



Dies ist eine Leseprobe von Klett-Cotta. Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.klett-cotta.de

Marin Trenk

DÖNER HAWAII

UNSER
GLOBALISIERTES
ESSEN

Klett-Cotta

Klett-Cotta

www.klett-cotta.de

© 2015 by J. G. Cotta'sche Buchhandlung

Nachfolger GmbH, gegr. 1659, Stuttgart

Alle Rechte vorbehalten

Printed in Germany

Umschlag: Rothfos & Gabler, Hamburg

Unter Verwendung eines Fotos von Ralph Quinke

Gesetzt von r&p digitale medien, Echterdingen

Gedruckt und gebunden von CPI – Clausen & Bosse, Leck

ISBN 978-3-608-94889-9

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der

Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische

Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Inhalt

Mit 80 Gerichten um die Welt	7
WENN SPEISEN REISEN: DREI WELLEN KULINARISCHER GLOBALISIERUNG	17
Die Kolumbus-Revolution	20
Kolonialismus und Curry – die zweite Welle	43
Ethnofood – die dritte Welle	69
DER GESCHMACK DER WELT: EINE TOUR DURCH ETHNOFOODLAND	99
Italienisch und türkisch: La deutsche Vita – bitte mit Döner	102
Die asiatischen Küchen: »Hey Babe, Take a Wok on the Wild Side«	124
Die restliche Welt: Zwischen Tapas und Global Lifestyle Food	155
ANYTHING GOES: DIE GLOBALISIERUNG IN ZEITEN DER GASTRO-ANOMIE	185
Die Küche verschwindet	188
Essprovinzen der Welt: Wer gewinnt, wer verliert?	218
Essen heute: Alles – bloß kein Tier im Fleisch	251
Danksagung	281
Literatur	284

Mit 80 Gerichten um die Welt

Wer hätte einstmals davon zu träumen gewagt, in unseren Städten die Küchen der Welt genießen zu können? Wir leben in einem kulinarischen Utopia, denn ob thailändisch, mexikanisch, griechisch oder äthiopisch, eine gastronomische Weltreise scheint bei uns möglich. Frei nach Jules Verne kann man heute mit 80 Gerichten um die Welt reisen, ohne auch nur einen Fuß in eine Eisenbahn, ein Schiff oder gar ein Flugzeug setzen zu müssen.

»Ethnische Restaurants« aus allen Weltgegenden prägen zunehmend das gastronomische Bild unserer Städte. Wenn ich im Frankfurter Nordend aus meiner Wohnung trete, kann ich im Umkreis von wenigen hundert Metern allein unter zehn italienischen Restaurants wählen, von etlichen Pizza-Lieferdiensten zu schweigen. Der Ferne Osten ist mit zwei thailändischen, einem vietnamesischen und einem indischen Lokal vertreten, daneben gibt es noch zwei Asia-Bistros, die sich auf exotische Nudelgerichte spezialisiert haben. Den Nahen Osten vertreten ein türkisches Schnellrestaurant, mehrere Döner-Imbisse sowie ein eher vegetarisch ausgerichteter Falafel-Stand. Ferner gibt es einen McDonald's, eine Tapas-Bar, eine griechische Taverne sowie ein Gasthaus, das polnische Gerichte anbietet. Etwas entfernter, aber immer noch im gleichen Stadtteil, kommen zwei geradezu altmodisch wirkende Institutionen hinzu, nämlich das China-Restaurant und der Balkan-Grill. Weitere Lokale bieten Persisches, Afrikanisches, Japanisches, Koreanisches und sogar Französisches an.

Aber das ist noch nicht alles. Das Bild verstärkt sich näm-

lich, wenn man bei einem Mittagsbummel einen Blick auf die Tageskarten der Cafés und Kneipen des Stadtteils wirft, die ganz selbstverständlich Caprese und Minestrone, Pastagerichte, Risotto mit grünem Spargel, Chili con carne, eine indische Linsensuppe oder auch Currygerichte im Angebot führen.

