

Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 9 • August 2002



Ist es nicht paradox, wie sehr uns einerseits das Weltgeschehen beschäftigt – über die Medien, in Gesprächen und in Gedanken –, wie wir uns andererseits zunehmend uns selbst zuwenden? Vielleicht bedingt das eine das andere – die Globalisierung bedingt auch die Konzentration auf das Regionale, das Dasein des Kosmopolits bedingt seine Hinwendung zur Heimat. Indem wir das Essenmachen und den Genuss wieder stärker in den Vordergrund rücken, erhalten sie einen höheren gesellschaftlichen und persönlichen Stellenwert.

Um den Genuss und die Sinne soll es nicht erst im Juni 2003 beim nächsten Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens gehen, sondern schon in diesem Mitteilungsheft; ebenso um Frauen und deren Hauptaufgabe, das Essenmachen.

Die Psychologen Rainer Lutz und Diane Sundheim stellen in ihrem Beitrag über das euthyme Konzept vor, wie wichtig Genussfähigkeit ist und wie sie trainiert werden kann. Am Beispiel von Mexiko zeigt die Historikerin Martina Kaller-Dietrich, dass Frauen in vielen Teilen der Welt über den Essgenuss ihrer Familien bestimmen. Daran thematisch anknüpfend, stellt die Ethnologin Gabriele Weichart ihr Projekt zu „Nahrung, Geschmack und Identität“ vor, in dessen Rahmen sie derzeit Feldforschungen in Indonesien durchführt. Auch aus künstlerischer Sicht wird Essen gleichermaßen als sinnliches Erlebnis, kommunikatives Ereignis und kulturelle Kategorie begriffen. Die Kuratorin Elisabeth Hartung bietet dazu einen Rückblick auf drei Ausstellungen in München im vergangenen Jahr. Wir hoffen, dass die Beiträge und alle weiteren Artikel in diesem Heft trotz globaler sowie individueller Herausforderungen Ihrer Auseinandersetzung mit dem Kulturthema Essen dienen.

Die Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Martina Kaller-Dietrich
Essenmachen



Frauen sorgen für das tägliche Brot. Martina Kaller-Dietrich thematisiert den Zusammenhang von Frau und Küche am Beispiel Mexikos und verortet das Essenmachen zwischen Schattenarbeit und weiblicher Eigenmacht.

- 14 Rainer Lutz und Diane Sundheim
Das Euthyme Konzept

- 25 Elisabeth Hartung
Kunst – Essen – Kommunikation



Die internationale Kunstszene wendet sich verstärkt dem Thema Essen zu. Die Münchner Kuratorin Elisabeth Hartung zeichnet aktuelle Tendenzen der bildenden Kunst am Beispiel von drei neuen Ausstellungen nach.

- 36 Gabriele Weichart
Essen und kulturelle Identität

Arbeitskreis intern

- 42 Nachrichten des Vorstands
4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises
für Kulturforschung des Essens
42 Neue Mitglieder

Berichte

- 43 Ernährung und Nachhaltigkeit
46 7. Internationales ARISE-Symposium
„Senses, Pleasure and Health“
07.–10. Oktober 2001 in Nizza, Frankreich
46 Alimentarium neu gestaltet
47 Forschungsförderung
47 Krebs keine Chance geben
Die Arbeit des Weltkrebsforschungsfonds

Literatur

- 48 Literatur 2001/2002
50 Rezensionen

Letztes

- 56 Wanderausstellung „Welt der Sinne“
Naturphänomene spielerisch erleben
56 Wir über uns/Impressum

Essenmachen – Eigenmacht von Frauen oder Schattenarbeit?

MARTINA KALLER-DIETRICH

Aus der Alltagserfahrung wissen wir, dass Frauen für das tägliche Brot sorgen. Frauen machen Essen für Menschen. Es gibt nur wenige, vor allem anthropologische wissenschaftliche Arbeiten zum „sozialen Totalphänomen Essen“, die den geschlechtsspezifischen Aspekt betonen.² „Macht über Mägen. Essen machen statt Knappheit schaffen. Haushalten in einem süd-mexikanischen Dorf“ (Promedia Verlag: Wien 2002) von Martina Kaller-Dietrich thematisiert die auch von der Frauen- und Geschlechterforschung vernachlässigten Zusammenhänge von Frauen und Küchen. Sie verbindet die Diskussion um Haus- bzw. Schattenarbeit mit der Frage nach weiblicher Eigenmacht. Die Autorin begab sich dazu in den Süden Mexikos. Dort erstellte sie mittels oral-history-Methode und Aktionsforschung in den Jahren 1992 bis 1997 Quellenmaterial mit älteren Dorffrauen. Sie unterscheidet drei, einander überlagernde Perspektiven: Die stoffliche, die emotionale und die spirituelle Perspektive, die gleichermaßen den Diskurs ihrer Gesprächspartnerinnen prägen. Im Folgenden geht es um die „emotionale Perspektive“, also die persönlichen Beweggründe rund um das Essenmachen einiger Frauen aus San Pablo Etla, Oaxaca. Und es geht um die Verbindlichkeiten und Verbindungen, die Frauen dabei untereinander schaffen. Einleitend spricht Martina Kaller-Dietrich in diesem Artikel einen der möglichen Gründe an, wieso Themen rund um Küchen und Kochen ein wenig beachtetes Dasein in der öffentlichen Wahrnehmung und im wissenschaftlichen Diskurs fristen.

1 MAUSS, Marcel: Die Gabe. Form und Funktion in archaischen Gesellschaften; Frankfurt am Main 1990 (EA 1925).

2 VERDIER, Yvonne: Drei Frauen. Das Leben auf dem Dorf. Stuttgart (1982); THOMSEN, Patricia J.: Daily Household Life as a Reflection of the Domestic and the Political Economy from the Hestian and Hermean Systems Perspective, in: RICHARZ, Irmitraut (Hg.): Haushalten in Geschichte und Gegenwart; Göttingen (1994), 153–163; WEISMANTEL, Mary J.: Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes. Pennsylvania (1988); Alle Autorinnen in: KALLER-DIETRICH, Martina / SCHWEIGHOFER-BRAUER, Annemarie (Hg.): Frauen kochen. Historisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen. Innsbruck (2001); COUNIHAN, Carole M.: The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning, and Power. New York (1999); GOODY, Jack: Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology. Cambridge (1982); GOODY, Jack: Food and Love. A Cultural History of East and West. London / New York (1998); MURCOTT, Anne: Kochen, Planung und Essen zu Hause: Männer, Frauen und Ernährung, in: Österreichische Zeitschrift für Soziologie 18/4 (1993), 19–28; ADAMS, Carole J.: The Sexual Power of Meat. New York (1990); LENTZ, Carola (Hg.): Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe. Sondernummer Food & Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment 5/1 (1991).

Haushalte sind Elendsviertel unserer Kultur, in denen Frauen zu Tausenden verkommen

Das anthropologische Verständnis der Politischen Ökonomie prägt die sexistischen Vorurteile über die geschlechtsspezifische Rollenzuteilung und die daraus resultierende geschlechtliche Arbeitsteilung. Männern wird die Funktion von Ernährern, zumindest aber Bankiers der Familien zugeschrieben. Diese Vorstellung konnte sich hartnäckig etablieren; besonders was die Mütter und Ehefrauen betrifft, welche die Kinder und Ehemänner versorgen. Eine sogenannte „biosoziale“ Komponente wird ins Spiel gebracht, wenn die Essensherstellung als geschlechtsspezifisches Tätigkeitsfeld ausgewiesen wird. Michael Mitterauer etwa zitiert einen interkulturellen Vergleich, der bestimmte „Aufgaben“ in vorindustriellen, europäischen und außereuropäischen Gesellschaften der Gegenwart ge-

schlechtsspezifisch zuweist. Eine Statistik, erstellt von einer Ethnologen- und Ethnologinnengruppe, in der geschlechtliche Zuordnungen von 50 Arbeitsaufgaben in 185 Gesellschaften der Welt erhoben wurden, zeige angeblich, dass die geschlechtliche Arbeitsteilung „biosozial bedingt“ sei. Jede Gesellschaft, folgert Mitterauer, habe ein existenzielles Interesse daran, dass Frauen während der Schwangerschaft und Stillzeit möglichst wenig gefährdet werden sowie vornehmlich solche Arbeiten verrichteten, die einen engen Kontakt vor allem zu den Kleinkindern erlaubten.³ Wieso allerdings von einer „biologischen“, irgendwie „natürlichen Arbeit“ der Frauen die Rede ist, wird nicht erörtert.⁴

Ein Streifblick in die Geschichte, wie das universale Bild von Familie konstruiert wurde, das die kulturell verschiedenen Verhältnisse und Bindungen von Frauen und Kindern mittels Norm verkehrte, verspricht

Aufschluss: Die Verdammung des Ammenwesens legte im 18. Jahrhundert das Fundament für die moderne Konstruktion der Familie. Als Keimzelle des Staates war die Familie gehalten, dessen Funktionieren zu garantieren.⁵ Der als „natürliche Mutterliebe“ propagierte Zwang, den Kindern ihr „Recht“ auf die Mutterbrust nicht zu verwehren und in der Folge für das Bearbeiten der Nahrungsmittel, welche angeblich die Männer bereit stellen, zuständig zu bleiben, berief sich auf „Naturgesetze“ – biologische Festschreibungen also, wie sie im Tierreich zu beobachten seien.⁶ Es ging darum, die Mütter zu „lehren“, was „Natur“ sei. Genannt wurden „Aufgaben“, die ihrer Naturhaftigkeit wegen den Frauen abverlangt wurden. Besonders das Essenmachen wird in der Folge in eine „biosozial bedingte“ weibliche Schutzzzone verwiesen. Dieses Konstrukt von „Bio“ sollte uns in Erinnerung bleiben, wenn das biologistische Verständnis von einer gleichsam natürlichen Einhegung respektive Einkerkung benannt wird, derer Frauen als Mütter bedürften, um ihre Arbeiten an der „Natur“ verrichten zu können.⁷

Die Frage, was „natürlich“ ist und ob das Bereiten der Speisen den Kontakt zu den Kleinkindern „gewährleistet“, lasse ich dahingestellt. Es zeigt sich allerdings, dass die geschlechtliche Arbeitsteilung rund um das Essenmachen von der sozioökonomischen und politischen Verfasstheit marktindustrieller Gesellschaften nicht zu trennen ist. Denn der Begriff der „Reproduktion“ entsteht und ist verbunden mit dem Kontext der Produktion, als dieser Begriff 1850 ins Zentrum der Politischen Ökonomie rückt. In diesen Jahrzehnten werden zunehmend mehr und mehr Erfordernisse des Lebens in Bedürfnisse nach Waren umgewandelt und alle Güter als Resultat eines als kulturell unvermittelt

(*disembedded*) wahrgenommenen Prozesses angesehen, der ‚Produktion‘ genannt wird.“⁸ Eine als „soziale Reproduktion“ bezeichnete Schattenarbeit bildet erst die Voraussetzung für Produktion. Schattenarbeit aber ist machtlos im Vergleich zur entlohnten Arbeit. Weil die schöpferischen von den erhaltenden Tätigkeiten getrennt werden, finden sich die letzteren ihrer Unproduktivität wegen in den Schatten gedrängt. Derart lässt sich im neuzeitlichen Arbeitsbegriff Eigenmacht rund um das Essen weder vorstellen noch erkennen.

Nicht Eigenmacht, sondern ökonomische Verwertbarkeit bestimmen den Status von Personen. Es geht um ihren ökonomischen Wert, sprich das, was dabei herauskommt, wenn sie ihre Haut zu Markte tragen. Bei dieser Bewertung fallen wesentlich mehr Ausschließungs- als Einschließungsgründe ins Gewicht. Die Unterbewertung des Tätigseins zugunsten genormter Arbeitsleistungen sowie die ungleiche Entlohnung von Arbeitskräften nach sexistischen und rassistischen Mustern ist die Folge. Denn „das Industriesystem kommt nicht ohne Untermenschen aus: ohne seine Juden, Frauen oder Neger“⁹ resümiert Ivan Illich. Parallel zur Ausbildung von reproduktiven Aufgaben und entlohnter Produktion ist der Übergang von vorindustriellen Formen des Tätigseins zur Arbeit, die wiederum nur Erwerbsarbeit meinte, zur Schattenarbeit dabei fast unbemerkt verlaufen.

Ich wähle den Ausdruck „Essen als eigenmächtiges Tätigsein“. Diese Wortwahl erinnert an jene Eigenmacht, die in der Diskussion um Tschaianows These von der erfolgreichen Lebensweise der selbstversorgenden Bäuerinnen auch als „*l'art de la localit *“¹⁰ beschrieben wurde. Eigenmächtiges Tätigsein prägt auch die Lebensorganisation in semiproletarisierten Haushalten, wie sie in San Pablo Etl , Oaxaca, im S den

3 MITTERAUER, Michael: „Als Adam grub und Eva spann ...“ Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung in vorindustrieller Zeit, in: BOLOGNESE-LEUCHTENM LLER, Birgit / MITTERAUER, Michael (Hg.): Frauen-Arbeitswelten. Zur historischen Genese gegenwärtiger Probleme. Beiträge zur Historischen Sozialkunde Beiheft 3; Wien (1993), 21.
4 MURDOCK, George / PROVOST, Caterina: Factors in the Division of Labor by Sex: A Cross-Cultural Analysis, in: Ethnology 12 (1973), 203–225 zitiert nach Mitterauer 1993: 20/21. Das Kochen wird in 117 von 185 Gesellschaften ausschließlich und in 63 Gesellschaften dominant von Frauen verrichtet. Nur in zwei Gesellschaften ist das Kochen eine dominante Arbeit von Männern und wird von beiden Geschlechtern getan.

5 Siehe DONZELOT, Jacques: Die Ordnung der Familie. Frankfurt am Main (1980). Für die Zeit bis zum frühen 17. Jahrhundert stellt MAUSE, Lloyd de (Hg.): Hört ihr die Kinder weinen? Frankfurt am Main (1977) 274 ff eine Tendenz des Weggebens und Abschiebens von Kindern fest. IMHOF, Arthur E.: Die verlorenen Welten. Alltagsbewältigung durch unsere Vorfahren – und weshalb wir uns heute so schwer damit tun ...; München (1984), 111 ff bemerkt, dass lediglich dort, wo es in den Unterschichten mit der Arbeit der Mutter vereinbar und kostengünstiger war, man regional und vereinzelt aus den vorhandenen Dokumenten auf sehr lange Stillzeiten, von z.T. mehreren Jahren in Norddeutschland, schließen kann.

6 Siehe BADINTER, Elisabeth: Die Mutterliebe. Geschichte eines Gefühls vom 17. Jahrhundert bis heute. München 1984.

7 MEIER-SEETAHLER, Carola: Ursprünge und Befreiungen. Die sexistischen Wurzeln der Kultur. Frankfurt am Main (1992), 118 zitiert aus einer populärwissenschaftlichen Darstellung (TIME LIFE (Hg.): Bild der Völker, Bd 2, 94), zu welch grotesken Schlüssen ein solches Vorverständnis gelangen kann: „Die Arbeitsteilung in der Gemeinde ist starr. Die Frauen kochen, stellen Töpferwaren her, färben und spinnen Wolllasern. Den Männern bleiben die anstrengenden Arbeiten, sie weben und flechten Körbe.“

8 DUDEN, Barbara: Geschichte unter der Haut. Ein Eisenacher Arzt und seine Patientinnen um 1730. Stuttgart (21991), 43.

9 ILLICH, Ivan: Vom Recht auf Gemeinheit. Reinbek bei Hamburg (1982), 75.

10 Ausführlicher dazu siehe VAN DER PLOEG, Jan Douwe: Sistemas de conocimiento, met fora y campo de interacci n: el caso del cultivo de la patata en el altiplano peruano [1989], in: VIOLA, Andreu (Hg.): Antropolog a del desarrollo. Teor as y estudios etnogr ficos en Am rica Latina. Barcelona (2000), 359–383.

Mexikos überwiegend anzutreffen sind. Tätigsein ist das, „was Menschen in Gemeinschaften aus sich heraus, an sich selbst und auf ihre Weise tun.“¹¹ Diese Definition von Marianne Gronemeyer ist allgemein genug, um klarzustellen, dass Tätigsein nicht auf ein endgültiges Ergebnis, ein abgeschlossenes Werk gerichtet ist. Darin unterscheidet es sich grundsätzlich vom Verständnis von Arbeit, das die Politische Ökonomie geprägt hat. Am Ende von Arbeit steht ein Ergebnis. Das Tätigsein hingegen endet nie. Tätigsein beschreibt das umfassende, nie enden wollende, von Vergänglichkeit begleitete Tun.¹²

Wenn es um die emotionale Perspektive auf das Essenmachen, präzise das „Essen als eigenmächtiges Tätigsein“ geht, muss klar festgehalten werden, dass Tätigsein keine wie immer definierte „natürliche Aufgabe“ darstellt. Eine eigentümliche Vermengung von Emotionen und materiellen Interessen erklärte nämlich die Hausarbeit und damit auch das Essenmachen zum Liebesdienst von Frauen an ihren Männern und Familien. Dies präzisieren Barbara Duden und Gisela Bock in ihrem mittlerweile klassischen Aufsatz „Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit“.¹³ Die Selbstverständlichkeit, mit der seit dem 19. Jahrhundert eine Trennung in entlohnte Erwerbsarbeit und unentlohnte Hausarbeit nicht nur den Alltag in Industriegesellschaften, sondern auch das moderne Verständnis für die geschlechtliche Arbeitsteilung überhaupt prägt, wird von den Autorinnen in den historischen Kontext der Entwicklung der bürgerlichen Gesellschaft seit dem 18. Jahrhundert gestellt. Lohnarbeit und Haus- beziehungsweise Schattenarbeit sind historisch parallel entstanden. Lohnarbeit kommt aber nicht ohne ihr Pendant, die Schattenarbeit, aus. Beide Formen der Arbeit entfremden gleichermaßen.

In den modernen „marktindustriellen Gesellschaften“ wird komplexeres Haushalten in gegenseitige Unterhaltstätigkeit transformiert. Dies stellt die Grundlage für die Ziele und Tatsachen der universalen Produktion dar.¹⁴ Folglich wurden die sogenannten Familienerhalter zur Lohnarbeit gezwungen und „ihre“ weiblichen Angehörigen zur unbezahlten Heimarbeit zwecks Aufbesserung der vom Lohn erstandenen Lebensmittel. Über diese erfolgreiche Verschränkung von Zielsetzungen, Tatsachen und Zwängen entstanden Normen wie „(...) die heterosexuelle Wirtschaftspaarung der Kleinfamilie (...). Die Familie des Arbeiters (...) besteht aus Mann und Frau, auf deren Zusammenarbeit die Gesellschaft letztlich ruht. Diese Wirtschaftspaarung fesselt die *femina domestica* je an einen *vir laborans* in der Versklavung sich ergänzender Ohnmacht.“¹⁵

Nicht selten begehrte die Industrie aber auch die billigere Arbeitskraft von Frauen. Das Schlagwort „Food into freezer, women into factories“¹⁶ begleitete die „große Transformation“. Es bereitete der industriellen Erzeugung konservierter Fertignahrung den Weg. Im 20. Jahrhundert stellte diese Entwicklung für moderne Auch-Haus-Frauen die Loslösung der aufwendigen Küchenarbeit von der Gatten- und Kinderliebe in Aussicht. Auch die sozialistischen Feministinnen der ersten Frauenbewegung argumentierten in diesem Sinn, zumal „(...) allgemein die Frauenemanzipation, nicht zuletzt als Ergebnis der Befreiung von Hausarbeit“¹⁷ gesehen wurde. In ihrer Euphorie übersahen sie allerdings, dass die Möglichkeiten „technischer Verbesserungen“ in der häuslichen Arbeitsorganisation den Frauen nicht ein Mehr an Eigenmacht brachte, sondern lediglich ihre Zeiteinteilung beziehungsweise persönliche Verfügbarkeit den industriellen Produktionsbedingungen angepasst wurde.

11 GRONEMEYER, Marianne: Das Leben als letzte Gelegenheit. Sicherheitsbedürfnisse und Zeitknappheit. Darmstadt (21996), 54.

12 „Den reflexiven Tätigkeiten fehlt der Geringfügigkeit, der es fertig bringt, dass aus dem Tun Tat-Sachen entstehen“, formuliert Gronemeyer ¹²1996, 55.

13 BOCK, Gisela / DUDEN, Barbara: Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus, in: Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen. Berlin (1977) 118–199.

14 POLANYI, Karl: The Great Transformation: Politische und ökonomische Ursprünge von Gesellschaften und Wirtschaftssystemen; Frankfurt am Main (1995) [EA 1944].

