung als Kulturgut nicht so wichtig. Mittlerweile haben wir sie ja als die Unsrigen akzeptiert. Sie sind sozusagen gut integriert. So gut, dass sie schon fixer Bestandteil unserer kulturellen Identität geworden sind.

So wie alles, ist auch diese kulturelle Identität ständig im Wandel. Sie beruht auf Geschichten, die wir uns gegenseitig erzählen, Schlüsse, die man selbst zieht. Die größte Wahrheit in meinem Wissen über Würste liegt in der Reflektion über mich selbst und welche Assoziationen ich mit dem Essen von ihnen habe. Die Wahrheit über das Ding selbst – die Wurst – scheint wie ein Detail am Rande, ein Zusatz, der eine Bereicherung sein kann, aber meine Beziehung dazu nicht grundlegend ändern wird. Es ist interessant, sich die historisch belegte Herkunft von Traditionen anzuschauen, aber es stärkt nicht unbedingt die kulturelle Identität vom Ding. Was mich und eine Gesellschaft mit der Wurst verbindet, sind Träume und Illusionen einer Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart. Diese Vorstellung von Tradition versteckt den Wandel und unterstützt die Einstellung, dass früher alles besser war und nur althergebrachte Traditionen wertvoll sind. Dabei wird aber oft übersehen, dass auch diese Traditionen im Wandel sind, dieser uns jedoch nicht auffällt, weil er langsam passiert. Ich liebe also nicht die Wurst, weil sie exakt nach Brauchtümern von vor hundert Jahren hergestellt wird, sondern ich liebe sie, weil sie für eine Einstellung in einer Gesellschaft steht. Ich fühle mich angekommen, wenn ich den Leberkäse rieche. Es ist alles

wie immer, wenn ich die Frankfurter in der Tiefkühlade finde. Es ist wie ein schmutziges Geheimnis, wenn ich mit einer Freundin beim Würstelstand einen Käsekrauter teile. Es fühlt sich nach Urlaub an, wenn ein Bernerwürstel am Grill zischt.⁸

Die Wurst wird immer ein bescheidener Luxus sein, der dekadent sein kann, aber auch von Bodenständigkeit spricht. Und diese Bedeutung kann nicht festgelegt werden, um einen allgemeinen Wert zu definieren, weil diese Bewertung erst in mir selbst stattfindet und nicht nur von der Wurst verkörpert wird.

⁸ Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass Dinge auf vielfältige Weise soziale Identität erzeugen und sichern. Der Mensch benötigt die Dinge als Aktanten, um an ihnen zu wachsen und zu lernen. Er braucht sie auf eine ganz grundsätzliche Weise, um seine häftige Existenz kulturell zu ergänzen durch das Eigengewicht der Dinge und Artefakte. Er benötigt die Dinge, um seine soziale Rolle und Zugehörigkeit, seine Position in der Gesellschaft zu zeigen und auszudrücken. Er benötigt dingliche Objekte, um sich als Person zu vergewissern und eine symbolische Gestalt für biographisch relevantes Geschehen zu finden. Der Mensch gebraucht die Dinge auch, um mit anderen zu kommunizieren und eine bestimmte Identität, die nicht immer gedeckt sein muss, sondern auch kompensatorisch erzeugt werden kann, nach außen hin aufzubauen. Die Dinge können für die Selbstvergewisserung wichtig sein; oder sie können als Identitätsprothesen fungieren. (Samida, Eggert, and Hahn 2014, 76)

Über die Würste, die ich nicht esse

*SCHWEINSKOPFFLEISCH MIT SCHWARTE UND SCHWEINEBLUT
WEISSBROT UND CEREALIEN (NICHT ÜBER 5 TEILE)
BRÜHE (NICHT ÜBER 5 TEILE)
MILCH JE NACH ORTSÜBLICHKEIT*

*30 TEILE LEBER VOM SCHWEIN ODER KALB
25 TEILE MAGERES SCHWEINEFLEISCH I ODER KALBFLEISCH II
45 TEILE FETTE ABSCHNITTE.*

*CA. 2/3 RINDFLEISCH II UND/ODER SCHWEINEFLEISCH I UND II
CA. 1/3 SPECK I*

Die Gründe dafür, warum ich gewisse Würste nicht esse, haben eigentlich alle mit Ekel zu tun. Ich kann mich also nicht wirklich mit gutem Herzen als Wurstliebhaberin bezeichnen, weil ich schon einen sehr eingeschränkten Geschmack habe, wenn ich wirklich das gesamte Angebot in Betracht ziehen würde.