Was aber ist mit der deutschen Küche? Wie steht es um Gaststätten, die lokale und regionale Spezialitäten oder gar Speisen servieren, die nach wie vor als unsere Nationalgerichte gelten? Solche Lokale gibt es, wenn auch nur vereinzelt. Wer Lust auf Hausmannskost verspürt, kann im Frankfurter Nordend zwischen zwei rustikalen Apfelweinlokalen wählen, während ein oder zwei Restaurants feineres deutsches Essen auf den Tisch bringen. Nach Lage der Dinge ließe sich fragen, wer eigentlich die Exoten des Viertels sind?

Auch in den Einkaufsmärkten ist einstmals Fremdes und Exotisches alltäglich geworden. Beim Discounter landen routiniert Zaziki, Schafskäse, Antipasti-Platten oder Tiramisu in den Einkaufswägen. Wir greifen täglich auf ein wachsendes Angebot an Fertigpizzen und Pasta sowie auf Gerichte mit Namen wie Thai-Cocos-Hähnchen oder Mexican-Chicken zurück. Kein Tiefkühlregal ohne Paella, Pfannengyros, Bami Goreng und Frühlingsrollen. Selbst kleine Sushi-Tresen im Supermarkt mit einem frischen Angebot sind neuerdings keine Seltenheit mehr. Und man schaue sich einmal die Palette der Firma *youcook* an, die eindeutig im Trend liegt. Das junge Unternehmen verspricht frisches Essen, das selbst ein stressgeplagter Single nach einem langen Arbeitstag in wenigen Minuten auf den Tisch zu bringen vermag. Nach dem Baukastenprinzip findet der Kunde nämlich in einer Art Kochkit alles fein säuberlich aufbereitet vor. Es gibt bereits den Uralt-Klassiker aus gebratenem Reis, Nasi Goreng, zwei Varianten von Thai-Curry sowie einmal Madras-Curry, dann

ein Couscous, ein Teriyaki-Hähnchen und schließlich noch etwas Koreanisches.

Als bei einer bundesweiten Erhebung Mitte der Sechzigerjahre nach »der Deutschen Leibgericht« gefragt wurde, bekannte sich eine Mehrzahl noch zu Eisbein und Schweinshaxe als ihrer Leib- und Magenspeise – heute schlechthin undenkbar. Ganz oben auf der Beliebtheitskala stehen neben Döner, Pizza und Pasta neuerdings Thai-Curry und Sushi. Viele deutsche Küchenklassiker dagegen scheinen besonders den Jüngeren nicht ganz kosher zu sein: Sie verabscheuen Eisbein und betrachten eine Grillhaxe, als ob es sich um eine mit einem Tabu belegte Speise handeln würde.

Wie konnte es so weit kommen? Bekanntlich machte in der Bundesrepublik der Nachkriegszeit der Urlaub am Mittelmeer den Menschen Appetit auf fremde und neue Speisen und Küchen, die dann prompt mit den Arbeitsmigranten aus dem Mittelmeerraum ins Land kamen. Im gleichen Zeitraum verstärkte der kulturelle Umbruch der *Sixties* den Bruch mit den überkommenen Essgewohnheiten. In Franz Josef Degenhardts Zeitgeistsong *Deutscher Sonntag* lässt sich der Mief von tausend Jahren mit Händen greifen, und das »Blubbern dicker Soßen« macht einen schaudern. Hier waren neue Leitbilder gefragt, die den empfundenen kulinarischen »Zivilisationsrückstand« (Ullrich Fichtner) des Landes beheben konnten. Die ersten gastronomischen Neuerungen – das italienische Eiscafé und die Pizzeria, der Balkan-Grill und die griechische Taverne – bereiteten den Boden für die exotischen Küchen aus Übersee: zunächst für den Siegeszug der China-Restaurants, später den der japanischen, indischen und thailändischen Küchen.

Dabei ist erstaunlich, in welchem Maße es seither zur Abwendung von der eigenen Küche und den überlieferten Ess-traditionen gekommen ist. In den Siebzigerjahren war im stu-