15 ILLICH, Ivan: Vom Recht auf Gemeinschaft. Reinbek bei Hamburg (1982), 90.

16 GOODMAN, David / REDCLIFT, Michael: Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture. New York (1991), 1–46.

17 BRAUN, Lily: Frauenarbeit und Hauswirtschaft: Berlin (1901), 322 zitiert nach SCHMIDT-WALDHERR, Hiltraud: Emanzipation durch Küchenreform, in: L'Homme. Zeitschrift für Feministische Geschichtswissenschaft 2/1 (1991), 61.

Sozialwissenschaftlerinnen stellen in den 1980er Jahren ernüchert fest: „*The only true liberation from housework comes when someone else does the work*“¹⁸, denn „(...) *improving working conditions in the home is the opposite of freeing women for other tasks*.“¹⁹ Die US-amerikanische Soziologin Christine Bose unterscheidet²⁰ drei Typen von modernen Haushaltstechnologien: 1. *utilities*: Fließend Wasser, Elektrizität, Gas, Kanalanschluss und Müllentsorgung; 2. *appliances*: Geräte oder Maschinen, welche die Hausarbeit erledigen, zum Beispiel Waschmaschinen, Geschirrspülmaschinen etc.; 3. *commodities*: Gebrauchsgüter, vorrangig also vorfabrizierte Speisen oder Fertignahrung. Wenngleich der Einsatz der *utilities* die größte Zeitersparnis für die Hausfrau bringt, fällt auf, dass diese Zeit eher für andere Haushaltstätigkeiten genutzt wurde. Tatsächlich hat die Frau nicht mehr Zeit, sondern ihr Tagesablauf unterliegt betriebswirtschaftlichen Kriterien und steht folglich unter einem effektiven Zeitmanagement. Dabei kommt es lediglich zu Verschiebungen in den Anteilen von Hausarbeit und nicht zu einer Verringerung derselben: Für die USA stellt die Autorin fest, dass der zeitliche Aufwand für Kinderbetreuung, Einkaufen und allgemeines Haushaltsmanagement zugenommen habe, während die Zeit fürs Kochen eingeschränkt wurde. Was die elektronischen Haushaltsgeräte betrifft, die auch in ihrer symbolischen Bedeutung beachtenswert sind, sieht Bose einen Schub hin zur Privatisierung weiblicher Arbeit, indem sie aus dem ursprünglich gemeinschaftlichen Kontext gelöst und fest im Haushalt angesiedelt wurde. Neue Haushaltstechniken haben dazu gedient, „(...) *to reinforce the home system, keeping women marginal to the larger society*.“²¹ Es bleibt unbestritten, dass hier neue Standards in der Hausarbeit wie Sauberkeit und

Effizienz geschaffen worden sind. Doch trugen sie auch dazu bei, die Hausarbeit innerhalb der Familien und der Gesellschaft anders zu verteilen? Die Akquisition besonders von Haushaltsgeräten aber auch von Fertignahrung zwingt Frauen verstärkt in die außerhäusliche Erwerbsarbeit, weil deren Anschaffung mit relativ höheren Kosten verbunden ist, als wenn Hausfrauen diese Arbeiten unentlohnt verrichten.

Mit Goodman und Redclift lässt sich zusammenfassen: Hausarbeit und besonders die Essenszubereitung ist im Zuge der „großen Transformation“ individuell und physisch zwar eine leichtere Arbeit geworden als sie es vor allem für Bäuerinnen und Arbeiterfrauen in den Jahrzehnten davor war. Aber sie ruht nach wie vor auf den Schultern der ebenfalls außerhäuslich erwerbstätigen Frauen. Frauen aller sozialen Schichten werden heute noch immer jener ideologischen Manipulation ausgesetzt, welche die Zuständigkeit von Frauen für Hausarbeit nicht aufgibt.²² Insofern ist der systematische Blick auf die emotionale Perspektive des Essens ein Wagnis, das ich im Folgenden trotzdem versuchen will.

Familientischdyl oder Eigenmacht der Frauen?

Die emotionale Perspektive des Essens verbindet sich wohl am stärksten mit den trügerischen Bildern vom Familientischdyl und der angeblich lebenslangen Sorgepflicht der Mütter gegenüber ihren Nachkommen, aber auch gegenüber dem Ehemann. Für die Kinder, den Mann und das Vieh zu sorgen wird auch in San Pablo Etla immer öfter als eine Pflicht der Mütter definiert, die sie selbstlos zu erbringen bereit sein müssen. Jüngere Frauen identifizieren sich heute stärker denn je mit jenem Mutterbild, in dem sich die Frau für ihre Familie unbeob-

18 BOSE, C.: Technology and Changes in the Division of Labour in the American Home, in: WHITELEGG, E. et al. (Hg.): *The Changing Experience of Women*. Oxford (1982), 234 zitiert nach GOODMAN, David / REDCLIFT, Michael: *Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture*. New York (1991), 17.

19 GOODMAN, David / REDCLIFT, Michael: *Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture*. New York (1991), 18.

20 Die Unterscheidung übernimmt Bose von HARTMANN, H.: *Capitalism and Women's Work in the Home 1900–1930*. Ph. Dissertation, Yale University (1974).

21 GOODMAN, David / REDCLIFT, Michael: *Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture*. New York (1991), 19.

22 GOODMAN, David / REDCLIFT, Michael: *Refashioning Nature. Food, Ecology, and Culture*. New York (1991), 23 und FRIEDRICH, Petra / STEINRÜCKE, Margareta: *Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum*, in: DÖLLING, Irene / KRAIS, Renate (Hg.): *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis*. Frankfurt am Main 1997: 231–255.

23 Siehe dazu die Doktorarbeit von SAULT, Nicole: ZAPOTEC Godmothers: The Centrality of Women for Compadrazgo Groups in a Village of Oaxaca, Mexico (= Ph.d. dissertation, University of California, Los Angeles 1985).

24 OFELIA 25.02.1997 1/A: „Tenía diez, pero sólo logré seis.“

25 „Susto“ ist eine Krankheitsbezeichnung, die auch „mal aire“, „pérdida de la sombra“ oder „pérdida del tonal“ genannt wird. Kollegen vom Instituto Nacional de Nutrición in Puebla fassten die aus Interviews in indigenen Gemeinden der Zone hervorgegangenen Erklärungen wie folgt zusammen: „... es una enfermedad debilitante que tiene su origen en los efectos que ejercen las fuerzas del agua, la tierra, el fuego y los de talokes junto con los tepeuas o dueños de los montes, son capaces de llevar el tonalli del enfermo a sitios lejanos, atrevesando ríos y cavernas. Un aspecto, por demás interesante, es que el diagnóstico frecuentemente se verifica durante el sueño, el curandero-rezandero intenta la búsqueda del tonalli en lugares sobrenaturales, y cuando lo encuentra, la persona se ve triste, sentada en algún lugar cerca del agua o del fuego, según sea la causa del mal.“ (CIFUENTES, Enrique / SALAZAR, Hermelindo / SALAZAR, Eleuterio: Etnomedicina en la sierra Norte de Puebla. Onirromancia y plegarias para la recuperación del tonalli, in: América Indígena 49/4 (1989), 677). Diese Definitionen enthalten auch jene Angaben, die mir in Oaxaca als Erklärung für *susto* angeboten wurden. Darüber hinaus unterschied der Heiler Joaquín Cortéz, mein Hauptinformant aus Tlaxiaco, Oaxaca, zwischen dem leichter heilbaren Krankheitsbild des *susto* und dem schwereren Fall von *espanto*. Unabhängig vom Grad der Erkrankung findet die betroffene Person mit Hilfe der Heilerin oder des Heilers ihr *tonal*, beziehungsweise die Seele wieder. Damit nähert sich diese Person wieder einem idealen, im Gleichgewicht der kosmischen und irdischen Kräfte stehenden Verhältnis zu sich an, das sich in seiner physischen Arbeit an der Natur orientiert. „Limpiezas“ sind rituelle Reinigungen und gehören zu den wichtigsten Heilmethoden im Krankheitsfall. Sie werden als Hausmittel genauso verwendet wie von Heilerinnen durchgeführt.

achtet von den Mitgliedern einer möglichen, größeren Versorgungsgemeinschaft aufopfert und dies auch für ihre Pflicht hält.

Die älteren Frauen hingegen sprechen davon, dass sie nicht immer alle ihre Kinder ausreichend versorgen konnten. Sie betonen, wie unerlässlich in solchen Fällen die gegenseitigen Verpflichtungen der Frauen im Dorf waren. Die wichtigste Beziehung, die eine Frau im Dorf neben den innerfamiliären Beziehungen pflegt, ist jene zu ihrer *comadre*. *Comadres* verpflichten einander zu gegenseitigen Hilfsleistungen und finanziellen Unterstützungen, wenn *compromisos* (= soziale Verpflichtungen) auszurichten sind, die im Zusammenhang mit der Familie stehen (z. B. Taufe, fünfzehnter Geburtstag einer Tochter oder Hochzeit eines der Kinder, Begräbnisse und ähnliches). *Comadres* sind in einem engeren Sinn Patinnen, nur gilt die reziproke Beziehung zwischen den erwachsenen Frauen und nicht zwischen Patin und Patenkind. Zu betonen ist auch, dass *comadres* eine wechselseitige Verpflichtung eingehen, die nach dem System der *guetza* auch untereinander „ausgeglichen“ wird. Eine andere Form, eine *comadre* zu werden, besteht darin, eine Art Wahl-*Comadrazgo* einzugehen, wie dies unter Männern auf der öffentlich-politischen Ebene üblich ist. Wenn zwei Frauen sich entschließen *comadres* zu werden, dann tun sie dies weniger in einem politischen, denn im existentiellen Sinne.²³

Doña Ofelia hatte zehn Kinder geboren, aber nur sechs sind durchgekommen. Sie wählt, als spräche sie über ihre Kleintiere, die Bezeichnung „durchbringen“, *lograr*²⁴, und erläutert, dass sie in der Lage sei, sehr wohl für andere Menschen zu sorgen. Auch könnte sie mit dem Zubereiten von Speisen heilen: „Als wir unsere Kinder kriegten, folgten wir dem, was wir wussten. Da gab es

die Hausmittel und viele Frauen führten *limpiezas* durch, um die Kinder vom *susto* zu heilen.²⁵ Wir wussten auch, was wir nicht zu essen geben dürfen, wenn das Kind fiebert oder Durchfall hat. Bei Durchfall ist der Körper kalt, weshalb das Kind nur warme Speisen bekommen darf. Zum Beispiel *totopos* und eine Hühnersuppe – es muss ein Huhn und darf kein Hahn sein, denn eine Suppe vom Hahn wäre kalt. Wir wussten genau, was wir aßen. Wir bekamen nur Sachen aus der *comunidad*“, lokale Zutaten also. „Wir haben den *nopal*, die Bohnen, die Grünen Bohnen, Radieschen, Koriander, Wildgemüse – das alles haben wir zu Hause. Es gibt aber auch Kartoffel, Sau- und Feuerbohnen (*habas*), *chilacayotes*, Kürbisse und Kürbiskerne. Also unter all diesen Pflanzen, dem Gemüse und bei den anderen Pflanzen gibt es welche, die sind heiß und solche, die kalt sind. Gemüse und Früchte sind heiß, kalt oder warm. Wir haben zwei Arten von Kürbissen. Einer ist der *chilacayote*, der ist groß und hat schwarze und weiße Kerne, der ist kalt; es gibt einen anderen, der ist gelb und etwas kleiner und hat größere Kerne, der heißt nur *calabaza* und dieser Kürbis ist heiß. So unterscheiden wir die Pflanzen – ein Radieschen zum Beispiel ist heiß, genauso wie der Koriander, obwohl das Radieschen in der Erde wächst. Es ist heiß, wegen seiner roten Farbe.“²⁶ In unserem Gespräch brachte Doña Ofelia ihr Wissen um die Lebensmittel, deren Qualität und Zubereitung stets in Verbindung mit diversen Familiengeschichten und anderen Personen, die sie heilen konnte oder die ohne ihre Anwendungen womöglich erkrankt wären.

Doña Ofelia residiert in ihrer Küche. Das ist ein relativ großes Haus aus Lehm mit einer offenen Feuerstelle auf ebener Erde. Sie kniet vor dem Feuer auf einer Strohmatte. An



Abbildung 1: Doña Ofelia

die Wand gelehnt stehen große unglasierte Töpfe aus Keramik. Davor türmen sich tönernerne Suppenschüsselchen, kleinere Töpfe und eine Metallpfanne. Doña Ofelia besitzt auch verschieden große, leicht konkave Tonplatten, *comales*, die zum Rösten der Speisezutaten, aber besonders als Backbleche für das Backen von Maisfladen, *tortilla*, über Strohfeuer Verwendung finden. Der Maisvorrat und die Bohnen stehen in Säcken und Schachteln aus Karton auf niedrigen Bänken aus Holz. Viele kleine Stühle stapeln sich in einer anderen Ecke. Das von Ruß geschwärzte Küchengebäude befindet sich von der Straße aus gesehen hinter dem gemauerten Haus, das ihr Mann vor schon bald dreißig Jahren errichtet hatte. Das gemauerte Haus, das aus einem großen Raum besteht, an dessen Wänden viele Stühle stehen, dient der Repräsentation bei offiziellen Anlässen – die Familie zieht es vor, in den beiden an die Küche angebauten Einzimmerhäuschen zu wohnen. Doña Ofelia ist meist im Hof vor oder in der Küche zu finden. Sie erklärt selbstverständlich,

dass ihre Feuerstelle nicht nur das Herz des Hauses bilde, sondern dass alle Familienmitglieder – ob jung oder alt, ob entfernte oder engere Verwandte – gerne bei ihr vorbeischauen würden.

„Ich weiß alles, was in den Familien und im Dorf vor sich geht“, meint die betagte Großmutter, „denn alle kommen sie zu mir hierher in die Küche und erzählen. Gelegentlich schauen auch meine Töchter oder meine *comadres* vorbei. Sie schauen einfach bei mir herein, wir trinken etwas gemeinsam und reden über alles Wichtige in der Familie. Dann fragt mich eine *comadre* nach einem Mittel gegen die Traurigkeit. Es gibt Kräuter, die sammle ich nur in der Nacht, die helfen für die kleineren Sachen. Ich bereite sie vorsichtig zu und gebe den Betreffenden davon zu essen oder zu trinken. Oft geht es ihnen dann auch gleich wieder besser.“²⁷

Doña Ofelia erfährt sich in ihrer Rolle als Heilerin und als Zentrum des familiären und dörflichen Geschehens. Die Leute im Dorf sagen, dass sie eine weise Frau sei, die mit

26 OFELIA 25.02.1997 2/A: „Al tener a los niños chicos todavía usabamos todo lo que se sabía, [había] los remedios caseros y muchas eran las mujeres que sabían de la limpiezas para curar a los niños que tenía susto. También se sabía que cosa dar cuando uno tenía fiebre od diarea. Con la diarea el cuerpo está frío, entonces a la persona le damos solo comida caliente: totopes y und caldo de pollo; tiene que ser de gallina, porque del gallo el caldo sale frío. Sabíamos lo que comiamos, pura [cosas] de la comunidad comiamos. Tenemos nopalitos, frijoles, ejotes, rábanos, cilantro, quelites – todo eso tenemos aquí en casa. Tambien hay papas y habas, y chilacayotes, calabazas y pepitas de calabaza tostados. Pues entre todas estas plantas, las verduras y las otras, hay algunas pues, estas son calientes otras frias. Tenemos dos tipos de calabazita: una es el chilacayote, es grande y tiene pepitas negras y blancas, esta clabaza es fría. Y hay otra de color amarillo y es un pocito más pequeña que la otra pero tiene las pepitas más grandes, esta se llama calabaza y es caliente. Así no más les reconocemoas sus difernecias a las plantas. Un rábano es caliente igual que el cilantro, no importa que el rábano crece bajo la tierra, aún es caliente por su color, es colorado pues.“

27 OFELIA 25.02.1997 2/B: „Yo sé todo lo que pasa en las familias y en el pueblo. Es que todo el mundo pasa por mi casa, viene aquí a la cocina, y me cuentan. De pronto pasa una hija mía de por aquí y viene a visitarme una comadre. Pasan por aquí, tomamos algo juntas y hablamos sobre las cosas más importantes en la familia.“

De pronto una comadre me pide un remedio contra la tristeza. Hay yerbas que yo recojo por la noche, estás sirven para asuntos pequeños. Las preparo con mucho cuidado y luego, se las doy a los afectados. En muchos casos se componían de inmediato.“

28 OFELIA 25.02.1997 2/B: „Es muy importante que las personas que vienen a buscar me, no me transmiten sus mal estares. Pues, se les doy su propio tazón y comiendo, no se les permito, pasar con su tortilla a mis ollas. Pues, de tal manera aseguro que nada de la tristeza se quedara aquí en mi casa.“

29 OFELIA 25.02.1997 2/B: „Las curanderas son mucho mejores para las enfermedades verdaderas, yo tan solo puedo ayudar a componer la temperatura del cuerpo y del alma, para así curar la tristeza de una persona. Tampoco me pongo a rezar como lo hacen las curanderas, sino con un poquito de yerbas les ayudo y se les preparo un buen guiso a la gente, vienen a comer a mi casa.“

30 Es handelt sich bei jenen Sekten, die heute allorts in Lateinamerika massiv missionieren, um die sogenannte „Pfingstkirche“. Neben einer durchwegs individualistischen Heilslehre predigen sie eine „Theologie des Wohlstands“ und drücken damit den Traum der Masse vom großen Geld aus. Falls dieses Ziel nicht vollständig erreicht wird, würden die Anhänger am Ende zu den Siegern gehören. Die gegenseitigen Verpflichtungen auf der Ebene der Dorfgemeinschaft würden dies lediglich verhindern. Siehe dazu CORTEN, André: Seelenheil und Wohlstand. Die Pfingstkirche in Afrika und Lateinamerika, in: *Le Monde Diplomatique* (dt. Ausgabe) Dezember (2001), 21.

31 OFELIA 25.02.1997 3/B: „Estas nuevas costumbres llegaron al pueblo con las sectas (evangelistas). Esta gente, que viene de afuera con sus ideas raras, y dicen que uno pueda encontrar la salvación sin la comunidad, solo, sin que nadie le acompañe en sus deseos. También dicen que fuera mejor quedarse en casa y no participar en las fiestas del pueblo. Pues esta gente no tienen ni idea, porque no saben que es muy importante la participación en las fiestas. Es importante que los hombres tomaron juntos. Es que así se alivian del mal aire. Pero uno solo, pues no pasa así. Necesitamos de los demás. Estas mujercitas jóvenes que viven solas con sus hijos en estas casas nuevas de concreto, con sus puertas de metal, encierran a su corazonsito, y es por eso que se enferman. Cuando luego aquí vienen a mi casa, y comen algo rico, me doy cuenta que tienen mucho hambre, muchas ganas de comer, de tragar amor, un amor que tan solo se nos podemos brindar aquí en el pueblo. Por mi lado, veo a mi tarea de aquí en adelante en brindar este amor, y por eso preparo la comida. Pues, si uno no come bien, está solo y está perdido.“

32 OFELIA 25.02.1997 2/A: „Estan solas, estas mujercitas, y sufren, y se enferman pues.“

ihren Speisen und Getränken die Seelen zu heilen verstünde. Als ich meine Absicht im Dorf ankündigte, mit Frauen über das Essen sprechen zu wollen, wurde mir immer wieder Doña Ofelia genannt, die ihre Küche nur zum Sammeln von Kräutern verlässt und die beste Köchin im Dorf sei, weil sie mit ihren Gerichten die Seelen zu heilen vermöge. Darin zeige sich die hohe Kunst dieser weisen Frau, wurde mir versichert. Doña Ofelia ist sich ihrer Sonderstellung unter den Nachbarn und in der Dorfgemeinschaft bewusst und genießt sie sichtlich. Sie spricht aber auch von ihren Grenzen:

„Es ist wichtig, dass die, die kommen, um von ihren seelischen Schmerzen erleichtert zu werden, diese nicht auf mich übertragen. Sie kriegen ihr Schüsselchen mit Essen und dürfen mit ihrem Maisfladen oder ihren Fingern auf keinen Fall in meine Töpfe hinein langen. Das bringt Unglück“²⁸, erläutert Doña Ofelia. Als ich sie einmal fragte, ob sie sich selbst als *curandera*, als Heilerin, einstufen würde, verneinte sie entschieden und beteuerte: „Die Heilerinnen sind für die echten Krankheiten viel besser, ich kann nur helfen, die Seele und die Temperatur im Körper wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Ich bete auch nicht wie die Heilerinnen, ich mache auch schon mal einen Kräuterauszug und ich koche für die Menschen.“²⁹

Doña Ofelia macht, wenn es um ihre Seelenheilerkünste geht, keinen Unterschied zwischen den engeren Familienmitgliedern und den Personen, die von außen kommen. Sie meint, dass sie es sich gar nicht aussuchen könne, wer zu ihr käme und kritisiert ausdrücklich die jüngeren Frauen im Dorf, die glaubten, es genüge, nur für die eigene Familie da zu sein. „Diese neuen Sitten“ klagt Doña Ofelia an, „die sind mit den

Sekten³⁰ ins Dorf gekommen. Diese Leute, die mit ihren Ideen von außen kommen, sagen, dass jeder für sich alleine sein Heil finden könne, und dass es besser sei, zu Hause zu bleiben und nicht an den Dorffesten teilzunehmen. Diese Leute haben keine Ahnung, wie wichtig es ist, gemeinsam zu feiern und sich auch gemeinsam zu betrinken, wie das die Männer immer tun. Irgendwo muss die „*mal aire*“, müssen die schlechten Energien hin, und da brauchen wir die anderen Leute. Diese jungen Frauen, die nur noch mit ihren Kindern und zu Hause, womöglich in einem Zementhaus hinter einer verschlossenen Metalltür leben, die sperren auch ihre Gefühle ein, und deshalb sind sie oft so krank. Wenn sie dann zu mir kommen, in meiner Küche sitzen und etwas Gutes zu essen kriegen, merke ich, wie hungrig sie sind nach der Zuneigung, die wir uns geben können. Ich sehe meine Aufgabe für die Jahre, die ich noch zu leben haben werde, darin, diese Zuneigung zu verbreiten und deshalb koche ich. Denn, wer nicht gut isst und alleine ist, der ist verlorren.“³¹

Doña Ofelia spricht von ihren Möglichkeiten und Fähigkeiten durch das Bereiten von Speisen und von besonderen Kräuterauszügen, die Menschen seelisch wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Sie betont, wie wichtig die Gemeinschaft ist und, dass die Zugehörigkeit zu dieser Gemeinschaft immer wieder aufs Neue hergestellt werden muss. Dazu dient das Essenmachen, das in ihrem Falle die familiären Bande weit überschreitet. Sie verschließt sich auch nicht gegenüber den jüngeren Frauen, die sich aus religiösen und/oder ideologischen Gründen zu leicht in die alleinige Abhängigkeit ihrer Ehemänner begeben, was ihren Handlungsspielraum auf den eigenen Haushalt beschränkt. Die Einsamkeit mache diese Frauen krank³²,

meinte Doña Ofelia einmal und betonte stets, welche großen Sorgen sie sich deshalb um die jungen Familien im Dorf mache. Dies erinnert uns daran, dass Essen Zugehörigkeit ausdrückt und Möglichkeiten erschließt, sich in und an die Gemeinschaft zu binden.