In der Fleischbuddel macht sich so eine Sulz zum Beispiel eigentlich ganz gut, wie sie da wie eine Torte liegt, mit symmetrisch angeordnetem Fleischstückel und Gemüse und vielleicht sogar einem Ei in der Mitte. Ich gebe zu, ich habe sie noch nie in meinem Leben probiert, weil mir alles daran so falsch vorkommt.

Die Blutwurst verhält sich wieder ein bisschen anders. Ich glaub, da ist erst einmal der Name sehr bedrohlich und dann kommt noch ihre Erscheinung ins Spiel. Dunkelrote

bis tiefschwarze, dicke Würste, prall gefüllt in den Darm und wenn man sie aufschneidet, offenbart sich ihre grobe Konsistenz. Beim Essen versuche ich krampfhaft, nicht daran zu denken, dass ich gerade gekochtes Blut esse und versuche etwas Gutes im Geschmack zu finden. Ganz so schlimm ist sie eigentlich nicht, aber ihr eilt halt ein schauriger Ruf voraus.

Zur Leberstreichwurst habe ich eine eher verdrehte Beziehung. Sie erinnert mich extrem an die Zeit bei meinen Großeltern, weil wir da immer Brot mit Wurst und Käse und eben auch Leberstreichwurst beim Abendessen hatten. Heutzutage wird das ja sehr in Frage gestellt, jeden Tag Wurst und Fleisch zu essen. Ich bekomme so richtig das Gefühl, dass ich den Fleischkonsum von meinen Großeltern vor den ganzen Vegan-Gluten-Lactose-Hipstern verteidigen will. In meinem heutigen Weltbild sind sie die fetten Österreicher, die in die Kategorie „isst jeden Tag Fleisch“ fallen. Dabei habe ich sie als bescheidene und sparsame Menschen in Erinnerung. Ich will wieder mit gutem Gewissen diese kleinen Streichwursttuben aufdrehen und mich nicht vor der pürierten Leber grausen.

Eine ziemlich bipolare Beziehung habe ich auch mit der Kantwurst. Unsere Hassliebe ist geprägt durch ihr Auftreten als Wanderjause, wo sie eine willkommene Stärkung ist. Ein Brocken Käse, ein großes Stück Schwarzbrot und ein paar dicke Scheiben Kantwurst, von denen man immer abwechselnd abbeißt um im Mund das perfekte belegte Brot zu kreieren. Nach Stunden im Rucksack und in der Hitze passiert etwas mit der

Kantwurst. Vielleicht ist sie wie ein guter Käse, der seinen Geschmack und seine Fette erst richtig entfalten kann, wenn er temperiert ist? Oder im Rucksack herrschen Zustände wie in der Räucherammer, was zu einer zweiten sanften Räucherung vorm Genuss führt? Es ist ein Mysterium für mich, denn eine Kantwurst hat Zuhause noch nie so gut geschmeckt wie auf einer Wanderung oder einem Pfadfinderlager.

Die Art und Weise, wie ich Wurst esse, ist so stark von meinem Umfeld und der Situation geprägt, dass ich mich manchmal frage, ob ich überhaupt einen Geschmack habe. Wie kann es sein, dass einem etwas manchmal schmeckt und dann wieder überhaupt nicht? Was ist dieser Einfluss, den das kulturelle Umfeld auf meinen Geschmack hat?

Der Würstelstand

Ich weiß nicht, wie es zu diesem Spiel kam, aber jedes Mal, wenn wir mit dem Auto über den Margaretengürtel nach Wien rein gefahren sind, wurde gewettet, wie viele Leute am Würstelstand kurz vorm Sürdtirolerplatz stehen. Man musste zwischen Frauen, Männern, Kindern und Hunden unterscheiden. Es gab nie einen Gewinn für unsere Wette und selten einen Gewinner. Ich glaub, ich hab noch nie gewonnen. Vielleicht war es auch nur ein Trick von unseren Eltern, um uns aufzuwecken, kurz bevor wir zu Hause angekommen sind.

