

Diplomatie der Geschmäcker und das Abtragen von Klischees: Die Rolle der Esskultur bei der bilateralen Annäherung zwischen Iran und Österreich (Erste Fassung)

1. Einleitung: Essen als Plattform für sinnliche und greifbare soziale Bindungen in den kulturellen Beziehungen zwischen Teheran und Wien

Die kulinarische Diplomatie und die gastronomischen Austausche zwischen Iran und Österreich gehören zu den anziehendsten, greifbarsten und sinnlichsten Aspekten der kulturellen Interaktion. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Vorstellung des iranischen Geschmacks, der Tischsitten, der Geschichte, der Identität und der Gastfreundschaft in der österreichischen Gesellschaft und tragen weit über die bloße Ernährung hinaus erheblich zur Schaffung emotionaler, sozialer, familiärer und kultureller Bindungen bei. Dieser Bereich hat eine alltägliche und angenehme Brücke zwischen den beiden Kulturen geschaffen und die iranische Kultur durch Geschmack und Duft dem österreichischen Publikum nähergebracht.

2. Der Entwicklungsweg der Bekanntschaft der Österreicher mit der iranischen Esskultur

Die Wurzeln dieser Bekanntschaft gehen auf die diplomatischen Reisetagebücher und die Orientalisten der Habsburger vom safawidischen und kadscharischen Hof zurück, die iranische Speisen, Gewürze, Reis, frische Früchte, Bewirtungsriten und farbenfrohe Tafeln beschrieben haben. In der Gegenwart fungieren zahlreiche iranische Restaurants in Wien und anderen österreichischen Städten (mit einem umfangreichen Menü aus Ghormeh Sabzi, diversen Kebabs, Zereshk-Polo mit Huhn, Halim, Ash Reshteh, Dolmeh, Tabrizi-Köfte, traditionellen Süßigkeiten wie Baklava, Qottab und Koloocheh sowie Getränken wie pflanzlichen Sirupen und iranischem Tee) als informelle Kulturzentren und machen das österreichische Publikum mit komplexen Geschmäckern, gesunden Kombinationen und iranischen sozialen Sitten vertraut.

3. Die Rolle lebendiger Veranstaltungen bei der Vorstellung der iranischen Tischkultur und traditioneller Riten in der österreichischen Gesellschaft

Das Haus der iranischen Weisheit in Wien und das Österreichische Kulturforum Teheran (OKF) haben diesen Austausch durch die Organisation lebendiger Kochveranstaltungen, gastronomischer Bildungsworkshops, der Yalda-Nacht mit traditioneller iranischer Tafel (einschließlich Granatapfel, Nüssen, Wassermelone und Süßigkeiten), kulinarischer Festivals und kultureller Abende gestärkt. Gemeinsame Projekte umfassen die Vorstellung iranischer Gewürze und Produkte (Safran, Pistazien, Berberitzen, Kardamom und Rosenwasser) auf den österreichischen Märkten, die Zusammenarbeit von Restaurantbesitzern und Köchen beider Länder zur Schaffung von Fusion-Menüs (wie die Kombination österreichischen Schnitzels mit iranischen Gewürzen oder Desserts auf der Basis von Safran, Pistazien und Rosenwasser mit lokalen österreichischen Elementen) sowie gastronomische Ausstellungen im Museum für angewandte Kunst Wien (MAK) und der Wirtschaftskammer Österreich (WKO).

4. Das Geheimnis der Anziehungskraft der iranischen Tafel in Wien: Vom gesunden Lebensstil bis zur kleinmaßstäblichen wirtschaftlichen Entwicklung

Österreichische Interessierte zeigen starkes Interesse an den gesunden, pflanzlichen, aromatischen, medizinischen und kulturellen Aspekten der iranischen Küche (wie dem weit verbreiteten Einsatz frischer Kräuter, natürlicher Gewürze, traditioneller Kochmethoden und dem hohen Nährwert) und betrachten sie als Teil eines gesunden Lebensstils, des immateriellen Erbes und einer authentischen kulturellen Erfahrung. Diese Veranstaltungen haben zu kulturellen Diskussionen, familiärer Interaktion, der Produktion medialer Inhalte (Kochvideos in sozialen Netzwerken) und sogar zur kleinmaßstäblichen wirtschaftlichen Entwicklung (Export iranischer Lebensmittel) geführt. Darüber hinaus haben der Austausch von Kochbüchern, die Ausbildung iranischer Köche an österreichischen Kochschulen, die Vorstellung traditioneller Getränke und gemeinsame Workshops in Kulturzentren die sinnlichen und alltäglichen

Schichten der iranischen Kultur dem österreichischen Publikum nähergebracht und als wirksames Instrument der volkstümlichen Diplomatie gewirkt.

5. Die iranische Tafel – ein nachhaltiges Medium emotionaler und zivilisatorischer Bindungen zwischen Teheran und Wien

Die kulinarische Diplomatie und die gastronomischen Austausche sind ein erfolgreiches, angenehmes und alltägliches Modell kultureller Interaktion, das die iranische Identität durch Geschmack und Tafel in Österreich lebendig hält, menschliche und emotionale Bindungen stärkt und als nachhaltige Brücke der kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Annäherung beider Völker wirkt.

Quellen und Literatur

- [1] Historical travelogues and descriptions in Wisdom House Vienna Encyclopaedia.
- [2] Wisdom House Vienna and Austrian Cultural Forum events (Yalda Night, Iranian Cultural Heritage Evenings); MAK/WKO gastronomic workshops.