Aus der emotionalen Perspektive des Essens als eigenmächtiges Tätigsein wird der soziale Zusammenhang rund um das Essen sichtbar. Dieser Zusammenhang macht die Versorgungsgemeinschaften aus. Das Prinzip der Reziprozität, also das Teilgeben und Teilnehmen der Personen tritt in den Vordergrund. Es zeigt sich in den vielfältigen Formen der Mahlgemeinschaften. Das in Gemeinschaft Aufeinander-Angewiesen-Sein prägt aber auch das Mit-Gefühl mit dem Erdentsprossen, den Pflanzen und Tieren und der Erde selbst, die mit dem Essen in Verbindung gehalten werden.

Macht über das Leibinnere

Meine Gesprächspartnerinnen in San Pablo Etla verstehen unter Zuneigung die Verpflichtung, in und für die Versorgungsgemeinschaft mit ihrem speziellen Wissen da zu sein. Ferner geht es um die Weitergabe des eigenen Wissens an die nächste Generation der Töchter oder auch Schwiegertöchter und Enkelinnen. Dieser Anspruch wurde von allen meinen Gesprächspartnerinnen im Dorf in der einen oder anderen Weise betont, wenngleich die Wissensvermittlung nicht überall so reibungslos verlief wie bei Doña Crescencia.

Doña Crescencia sitzt auf einem kleinen Hocker. Gerade hat sie das Feuer entfacht. Es ist später Nachmittag und für das Abendessen sind noch *tortillas* vom morgendlichen Backen übrig. Diese wird sie am *comal* aufwärmen. Eine Sauce aus grünen Tomaten, kleinen Zwiebeln und

Salz bereitet sie frisch zu, während ich ihr gegenüber Platz genommen und das Tonbandgerät eingeschaltet habe. Nach verschiedenen Treffen und vielen Gesprächen, die wir geführt hatten, wird sie heute auf Tonband sprechen. Auf die Frage, wieso sie das täte, antwortet Doña Crescencia wie die meisten Gesprächspartnerinnen, dass sie mir „helfen“ wolle.³³

Doña Crescencia lenkte das Gespräch in Richtungen, die mir schon aus anderen Begegnungen bekannt waren: Es ging um die Zubereitung von Gerichten, die lange Geschichte darüber, wie sie von ihrer Mutter gelernt hatte, den Maisteig (*nixtamal*) auf einer porösen Basaltplatte, dem *metate*, mit Hilfe eines handlichen Steinzylinders, dem *metrapil*, zu mahlen. Sie betont, wie anstrengend dies gewesen sei. Heute ginge man zum *molino*, der elektrischen Maismühle, und brauche nicht mehr so früh aufzustehen und auch nicht so hart zu arbeiten: „Als ich klein war, mussten wir morgens aus dem Mais *nixtamal* machen. Meine Mutter hat mich sehr früh geweckt, um drei oder vier Uhr, damit ich den *nixtamal* mache. Wir hatten als Kinder kleine *metates*. Wir lernten von Anfang an, mit unseren Mahlsteinen sorgsam umzugehen, das heißt, die *mano*, die Hand des *metate* (= der handliche Steinzylinder), muss immer gerade auf den Mahlstein abgelegt werden, sonst kommen die Kräfte im Haus und bei den Menschen über Kreuz. So etwas kann sich auf Dauer schlimmer auswirken als *brujería*, die schwarze Hexerei. Denn, wenn die *mano* quer liegt, werden auch die Kinder quer im Mutterleib zu liegen kommen oder die Eier in den Hühnern verquer stecken und dann stirbt das Huhn.“³⁴ Als Doña Crescencia bemerkte, dass ich besonders aufmerksam wurde, als sie mir den richtigen Umgang mit den Küchengeräten erläuterte,

33 In solchen Situationen kam ich mir immer vor wie jene Grundschülerinnen der Sekundarstufe, die gelegentlich mit Fragebögen ausgestattet Umfragen, *encuestas*, im Dorf machten. Denen hilft man eben!

34 CRESCENCIA 12.02.1997 1/A: „Cuando era chiquita el maíz se tenía que maltajar, mi mamá me despertó bien temprano para maltajar el nixtama, y me levanté a las tres o cuatro. Maltajábamos el maíz para el nixtamal. De niñas nos han dado metates pequeños. Desde siempre nos enseñaron cómo usar lo, la mano se colca así [en posición paralela con el metate M. K-D]. Si no lo haces así las energías de la casa se crucen con las de la gente. Eso, a lo largo es peor que la brujería. Es que al colocar la mano al revés, los niños en el vientre se ponen al revés, y los huevos de las gallinas ni salen por lo mismo, y así pues la gallina muere.“

35 CRESCENCIA 12.02.1997 2/A: „Preparamos las tortillas en el comal, mientras la mamá las echó en las manos. A veces una tortilla se quemó, cuando se paró en la lumbre, estas tortillas siempre comíamos rápido porque no queríamos que alguien nos diga que niñas que ni valen. Mi mamá se hizo la tonta, y la tortilla desapareció en la boca de una de nosotras cuatro [hermanas]. En eso siempre nos apoyamos, cuando tenemos que echar tortillas para una fiesta, o nos juntamos con las comadres para preparar la comida. Sabemos bien, que la tortilla al voltearla dos veces, está lista, y así sale perfecto. El lado que acaba de estar sobre el comal es el lado que da con la servita, así la tortilla se conserva bien calentita. Ya te lo enseñé. ¿A caso o notaste que al quemarte los dedos, sentías un calor fuerte por todo el cuerpo?“

36 CRESCENCIA 12.02.1997 2/A: „A lo mejor tenías ganas de comer o tenías ganas por tu marido. Pues, es lo mismo, pero solo nosotras las mujeres sabemos cómo hacer sentir el hambre por otra persona. Seguro, tú lo sabes.“

37 CRESCENCIA 12.02.1997 1/B: „Sabes, lo importante son las charlas que una muchacha tiene con su mamá, con la abuela y con la suegra, charlas que se dan cuando maltajamos el nixtamal. Hay casas donde dejaron de preparar el nixtamal y tampoco echan tortillas, las compran hechas, entonces ahí ya no se dan las charlas, ya no hay de estas cosas que a nosotros nos gustan.“

Cuando me casé mi suegra tenía la casa y ahí estaba la cocina. Yo tenía un cuarto de cocina que ni era cuarto, tenía un techo de paja para proteger el fogón. En aquel entonces mi suegra preparaba la comida, ella nos daba de comer. Ella maltajaba el maíz y preparó el almuerzo. Cuando yo maltajaba, ella hizo de comer. Así, una vez le tocó a ella, la otra vez me tocó a mí. Era un buen arreglo para ella y para mí. Ella, en aquel entonces criaba animales y tenía a sus borregitos. Con ellos se fue al monte, y yo me hice cargo de los frijoles, preparé frijol molido o algo semejante, y cuando ella llegó por la tarde me pidió su almuerzo a mí.“

sprang sie auf und zeigte mir genau, wie und worum es dabei ginge, indem sie den *metrapil* einmal längs der Mahlplatte und einmal quer dazu auflegte.

Auch was das Backen der *tortillas* anbelangt, sind genaue Verhaltensregeln üblich: „Wir backten die *tortillas* auf dem *comal*, während unsere Mutter sie aus der Hand formte. Wenn eine *tortilla* leicht anbrannte, was nicht geschehen soll, aßen wir sie gleich, denn wir wollten nicht dastehen wie ungeschickte Mädchen. Meine Mutter tat meistens so, als hätte sie gar nicht bemerkt, wenn eine *tortilla* im Mund einer von uns vier Schwestern verschwand. Dabei halten wir immer zusammen, auch wenn wir für ein Dorffest oder sonst zusammen mit den *comadres* kochen. Wir wissen alle, dass die *tortilla* nur zwei Mal gewendet wird und dass sie trotzdem perfekt durchgebacken sein muss. Mit der Seite, die zuletzt auf dem *comal* zu liegen gekommen ist, legen wir sie auf die Stoffserviette, damit sie warm bleiben. Das hab' ich dir ja schon oft gezeigt. Hast du nicht gemerkt“, richtete Doña Crescencia die Frage direkt an mich, „dass du, als du dir die Finger verbranntest, im ganzen Körper heiß warst?“³⁵ Das musste sie mir näher erklären: „Also, entweder warst du gierig nach dem Essen oder du hast an einen Mann gedacht, stimmt das etwa nicht? Eigentlich ist das ja das gleiche, aber nur wir Frauen können bewirken, wer nach wem und wann Hunger hat. Das weißt du doch sicher auch“³⁶, unterstellte Doña Crescencia jovial. Ich könnte ihre Tochter sein und ich war die Fremde, und doch war sie überzeugt, dass alle Frauen das Essen machen auch als Macht über die Kräfte im Leibinneren „verwenden“.

Ich fragte nach, ob denn alle Frauen im Dorf die Regeln mit dem *metrapil* und beim Tortilla-Backen

befolgt. Doña Crescencia beteuerte, dass sich vermutlich alle Frauen in dieser Sache richtig verhielten, wenn auch die eine oder andere, besonders unter den jungen Frauen, vielleicht nicht wüsste, warum sie die *mano* längs ablegte. „Weißt du“, sinnierte Doña Crescencia, „sehr wichtig sind die Gespräche, die eine junge Frau mit ihrer Mutter, mit der Großmutter oder der Schwiegermutter führt, während sie zusammen den *nixtamal* und die *tortillas* machen. Wenn sie keine *tortillas* machen in einem Haus, sondern sich immer fertige *tortillas* kaufen, weil das Geld dafür da ist, dann gibt es auch keine Gespräche und dann hört vieles auf, was für uns selbstverständlich war. Als ich heiratete, hatte meine Schwiegermutter ihre Küche und dort kochten wir. Ich hatte zwar auch eine kleine Küche, aber die bestand eigentlich nur aus einem Strohdach über einer Feuerstelle. Wir hatten keine Küche mit einem Holzdach oder einem Wellblech, als wir heirateten. Also damals kochte meine Schwiegermutter noch und gab auch mir zu essen. Sie mahlte den Mais und richtete das warme Frühstück (*almuerzo*). Wenn ich Mais mahlte, machte sie das *almuerzo*. So war einmal sie und einmal ich dran. Wenn ich fort musste, war sie dran und wenn sie weg war, kam ich dran. Das war für beide eine gute Regelung. Sie hatte damals noch ihre Schafe und ihre Herdentiere. Die musste sie zum Weiden auf den Berg führen, und so kümmerte ich mich um die Bohnen, bereitete einen *frijol molido* oder etwas ähnliches und, wenn sie am Nachmittag heimkam, fragte ich sie, ob sie etwas essen wolle.“³⁷

Auf meine Frage, ob es der Schwiegermutter geschmeckt hätte, was die erste Schwiegertochter in der Familie kochte, meinte Doña Crescencia: „Eigentlich kochten wir ganz ähnliche Sachen. Vielleicht gab



Abbildung 2: Doña Crescencia

es einige Unterschiede, meine Schwiegermutter kochte mit etwas mehr *chile* und Salz. Daran musste ich mich erst gewöhnen. Wenn ich das Essen zubereitete, schmeckte es für sie manchmal etwas langweilig. Aber wir machten kein Problem daraus. Sie schnitt dann einfach noch frischen *chile* in das Gericht auf ihrem Teller hinein.³⁸ Auch der Ehemann hätte sich deshalb nie beschwert, versichert Doña Crescencia: „Weißt du, das hätte meine Schwiegermutter nicht gerne gesehen. Das verstehe ich heute, wenn ich meinen eigenen zwei Schwiegertöchtern zusehe, wie wichtig es ist, dass wir zusammenhalten, besonders wenn wir in einem Haus leben und eine gemeinsame Küche haben. Die Männer sind ohnedies die meiste Zeit nicht da. Mein Vater, der ging immer schon um fünf Uhr morgens raus auf die *milpa*. Dort verbrachte er den ganzen Tag. Sein Mittagessen brachten ihm entweder meine Mutter oder eine der Töchter dorthin. Heute, wenn die Männer auf den Baustellen in der Nähe des Dorfes arbeiten, machen wir das

auch so. Diejenigen, die für längere Zeiten woanders arbeiten, kommen ohnedies nur zu besonderen Anlässen. Aber wir Frauen, wir müssen wissen, wie wir einander helfen können, denn wir bestellen das Feld und hüten die Tiere und da sind auch noch die kleinen Kinder und die Wäsche und das Kochen. Am besten geht es, wenn man zusammenhält in der Familie und unter den Frauen. Ich brauche meine Schwiegertöchter, denn ich habe nur eine einzige Tochter und die ist mit ihrem Mann in die Stadt gezogen. Sie kommen nur zu Neujahr und Ostern nach Hause. Ansonsten bin ich auf meine Schwiegertöchter angewiesen, dass sie mich unterstützen.“³⁹

Doña Crescencia stellt fast selbstverständlich die Formen saisonaler Migration der Wanderarbeiter, die Gelegenheitsarbeiten der Männer auf Baustellen im Dorf oder in der Nähe der Landeshauptstadt neben die Tätigkeiten, die ihr Vater als Bauer erledigte. Die von Frauen in der kleinbäuerlichen Produktion zum Beispiel in Deutschland als po-

38 CRESCENCIA 12.02.1997 1/B: „Guisabamos patos muy parecidos. A lo mejor hubo alguna diferencia, a mi suegra su plato le gustó con más *chile* y más sal. Yo era la que tenía que acostumbrarse. Cuando yo preparaba la comida sabía menos fuerte, pero, eso no nos causó problemas, ella picó un chilito y echó este a su plato.“

39 CRESCENCIA 12.02.1997 1/B: „Los hombres casi no están en casa. Mi papá salió a las cinco de la mañana para ir a trabajar la *milpa*. Ahí se quedó todo el día. Mi mamá o una de las mujercitas le llevamos su almuerzo. Así, igual lo hacemos hoy cuando los varones se van a trabajar de construcción cerca de aquí. Los que se van más lejos, para más rato, vienen para muy pocas ocasiones. Entonces, las mujeres sabemos bien cómo apoyarnos entre nosotras, porque somos las mujeres quienes trabajamos la *milpa*, criamos los animales, y están los niños chiquitos y la ropa y las sábanas y la comida. Todo eso sale bien cuando las mujeres de un familia *están bien* unidas. Yo las respeto a mis nueras, pues tengo solo una sola hija, y ella se fue a vivir a la ciudad. con el marido. Estos solo vienen para Navidad y para la Semana Santa. Entonces siempre casi no tengo a nadie, pero están mis nueras que me ayudan.“

sitiv bewertete Zusammenarbeit mit dem Mann am gemeinsamen Hof⁴⁰, trifft für die Frauen in San Pablo Etla so nicht zu. Es gibt zwar Arbeiten – das Pflügen und das Hausbauen –, die nur von Männern ausgeführt werden, aber diese fallen im Vergleich zu dem, was Frauen alles tun und können, bei den Beziehungsgeflechten und sozialen Netzen, welche die Frauen für sich aufbauen, nicht ins Gewicht.

Doña Crescencia spricht über ihre Beziehung zur Schwiegermutter und den mittlerweile eigenen Schwiegertöchtern und betont, dass Frauen zusammenhalten müssen. Man merkt, Doña Crescencia ist stolz auf das soziale Gewebe, das sie zusammen mit den anderen Frauen, die im Haus wohnen, geschaffen hat. Das sei nicht selbstverständlich, hörte ich sie immer wieder sagen. Wenn die Beziehungen zur Schwiegermutter oder den Schwiegertöchtern getrübt sind – was vorkommt, weil es üblich ist im Dorf, dass die Schwiegertochter in das Haus der Eltern des Mannes übersiedelt und den schwiegerelternlichen Weisungen unterstellt wird – treten für die Frauen die Beziehungen zu den nicht verwandten Frauen, ihren *comadres*, in den Vordergrund. Emotional starke Beziehungen unter den Frauen werden als existentiell wichtig geschildert. Ich kann mich an kein Gespräch über das Kochen und vor allem über die Küche als gemeinschaftlichen Lebensraum der Frauen erinnern, in dem meine Gesprächspartnerin nicht auf das enge Vertrauensverhältnis verwiesen hätte, das entsteht, wenn gemeinsam gekocht, gemahlen und gebacken wird. Die ritualisierten Handbewegungen und das Wissen über die Kräfte des Leibesinneren werden zusammen mit dem Alltagswissen beim Kochen ausgetauscht und weitergegeben.

Maria Mies spricht vom „Ver menschlichen“ der Esswaren, wenn

Frauen „durch die Liebe, die Sorgfalt, die Vorsorge, die Beziehungsarbeit, das kulturelle Wissen um Traditionen, Feste, Zeiten“⁴¹ das Essbare zubereiten und genießbar machen. Die Bedeutung dieser Art von Tätigsein umschreibt in und durch Speisen die jeweilige Kultur. Mies zieht daraus den Schluss, „dass Frauen hauptsächlich für die Erhaltung und Wiederherstellung dieser Kultur zuständig sind.“⁴² Daraus folgt, dass auch der Lebensbereich der Frauen, die für das tägliche Essen sorgen, kulturell definiert ist und Kultur profiliert. (Vermutlich wäre er nur in zweiter Instanz auch ein ökonomischer.) Maria Mies teilt die hohe Einschätzung, welche das Essen als Tätigsein unter meinen Gesprächspartnerinnen erfährt. Sie verbindet diese Einschätzung mit der Rolle der Frauen und der kulturellen Bedeutung des zum Leben Notwendigen. In meinen Gesprächen in Oaxaca fand ich allerdings die in der oben gewählten Formulierung implizite Vorstellung, dass die „Liebe durch den Magen geht“, dass also Frauen für die „Liebe“ in den familiären Beziehungen zuständig wären, nicht.⁴³

Die „emotionale Perspektive“ des Essens als eigenmächtiges Tätigsein kommt vielmehr dort zum Ausdruck, wo über das gemeinsame Tätigsein der Frauen Beziehungsgeflechte entstehen und Verpflichtungen zur Gegenseitigkeit. Beim Essenmachen geht es um konkrete Verhältnisse und Verbindungen, die Frauen untereinander und mit anderen eingehen. Solche Verpflichtungen und Verbindungen werden geknüpft und können wieder aufgegeben werden. Allerdings gerät mir das Verständnis von Maria Mies und Vandana Shiva, dass die Frauen „die Symbiosen, die wechselseitigen Verbindungen, die das Leben nähren und erhalten“⁴⁴ gestalten, zu vage. Die Unverbrüchlichkeit, die der Begriff Symbiose suggeriert, wirkt zu

40 BLASCHE, Margret /INHETVEEN, Heide: Frauen in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft. „Wenn's Weiber gibt, kann's weitergeh'n ...“. Erlangen (1983).