Die Würstelstände sind wie die Seele von Wien. Hier kann sich jeder treffen und sie sind für jeden da. Mit ihrem

einfachen Angebot und ihren großzügigen Öffnungszeiten kennen die Würstelstandbetreiber die Stadt wahrscheinlich wie kein anderer. Ich war nie Stammkundin von einem bestimmten Würstelstand, aber ich weiß, dass ich mich darauf verlassen kann, einen zu finden, wenn ich ihn brauche. Ich vermisse sie, wenn ich sie nicht habe. Sie waren lange das einzige „Streetfood“, das Wien zu bieten hatte, wodurch sie sich zu einem zentralen Kulturgut entwickeln konnten. Der Würstelstand könnte fast als Metapher für das hergenommen werden, wofür das Würstel steht. Oder steht das Würstel dafür, was der Würstelstand ist? Er ist ein sozialer Treffpunkt, oder auch mal nur eine Praktikabilität, ein regelmäßiges Ritual oder ein seltener Genuss, er ist ein Teil der Wiener Kultur und verkörpert dabei die Einflüsse der letzten Jahrhunderte auf diese Stadt.⁹

Es geht nie um die Wurst

Im Endeffekt tut es das ja anscheinend nie. Irgendwann ist es schon mal um die Wurst gegangen, wenn man an Vorratswirtschaft und Konservierung denkt, aber mittlerweile hat sich die Wurst von dieser Zweckmäßigkeit befreit und ist zu so einer Institution geworden, dass sie viel zu groß für sich selbst ist. Mit dieser Bedeutung muss man mal umgehen können, wenn man für Alle da ist, für Genuss und Bodenständigkeit, Delikatesse und Sparsamkeit, Natürlichkeit und Künstlichkeit gleichzeitig steht. Wurst kommt vom Menschen für den Menschen und dient als Trägerin eines kulturellen Zusammenhalts und als Ausdruck dafür, wie man selbst mit seiner Kultur

umgeht. Wurst ist ein Ausdruck vom Umgang mit Fleisch – und Fleisch in seiner Verarbeitung ist ein Ausdruck von Kultur. Dieser Drang des Menschen, sich auszudrücken, wird in Objekte und Dinge einer Kultur umgewandelt, die diese auflädt und belädt und ich als Mensch fange an, mich mit meinen Vorstellungen und Ideen in solchen Objekten wiederzufinden. Ich glaube die Wahl, welche Objekte für mich wertvoll werden, ist nicht so frei, wie sie manchmal scheint. Es sind sowohl bewusste als auch unbewusste Entscheidungen, in die ich hineinwachse.

¹⁰ This is why owning absolutely any object is always so satisfying and so disappointing at the same time: a whole series lies behind any single object and makes it into a source of anxiety. (Baudrillard 2005, 92)

¹¹ Ich kann die Dinge in meiner Umgebung nie in echter Einsamkeit ansehen, also in der Situation: ich und die Dinge. Es muß immer, damit ich überhaupt etwas sehe, ein anderer dabei sein. Zum Beispiel der andere, der mich Schachspielen lehrte oder Geschichte oder Botanik. Gäbe es diesen anderen nicht, dann gäbe es für mich überhaupt keine Dinge, denn ich würde sie nicht sehen. Ich würde dann das Schach nicht nur nicht als Schachspiel sehen oder als historisches Phänomen oder als Holzprodukt, sondern ich könnte es überhaupt nicht erblicken. So daß es nicht genügt, zu sagen, daß ich immer von Dingen umgeben bin, sondern daß man banalerweise hinzufügen muß, daß immer andere dabei sind. (Flusser 1993, 59)