dentisch-alternativen Milieu ein Kochbuch Kult – das im West-Berliner Wagenbach-Verlag erschienene *Schlaraffenland, nimm's in die Hand* von Peter Fischer. Auf erstaunliche Weise nahm dieses neuartige Kochbuch zukünftige Entwicklungen sowie die späteren Siegeszüge des Ethnofood vorweg. Es machte sich stark für die Geschmäcker der Gastarbeiterküchen und führte bundesweit Wohngemeinschaften in die Künste der Zubereitung wohlschmeckender Eintöpfe wie eines Stockfisch-Cocido, Puchero, einer Olla podrida oder eines Gazpacho ein. Eine ganze Generation lernte, wie leicht sich Čevapčići selbst herstellen lassen und wie köstlich Spaghetti aglio e olio schmecken können. Ideologisch wie kulinarisch stand es der mediterranen »Küche der Armen« nahe und wurde nicht müde, dem deutschen Leser die Angst vor Inneren (»Kutteln römisch«) zu nehmen. Wie sehr das avantgardistische Kochbuch seiner Zeit voraus war, zeigt sich aber vor allem daran, dass hier erstmals auf breiter Basis die Gerichte exotischer Küchen angepriesen werden; neben dem nordafrikanischen Couscous finden sich gleichberechtigt Rezepte aus Vietnam, China und Indonesien. Fast noch sensationeller erscheint es mir im Rückblick, dass diese Erweiterung des kulinarischen Horizonts mit keiner Abwendung von den deutschen Küchentraditionen einhergeht, denn auch Gerichte wie Pichelsteiner, Reibekuchen oder eine Mehlspeise, die hier natürlich »Ex-Kaiser-Schmarren« genannt wird, kommen im *Schlaraffenland* nicht zu kurz.

Heute jedoch hat die deutsche Küche bei uns keinen guten Ruf mehr. Auf die Frage nach ihrer Lieblingsküche bekam ich von meinen Studenten über die letzten Jahre hinweg so gut wie nie »die deutsche« zu hören. Eine überwältigende Mehrzahl gibt der Küche Italiens und den Geschmäckern Japans und Thailands den Vorzug. Fast noch folgenschwerer scheint mir zu sein, dass regionale Spezialitäten auf ihrem familiären

Speiseplan praktisch keine Rolle mehr gespielt haben. Regionales hatte und hat an der *éducation culinaire* von immer mehr Menschen keinen Anteil, von der einen oder anderen Ausnahme abgesehen, wie Maultaschen oder Käsespätzle (die anscheinend von der Hinwendung zu Pastagerichten profitieren). So etwas wäre in Italien oder Frankreich, in Griechenland oder der Türkei und selbst bei unseren Nachbarn in der Schweiz und in Österreich unvorstellbar.

Bereits bei einer Reise nach Wien können wir eine ganz andere, vielen von uns erstaunlich fremd gewordene gastronomische Welt entdecken – besonders wenn wir nördlich des Mains leben. Obwohl der Ethno-Boom auch dort unübersehbar ist und es nicht an fremden Küchen mangelt, verdrängt er die heimische Gastronomie nicht, sondern ergänzt sie lediglich. Exotische Lokale erweitern die kulinarische Palette, aber die Menschen halten nach wie vor ihren Kaffeehäusern die Treue und stehen zu ihren Beiseln und Heurigenwirtschaften.

Was ist bei uns geschehen? Es ist doch noch gar nicht lange her, dass fremde Speisen und Küchen bei uns allesamt in Bausch und Bogen auf Ablehnung stießen.

Thailands Küche zählt heute zu den beliebtesten weltweit, die Kombination von Zitronengras, Kokosmilch und etwas Chilischärfe scheint neuerdings dem Geschmack von fast jedermann zu schmeicheln. Da ist es schwer vorstellbar, dass fast ein halbes Jahrtausend lang, nämlich seit dem ersten Kontakt Europas mit dem Königreich Siam im Jahre 1511, kein Chronist ein gutes Wort für die Thai-Küche übrig hatte. Thailands einzigartige Esskultur wurde vom Westen bis weit ins 20. Jahrhundert hinein als schlichtweg ungenießbar abgelehnt. Ähnlich ging es der Küche Japans. Wer kann in Zeiten, in denen die ganze Welt Sushi und Sashimi verfallen ist, glauben, dass der Westen »Japans fischige Scheußlichkeiten« als ganz und gar degoutant ausgrenzte und den Verzehr von