41 MIES, Maria /SHIVA, Vandana: Ökofeminismus. Beiträge zur Praxis und Theorie. Zürich (1996), 6.

42 MIES, Maria /SHIVA, Vandana: Ökofeminismus. Beiträge zur Praxis und Theorie. Zürich (1996), 7.

43 Kritisch dazu neben BOCK, Gisela /DUDEN, Barbara: Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit. Zur Entstehung der Hausarbeit im Kapitalismus, in: Frauen und Wissenschaft. Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen. Berlin (1977) 118–199 auch GOODY, Jack: Food and Love. A Cultural History of East and West. London/New York (1998), 96–124.

44 MIES, Maria /SHIVA, Vandana: Ökofeminismus. Beiträge zur Praxis und Theorie. Zürich (1996), 13.

deterministisch. Ältere ethnopsychanalytische Forschungen zeigten, dass es gerade das abrupte Abstillen ist, also die Verweigerung der libidinösen Symbiose zwischen Mutter und Kind, welche die Beziehung auf die Gruppe, und besonders die weiblichen Personen, die gerade nicht die eigenen Mütter sind, lenkt.⁴⁵ Eine Symbiose, welche die Frauen also an ihre Kinder, die Funktion des Stillens und Hegens oder an stets dieselbe Versorgungsgemeinschaft bindet, kann so nicht vorgestellt werden.

In San Pablo Etna weiß man von mehreren Fällen, in denen junge Frauen ihre Kinder bei *comadres* gelassen haben, um zum Beispiel in die Stadt zu ziehen oder weil sie einem neuen Partner in dessen Dorf und Familie gefolgt waren. Frauen nähren und erhalten nicht „das Leben“, sondern konkrete Personen in erkennbaren zeitlichen und räumlichen Horizonten, also an konkreten Orten innerhalb dieser Horizonte. Das Gewebe, das die Frauen dabei schaffen, umgreift ihre konkreten stofflichen, emotionalen und spirituellen Verhältnisse. In einem sol-

chen Verständnis für Proportionalität wäre es unsinnig, bestimmten Formen des Tätigseins eine größere oder geringere Bedeutung beizumessen, wie dies – seit Kategorien der Politischen Ökonomie zum kleinen Einmaleins der patriarchalen Gesellschaftsentwürfe geworden sind – Gang und Gäbe ist. Doch erscheint es mittlerweile nahezu aussichtslos, die Erinnerung an diese Proportionalität einigermaßen unverzerrt in der Welt zu halten. So ist mein Buch „Macht über Mägen“ ein Stück Erinnerungskultur. Aber es steht auch für den Versuch, Kontinuität zu benennen, die mit den Geschichten der Frauen in San Pablo Etna gesichert wird. Kontinuität mit Rückständigkeit zu verwechseln, war dem 19. und 20. Jahrhundert vorbehalten. Heute anerkennen wir die vielen unterschiedlichen Gesichter von Modernität.

Dr. Martina Kaller-Dietrich ist Professorin für Geschichte der Neuzeit am Institut für Geschichte der Universität Wien. Einer ihrer Forschungsschwerpunkte ist die Historische Ernährungsanthropologie.

45 OSTERLOH, Karl-Heinz: Die Entstehung der westlichen Industriegesellschaft und die Revolution der Interaktionsweisen. Europäischer Kulturwandel als psychosoziales Problem, in: Archiv für Kulturgeschichte 58/1 (1976), 340–370.

Das Euthyme Konzept: Genuss zum Wohle der Gesundheit Psychologische Aspekte gesundheitsfördernder Ernährung

RAINER LUTZ UND DIANE SUNDHEIM

Das Euthyme Konzept

Entsprechend der griechischen Wortbedeutung wird unter euthymem Erleben und Handeln all das verstanden, was der „Seele“ gut tut, sich positiv auf die Stimmung (state) auswirkt: Euthymes Erleben und Handeln ist mit positiven Emotionen wie beispielsweise Freude, Entspannung oder Ausgeglichenheit verknüpft, immer ist es mit Wohlbefinden verbunden.¹

Das euthyme Verhaltensrepertoire reicht in der Normalbevölkerung von „Musik hören“ bis zu „gut essen“, von der Mitarbeit im Feuerwehrverein bis zum Fensterputzen.² Nahezu jeder Befragte der Studie kannte mehrere Verhaltensweisen, mit denen er es sich gut gehen lassen konnte.

Das euthyme Konzept beschäftigt sich mit positiv valenten Verhaltens- und Erlebnisweisen, angenehmen Ereignissen („Pleasant Events“), mit Ressourcen und Positiva im weitesten Sinne. In der euthymen Therapie ist der angemessene Umgang mit solchen Positiva Ziel der Therapie oder sie werden als Hilfsmittel eingesetzt, um ein anderes Therapieziel zu erreichen.

Das Euthyme Konzept ist erwachsen aus einem Therapieprogramm, der *Kleinen Schule des Genießens*, das schon 1983 publiziert wurde und heute in psychosomatischen Fachkliniken weit verbreitet ist. Nicht zufällig ist also Genuss der zentrale Gegenstandsbereich. *Genießen* wird als sinnlich, lustvoll und reflexiv umrissen.³ Die Sinne ermöglichen spezifische und unverwechselbare Genüsse. Das Erleben von Lust ist eine notwendige, aber nicht hinreichende

Bedingung für Genuss. Lust ist deutlich an die Befriedigung vitaler Bedürfnisse gebunden und von einer Spannungsreduktion geprägt. Durch den reflexiven, d. h. gesteuerten Umgang mit Positiva, wird aus Lust der Genuss.

Ambiente, Objekt und Person

Die gegenwärtige Esskultur ist geprägt von einer besonderen Beachtung des Produktes und des Ambientes. Die Annahme, dass Genuss immer dort entsteht, wo das Essen exquisit und die Umgebung dezidiert ausgestaltet ist, prägt nicht nur die Gastronomie. Sie wurde vielfach bestätigt – nicht nur durch positive Erfahrungen – sondern besonders immer dann, wenn eine Komponente den Erwartungen nicht gerecht werden konnte. Gleichwohl greift diese Annahme zu kurz, aus psychologischer Sicht fehlt die wichtigere Größe, nämlich die Person des Genießers.

Genuss nämlich kann als eine Funktion eines Objektes, der Umwelt/Situation (hier: der Ort der Nahrungsaufnahme) und der Person betrachtet werden. Wenn einem Mann (Person) unter einem Apfelbaum sitzend von einer schönen Frau (Umwelt/Situation) ein reifer Apfel gereicht wird, dann ist entscheidend, ob dieser Apfel liebt und er sich dem Genuss desselben und der Situation hingeben kann. Versteht er es, den Apfel sinnlich ertasten und seine Festigkeit spüren zu können und voller Lust hineinbeißen zu können etc.? Und ist es ihm vergönnt, all das genießen zu dürfen!

1 LUTZ, R. (1996). Gesundheit und Genuß: Euthyme Grundlagen der Verhaltenstherapie, *Lehrbuch der Verhaltenstherapie* (Kap. 7, Band 1: Grundlagen, Diagnostik, Verfahren, Rahmenbedingungen), MARGRAF, Jürgen (Hg.). Berlin: Springer.

2 SCHNEIDER, A. (1983). Euthymes Verhalten und Erleben: Eine Pilot-Studie – Zusammenhänge mit Merkmalen sozialer Integration. Diplomarbeit, Fachbereich Psychologie der Philipps-Universität Marburg.

3 LUTZ, R. (1983b). Genuß und Genießen. In LUTZ, R. (Hrsg.), *Genuß und Genießen* (S. 11–18). Weinheim: Beltz.

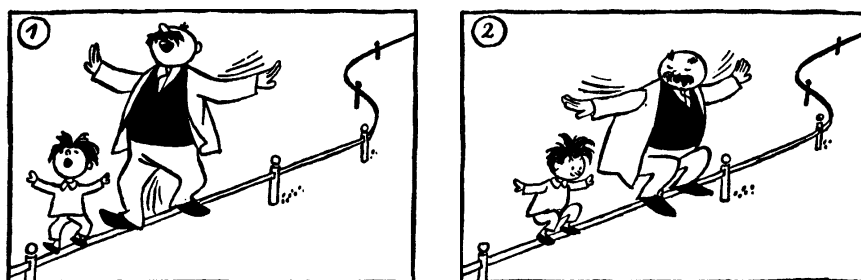


Abbildung 1:
Vater und Sohn (Karikatur von Plauen)

Selbstfürsorge

Bildlich entspricht Selbstfürsorge dem Verhalten, das jemand uns entgegenbringt, der es gut mit uns meint: Wir nehmen uns quasi selber wohlmeinend an die Hand. Wir richten unser Leben so ein, wie es gut für uns ist. Wir sorgen selber für unser Wohl.

Unter einem kognitiven Gesichtspunkt ist Selbstfürsorglichkeit als Oberplan aufzufassen: Die beiden für das euthyme Konzept wichtigen antagonistischen Verhaltensweisen – genießen und asketisch sein (s.u.) – werden durch das übergeordnete Regulationsprinzip Fürsorglichkeit aufeinander bezogen. Durch Selbstfürsorge als erlernte Steuerungskompetenz wird u. a. geregelt, wann und wie genossen wird, wann es genug ist und wann und wie lange Askese sinnvoll und gut für den einzelnen ist.

Häufig wiederholt sich in Therapien das Motiv des erlebten Mangels, die Auffassung zu kurz gekommen zu sein: Der Welt und ihren Vertretern (den Eltern, den Umständen, dem Leben etc.) wird vorgeworfen, nicht genügend Zuwendung, Liebe oder Fürsorge aufgebracht zu haben. Die Reaktion von Patienten und Patientinnen auf diese in frühen Lebensphasen erlebten Defizite ist unterschiedlich und wird vor dem Hintergrund unterschiedlicher Entwicklungen, wie beispielsweise depressiven oder aggressiven, geschildert.

Manche Patienten und Patientinnen halten mit unversöhnlicher Strenge an einer solchen Defizitvorstellung fest, teilweise wird sie als Lebensmaxime formuliert („Mir steht das nicht zu.“). Oft schwingt die Hoffnung auf

Wiedergutmachung zwar mit; sollte sie aber tatsächlich eintreten, dann fehlt oft die Fähigkeit zur Akzeptanz. Der Erklärungsansatz der kognitiven Psychologie hierzu verweist auf das Fehlen eines Oberplans, nach dem das erlaubt wäre.

In nahezu allen Fällen ist festzustellen, dass ein Defizit an Verhaltensweisen, wie man gut zu sich sein kann, vorhanden ist. Ein erlebter Mangel an Fürsorge wird selten thematisiert. Vielfach wurde nicht erfahren, was Fürsorge bedeutet. Als Therapieziel liegt es nahe, dass ein Patient lernt, zu sich selbst fürsorglich zu sein.⁴

Viele Patienten und Patientinnen sind überrascht, wenn mit ihnen das Ziel Fürsorglichkeit thematisiert wird: sie sollen lernen und erfahren, was ihnen gut tut, sich Mut zu machen und sich auch für kleine Erfolge zu bestätigen. Für manche klingt es tröstlich, sie sind gerührt aufgrund dieser schlichten Einsicht. Wichtig ist, dass sich dadurch kein Therapeut zu der leichtfertigen Annahme verleiten lässt, Patienten könnten das, was sie vielleicht ja auch wollen, einfach so übernehmen.

Es ist vergleichsweise leicht anzugeben, was Fürsorglichkeit nicht sein soll, z. B. immer das zu geben, was ein anderer gerade braucht. Anforderungen des Lebens und Beziehungen zu anderen Menschen bringen auch immer Konflikte und Schwierigkeiten mit sich. Diese sind nicht durch Empathie zu negieren, sie sind aktiv anzugehen, gegebenenfalls zu lösen oder bewusst zu ertragen. Fürsorglichkeit bedeutet also nicht ein falsches Harmoniebedürfnis

4 LUTZ, R. (1995b). Entwicklung von Skalen zur Diagnostik Seelischer Gesundheit. In LUTZ, R./MARK, N. (Hg.), *Wie gesund sind Kranke?* (S.165–182). Göttingen: Hogrefe.

5 HAMBRECHT, M. (1986). Krankheitskonzepte als Paradigma in der Psychologie. Psychotherapie und Medizinische Psychologie, 36, 58–63.

6 LUTZ, R. (1992). Was ist richtig: „Gesundheit“ und „Krankheit“ oder „Gesundheit“ versus „Krankheit“? In LIEB, H./LUTZ, R. (Hg.), Verhaltenstherapie. Ihre Entwicklung – ihr Menschenbild (S. 46–50). Göttingen: Verlag für angewandte Psychologie.

7 Die Untersuchungen von BRADBURN und CAPLOVITZ (BRADBURN, N.M./CAPLOVITZ, D. (1965). Reports on happiness: A pilot study. Chicago: Aldine.) erbrachten erste Nullkorrelationen zwischen positiv und negativ valenten Merkmalen, die die folgende Diskussion nachhaltig beeinflussten: BRADBURN (BRADBURN, N.M. (Ed.) (1969). The structure of psychological well-being. Chicago: Aldine. S. 53; S. 229–230) selbst glaubte noch an ein Artefakt, da seine Ergebnisse deutlich dem Trend widersprachen, demzufolge eine hoch negative Kovariation als „normal“ anzusehen sei. Eine Reihe von nachfolgenden Untersuchungen beschäftigten sich mit solchen Interaktionen (zusammengefasst bei DIENER, E. (1984). Subjective well-being. Psychological Bulletin, 95, 542–575; neuere Arbeiten z.B.: WATSON, D. (1988). Intraindividual and interindividual analyses of positive and negative affect: Their relation to health complaints, perceived stress, and daily activities. Journal of Personality and Social Psychology, 54, 1020–1030). Es werden entweder hoch negative oder Nullkorrelationen errechnet. Diese unterschiedlichen Ergebnisse sind auf die unwissentliche Verwendung konkurrierender Itemformate zurückzuführen. Nach diesem Konzept entsprechen hoch negative Korrelationen zwischen Indikatoren von seelischer Gesundheit und Krankheit einer subjektiven Sichtweise. Die Pole des eindimensionalen Modells wären richtigerweise also zu benennen als „sich gesund fühlen“ und „sich krank fühlen“. Nullkorrelationen treten immer dann auf, wenn – formatbedingt – quasi objektiv beobachtbare, einzelne Verhaltensweisen erfasst werden. Diese Befunde sprechen für das zweidimensionale Modell: Gesundheit und Krankheit sind zwei unabhängige Faktoren. Siehe auch: LUTZ, R. (1992). Was ist richtig: „Gesundheit“ und „Krankheit“ oder „Gesundheit“ versus „Krankheit“? In LIEB, H./LUTZ, R. (Hg.), Verhaltenstherapie. Ihre Entwicklung – ihr Menschenbild (S. 46–50). Göttingen: Verlag für angewandte Psychologie.

im Umgang mit anderen. Fürsorglichkeit soll auch nicht dazu führen, dass wir uns nun ausschließlich nur um uns selber kümmern. Schon aus Eigennutz ist eine rein egoistische Haltung unsinnig: Als soziale Wesen sind wir auf Zuwendung und Nähe anderer Menschen angewiesen. Das gilt auch dann, wenn ein Ausgleich zwischen den Interessen des Einzelnen und seines sozialen Feldes nicht immer leicht ist.

Fürsorglichkeit soll auch nicht bedeuten, sich in dem Sinne zu verwöhnen, wie es uns durch die Werbung empfohlen wird: mehr Konsum sei gleichzusetzen mit mehr Wohlbefinden. Denn es ist nicht das „immer mehr“, sondern das, was für uns in der jeweiligen Lebenssituation gut und richtig ist, wir alle müssen diese Haltung mehr oder weniger lernen.

Gesundheit und Krankheit

Gesundheit und Krankheit werden in gängigen Konzepten der klinischen Psychologie als Gegensätze begriffen und auf einer Dimension bipolar einander gegenübergestellt.⁵ Dieses eindimensionale Modell entspricht unserem subjektiven Erleben, demzufolge es uns entweder gut oder schlecht geht oder wir uns irgendwo auf einer Übergangspolition zwischen diesen Extremen platzieren.

Das Alternativmodell ist zweidimensional: Gesundheit und Krankheit sind zwei voneinander unabhängige Faktoren. Jeder Mensch verfügt über gesundes *und* krankes Verhalten, das unabhängig voneinander, z. B. in situativer Abhängigkeit, hervorgerufen werden kann.⁶ Für beide Modelle existieren empirische bzw. experimentelle Daten, die aus Untersuchungen zum korrelativen Zusammenhang von positiv mit negativ valenten psychologischen Merkmalen (z. B. positivem zu negativem Befinden oder entsprechenden Persönlichkeitsmerkmalen) zu entnehmen sind.⁷

Das Unabhängigkeitsmodell von Gesundheit und Krankheit ist für die

klinische Theoriebildung sowie für die Praxis weiterführend. Es legt z. B. die Erwartung nahe, dass Patienten gesunde Anteile haben und führt zur Forderung, dass wir nach diesen gesunden Anteilen zu fahnden haben und sie therapeutisch fördern sollten.⁸ In der Therapieforchung wird u. a. die Aktivierung von Ressourcen als wichtiger Wirkmechanismus hervorgehoben.⁹ Das Modell relativiert aber auch die Sichtweise, derzufolge Gesundheit das Gegenteil von Krankheit sei oder Gesundheit dadurch zu erreichen wäre, dass man Krankheit beseitigt. Patienten sind dann zwar nicht mehr krank, aber wie gesund sind sie?

Aus der analogen Übertragung von rhythmischen Verlaufs- oder Schwingungsmodellen¹⁰ (s. u.) auf die Bestimmung von Gesundheit und Krankheit ist zu erwarten, dass den Zeiten des Wohlbefindens Zeiten negativer Befindlichkeiten folgen werden. Wir alle kennen dieses Auf und Ab, und es scheint uns lebenspraktisch sinnvoll und theoretisch weiterführend zu sein, diesen Wechsel als gegeben anzunehmen und in ein Konzept der seelischen Gesundheit zu integrieren: Seelische Gesundheit würde bedeuten, dass man die Zeiten des Wohlbefindens annehmen kann und gleichzeitig Phasen akzeptiert, in denen Probleme und z. T. auch Katastrophen vorherrschen, die durch niedergedrückte Stimmungen gekennzeichnet sind.

Seelische Gesundheit wäre also nicht ein immerwährendes Wohlbefinden, sondern die Akzeptanz des Wechsels von guten und schlechten Zeiten.

Mit der Akzeptanz der positiven Seiten wird Genussfähigkeit oder Freude am Leben zugänglich, während in der Akzeptanz der negativen Phasen Merkmale wie Selbstbehauptung, Bewältigungsfähigkeit oder auch Beharrlichkeit und Optimismus gefordert sein können. Ernst¹¹ beschreibt die vielfältigen rhythmischen Prozesse im körperlichen und seelischen Erleben. Mit der Metapher von der

Weisheit des Körpers fordert Ernst dazu auf, rhythmische Prozesse zu beachten. Gegen den Körperrhythmus zu leben, bedeutet eine zusätzliche Belastung; Mitschwingen führt eher zu Wohlbefinden.

Die hedonistische Nische

Unter dem Konzept der hedonistischen Nische soll der Raum im wörtlichen wie im metaphorischen Sinne verstanden werden, in dem euthymes Erleben und Handeln als gegebene menschliche Verhaltens- und Erlebnisweisen möglich werden.

In manchen Aspekten ist eine hedonistische Nische identisch mit den positiven Aspekten der privaten Welt oder der Intimsphäre. Es gibt eine räumliche und eine geistige Nische (s. u.). Bei der Entstehung einer hedonistischen Nische werden die beiden klassischen Verstärkungsmechanismen wirksam: Positiva werden aufgesucht und arrangiert, sie werden gezielt und bewusst möglich gemacht. Ein willkommener (und nicht zu vermeinder) Nebeneffekt ist es, dass aversiv erlebte Welten partiell ausgeschlossen werden. Hedonistische Nischen werden nicht nur nach bestehenden Vorlieben gesucht oder geschaffen, sie wirken zurück und prägen den Bewohner (reziproke Funktion).

Hedonistische Nischen sind Räume des Wohlbefindens; das Vergnügen über eine hedonistische Nische heißt auch, für sich und andere Wohlbefinden schaffen zu können. Dieses Konzept beinhaltet räumliche und geistige Varianten hedonistischer Nischen.