Das Besondere an der Wurst als kulturelles Objekt ist auch die Unmöglichkeit, sie zu besitzen. Ich sehe sie als ein Objekt, das in seiner Existenz dieselbe Rechtfertigung wie andere kulturelle Objekte hat, aber sie ist freier von der Gefahr als Sammlerobjekt in die Vitrinen verbannt zu werden und den Bezug zur Kultur zu verlieren und nur mehr als historisches Ausstellungsstück zu vegetieren.¹⁰

Meine Assoziationen mit Wurst haben immer einen sozialen Zusammenhang. Sie steht für Freundschaften und Familie, Momente der Gemeinschaft. Wurst steht aber eben auch in einem gesellschaftlichem Sinne für dieses Gefühl von Zusammenhalt, das die persönlichen Beziehungen übersteigt. Sie ist eine Verbindung vom Einzelnen zur Gesellschaft. Weil sie aus der Kultur kommt, beinhaltet sie auch Kultur und kann nie von ihr getrennt gesehen werden. Wir werden mit Dingen wie der Wurst sozialisiert und können sie nicht getrennt vom Menschen betrachten.¹¹

Unsere Welt ist voll von diesen Dingen, deren Wert an

menschliche Konzepte gekoppelt ist und die unser Denken maßgeblich beeinflussen. Man befindet sich in einer Blase aus Objekten, die gesellschaftlich klassifiziert und aufgeladen sind. Ist das bereichernd oder eher beengend? Für mich stellt es ein grundlegendes System dar, mit dem ich versuche, mich selbst und meine Umwelt zu verstehen und uns in einen Zusammenhang zu setzen. Diese Dinge kommen aber vorbelastet, weil sie eben mit diesem kulturellen Wert daherkommen und werden dadurch immer einen Drang in eine bestimmte Richtung haben. Bei dem Versuch, die Wurst nüchtern zu betrachten, wird die Perversion und Besessenheit der Menschen, die Natur zu verformen, unübersehbar. Ich kann jetzt aber auch besser verstehen, warum sie diesen kulturellen Stellenwert hat: weil sie eben nicht nur Nahrungsmittel – also Wurst – ist, sondern eine vielschichtige Bedeutung als kulturellen Wert in sich trägt, der geprägt ist durch einen historischen Bezug und trotzdem zeitlos bleibt. Sie bleibt immer vergänglich als Objekt, aber unsterblich als Wert.

Eternal love sozusagen.

Bibliographie

- Baudrillard, Jean. 2005. *The System of Objects*. Translated by James Benedict. London ; New York: Verso.
- Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, ed. 2005. "Codexkapitel / B 14 / Fleisch Und Fleischerzeugnisse." In *Codex Alimentarius Austriacus: Österreichisches Lebensmittelbuch*, IV. Auflage.
- Flusser, Vilém. 1993. *Dinge und Undinge: Phänomenologische Skizzen*. 4th ed. München: Carl Hanser.
- Joffe, Josef. 2017. "Kulturelle Aneignung: Rassismus!" *Die Zeit*, May 13, 2017, sec. Politik. <https://www.zeit.de/2017/20/kulturelle-aneignung-usa-essen-rassismus-zeitgeist>.
- Narodoslawsky, Benedikt. 2012. "Für Die 'Käsekraimer' Und Die 'Kraimer' Geht's Jetzt Um Die Wurst." *Falter*, April 11, 2012, 15/12 edition. https://www.falter.at/archiv/FALTER_201204111529460030/fur-die-kasekraimer-und-die-kraimer-geht-s-jetzt-um-die-wurst.
- Nünning, Ansgar, ed. 2001. *Metzler-Lexikon Literatur- Und Kulturtheorie : Ansätze - Personen - Grundbegriffe*. 2., überarb. und erw. Aufl. Stuttgart; Weimar: J. B. Metzler.
- Payer, Peter. 2008. "Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent." In *Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht*, edited by Elisabeth Limbeck-Lilienau, Roswitha Muttenthaler, and Gabriele Zuna-Kratky, 74–81. Wien.
- Samida, Stefanie, Manfred K. H. Eggert, and Hans Peter Hahn. 2014. *Handbuch Materielle Kultur: Bedeutungen – Konzepte – Disziplinen*. Springer-Verlag.