rohem Fisch mit kulinarischer Barbarei gleichsetzte? Selbst jene Küche, die im Verlaufe des 20. Jahrhunderts zunächst für viele Amerikaner und dann, nach dem Zweiten Weltkrieg, auch für Europäer das Tor zur Welt des exotischen Essens öffnete, nämlich diejenige der China-Restaurants, verprellte den Durchschnittsgast durch die Verwendung von »Drachenblut«, womit Sojasauce gemeint war. Und auch von Mexikos Küche ging noch bis vor Kurzem keinerlei Faszination aus. Lange Zeit waren die Reisenden vor »Montezumas Rache« auf der Hut und mieden nach Möglichkeit »die Schrecklichkeiten des mexikanischen Kochens«, wie sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts der amerikanische Offizier John Bourke ausdrückte, wobei ihn besonders die freizügige Verwendung von Chili und Knoblauch abstieß.

Könnte es vielleicht sein, dass diese Aversionen einfach in der ungewohnten Exotik der Speisen begründet lagen? Tatsächlich erging es Italiens Küche ursprünglich nicht besser. Obschon Nord- und Mitteleuropäer über Jahrhunderte nach Italien zu reisen pflegten, fanden sie die Küche der Apenninhalbinsel gewöhnlich zum Fürchten: Gemüse und Fisch galten den Deutschen als Armeleuteessen; Meeresfrüchte dagegen waren zumeist unbekannt; Knoblauch fand man ekelerregend; und Pasta, heute jedermanns Lieblingsessen, wurde als gewöhnungsbedürftig empfunden. Olivenöl schließlich, eine Säule der mediterranen Ernährung, galt schlicht als gesundheitsgefährdend. Sämtliche Beschwerden und Reisekrankheiten galten den Italienbesuchern des 18. und 19. Jahrhunderts einfach nur als die »Ölkrankheit«. Man kann sich heute nur noch schwer vorstellen, dass etwa in England Olivenöl bis weit in die Nachkriegszeit hinein beinahe ausschließlich in Apotheken zu erwerben war, da es als probates Abführmittel angesehen wurde.

Woher stammt dieses erstaunliche Unvermögen, sich unbefangen auf Neues und darunter auch kulinarisch Unbekanntes einzulassen? Lässt es sich irgendwie erklären? Claude Lévi-Strauss hat es in einem der schönsten Bücher der Ethnologie – *Traurige Tropen* aus dem Jahre 1955 – versucht. Als er sich 1934 auf eine Schiffsreise nach Brasilien begibt, bekennt der angehende Ethnologe: »Ich wünsche mir, zur Zeit der *wahren* Reisen gelebt zu haben.« Diese Zeiten des wahren Reisens lagen natürlich bereits Jahrhunderte zurück. Kaum aber wird in ihm dieser Wunsch laut, erkennt er ein Dilemma. In den beiden großen Entdeckungsjahrhunderten wären die persönlichen Erfahrungen sicher grandios gewesen, ob unter den Brasilianern um 1550 oder den Südsee-Insulanern gut zweihundert Jahre später. Ein Problem freilich hätte es gegeben: Ohne das Wissen und die Erfahrung späterer Zeiten nämlich hätte der Reisende womöglich nur wenig von den fremden Kulturen verstanden und, schlimmer noch, möglicherweise nichts als Spott und Verachtung für sie übrig gehabt. Auf die Wahrnehmung und Wertschätzung des kulinarisch Fremden trifft diese Befürchtung allemal zu: Der weltläufige französische Aristokrat Simon de la Loubère etwa, Gesandter seines Landes am thailändischen Königshof im Jahre 1690, vermochte bei einem Bankett von keiner der gereichten Speisen auch nur zu probieren. Seinem Landsmann, dem Geistlichen François Gervaise, zufolge, ruinierten »Siams törichte Köche« mit ihren stinkenden Saucen jedes Gericht. Die kulinarischen Barrieren zwischen den Kulturen erwiesen sich über Jahrhunderte hinweg als praktisch undurchlässig.

Georg Forster war das von Lévi-Strauss erträumte Privileg zuteil geworden. Der 17-jährige Deutsche hatte unter dem berühmten Weltumsegler und Entdecker Captain James Cook von 1772 bis 1775 eine Weltreise unternommen und darüber ein Buch verfasst, das ihn auf einen Schlag berühmt machte.