Die räumliche Nische wird durch die „eigenen vier Wände“ definiert, bzw. durch einen Ausschnitt innerhalb eines vorgegebenen Raumes. Eine solche räumliche Nische gestaltet sich ein Mensch nach seinen Vorlieben aus. Sie wird nach individuellen Vorstellungen, Bedürfnissen und Fähigkeiten und meist in Abgrenzung zu einer öffentlichen Welt¹² so eingerichtet, dass ihre Bewohner sich darin wohl fühlen. Räumliche

Nischen sind unverwechselbar gestaltet, die Einrichtungsgegenstände und die mit ihnen verbundenen Erinnerungen haben für die Bewohner eine ganz besondere Bedeutung.¹³

Bei solchen Abhandlungen darf nicht vergessen werden, dass das Verfügenkönnen über räumliche Nischen vielleicht weniger ein psychologisches Phänomen als ein ökonomisches Problem ist; mitunter sind sie regelrecht Privilegien.

Eine geistige Nische entsteht bei der intellektuellen Auseinandersetzung mit bestimmten Themen. Der psychologische Akt der Versenkung (Aufmerksamkeitslenkung) wird als angenehm erlebt und ist zeitlich begrenzt. Mitunter entsteht der Eindruck, „in einer anderen Welt“ zu sein. Beispiele sind: Tagträume, Schwelgen in Erinnerungen, spezielle intellektuelle Beschäftigungen (auch Pläne schmieden), gedanklich orientierte Spiele (vgl. die Schachnovelle von Stefan Zweig). Auch bei der Vertiefung in ein Hobby kann der Einzelne völlig aufgehen. Ruhe, Entspannung, Phantasiereisen etc. sind dort erlaubt. Störende Einflüsse, wie z. B. trübe Gedanken oder ungünstige Raumbedingungen, werden zumindest kurzfristig oder partiell ausgeblendet.

Ein wichtiger Gesichtspunkt von Wohlbefinden, insbesondere auch Wohlbefinden im Alter, ist es, ob der Betreffende in der Lage ist, sich einen Schatz angenehmer Erinnerungen zu schaffen. Dieser ist die Basis für eine Form der geistigen Nische, in die man sich von Zeit zu Zeit zurückziehen kann.

Unterschiedliche psychologische Forschungsbereiche belegen die zentrale Bedeutung mitmenschlicher Kontakte.¹⁴ Wohlergehen und seelische Gesundheit¹⁵ oder Therapieerfolge¹⁶ werden ganz wesentlich durch sozialen Rückhalt günstig beeinflusst. Sehr viele Nischen sind durch Sozialpartner mitbestimmt.¹⁷ Besonders wichtig für unser Wohlergehen ist die soziale Ausgestaltung von Nischen, die durch den Umgang mit der Familie, mit den

8 LUTZ, R. (1995a). Gesundheit und Krankheit: Antworten der Allgemeinen Psychologie.

In LUTZ, R./MARK, N. (Hg.), *Wie gesund sind Kranke?* (S. 165–182). Göttingen: Hogrefe.

9 GRAWE, K. (1995). Grundriß einer Allgemeinen Psychotherapie. *Psychotherapeut*, 40, 130–145.

10 BIRBAUMER, N./SCHMIDT, R. F. (1991). *Biologische Psychologie* (2. Aufl.). Berlin: Springer.

11 ERNST, H. (1995). *Die Weisheit des Körpers* (Serie Piper: Wege zur Ganzheit). München: Piper.

12 Beispielsweise MEHRABIAN, A. (1976). *Räume des Alltags oder wie die Umwelt unser Verhalten bestimmt*. Frankfurt: Campus.

13 CSISKSZENTMIHALYI, M./ROCHBERG-HALTON, E. (1989). *Der Sinn der Dinge – Das Selbst und die Symbole des Wohnbereichs*. München: Psychologie Verlags Union.

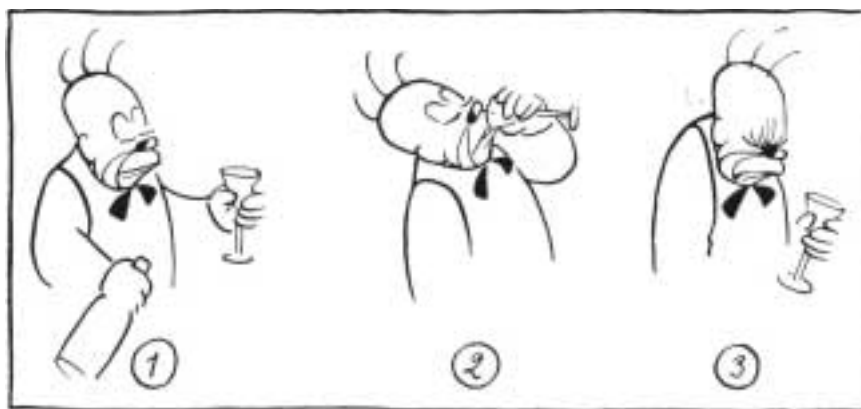
14 z. B. LAIRAITER, A. (Hg.) (1993). *Soziales Netzwerk und soziale Unterstützung*. Bern: Huber.

15 Siehe SCHWARZER, R./LEPPIN, A. (1989). *Sozialer Rückhalt und Gesundheit: Eine Meta-Analyse*. Göttingen: Hogrefe.

16 Siehe BILLINGS, A. G./CRONKITE, R./MOOS, R. H. (1983). Social-environmental factors in unipolar depression: Comparison of depressed patients and nondepressed controls. *Journal of Abnormal Psychology*, 92, 119–133.

17 Siehe FLADE, A./ROTH, W. (Hg.) (1987). *Wohnen psychologisch betrachtet*. Bern: Huber.

Abbildung 2



18 Beispielsweise ARENDT, H. (1981). *Vita activa*. München: Piper.

19 BLOCH, E. (1959). *Das Prinzip Hoffnung*. Frankfurt: Suhrkamp

20 DERLEGA, V.J./METTS, S./PETRONIO, S./MARGULIS, S.T. (1993). *Self-disclosure*. London: Sage, Newbury Park.

21 Beispielsweise MIKULA, G./PETRI, B./TANZER, N. (1990). What do people regard as injustice: Types and structures of everyday experience of injustice. *European Journal of Social Psychology*, 20, 133–140.

LUTZ, R. (1995a). *Gesundheit und Krankheit: Antworten der Allgemeinen Psychologie*.

In LUTZ, R./MARK, N. (Hrsg.), *Wie gesund sind Kranke?* (S. 165–182). Göttingen: Hogrefe.

22 Beispielsweise: LANGER, E. J./RODIN, J. (1976). The effects of choice and enhanced personal responsibility for the aged: A field experiment in an institutional setting. *Journal of Personality and Social Psychology*, 34, 191–198.

23 HUIZINGA, J. (1966). *Homo Ludens. Vom Ursprung der Kultur im Spiel* (8. Aufl.). Hamburg: Rowohlt.

24 Beispielsweise: FIGGE, P. (1982). *Dramatherapie bei Kontaktstörungen*. München: Kösel.

25 LUTZ, R. (1983b). *Genuß und Genießen*. In LUTZ, R. (Hg.), *Genuß und Genießen* (S. 11–18). Weinheim: Beltz.

26 HAUSER, R. (1971). Askese I. In RITTER, J. (Hg.), *Historisches Wörterbuch der Philosophie* (Bd. 1) (S. 538–541). Basel: Schwabe.

LANCZKOWSKI, G. (1971). Askese II. In RITTER, J. (Hg.), *Historisches Wörterbuch der Philosophie* (Bd. 1) (S. 541). Basel: Schwabe.

27 GAMM, H.-J. (1977). *Umgang mit sich selbst. Grundriß einer Verhaltenslehre*. Reinbek: rororo.

Freunden etc. entstehen.¹⁸ Bloch¹⁹ hebt die Bedeutung des Festes als ursprünglicher Begegnungsform hervor. Dort, und z. T. nur dort, können spezifische Verhaltensweisen der Begegnung oder der spontanen Sympathiebekundung gezeigt werden. Was uns schon der gesunde Menschenverstand sagt, wurde nun auch durch die Self-disclosure-Forschung (Äußerungsbereitschaft) bestätigt: Wir fühlen uns dann wohl, wenn Kommunikation durch Vertrauen geprägt ist, intime Gespräche ohne Angst vor Indiskretion möglich sind und Probleme vor dem Hintergrund von Unterstützung und Verständnis diskutiert werden können.²⁰

Weitere Gesichtspunkte des Konzeptes einer hedonistischen Nische sind:

- Eine hedonistische Nische ist auch der Ausschnitt der Welt, in dem subjektive *Gerechtigkeitsvorstellungen* verwirklicht und Ungerechtigkeiten gemindert werden können.²¹

- In einer hedonistischen Nische ist weitgehend die Möglichkeit der *Kontrolle* gegeben.²² Der Einzelne entscheidet (zumindest subjektiv und weitgehend), was in seiner privaten Welt geschieht.

- Für Kinder ist das die Entwicklung fördernde Potential des *Spielens unbestritten*; Huizinga²³ beschreibt schon 1966 die segensreichen Auswirkungen des Spiels auch für Erwachsene. Spielerisches miteinander Umgehen ohne jedes Gerät²⁴ oder nur mit einem Ball oder einer Bocciakugel sind gute Beispiele für eine Konsumgegnwelt.

Genuss und Askese, Konsum und Sucht

Genuss und Askese sind wechselseitig aufeinander bezogen.²⁵ Im hier vertretenen Askesebegriff ist Verzicht kein Selbstzweck und ist von einer mönchischen Askese abzugrenzen.²⁶ Gamm²⁷ misst Askese als pädagogischem Prinzip angesichts von Überfluss zentrale Bedeutung zum Erlernen von (partiell) Bedürfnisaufschub zu. Im therapeutischen Kontext ist der folgende Askesebegriff pragmatisch sinnvoll:

- Askese bedeutet, auf eine unmittelbar erreichbare Befriedigung zu verzichten (Bedürfnisaufschub; genauer Aufschub der Erfüllung eines Bedürfnisses).

- Askese setzt voraus, dass der Verzicht mit einer gewissen Anstrengung verbunden ist. Eine asketische Lebensführung im Sinne einer Gewohnheit oder bei fehlenden Alternativen wäre keine Askese.

- Askese hat immer etwas mit einer bewussten Entscheidung zu tun, also mit einer kognitiven Steuerung und subjektiver Autonomie.

- Askese und Genuss werden durch „Fürsorglichkeit“ im Sinne eines übergeordneten Regulationsprinzips aufeinander bezogen.

Enthaltbarkeit und Zurückhaltung sind aus biologischen und psychologischen Gesichtspunkten sinnvoll (Sättigung, Ermüdung). Man wird von einem optimalen Zeitrahmen für biologisch vermittelte Sensationen

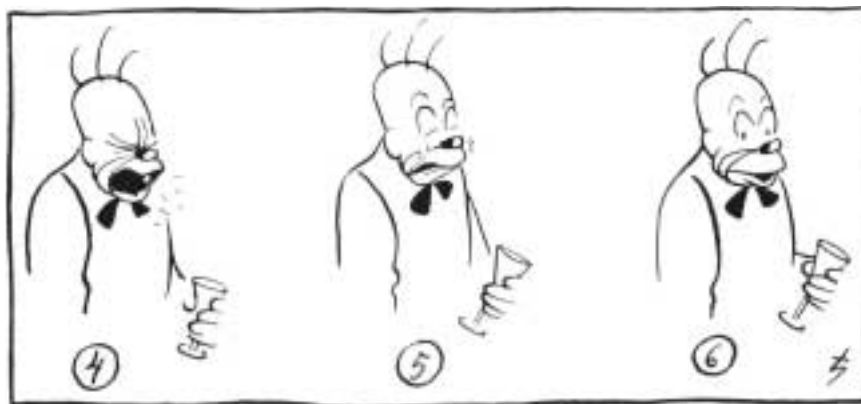


Abbildung 3

ausgehen müssen und davon, dass es auch für die Wahrnehmung und Verarbeitung von etwas Gutem oder Schömem nur eine beschränkte zeitliche Spanne gibt. Der Grundgedanke aller Konzepte zur Adaptation lautet, dass ein lebender Organismus sich den vielfältigen Modalitäten einer Umgebung anpasst. Nach einer gewissen Zeit wird eine intensivere Stimulation notwendig, um einen Effekt zu erzielen, der dem vergleichbar ist, der zu Beginn der Stimulation zu beobachten war.

Ein asketisches Moment trägt also durchaus zur Erhöhung von Genuss bei. Das kann sich in kulturspezifischen Gepflogenheiten des Bedürfnisaufschubs niederschlagen, wie z. B. in Essenseremonien oder in der Herrichtung eines bestimmten Platzes, um dort in Ruhe zu lesen oder eine Handarbeit machen zu können. Durch den reflexiven Umgang mit angenehmen Dingen und durch das Moment des Bedürfnisaufschubs grenzt sich Genuss vom Konsumieren und vom süchtigen Verhalten ab. Ein wesentlicher Moment des süchtigen Verhaltens ist die (rasche) Bedürfnisreduktion: ein erlebter Mangelzustand soll rasch beseitigt werden.²⁸

Süchtige Verhaltensweisen sind nicht kontrolliert bzw. gesteuert durch ein fürsorgliches Lebensmotto, die Betroffenen „können nicht anders“. Beim Konsumieren geht es um das „immer mehr“ oder „immer besser“. Das unreflektierte Lustprinzip²⁹ steht im Vordergrund. In der Werbung heißt die Werbebotschaft³⁰ Genuss,

Wohlbefinden und Zufriedenheit, wenn die von anderen als wohlfeile Produkte vorbereiteten und für uns bereitgestellten Glücksbringer konsumiert werden. Ein Genießer dagegen arrangiert sich weitgehend selber eine Genusssituation, er pflegt den Umgang mit seinem Genussobjekt, er verlässt sich nicht auf irgendwie geartete Botschaften, sondern exploriert, probiert, wählt aus, verfeinert etc. Außerordentliche Ereignisse des Lebens und schöne Produkte sind zwar willkommene Anlässe, sie sind aber keine Notwendigkeiten zum Genießen. Denn: Genuss sollte alltäglich sein.

Konsum und Lust auf der einen Seite und Genuss und Hedonismus auf der anderen Seite werden gerne in unreflektierter Weise gleichgesetzt³¹ und zu einer Untermauerung einer globalen Gesellschaftskritik (missbräuchlich) verwendet (vgl. hedonistische Nische).

Aus den Überlegungen zum Wechsel von Genuss und Askese heraus wird in Anlehnung an Helson³² das Konzept der hedonistischen Tretmühle formuliert. Wir gewöhnen uns an das Gute: die Ansprüche an das, mit dem wir uns verwöhnen, steigen, ein Standard wird formuliert. Der möglicherweise gegebene Genuss schöner Dinge geht in Konsum über, der mitunter überdrüssig macht. Um den Genuss zu wahren, wird daher zu einer gewissen Enthaltensamkeit geraten. Man kann auf verschiedene Weise Verzicht üben: Es kann die nicht gegessene Sahnetorte sein oder der Entschluss,

28 GORMAN, D.M./SPEER, P.W. (1996). Preventing Alcohol Abuse and Alcohol-Related Problems through Community Interventions: A Review of Evaluation Studies. *Psychology & Health*, 11, 95–131.

29 LAPLANCHE, J./PONTALIS, J.-B. (1972). *Das Vokabular der Psychoanalyse* (3. Aufl.). Frankfurt: Suhrkamp.

30 Beispielsweise: CACIOPPO, J.T./PETTY, R.E. (1985). Central and peripheral routes to persuasion: The role of message repetition. In: ALWITT, L.F./MITCHELL, A. (Eds.), *Psychological processes and advertising effects: Theory, research and applications*. London: Erlbaum.

31 Beispielsweise durch: KONDYLLIS, P. (Hg.) (1991). *Der Niedergang der bürgerlichen Denk- und Lebensform*. Weinheim: VCH, Acta humaniora.

SPEIDEL, H. (1994). Tabus von heute – Probleme von morgen. *Psychotherapie, Psychosomatik, Medizinische Psychologie*, 44, 145–152.

32 HELSON, H. (1964). *Adaptation – level theory*. New York: Harper and Row.

eine Aufgabe nicht zu übernehmen, obwohl sie mit lockenden Gratifikationen verbunden ist. In der Ernährung kann man auf die Jahreszeitlichkeit achten: Erdbeeren sind im Mai/Juni und Apfelsinen im Winter besonders gut. Weihnachtsgebäck schmeckt erst richtig in der Adventszeit. Das bedeutet, nicht schon ab September den Aufforderungen zum Konsum von Weihnachtssüßigkeiten zu folgen. Das Prinzip der Jahreszeitlichkeit hängt eng mit den Überlegungen zu rhythmischen Lebensprozessen zusammen.

„Der Kurfürst Jan Willem hatte sich einmal auf der Jagd im Königsforst zu Bensberg verirrt und wußte sich gar nicht zurechtzufinden. Er ging viele Stunden lang bis über Mittag und wurde bei der Anstrengung gewahr, wie der Hunger tut. Der ist bei so vornehmen Leuten ein höchst seltener Gast, und der Kurfürst hat ihn wohl zum erstenmal kennengelernt. Doch mußte er noch bergauf, bergab in dem großen Walde gehen, ehe er an ein Haus kam. Da sank er vor Ermüdung zusammen und bat um Essen. Die Bäuerin hatte Speck und Erbsen gekocht und setzte das dem Kurfürsten vor in der Meinung, er sei ein fremder Jägersmann, wie er angab. Das Speck- und Erbsengericht und das Haferbrot der Bäuerin aber schmeckten ihm so wohl, wie ihm noch nie eine Speise gemundet hatte, und als er nach Düsseldorf in sein Schloß zurückgekehrt war und ihm die leckeren Speisen der Fürstentafel nicht schmecken wollten, da befahl er, Speck und Erbsen zu kochen; denn das sei, sagte er, das köstlichste Essen von der Welt. Aber wie es der Küchenmeister auch anrichten wollte, der Kurfürst sagte, im Königsforst habe er das besser gegessen. Schließlich mußte ein Eilbote hinausreiten zum Königsforst und die Bäuerin bestellen, die von Bensberg im landesherrlichen Wagen nach Düsseldorf abgeholt wurde, damit sie die Lieblingskost dem Kurfürsten so schmackhaft zubereiten sollte, wie er sie in ihrem

Hause genossen hatte; auch mußte sie auf seinen Befehl ein Bauernbrot mitbringen. Aber was die gute Frau ihm kochte, das wollte ihm ebenso wenig schmecken wie das Haferbrot, das sie mitgebracht hatte; denn die Hauptwürze, der Hunger, fehlte ihm, der bei der Ermüdung im Königsforst die Speisen so gewürzt hatte. Da wurde er denn klug daraus und pries die Arbeiter glücklich, daß ihnen bei naturgemäßer Bewegung in ihrem Arbeitsleben jede Mahlzeit munde.

Davon hatte man im Bergischen ein Sprüchlein, das lautet:

Wer sich durch Arbeit nicht tut schrecken, dem wird's wie dem Jan Willem schmecken.

Auch gelten seit jenem Begebnis Speck und Erbsen im Bergischen als Heimatkost und Leibgericht.“

Zuccalmaglio II, 34.³³

Grundzüge der euthymen Therapie

Der Wechsel von Genuss und Askese, von sich etwas gönnen und enthaltsam sein, ist für die Therapie ein überaus günstiges Modell.

Bei Patienten ist nahezu in allen Fällen ein Defizit an Verhaltensweisen festzustellen, wie man gut zu sich sein kann. Während der Therapie soll ein *Oberplan* entwickelt werden, aus dem heraus *Genießen* als erlaubt abgeleitet werden kann und *Askese* dosiert wird. Das Abwechseln von Zeiten des Genusses und Zeiten der Askese stellt für die Therapie ein günstiges Modell dar, da Patienten mit der Schwierigkeit, sich Gutes zu tun, erfahren, dass sie dies nicht ununterbrochen tun müssen. Damit wird ihnen der Einstieg erleichtert, überhaupt etwas Gutes für sich annehmen zu können. Patienten mit unterschiedlichen Varianten zum Thema „schlecht Maß halten können“ erfahren, dass sie irgendwann wieder genießen dürfen und nur für eine gewisse Zeit Verzicht üben müssen.

Im Einzelnen soll erreicht werden:
– Positive Gefühle, wie Freude, Stolz oder Wohlbefinden sollen zugelassen

33 Aus GERHARD, Oswald / KLEEBLATT, Wilhelm (1926). Düsseldorf Sagen aus Stadt und Land, Düsseldorf, S. 68–69.



Abbildung 4

und erlebt werden können. Dazu müssen die psychologischen Voraussetzungen für das Aufkommen positiver Gefühle geschaffen werden.

- Es sollen Verhaltensweisen erlernt werden, die dem Betreffenden subjektiv gut tun und die für ihn mit positiven Emotionen verknüpft sind; oder es werden bestehende Stärken/Ressourcen gesucht und ein Patient ermutigt, darüber (wieder) zu verfügen.
- Es soll ein Oberplan „Selbstfürsorge“ zumindest ansatzweise aufgebaut oder vom Patienten zugelassen werden, nach dem Patienten sich selbst euthymes Erleben und Verhalten ermöglichen und in ihrem Lebensalltag sinnvoll einsetzen.

Therapieziele und therapiewirksame Größen

Das generelle Ziel euthymer Behandlungsmethoden ist, dass ein Patient selbst mit Wohlbefinden im Sinne der Selbstfürsorge umgehen kann. Im Einzelnen bedeutet das:

- Ein Patient lernt, autonom und selbständig über sich zu verfügen.
- Er soll erfahren, wie man Wohlbefinden initiieren kann; dies kann auf ganz unterschiedliche Weise geschehen.
- Ein Patient soll lernen, Wohlbefinden zulassen zu können. Das kann durch kleine Schritte geschehen oder dadurch, dass ein Therapeut qua Amt und Autorität die nachdrückliche Erlaubnis ausspricht, genießen zu dür-

fen. Immer muss daran gearbeitet werden, welche Probleme, Kognitionen etc. dem entgegenstehen.

- Wohlbefinden muss reguliert werden können. Selbstfürsorge heißt hier, Zeiten des Wohlbefindens und Zeiten der Belastung gegeneinander stellen zu können.

Im Einzelnen werden die folgenden psychologischen Mechanismen genutzt:

- *Aufmerksamkeitsfokussierung*. Die Fähigkeit, seine Aufmerksamkeit auf angenehme Dinge richten zu können, bedeutet zum einen, dass die Wahrscheinlichkeit erhöht wird, dass angenehmes Erleben auftreten kann. Zum anderen wird gleichzeitig die Beschäftigung mit unangenehmen Sensationen erschwert. Dieser basale Regulationsmechanismus dürfte grundlegend für ein Verständnis von seelischer Gesundheit sein.³⁴

- In jeder Therapie wird sehr stark auf der *verbal-kognitiven Ebene* gearbeitet werden müssen.

- Viele der Techniken sind *emotionsnahe Verfahren*. Es müssen die psychologischen Mechanismen vermittelt werden, wie Emotionen induziert werden können und wie mit ihnen umgegangen werden kann.

- Auf der *Handlungsebene* müssen Patienten erfahren, wie sie mit Positiven umgehen können und – was genauso wichtig ist – wie ihre soziale Umwelt auf ein verändertes Verhaltensrepertoire reagiert.

34 LUTZ, R. (1995a). Gesundheit und Krankheit: Antworten der Allgemeinen Psychologie. In LUTZ, R./MARK, N. (Hg.), Wie gesund sind Kranke? (S. 165–182). Göttingen: Hogrefe.

Die kleine Schule des Genießens

Die kleine Schule des Genießens ist in ihrem Grundaufbau denkbar einfach.³⁵ Eingangs werden den Patienten Genussaspekte oder sogenannte Genussregeln vermittelt (s. u.), was einem kognitiven Ansatz entspricht. In den Sitzungen werden Übungen durchgeführt, die als ein *Diskriminations-training* für die Sinne Riechen, Tasten, Schmecken, Schauen und Horchen aufgefasst werden können. Mit diesem Vorgehen wird die Ausrichtung der Aufmerksamkeit trainiert. Zwischen den Therapiesitzungen suchen die Gruppenteilnehmer für sie angenehme Stimulanzien. Das entspricht einem Training auf Verhaltensebene.

Genussregeln:

1. Genuss braucht Zeit ...
2. Genuss muss erlaubt sein ...
3. Genuss geht nicht nebenbei ...
4. Weniger ist mehr ...
5. Genuss: aussuchen, was dir gut tut ...
6. Ohne Erfahrung kein Genuss ...
7. Genuss ist alltäglich ...

Indikation

Das Genussprogramm ist ein Baustein innerhalb eines verhaltenstherapeutischen Behandlungsplans. Für die folgenden Patientengruppen werden zurzeit in verschiedenen klinischen Einrichtungen Genussgruppen angeboten: depressive und zwanghafte Patienten, Schmerzpatienten, Schizophrenen, Alkoholiker, Typ-A-Patienten³⁶ sowie für Patienten von psychosomatischen und neurologischen Fachkliniken und in Reha-Einrichtungen. Auch im gerontologischen Bereich werden Anwendungsvarianten der *Kleinen Schule des Genießens* durchgeführt.

Der Einsatz des Programms erfolgt unter ganz unterschiedlichen Überlegungen der Therapieplanung:

- Die Induktion positiven Erlebens kann bei bestimmten Patienten als eine Konfrontation eingesetzt werden.

- Das Genussprogramm kann das Gefühl vermitteln, über sich selbst zu verfügen und sich selbst etwas Gutes tun zu können.

- Für viele Patienten ist das Genussprogramm eine Methode der Krankheitsbewältigung.

- Die Aufmerksamkeitszentrierung ist gerade für neurologische Patienten indiziert.

- Das Genussprogramm sollte eingesetzt werden, wenn potente Verstärker aufgebaut werden sollen.

Am Beispiel der Behandlung von Alkoholpatienten sollen Indikationsüberlegungen verdeutlicht werden. Die *Kleine Schule des Genießens* kann als eine Aufforderung verstanden werden, dass Patienten sich neue Verstärkungsmöglichkeiten suchen. Der bis zu dem Zeitpunkt omnipotente Verstärker Alkohol wurde ihnen entzogen; im Sinne einer euthymen Behandlungsstrategie ist es sinnvoll, die Suche nach angenehmen Dingen (neuen Verstärkern) zu beginnen. Diese sind zwar zunächst „nur“ Ersatz. Alkohol-Patienten erkennen aber recht schnell die Perspektiven für ihre Lebensplanung, die durch euthyme Ansätze vermittelt werden.

Kliniken zur Behandlung von Alkohol-Patienten hatten bzw. haben mitunter eine eher strenge Behandlungsmoral: Danach haben Alkohol-Patienten „gefehlt“, sie haben sich gehen lassen und sind „schuldig“ geworden. Ihnen wird mitunter vermittelt, dass sie „froh und dankbar“ sein sollten, nicht „voll in die Gosse abgerutscht“ zu sein und nun Halt in der Behandlungseinrichtung gefunden zu haben. Von ihnen wird daher als zentrales Ziel gefordert, Disziplin zu lernen. Diese Behandlungsideologie ist teilweise gut begründet, was die Konzeptdiskussion schwierig machen kann. Gleichwohl ist sie äußerst problematisch. Sie ist anhedon begründet („Lust ist eine Versuchung“, „Lust ist gefährlich“). Durch das Genussprogramm sollen nun andere Akzente gesetzt werden, wie z. B.

35 KOPPENHÖFER, E./LUTZ, R. (1984). Therapieprogramm zum Aufbau positiven Erlebens und Handelns bei depressiven Patienten. Weinsberg: Weissenhof.

36 Zum vollständigeren Verständnis der Ursachen und einer Verbesserung der Prädikationsmöglichkeiten koronarer Erkrankungen werden neben Risikofaktoren wie beispielsweise Alter, Geschlecht, Fettleibigkeit, starkem Zigarettenkonsum etc. psychologische Faktoren als bedeutsam angenommen. Beispielsweise wurde ein Zusammenhang zwischen stresserzeugenden Lebensumständen wie Tod einer geliebten Person, mangelnde Arbeitszufriedenheit, Arbeitslosigkeit, Scheidung etc. und dem Risiko von Herzerkrankungen festgestellt. Jedoch reagieren nicht alle Menschen gleichermaßen auf Stress, ein bestimmtes Persönlichkeitsmuster ist mit einem erhöhten Herzerkrankungsrisiko assoziiert. Diese Persönlichkeitsvariablen sind als Verhaltensmuster Typ A oder als Typ-A-Persönlichkeit bekannt.

Anfänglich beobachteten Kardiologen eine mögliche Verbindung zwischen bestimmten Persönlichkeitseigenschaften und einem erhöhten Herzerkrankungsrisiko. Ihnen fiel bei vielen jüngeren Herzpatienten eine bestimmte Konstellation von Verhaltenseigenschaften auf: zwanghaftes Leistungsstreben, ständiger Zeitdruck und Aggressivität. Aufgrund dieser Beobachtungen wurde ein strukturiertes Interview mit Schwerpunkthinhalten Konkurrenzverhalten, Ungeduld und Feindseligkeit entwickelt. Außerdem erhebt ein Fragebogen Daten zu Konkurrenzverhalten, dem Wunsch nach schnellem Handeln, einem Leben unter ständigem Druck und Feindseligkeit. Pervin, L. A. (1993). Persönlichkeitstheorien. München: UTB Reinhardt.

Selbstfürsorge, Suche nach positiven Alternativen zum Alkohol, die angenehm und verstärkend sind. Das widerspricht einem Behandlungskonzept, das ganz auf Disziplin setzt. Hier muss im Diskurs ein Ausgleich zwischen dem notwendigen Maß an Selbstkontrolle und euthymen Elementen gefunden werden.

Kontraindikation

Die Kontraindikationen ergeben sich aus den Notwendigkeiten zur Gruppen- und zur sozialen Integrationsfähigkeit. Weiterhin wird die Fähigkeit vorausgesetzt, neue Informationen aufnehmen und verarbeiten zu können. So sind alle akuten Prozesse, die eine Konzentrationsleistung unmöglich machen, Ausschlussgründe.

Durchführung

Ablauf des Programms:

- Das Programm sollte für eine feste Gruppe von etwa acht Patienten angeboten werden. Die Programmbausteine können zwar auch für Einzeltherapien genutzt werden; optimaler sind jedoch Gruppen, da die Patienten voneinander viel abschauen können.

- Das Programm sollte zweimal pro Woche (je eine bis anderthalb Stunden) stattfinden. Wird es einmal wöchentlich durchgeführt, muss sicher gestellt sein, dass zwischen den Stunden die sogenannte Hausaufgaben (Genussübungen) durchgeführt werden.

- In den einzelnen Therapiestunden werden nacheinander Übungen zum Riechen, Tasten, Schmecken, Schauen und Horchen durchgeführt. Diese Reihenfolge hat sich therapiepragmatisch bewährt, Änderungen sind denkbar. Stimulantien zu je einem Sinnesbereich pro Treffen werden vom Therapeuten in die Mitte eines Stuhlkreises gelegt. Pro Sinnesbereich sind ein bis zwei Sitzungen aufzuwenden, insgesamt dauert das Programm ca. zehn Stunden.

- In der ersten Stunde erfolgt die Einführung in das Programm und die Erläuterung der oben dargestellten „Genussregeln“.

- Danach instruiert und demonstriert der Therapeut das Umgehen mit den Materialien. Dies kann er z. B. mit einer Orange oder einem Apfel tun.
- Die Patienten erkunden die Stimulantien, explorieren, probieren aus und wählen aus dem Angebot ihre bevorzugte Stimulanz aus.

- Bericht (so notwendig: Exploration) über die Eindrücke, Bilder, Vorstellungen, die dem einzelnen Teilnehmer beim entsprechend sinnesbezogenen Umgang mit der ausgewählten Substanz auftauchen.

- Hausaufgaben: Die Patienten werden aufgefordert, entsprechend dem thematisierten Sinnesbereich wohlthuende Stimulantien ausfindig zu machen und einige Beispiele zur nächsten Therapiestunde mitzubringen.

- In der darauf folgenden Sitzung werden die mitgebrachten Materialien durch die Patienten vorgestellt; Erläuterungen, Austausch und Vergleich der jeweiligen Erfahrungen, Weiterführungen und Vertiefung der Anregungen, Vereinbarungen von gemeinsamen Aktivitäten (Schnupper-spaziergang, Abendessen etc.) für die Zeit zwischen den Therapiestunden oder ähnliches.

- Mitunter tauchen starke Emotionen z. B. Trauer oder Bezüge zur individuellen Problematik auf; sie sollen in der Gruppensitzung nicht zum Thema gemacht werden, sondern – so noch notwendig – zu einem anderen Anlass (z. B. Einzeltherapie) durchgesprochen werden.

- Der Therapeut ist vergleichsweise zurückhaltend. Er „moderiert“ mehr, als dass er interveniert. Er ist eher Modell als Instrukteur.

Stimulantien

Es sollen Materialien für alle fünf Sinnesbereiche vorhanden sein. Ein Patient soll sie anfassen können, mit ihnen etwas machen können etc.

Um den Bezug zur aktuellen Lebenswelt zu erleichtern, sollten, wo immer es möglich ist, jahreszeitliche Besonderheiten (frisches Gras oder Heu, Erde) oder konkrete Lebensumwelten in Beruf, Familie (Werkzeug, Schmuckstück) berücksichtigt werden. Dabei werden sowohl Naturmaterialien als auch Industrieprodukte mit einbezogen. Jahreszeitlich bedingt riecht Erde anders; Küchenkräuter und Gewürze können genauso herangezogen werden wie Parfüms. Die Auswahl kann unter zufälligen Gesichtspunkten zusammengestellt werden (Gang durch den Haushalt, durch Küche und Kinderzimmer) wie nach systematischen Ergänzungsreihen aufgebaut werden (chromatisch abgestufte Farbtafeln; Planung, welche Klänge durch welche Materialien erzeugt werden können, um das gesamte Klangspektrum abzudecken). In jedem Fall sollen räumliche und situative Besonderheiten einbezogen werden. Der Kontrast zwischen einer warmen Heizung und dem kalten Fenster kann genauso herangezogen werden, wie Geräusche der Umgebung oder Veränderungen durch tagszeitlich unterschiedliche Lichteinstrahlung. Zu berücksichtigen ist, dass manche Materialien sich erst vor bestimmten Hintergründen entfalten können. Besondere Sorgfalt ist bei der Auswahl zu den Sehübungen notwendig. Um Dinge hervorzuheben, können sie auch zu einem Arrangement zusammengestellt sein, oder ein Bilderahmen kann über bestimmte alltägliche Gegebenheiten gehängt werden.

Grad der empirischen Absicherung und persönliche Bewertung

Es liegen einige Ergebnisse empirischer Studien zur Effektivität der „kleinen Schule des Genießens“ vor. Die Ergebnisse sind uneinheitlich.³⁷ Dies liegt unseres Erachtens nicht so sehr am Wirkungsspektrum des Programms als vielmehr daran, dass zum

Zeitpunkt der Untersuchung wenig geeignete Skalen zur Messung positiver Verhaltensweisen vorlagen.³⁸

Interessant sind die Berichte von Therapeuten:

Relativ rasch stellt sich bei den Teilnehmern der Genussgruppe eine „normale Rede“ ein. Patienten beginnen spontan und nicht wehleidig zu berichten und mitzuteilen, was sie erlebt haben. Sie lernen, im Mittelpunkt einer Gruppe zu stehen. Patienten werden angeregt, sich zusammenzuschließen und gemeinsam ihre soziale und dringliche Umwelt zu erkunden. Sie initiieren selbst Verhalten, das im Rahmen eines Selbstsicherheitsprogramms zum Ziel definiert würde. Viele der Genussübungen werden als Copingstrategien eingesetzt. Patienten erfahren, dass sie ihre Stimmung selber verändern können (und weniger von einer Medikation abhängig sind). Speziell für schizophrene Patienten hat das Genussprogramm offensichtlich hohe motivationale Funktion. Ein besonders wichtiger Effekt für die Therapieplanung ist, dass viele Patienten, die am Genussprogramm teilnahmen, wesentlich produktiver in den Einzelsitzungen waren.

Dem Therapieprogramm wird zu unrecht mitunter wenig Ernsthaftigkeit nachgesagt, so als würde ein oberflächlicher Lebensstil zum Ziel gesetzt. Nach den bisher vorliegenden Erfahrungen wird den Patienten jedoch eher vermittelt, sich einerseits durchaus Bedrohungen und Belastungen zu stellen und Trauer anzunehmen und zu durchleben. Andererseits erfahren sie, dass sie in anderen Situationen durchaus fröhlich, gelassen und manchmal sogar glücklich sein können. Insofern sollte ein Programm dieser Art – wann immer es geht – angeboten werden.

Dr. Rainer Lutz und Diane Sundheim arbeiten am Fachbereich Psychologie der Philipps-Universität Marburg.

37 LUTZ, R./STRUVE, M. (2002). Ist die Kleine Schule des Genießens therapeutisch wirksam. In prep.

38 LUTZ, R. (1995b). Entwicklung von Skalen zur Diagnostik Seelischer Gesundheit. In LUTZ, R./MARK, N. (Hg.), *Wie gesund sind Kranke?* (S. 165–182). Göttingen: Hogrefe.

Kunst – Essen – Kommunikation

Zu aktuellen Tendenzen in der bildenden Kunst und über drei Ausstellungen: *Tafelrunden*, *Daniel Spoerri presents Eat-art*, „*Mit vollem Munde spricht man nicht*“ – *Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst*

ELISABETH HARTUNG

Das Thema Essen, dem sich der Arbeitskreis zur Kulturforschung des Essens seit Jahren bereits von vielen Seiten nähert und untersucht, wird immer intensiver diskutiert.¹ Mehr denn je rückt es, vor allem in der mit Nahrung überreichen westlichen Konsumgesellschaft, gegenwärtig in das Zentrum des allgemeinen Interesses. Genmanipulierte Nahrung, Fitnesswahn und gleichzeitig immer reichhaltigeres Essen, diverse Esskrankheiten und katastrophale Hungersnöte sind nur einige Stichpunkte der komplexen Thematik von globalem Ausmaß. Existentielle Grundfragen stellen sich in Zusammenhang mit Essen und Trinken drastischer als bei anderen Themen.

Essen hat eine zentrale Funktion. Vom alltäglichen Frühstück über Fast-Food bis hin zum zelebrierten Diner oder zum religiösen Abendmahl reflektiert jede Mahlzeit eine gesellschaftliche Situation. Das gemeinsame Essen bietet Gelegenheit zum Gedankenaustausch und zur Vertrauensbildung. Aber die verschiedenen Auffassungen von dessen Zubereitung, Lagerung und Einnahme hatten schon immer die Gemüter beschäftigt und erregt. Der Umgang mit Nahrung spiegelt die Beziehung des Menschen zu seiner Umwelt wider und produziert kulturelle Identität. Essen ist ein kulturelles Ereignis erster Güte, das zeit- und gesellschaftsabhängig ist und ständigen Wandlungen unterliegt.

Seit vergangenem Jahr ist das Thema Essen in der Kunstszene, die sich mit gesellschaftlichen Phänomenen auseinandersetzt, in vieler Munde. Ende 2002 wird mit der Ausstellung *comer o no comer* (Essen oder nicht Essen) anlässlich des Kulturprogrammes der Europäischen Kulturhauptstadt Salamanca in Spanien² ein ambitioniertes Programm mit prominenten Positionen realisiert werden. Im April und Mai 2002 lud Daniel Spoerri im Museum Jeu de Paume in Paris zu zehn seiner berühmtesten Bankette ein³, die Zeitschrift *Kunstforum*, das deutschsprachige Organ der zeitgenössischen Kunst, hat ein Themenheft herausgegeben.⁴ Unzählige neue Initiativen von Künstlern und Cross-over Projekte dazu finden statt.

Bereits im vergangenen Herbst wurde in München mit einer von mir konzipierten Ausstellungs-Trilogie der Focus auf das Moment der Kommunikation im Hinblick auf Kunst und Essen gelegt. Diese Projekte werden im Folgenden rückblickend vorgestellt.

Essen ist ein sinnliches Erlebnis, bei dem Sehen und Riechen, Schmecken und Fühlen zentrale Rollen spielen. Das Zusammenkommen beim Essen ist ein kommunikatives Ereignis. Kurzum das Essen mit allen seinen vielfältigen Implikationen ist eine kulturelle Kategorie erster Güte. Für eine junge Künstlergeneration, die nicht mehr nur Produkte schaffen will, sondern sich auch als Initiator von Kommunikation versteht, gewann daher das Thema Essen in den letzten Jahren an Bedeutung. Es wurde im Hinblick auf neue Wege der Kunst-

produktion und -rezeption nahezu exemplarisch eingesetzt. Diese neuen Strömungen standen im Zentrum der Projektreihe *Tafelrunden*, für die internationale Künstler Aktionen zum Thema Essen für jeweils einen Tag im September 2001 in München entwickelt hatten.⁵ Kurze Zeit später waren die *Tischsitten* und die *Esskultur* als wichtige Indizien für die Kommunikationskultur und den Zustand von Gesellschaften Thema künstlerischer Untersuchungen während der Ausstellung „*Mit vollem Munde spricht man nicht*“ – *Tischsitten* und

1 Beispielsweise fand erst am 12./13. April 2002 in der Katholischen Akademie in München die Tagung „*Esskultur und Lebenssinn*. Zur Wiederentdeckung eines vernachlässigten Wertes“ statt.