In der deutschsprachigen Welt gilt Georg Forster als einer der bedeutendsten und, wie mir scheint, sympathischsten Vorläufer der Wissenschaft vom Menschen. Aber selbst eine so weltoffene Ausnahmerecheinung wie er vermochte es nicht, sich aus der Zwangsjacke des kulinarischen Ethnozentrismus zu lösen. In seiner kleinen Abhandlung *Über Leckereyen* lässt er sich zu folgendem Urteil hinreißen: »Nur der Europäer kann daher bestimmen, was ein Leckerbissen sey, denn nur er ist vor allen anderen Menschen im Besitz eines feinen unterscheidenden Organs, und einer durch vielfältige Übung erhöhten Sinnlichkeit, oder mit anderen Worten: er hat wirklich einen leckeren Gaumen, und neben seinen Gastmälern besteht der Genuß, selbst einer chinesischen Tafel nur in einer unflätigen Fresserey. Ihm fröhnen alle Welttheile mit ihren Erzeugnissen, deren mannigfaltige, oft sogar widersprechende Eigenschaften sein weiserer Sinn allein zu einem vollkommenen Ganzen vereinigt.«

Mit der Aufgeschlossenheit für fremde Geschmäcker und Gerichte war es einstmals also nicht weit her. Worauf gründet nun aber der Wandel unserer Einstellung? Wieso machen wir heute so viel leichter und lieber kulinarische Anleihen nicht nur bei unseren unmittelbaren Nachbarn, sondern noch den fernsten Kulturen? Wie kommt es, dass wir plötzlich die mediterrane und exotische Küche unserer angestammten vorziehen?

Warum wir essen, was wir essen – vor allem darum soll es in diesem Buch gehen. Gastronomisch hat sich Deutschland in nur wenigen Jahrzehnten zum Ethnofoodland gemausert. Wir haben einen erstaunlichen Wandlungsprozess durchlebt, nämlich die radikale Veränderung unserer Geschmackspräferenzen und Essgewohnheiten. Aber wir haben beileibe nicht die italienische, türkische oder gar japanische Küche übernommen. Erstaunlich ist vielmehr, wie sehr das Reisen die

Speisen verändert hat. Wenn einzelne Lebensmittel, komplette Gerichte oder ganze Küchentraditionen kulturelle Grenzen überschreiten, finden sie sich dem Einfluss ihrer neuen Umgebung ausgesetzt. Kaum jemals lassen sich Gerichte eins zu eins in eine neue kulinarische Umgebung verpflanzen. Gewöhnlich kommt es zu Anpassungen und Abwandlungen aller Art. Was uns heute schmeckt, ob Döner, Pizza oder Sushi, schmeckt niemals wie im Land seines Ursprungs. Außerdem geht das große kulinarische *Anything goes* paradoxerweise einher mit der Ausbreitung neuer Tabus und Meidungen.

Migranten – so lautet die wohl bekannteste Einsicht der Migrationsforschung – sind Menschen, die über die Verhältnisse in ihren Herkunftsländern mit ihren Füßen abstimmen. Stimmen wir Deutsche gerade auf vergleichbare Weise mit unseren Tellern ab? Inwiefern wir also in unseren Städten wirklich mit 80 Gerichten um die Welt reisen können – davon erzählt dieses Buch.

Literatur

Bourke (1895), Fichtner (2004), Fischer (1975), Forster (2004), Hosking (1997), Klever (1969), Lévi-Strauss (1970), Richter (2002), Trenk (2014)

WENN SPEISEN REISEN: DREI WELLEN KULINARISCHER GLOBALISIERUNG

Das globale Zeitalter wurde nicht erst durch den Fall der Berliner Mauer eingeläutet. Um das gesamte Ausmaß des Wandels unserer Ernährungsgewohnheiten zu verstehen, muss man weiter in die Vergangenheit zurückblicken. Statt pauschal von Globalisierung zu reden ist es sinnvoller, drei kulinarische Globalisierungswellen zu unterscheiden – alle mit einschneidenden Folgen.

Die erste dieser Wellen verbindet sich mit dem Namen Kolumbus. Nach 1492 verbreiteten sich indianische Kulturpflanzen wie Mais, Kartoffel, Tomate und Chili in der gesamten Alten Welt, während deren Feldfrüchte und Haustiere die Neue Welt veränderten. Dabei ist bemerkenswert, dass vom Kolumbischen Austausch fast ausschließlich Anbaufrüchte und unverarbeitete Lebensmittel betroffen sind. Kaum jemals fand zu dieser Zeit ein Austausch von Rezepten und zubereiteten Speisen zwischen den Kulturen statt. Mit dieser ersten kulinarischen Diffusionswelle gelangte beispielsweise der Mais in alle Welt, nicht jedoch die indianische Tortilla, das Brot der Azteken. Oder die Tomate und der Chili, aber nicht die Mole genannten Saucen, die indianische Köchinnen daraus zu fertigen verstanden.

Das aber zeichnet die zweite Welle der kulinarischen Globalisierung aus. Hier geht es weniger um die Verbreitung von

neuen Lebensmitteln in ihrer Rohform als um fertige Speisen und demnach um Produkte kultureller Umwandlung. Gewöhnlich bedurfte es dazu einer kolonialen Konstellation; aber auch dann kamen Wanderungen von Speisen und Gerichten nur ausnahmsweise vor. Ein erstes Beispiel stellt die Schokolade dar, die den Spaniern ohne Kenntnis der indianischen Rezepturen als schlechterdings ungenießbar erschienen war. Folglich übernahm man am spanischen Hofe nicht allein die Kakaobohne, sondern auch die dazugehörige Trinkkultur der Azteken. Das beste Beispiel für diese zweite Welle wird man freilich in der Eroberung Englands durch den indischen Curry sehen können. Mit der Adoption und Adaptation von Currygerichten im 18. und 19. Jahrhundert nimmt Europas Öffnung gegenüber exotischen Speisen ihren Lauf.

Von einer dritten Globalisierungswelle schließlich spreche ich, wenn nicht nur einzelne Speisen reisen, sondern komplette Küchen verpflanzt werden. Seit dem Beginn des »Zeitalters der Migration« im ausgehenden 19. Jahrhundert kann man darin fast den Regelfall sehen. Den erfolgreichen Anfang machten die chinesische und die italienische Migrantenküche in Nordamerika, während sich Ethnofood in Europa erst im Gefolge der Entkolonialisierung und im Zuge der wachsenden Arbeitsmigration der Nachkriegszeit etablierte.

Unverarbeitete Nahrungsmittel – einzelne Speisen – ganze Küchen. Diese drei »Wellen« sollte man nicht als lineares Schema und als Abfolge vom Einfachen zum Komplexen in alter evolutionistischer Manier missverstehen. Die erste Welle, der Kolumbische Austausch, ist keineswegs abgeschlossen und wird dies wohl auch nie sein. Nach wie vor finden regelmäßig neue, in Wahrheit aber uralte indianische Kulturpflanzen ihren Weg in unsere Super- und verstärkt auch Biomärkte (um von dem Gebrauch, den unsere Pharmaindustrie von Wildpflanzen der Neuen Welt macht, zu schweigen).

Die heute nicht mehr ganz unbekannte Avocado ist ein solcher Nachzügler. Unter dem Namen *aguacatl* war sie ein Pfeiler der vorkolumbischen Küche, und bis auf den heutigen Tag ist sie in Mexikos Küche (aber auch in der *California Cuisine*) allgegenwärtig. In unseren Supermärkten hingegen rätselten vor noch gar nicht allzu langer Zeit Verbraucher vor den Obst- und Gemüseregalen, ob man in diese Avocadobirne einfach hineinbeißen könne? Bald lernte der Kunde, sie zunächst reifen zu lassen und dann mit Vinaigrette zu verzehren, mit Garnelen zu füllen oder in den Salat zu schnippeln. Das war die erste Welle. Die mehr oder minder zeitgleiche zweite Welle machte sie als Guacamole bekannt, einen Dip, wie ihn bereits die Azteken kannten. Mit dieser zweiten Welle schwappte die Avocado auch als Bestandteil der neuartigen *California Roll* über den Atlantik, in Gestalt des kalifornischen Sushi. Seither zählt diese zu den beliebtesten Sushi-Sorten der Deutschen. Die wachsende Verbreitung mexikanischen Essens schließlich, oder zumindest des Tex-Mex genannten Kochstils, ist Teil der aktuellen dritten Globalisierungswelle. Sie sorgt neuerdings für eine weitere Verbreitung der Avocado.