2 Die Ausstellung findet im neuen Kunstszenenraum in Salamanca CASA vom 20. November 2002 bis 20. Januar 2003 statt.

3 Les Menus-Pièges de Daniel SPOERRI, Jeu de Paume, Paris, 29. April bis 2. Juni 2002.

4 *Kunstforum International*, Bd.159: Essen und Trinken I, April–Mai 2002.

5 HARTUNG, Elisabeth (Hg.), 7. RischArt-Produktion, *Tafelrunden*, 7 Aktionen rund ums Essen, Maximiliansforum München, Verlag für moderne Kunst Nürnberg 2001. Künstler: Sonja Alhäuser, Richard Paul Annely, Benjamin Bergmann, Chelin, Angela Dorrer, Die Beirische Geisha, Carl Emanuel Wolff.

Esskultur in der zeitgenössischen Kunst in München. Parallel dazu war die Ausstellung *Daniel Spoerri presents Eat-art* im Aktionsforum Praterinsel, München, dem Ahnherrn der aktuellen Tendenzen gewidmet, dessen rühriges Wirken in puncto Eat-art nicht nur der Auseinandersetzung mit dem Thema Essen generell, sondern auch der künstlerischen Produktion und ihrer Kommunikationskultur an sich neue Aspekte gegeben hat.

Daniel Spoerri presents Eat-art

Mit dem Schriftzug „Daniel Spoerri presents Eat-art“ waren die Plakate und Briefpapiere der *Eat-art Gallery* und des *Restaurants Spoerri* überschrieben. Als Titel der Ausstellung verweist der Satz nicht nur auf das Phänomen der beiden Düsseldorfer Projekte selbst, sondern impliziert charakteristische Züge Daniel Spoerris: Sein interdisziplinäres Denken und Handeln als Künstler, Koch und Galerist, seine Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit.

Vieles, das Aspekte der aktuellen künstlerischen Auseinandersetzung vorweggenommen hat, wie seine Umfunktionierung der *Galerie J* in Paris 1963 und der *City Galerie* in Zürich 1965 in temporäre Restaurants, waren nicht mehr ausreichend im Bewusstsein des zeitgenössischen künstlerischen Diskurses präsent. So bekannt Spoerris Assemblagen auch sind, so hat es seit der 1971 vom Stedelijk-Museum in Amsterdam organisierten Schau keine Ausstellung mehr gegeben, die sich explizit dem Thema Eat-art zugewendet hat. Es war daher an der Zeit, die Interpretation von Spoerris Eat-art vor der Folie der aktuellen Kunst-Diskussion neu zu beleben.

Daniel Spoerri presents Eat-art war eine Ausstellung zu Daniel Spoerris Eat-art, aber ein wichtiger Teil repräsentierte ebenfalls die Arbeiten anderer Künstler, die Spoerri in seine, von Hete Hünermann geführte Düsseldorfer Galerie eingeladen hatte.

Dieter Roth bekam auf Wunsch von Spoerri, als dem Künstlerkollegen, der zwar unter anderen Prämissen aber doch ähnlich intensiv mit Lebensmitteln arbeitete, in der Ausstellung besonderes Gewicht. Gezeigt wurden aus Roths umfangreichem Werk Arbeiten, die im Kontext der Eat-art Gallery oder in Kooperation mit Spoerri entstanden sind. *Daniel Spoerri presents Eat-art* steht für eine künstlerische Auffassung, die auf Kommunikation, Freundschaft und Kooperation fußt, die institutionelle und gesellschaftliche Kritik einschließt, aber vor allem zu einem sinnlichen Ereignis geworden ist.

Das Motto der ersten großen Eat-art Ausstellung 1971 im Stedelijk-Museum in Amsterdam bildete das alte Sprichwort „Wenn alle Künste untergehen, die edle Kochkunst bleibt bestehen“. Unter gleichem Titel ist zur Ausstellung der erste retrospektiv ausgerichtete „Eat-art-Katalog“ erschienen. Damals, als gerade die furiosen 1960er mit der Expansion des Kunstbegriffs und dem spielerisch-freudigen Experimentieren an den Grenzen zwischen Kunst und Leben vorbei waren, hatte der Spruch durchaus etwas Programmatisches. Er verwies nicht auf das muffige Speiërmilieu aus dem das gestickte Küchentuch entstammt, sondern auf den geschickten Schachzug, den Daniel Spoerri mit seiner Eat-art im Kunstkontext vollzog.

Realität hieß das Credo der Avantgarde der 1960er Jahre, endlich wollten die Künstler nicht mehr als abgehobene Spezies für den Schein, die Schönheit und die ewigen Werte verantwortlich sein. Sie wollten hin zum Leben, zum Alltag, zum Sein. Daniel Spoerri nahm die Konzeption des *Ready-mades* von Marcel Duchamp auf und erweiterte sie um gewöhnliche Lebensmittel. Das war aber nicht nur eine materialästhetische Erweiterung für die Kunstgeschichte, sondern eine inhaltlich folgenreiche: Nun war die Vergänglichkeit wesentlicher Bestandteil der Werke. Zwar trat Spoerri

6 Die Ausstellung fand vom 18. Oktober bis 9. Dezember 2001 statt. Es ist dazu ein umfangreicher Katalog erschienen, mit Beiträgen von Daniel SPOERRI selbst und zahlreichen Autoren. In ihm wird erstmals die Eat-art Spoerris umfassend aufgearbeitet: HARTUNG, Elisabeth (Hg.), *Daniel Spoerri presents Eat art*, Verlag für moderne Kunst, Nürnberg 2001.

mit seinen Fallenbildern als Konservator des Zufalls auf, aber Herr des Verfalls und des Schimmels wurde er nicht. Vor allem war es eine Arbeit, die in ihrer scheinbaren Banalität an den Grundfesten des Kunstbegriffs rührt: Das vom *VICE-Versand* vertriebene Rollmopsglas aus dem revolutionären Jahr 1968. Der Aufkleber „Achtung Kunstwerk – begrenzt haltbar“ ist nicht nur ein Gag, sondern holt die Kunst wirklich in die Realität und stellt den Betrachter vor entscheidende Fragen: esse ich nun den Fisch und zerstöre das Werk oder bewahre ich es entgegen der Warnung auf. Dann aber könnte das Werk seine zerstörerische Wirkung entfalten, denn Fisch mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum ist explosiv, wie einzelne Fälle gezeigt haben.

Spoerri hat nicht als erster Künstler Lebensmittel verwendet und auch nicht als erster Lebensmittel in den Kunstkontext gebracht.⁷ Schon der Futurist Filippo Tomaso Marinetti verfasste Abhandlungen über das Essen mit Rezepten. Piero Manzoni, Joseph Beuys, Allan Kaprow, Dieter Roth, Fluxuskünstler und die Wiener Aktionisten waren nur einige Zeitgenossen, die ebenfalls mit Lebensmitteln arbeiteten.⁸ Spoerri aber hat das Essen und das Kochen in all ihrer Komplexität als existentielle Vorgänge wie auch als kulturelle Ereignisse eingesetzt. Obwohl er am Einreißen der Grundfesten des Kunstbegriffs arbeitete, war sein Vorgehen konstruktiv. Er ebnete die Grenzen zwischen Kunst und Leben ein und wurde als Koch, Gastronom oder Impresario großer Feste zum Initiator von Kommunikation und von sinnlichen Ereignissen. Diese waren nicht bloß Selbstzweck, sondern riefen immer Fragen nach dem kulturellen Stellenwert des Essens ins Bewusstsein. Spielerisch, fast nebenher wird jeder neugierige und interessierte Rezipient von Spoerris Werken und Aktionen mit ihnen konfrontiert. Spoerri hat ein immenses Wissen über das Essen der Welt zusammen-

getragen, augenscheinlich wird das unter anderem in seiner mehr als tausend Bände umfassenden Kochbuchsammlung und in seinen eigenen Büchern und Texten zum Thema.

Betrachtet man die gesamte Breite seiner künstlerischen Beschäftigung mit dem Thema Essen, so offenbaren sich zentrale Aspekte des Essens unseres westlichen kulturellen Kontextes. Daniel Spoerri spürt kuriose Anekdoten und Geschichten auf, verfolgt mir Akribie die Geschichte einzelner Gerichte. In gewisser Weise ist da Daniel Spoerri ein Ethnologe der eigenen Kultur, der sich der zentralen kulturellen Kategorie Essen zugewendet hat.⁹

Der Künstler als Ethnologe ist immer sowohl distanzierter Beobachter, ähnlich dem Ethnographen in der fremden Kultur, als auch Teil der zu erforschenden Kultur. Und genau diese Doppelrolle füllt Daniel Spoerri mit Bravour aus. Einerseits vermittelt er auf spielerische Weise Erkenntnisse über die eigene Kultur, andererseits bezieht er als zentraler Teil des Ganzen den Rezipienten als autonom und selbstständig Handelnden mit ein. Wie in den frühen Fallenbildern die geladenen Gäste zu Mitgestaltern der Assemblagen wurden, so wurde das *Restaurant Spoerri* nur zur künstlerischen Aktion durch die Gäste, die es mit Leben füllten. Wenn Daniel Spoerri zu Banketten lädt und nicht ohne Witz und Ironie überraschende Tischgesellschaften kreierte, etwa wenn er Menschen mit Namen berühmter Persönlichkeiten zusammenbringt, sind die Menschen nie Versuchskaninchen, sondern überraschende Ereignisse und anspielungsreiche Gerichte warten auf sie. Letztendlich aber liegt es nicht zuletzt an ihnen selbst, wie der Abend seinen Lauf nimmt.

Aktuelle Positionen

In den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts taucht die Auseinandersetzung mit dem Thema Essen wieder verstärkt in den Arbeiten vieler junger

7 Kunst hatte immer mit Essen (und mit Reichtum) zu tun. Darstellungen von Essen schmückten seit der Antike Tafelbilder und Rauminszenierungen. Stilleben waren im Barock ein beliebtes Sujet der europäischen Malerei. Aber auch das Genre Essenszene fand hier weite Verbreitung, angefangen mit Brueghels Bauernhochzeit oder Manets Frühstück im Grünen sind die populärsten Beispiele der Kunstgeschichte. Künstler waren beteiligt an der Inszenierung großartiger Essen bei Hofe und als Initiatoren eigener Feste, bei denen Essen und Trinken zentrale Rollen spielten. Detailliert bis zur Art der Verdauung berichtete der manieristische Maler Pontorno in seinem Tagebuch beinahe ausschließlich von den Nahrungsmitteln, die er zu sich genommen hatte. Kunst spiegelt immer die Gesellschaft, in der sie entsteht. Am Thema Essen und Tischkultur, verstanden als Metapher der Gesellschaft, vermittelt sie ein anschauliches Bild davon.

8 Siehe dazu: BEIL, Ralf. Lebensmittel als Kunstmaterial: von Schiele bis Jason Roads, DuMont, Köln 2002.

9 Siehe dazu HARTUNG, Elisabeth. Imaginäre Tropen oder Kunst als Ethnologie der eigenen Kultur am Beispiel Lothar Baumgarten, 1996–99. Unveröffentlichtes Manuskript. Hier entwickelt die Autorin die These des Künstlers als Ethnologe der eigenen Kultur im Hinblick auf Baumgartens Untersuchung des europäischen Bildes des Anderen. Bei Baumgarten konzentriert sich die Analyse der eigenen Kultur auf die Ethnographie, das Bild und die Schrift.

In seinem für den Münchner Spoerri-Katalog verfassten Aufsatz arbeitet der Münchner Literaturwissenschaftler Gerhard Neumann diesen Aspekt besonders heraus und die amerikanische Germanistin Cecilia Novero untersucht seinen Aufenthalt auf der Insel Simi 1966/67 mit dem daraus hervorgegangenen Gastronomischen Tagebuch unter diesem Gesichtspunkt und bezieht sich auf die vor allem im anglo-amerikanischen Bereich aktuelle These des „ethnographic surrealismus“ von James Clifford (CLIFFORD, James, *The Predicament of Culture. Twentieth Century Ethnography, Literature and Art*, Cambridge/London 1988).

Künstler auf. Nahrung und das alltägliche Ritual des Essens werden auf unterschiedlichste Weise aus verschiedenen Blickwinkeln untersucht: ästhetische Aspekte, ihre Bedeutung in unterschiedlichen Kulturen, Konsumverhalten, globale Verteilungsstrategien, ihre Verbreitung in modernen Kommunikationsmedien und Aspekte der Tischsitten und Esskultur. Dabei gibt es Arbeiten unterschiedlichster Medien und Strategien.

Das Essen ist vor allem als kommunikativer Akt gegenwärtig ein wichtiger Bezugspunkt der aktuellen Kunst. Rirkrit Tiravanija ist dabei mit seinen legendären Thai-Curries und improvisierten Ess- und Trinkgelagen im institutionellen Kontext einer der meistgefragten Künstler, Matthew Ngui nahm auf der *documenta X* Essensbestellungen entgegen und Yutaka Sone richtete als künstlerischen Beitrag eine Kinder-Geburtstagsparty während der *Skulpturprojekte Münster 1997* aus. Der Künstler als Gestalter und Betreiber von Restaurants wie der Brite Damien Hirst ist nicht mehr müde belächelter Dekorateur, sondern Trendsetter. Der bereits 1987 realisierte Eis-Pavillon von Thomas Schütte ist ein früher Vorläufer der derzeit aktuellen temporären Künstler-Gastronomie, auch Tobias Rehberger inszenierte in Münster 1997 eine Bar für einen Abend.

Diese Entwicklungen sind keineswegs nur Wiederaufnahmen der häufig recht pädagogisch motivierten „Spiel- und Mitmach-Aktionen“ der 1970er Jahre, sondern stehen im Kontext der Zeit und sind wichtige Positionen der Diskussion um eine Neudefinition der Rolle des Künstlers und der Stellung des Kunstwerks im gesellschaftlichen Kontext.

Mit vollem Munde spricht man nicht! Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst

Wer erinnert sich nicht an Mittagessen in familiärer Runde, als das jäh unterbrochen wurde: „Mit vollem Mund

spricht man nicht!“ Also erst kauen und schlucken, dann reden. Wie schön sind doch genussliches Kauen und Erzählen gleichzeitig. Aber da gibt es Tischsitten, die das Miteinander beim Essen regeln, und die machen häufig Sinn. Schließlich fördert doch ein leerer Mund tatsächlich die bessere Artikulation und damit den Kommunikationsfluss bei Tisch, zumindest hierzulande ...

Die Ausstellung *Mit vollem Munde spricht man nicht! – Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst*¹⁰ stellte künstlerische Arbeiten vor, die sich dem Thema Tischsitten und der Esskultur in ironisch-hintersinniger, kritischer, ethnographischer, formal-ästhetischer und erzählerischer Weise widmen und mit verschiedenen Medien und Strategien umsetzen. Sie vereinte 15 künstlerische Positionen rund um das Thema Tischsitten und Esskultur. Kunst wurde hier als besonders geeignetes Medium vorgestellt, um Aussagen über unsere eigene Kultur zu machen. Der Künstler ist einerseits Teil seiner Kultur und mit ihr verwachsen, bezieht aber andererseits einen Standort etwas abseits dieser Gesellschaft, der aufgrund der distanzierten Perspektive manche Dinge pointierter hervortreten lässt. Ein wesentlicher Vorteil der künstlerischen Umsetzung kulturell relevanter Themen war gleichsam das zentrale Moment der Ausstellung: Kunst hat mit Sinnlichkeit, Vielschichtigkeit, Humor und Präzision zu tun. Kunst ist nicht allein intellektuelle Anstrengung, sondern vermittelt das Kultur- und Alltagsthema Essen mit Sinnlichkeit.

Christine Bernhard aus Köln eröffnete den Gang durch die Ausstellung mit einer Informationsschau über prähistorisches Essen. Schautafeln im Stil der Paläobotanik und pseudo-museale Präsentationen vermittelten Einsichten in die Frühgeschichte der Tischsitten, dorthin wo alles ihren Anfang nahm. Gleichzeitig rekonstruierte die Künstlerin steinzeitliche Speisen und kochte sie

10 Die Ausstellung wird im Rahmen einer zweiten Station vom 23. August bis 30. Oktober 2002 in der Stadtgalerie Kiel (D) zu sehen sein. HARTUNG, Elisabeth (Hg.), „Mit vollem Munde spricht man nicht“ – Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst, Verlag für Moderne Kunst, Nürnberg 2001.

während einer Aktion nach. Dadurch schlägt sie den Bogen zu unseren heutigen Ernährungsweisen und Zubereitungsarten.

Es folgte der Film *Die Jagd* von Christian Jankowski. In diesem Film tritt der Künstler selbst auf und spannt das archaische Jagdwerkzeug Pfeil und Bogen im neuzeitlichen Supermarkt. Lakonisch und selbstverständlich schreitet der Protagonist durch die prall gefüllten Regale und erlegt die Konserven. Zum Schluss wird die Beute fein säuberlich auf das Fließband der erstaunten Kassiererin gelegt. So schraubt der Künstler die von Karl Marx als zweite Natur analysierten Warenverhältnisse zurück auf die unschuldige Natur des noch nicht vom Geld angetriebenen Begehrens.

Ingrid Haufe, Daniel Herrmann, Andreas Löschner-Gornau und Ralf Wendt aus Halle gingen dem so häufig als Kind gehörten Satz „*Beim Essen spricht man nicht*“ nach und entwickelten daraus ein kompaktes künstlerisches Forschungsprojekt. Im Ausstellungsraum wird der Betrachter zum interaktiv Beteiligten. Der Ausstellungsort wird zum Labor mit speziell entwickelten Arbeitsplätzen mit computergesteuerten Apparaturen und Videosequenzen, an denen auch dem semiprofessionellen Esser der historisch gewachsene Zusammenhang von Esskultur und möglicher Kommunikation deutlich in Erscheinung tritt.

„Kinder lieben Pommes“. Diese in Deutschland allseits anzutreffende Feststellung hat weltweit weniger große Verbreitung, als man meinen möchte. Manchmal heißt es auch: „Juhuu, heute gibt es Walspeck.“ Unter diesem Motto porträtierte der in Paris lebende Photograph Jo Magrean Kinder in aller Welt mit ihren Lieblingsspeisen und notierte die Rezepte dazu. Zusammengesehen bilden die unpräzisen Porträts eine ethnographisch-witzige Reise durch verschiedene Kulturen.

Fremdes Essen in der völlig fremden Kultur ist gewöhnungsbedürftig.

Heike Breitenfeld aus Hamburg lebte ein Jahr in Japan und fotografierte und porträtierte einen Monat lang ihre täglichen drei Mahlzeiten vor dem Verzehr in einer nüchternen, von zu Hause mitgebrachten Brotzeitdose. Das lange Fries aus Photographien repräsentiert den langsamen Annäherungsprozess der Künstlerin an die fremde, unserer auch in Zeiten des Sushi-Boomes so völlig entgegengesetzten Esskultur.

Fremdartig, verführerisch bunt leuchtend breitete sich der nahezu fünf Meter lange Tisch von Michael Dörner aus Hamburg in den Ausstellungsräumen aus. Die Tischplatte war ein aus flüssigem Fruchtgummi hergestelltes drip-Painting in Pollock'scher Manier, transparent, von unten beleuchtet. Doch das Bild hat seine autonome Existenz aufgegeben und bietet sich dem Betrachter zum Verzehr an. Nicht Dauerhaftigkeit ist das Ziel, sondern Zerstörung und anschließende Verinnerlichung der Arbeit durch den Betrachter.

Auf den Gemälden des in Berlin lebenden Künstlers Piotr Nathan ziehen anschauliche Bilder des Essens und seiner Dekoration in die Ausstellung ein. Sie zeigen allesamt typische Essenssituationen und Modespeisen aus den 1960er und 1970er Jahren: großformatige Stilleben gutbürgerlicher Küche. Der rustikale Brotzeiteller ist dabei wie die gute Flasche Wein mit einer feinen Süßspeise.

Vor den Stilleben Piotr Nathans eröffnete sich eine raumgreifende Landschaft aus Tischen, die Regina Pemsler aus Nürnberg für die Ausstellung „*Mit vollem Munde spricht man nicht!*“ konzipierte. Über hohe und niedrige Tische zog sich eine beeindruckende Kollektion aus gemusterten Tischdecken und stand in ihrer bunten Vielgestaltigkeit in spannendem Kontrast zum erhabenen Charakter der Ausstellungsräume. Drumherum reihten sich Biertische wie Beobachtungsstationen mit Kissen, die mit Namen bestickt sind und eine imaginäre Tischgesellschaft

Abbildung 1:
Wolfgang Stehle 1998: „Maccaron“



evozierten. Regina Pemschl brachte den Aspekt der Sitzordnung ins Spiel, der ganz eigenen Regeln unterliegt.

Roswitha Huber und Anee Mann aus München gingen mit ihrer Lichtbildinstallation einer entscheidenden Frage nach: *Warum gab es mehr Fortschritt beim Kochen als beim Sex?* Anspielungsreiche Bilder gingen ineinander über und suggerierten so einen assoziativen erzählerischen Ablauf. Die Bilder visualisierten all jene Emotionen, die Essen, Trinken und Sex hervorrufen können: Lust, Freude, Angst, Ekel. Die Choreographie der Bilder erzeugte einen satten Farbenschauspiel.

Erotische Anleihen kennzeichnen auch die Arbeit von Julia Jacquette: „Ich verbinde tatsächlich bestimmte Kuchenarten mit Männern, die ich privat kenne.“ Julia Jacquette personifiziert verführerisch gemaltes Backwerk und lässt erotische Anspielungen und süße, saftige Torten eine gekonnt gemachte Liaison eingehen. Ihre knallig bunten, hochglänzenden Emaille-Tableaus wecken Begierden. Essen und Liebe, Schlemmen und Erotik finden hier verführerisch zusammen.

Während die New Yorker Künstlerin mit der Ästhetik der Pop-art spielte und anspielungsreich mit Texten kombinierte, verzichtete Tassilo Blittersdorff aus Wien auf Darstellungen von Speisen. Der Künstler versteht Essen als Metapher für eine alles verzehrende Gesellschaft. In seiner Installation *Beim Essen Lesen* ließ er

die Interaktion von Essen und Lesen in einer zum Textraum gewordenen Esszimmerecke stattfinden. Er isolierte Textfragmente aus ihrem Lesezusammenhang und legte sie über eine Tischsituation, indem er Wände und Tischtuch mit Zitaten aus einem Text über Gesellschaft, Kunst und Sexualität bedruckte. Die Gedecke auf dem Tisch evozierten eine Mahlzeit. Doch wesentlich ist die Gegenüberstellung von Lesen als Aufnehmen „geistiger Nahrung“ und dem Essen als Aufnehmen materieller Nahrung.

Patricia Waller häkelt skurrile Buffets voller Käsesticks in Pampelmusen, Aufschnittplatten und liebevoll garnierter Spezialitäten. Manchmal lädt sie auch zu gutbürgerlichen Gerichten mit Knödel, Fleisch und Soße ein. Enttäuschend, dass diese Köstlichkeiten sich aus der Nähe betrachtet doch als unverzehrbar erweisen, aber überraschend in der handwerklichen Präzision sind. Die traditionell hausfraulichen Tätigkeiten Häkeln und Kochen finden hier im künstlerischen Prozess zu einer humorvoll-farbenfrohen und hinter-sinnigen Art und Weise zusammen.

Wolfgang Stehle bietet mit seiner Arbeit *maccaron* (Abbildung 1) eine formale Lösungsmöglichkeit für ein altes Problem an: Ein Tischaufsatz aus Metall legt eine Tischordnung wie bei den meisten Familien-Esstischen fest, doch er dient vor allem einem Zweck: er unterbindet das Vollkle-

ckern der Tischdecke, unter anderem beim berüchtigten Makkaroni-mit-Tomatensoße-Essen. Mit der *Sozialprothese 2000* hat er ein nützliches Gerät für das gesellige Beisammensein in der Kneipe entwickelt. Endlos Saufen ohne Kontrollverlust ermöglicht der anschnallbare Bierbauch aus Plastik. Versehen mit täuschend echten Werbematerialien lenken Stehles „unersetzliche Helfer des Alltags“ jedoch nicht ohne Ironie auf die Absurdität menschlicher Verhaltensweisen bei Tisch und während der Kommunikation.

Milo Köpp führt mit seiner Videoarbeit *Tischzucht* diese Absurdität dokumentarisch vor. In einer Reihe von Arbeiten hat sich der Künstler mit verschiedensten Lernvorgängen auseinandergesetzt, die allesamt eine gesellschaftliche Verbesserung versprechen. Tanzen lernen zum Beispiel gehört dazu und als zentrales Übungsfeld natürlich die Benimmregeln beim Essen. Während der Künstler als Protagonist isst, kommentiert ständig ein engagierter Verhaltenstrainer den Prozess und greift verbal korrigierend ein. Der Künstler reagiert auf die Anweisungen des nicht sichtbaren Trainers sichtlich bemüht, wodurch ein recht eigenwilliger Dialog stattfindet.

Gegen solchen ironisch vorgetragenen gesellschaftlichen Ehrgeiz setzte Benjamin Bergmann ein Statement entgegen: *Ich mach' mir noch was zu essen und geh' dann ins Bett*. Das Essen als Ort des gesellschaftlichen Aufstiegs und der Kommunikation wurde in seiner Küchen-Installation reduziert auf gelangweilte Nahrungsaufnahme. Essen und Schlafen, wenn es sonst nichts mehr Spannendes gibt. Das Gegenüber wird verabschiedet. „Vielleicht ein andermal! Ich mach' mir noch was zu essen und geh' dann ins Bett. Essen als Abschluss des Tages; Essen als Ausrede; Essen als letzte Ruhestätte eines Singles vor dem Schlafengehen; Essen als Popcorn vor dem Fernseher; Essen einfach so dahin gesagt; Essen als etwas Gehaltloses“

(Bergmann). Der Künstler kocht in seiner eigens installierten Küche und entzieht sich zugleich dem Betrachter. Zurück bleibt ein Bild, eine Skulptur, die von provisorischer Schönheit ist und den Blick auf die alltägliche, gewöhnliche Situation des Essens lenkt, und ihn gleichzeitig verschiebt.

Tafelrunden

7 Aktionen rund ums Essen

Bereits vom 12. bis 24. September 2001 fand die *7. RischArt-Produktion 2001. Tafelrunden – 7 Aktionen rund ums Essen*¹¹ im Maximiliansforum in München statt. *Tafelrunden* bestand aus sieben künstlerischen, jeweils nur wenige Stunden dauernden Aktionen, die vom Essen handelten und überraschende Einsichten zu alltäglichen Ereignissen vermittelten.

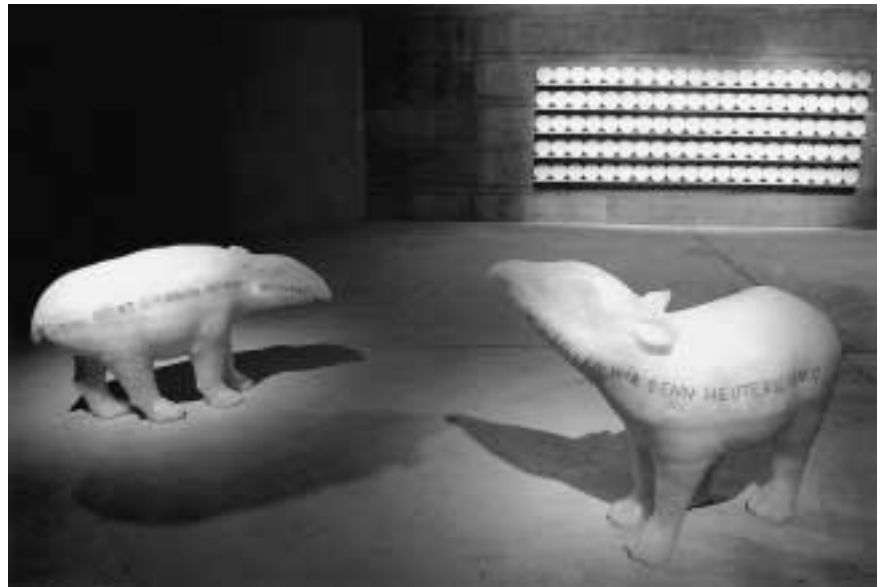
Die sieben Konzeptionen haben auf unterschiedlichste Aspekte des Essens hingewiesen, sie haben Zusammenarbeit mit Künstlern unterschiedlicher Kontinente ermöglicht, sie haben die Frage nach der Relativität kultureller Gebräuche gestellt und zur Auseinandersetzung mit dem Prozess der Nahrungsaufnahme und menschlicher Kommunikationsformen aufgefordert.

Das Projekt *Tafelrunden* verstand sich als Experimentierfeld für solche aktuelle Kunst, der es nicht mehr um das Produkt, sondern um Prozesse geht, für die Kommunikation und Dialog, Zusammenarbeit (*get together*) und Interesse an gesellschaftlichen und sozialen Themen, an alltäglichen Ereignissen sowie an Öffentlichkeit von zentraler Bedeutung sind. Fixpunkt war die Öffentlichkeit, die Menschen und ihre Nahrungs- und Kommunikationsformen.

Tafelrunden lag die Idee des Salons zugrunde. Der Salon impliziert das Zusammenkommen verschiedener Menschen, Kommunikation, Essen und wesentlich auch die Auseinandersetzung mit Kunst. Der *Tafelrunden-Salon* war eine Art zeitlich begrenzter Salon, ein Forum für Aktionen

¹¹ HARTUNG, Elisabeth (Hg.), *7. RischArt-Produktion. Tafelrunden – 7 Aktionen rund ums Essen*, Verlag für Moderne Kunst, Nürnberg 2001. In einem Schuber sind sieben Hefte der sieben Künstler und Künstlerinnen vereint, die als Künstlerbücher im Sinne eines Programmheftes für die sieben Projekte konzipiert worden sind. Sie repräsentieren den jeweils sehr individuellen Charakter der Arbeiten und den Facettenreichtum des Umgangs mit dem Thema Essen überhaupt. Doch jedes für sich ist zugleich ein eigenständiges, speziell für die *Tafelrunden* angefertigtes Kunstwerk. Dazu gesellt sich ein Bändchen, das die Aktionen mit Texten und Photographien dokumentiert.

Abbildung 2:
 Carl Emanuel Wolff, 12.09.2001:
 „Was sollen wir denn heute kochen?“ –
 „Ich weiß auch nicht, ich habe hier unten
 gar keinen Hunger“



von Künstlern zum Thema Essen, für von Künstlern zubereitete Essen und für interdisziplinäre Veranstaltungen. Es formierte sich keine elitäre geschlossene Gesellschaft, sondern zu sieben offenen Runden war eingeladen. Daraufhin sollte der Titel *Tafelrunden* verweisen.

Alle Aktionen waren eigens für diese *7. RischArt-Produktion* entwickelt worden. Sie repräsentierten ein breites, nuancenreiches Spektrum der aktuellen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen. Dies spannte sich von einer bildhaften Installation über ein temporäres Café, von einem zereemoniellen Bankett bis hin zu einer Versteigerung. An einem sehr eigenwilligen, eigentlich unwirtlichen städtischen Ort, einer Fußgängerunterführung, die seit den frühen 1980er Jahren als Kunstort genutzt wird, entwickelten sich jeweils völlig eigene Atmosphären. Bei allem inhaltlichen Anspruch vollzog sich das leicht und spielerisch, entsprechend den Künstlerpersönlichkeiten und den beteiligten Menschen. Kunst hatte hier tatsächlich ein modellhaftes kommunikatives Feld geschaffen, bei dem sich Sinnlichkeit und intellektuelle Auseinandersetzung ideal ergänzten.

Für die Auftaktveranstaltung am 12. September 2001 waren zwei ei-

genständige Arbeiten für die beiden gegenüberliegenden, sich spiegelnden Raumteile des Maximiliansforums von einer Künstlerin und einem Künstler ausgewählt worden. Sonja Alhäuser und Carl Emanuel Wolff arbeiten beide sehr erzählerisch und bildhaft, auch wenn ihre Inhalte völlig andere sind.

Nahrungsmittel, vor allem süße Sachen wie Schokolade, Sahne und Zucker, sind die vorrangigen Materialien von Sonja Alhäuser. Für *Tafelrunden* konzipierte Sonja Alhäuser *Blätterteiggesellschaften*, die von ihren erzählerischen, opulenten Zeichnungen ausgehen, in denen Essen und Trinken zentrale Rollen spielen. Die Zeichnungen zeigen phantastische Rezepturen oder sind erklärenden Schautafeln verwandt. Es mischen sich auf ihnen utopische Aspekte mit solchen, die konkret der Realität verwandt sind. Die gebackenen männlichen und weiblichen Blätterteigfiguren boten sich dem Verzehr an, um sich in den mit Teufelsoße und Schnittlauchsahne gefüllten Pools tummeln zu können und die Butterberge, die auf Tischchen in die Höhe strebten, warteten gleichsam darauf, wieder abgetragen und einverleibt zu werden.

„Was sollen wir denn heute kochen?“ – „Ich weiß nicht, ich habe hier

unten gar keinen Hunger.“ Carl Emmanuel Wolff ließ mit dem Dialog seiner Wachstapire (Abbildung 2) ironisch durchklingen, dass in einen Kunstort in einer Fußgängerunterführung durch die *Tafelrunden* ein völlig neues Thema eingezogen war und antwortete mit einem inszenierten, erzählerischen Raumbild. Vor einem Regal mit hundert weißen Tellern machten Zwerg Nase und zwei Wachstapire kurz Station in München. Die Geschichte, die sie zusammengebracht hatte, blieb offen, alle Elemente hatten zwar mit dem Essen zu tun und verwiesen darauf. Aber sobald man glaubte, der Geschichte auf den Grund zu kommen, entzog sich ihr Gehalt, so wie Zwerg Nase, der aufgrund der Ereignisse am Vortag, dem 11. September 2001, stumm geblieben ist. So konnte sich jeder selbst seinen Reim darauf machen.

Einen kulturellen Import brachte der englische Künstler Richard Paul Annely aus London mit. In stilgerechtem, zum Englischen Café inszenierten trashigen Ambiente des Maximiliansforum wurde fast echtes English Breakfast mit Tee, Toast, fettigen Würstchen, Bohnen und Kraut angeboten. Von 10 bis 22 Uhr war die Küche offen und 15 internationale Künstler¹² präsentierten in diesem Café Performances, Videos, Bilder und Objekte, wiederum zum Thema Essen. Zusammenarbeit und interkultureller Dialog wurden über das Essen modellhaft im Sinne einer globalen Verständigung wie auch im Hinblick auf neue Rezeptionsformen im Kunstkontext realisiert. Das Thema Essen in seinen kulturellen Eigenheiten und gleichzeitig in seiner Relativität wurde ins Zentrum gestellt und kultureller Dialog in nahezu idealer Weise tatsächlich initiiert.

Austragungsort für Benjamin Bergmanns *Speisung der Zehntausend* war oberhalb des Maximiliansforums ein kleines Rasenstück an der stark befahrenen Kreuzung der noblen Maximilianstraße. Hier errichtete

der Künstler aus roh zugeschnittenen Holzlatten eine zehn Meter durchmessende, von einer 180 cm hohen Palisade umgebene Arena, die sich als vereinfachte Nachbildung einer Stierkampfarena verstand. Tag und Nacht behauptete sich das üppig beleuchtete Gebilde im edlen städtebaulichen Ambiente mit protziger Gastronomie und Luxusläden als künstlerische Plastik und Hort des Rückzugs. Am Sonntag, den 16. September wurde die Arena zum Schauplatz der *Speisung der Zehntausend*. Provokant ist der Titel, doch Gotteslästerung war nicht im Spiel. In Fortführung seines *Fast-Food-Restaurants*, 2000, thematisierte Benjamin Bergmann mit einer kurzen Aktion in der liebevoll, langwierig errichteten Arena die rasanten Konsum- und Wegwerfmechanismen der gegenwärtigen Gesellschaft. Die Arbeit hatte nichts mit gewohnten Präsentations- und Rezeptionsformen von Kunst zu tun. Sie war laut, machte Dreck, roch und nahm obendrein noch ihr Publikum mit Haferschleim unter Beschuss. Selbst in feinem schwarzem Tuch gekleidet schüttete der Künstler Haferschleim in eine Schleuder, während geschäftig agierende Akteure in Baustellen-Schutzkleidung das Ganze zu regeln schienen. Das Publikum blieb außen vor und wurde für Voyeurismus mit Beschmutzung belohnt. In kaum zehn Minuten war alles vorbei. Geblieben ist ein durchaus überzeichnetes Bild nicht nur für heutige Essgewohnheiten, sondern für die Unsummen an Information, die wir täglich scheinbar gelassen und selbstverständlich in uns aufnehmen.

Die *Bairische Geisha* war vom 18. bis 20. September Gastgeber im Maximiliansforum.¹³ Die Geishaschwestern Makiju luden ein zu einer zweiteiligen theatralischen Performance. *Mein Gastmahl*, erster Teil – Die Geishas kehren eben von ihrer Arbeit zurück, um ihrer Mutter zur Hand zu gehen, die bereits dabei ist, aus altbackenen Semmeln den Teig

12 Mit Heather Allen (Großbritannien), Tony Arellano (Venezuela), Marisela Berenguel (Venezuela), Brian Dawn Chalkey (Großbritannien), Dusu Choi (Korea), Declan Clarke (Irland), Michl Conradin (Schweiz), Denis Glaser (Großbritannien), Paul McDevitt (Großbritannien), Fernando de Palma (Mexiko), Trevor Piper (Großbritannien), Hideki Toyoshima (Japan), Fei Teng (China), Herbert Willems (Deutschland), Vicky Wright (Großbritannien), Silke Thoss (Deutschland), Dieter Kunz (Deutschland), Mirko Bratusa (Slowakei), Rossario Lopez Parra (Kolumbien).

13 Von und mit Judith Huber, Marianne Kirch, Eva Löbau; Percussion: Dim Schlichter; Ausstattung: Detlev Diehm; Bühnenbild: Markus Grob; Licht und Bühne: Eberhard Kürn.

Abbildung 3:
Die Bairische Geisha, 19. 09. 2001:
Knödelausgabe



für frische Knödel zuzubereiten. Aus den pragmatischen Handlungen ergaben sich Gespräche, Lieder, Spiele, Rituale. Dieser Performance wohnten bis zu 80 zahlende Besucher bei, ließen sich unterhalten und den Appetit in doppelsinniger Weise anregen. *Mein Gastmahl*, zweiter Teil – Die Knödel wurden anschließend kostenlos im Sinne einer Volksküche, die offen für Jedermann ist, verteilt (Abbildung 3). Das Publikum war aufgefordert, sich für eine Rolle zu entscheiden: entweder Zuschauer eines genüsslichen Kochfestes zu sein oder als Gast eine einfache Mahlzeit zu genießen.

Einen Tag nachdem die Bairische Geisha in ironisch-hintersinniger Weise die bayerische und die japanische Kultur ins Spiel brachte, lud die japanische Künstlerin Chelin zu einem *Bansankai*, einem festlichen, zeremoniellen Menü ein. Die Tradition des *Bansankai* entstand Ende des 19. Jahrhunderts, als sich die moderne japanische Kultur mit westlichen Anleihen herauskristallisierte. Der Anlass des *Bansankai* von Chelin blieb nach außen hin zunächst ebenso im Unklaren wie die Verhaltensformen und Tischsitten. Fremdartig wie der Name klingt konnten also

die Vorstellungen von einem Essen sein, zu dem eine Japanerin einlud. Viele Erwartungen waren bestimmt geprägt vom modischen internationalen Sushi-Boom. Geboten wurde aber etwas anderes. Scheinbar Vertrautes musste neu sinnlich erlebt werden, mit dem Gewinn einer völlig neuen sinnlichen Erfahrung.

Es gab keine exklusive Gästeliste. Jeder konnte sich bewerben, das Los entschied über die Teilnahme. Die Tischordnung wurde entsprechend den Antworten auf einem Fragebogen festgelegt. So entstand eine geschlossene Tafelrunde mit 50 verschiedenen Gästen, die sich als Tischnachbarn nicht kannten, denn die Künstlerin formte gewissermaßen eine temporäre Tischgesellschaft. Das Ambiente des Maximiliansforum war schlicht und weiß, die Kleidung der Gäste sollte nicht-farbig sein. Im neutral gehaltenen Ambiente wurde den Gästen mit erstklassigem Service ein exquisites siebengängiges Menü serviert, das in Kooperation mit Manfred Heissig, einem Koch der *Jungen Wilden*, zubereitet worden war. Vor jedem Gang trug die Künstlerin ein Statement oder eine poetische Anspielung vor, in Anspielung auf die Farben des nächsten

Ganges. Auf den Tellern eröffneten sich jeweils einfarbige Kreationen, die neue Esserfahrungen vermittelten und reichlich Stoff zu Konversation bei Tisch lieferten.

Die Abschlussveranstaltung der *Tafelrunden* war die Versteigerung der *Promicookies* von Angela Dorrer durch den Autographenhändler Matthias Thon. Für das *RischArt-Projekt* präziserte die Münchner Künstlerin ihr Konzept der *Cookies*, die man auf Kauparties konsumieren und im Internet bestellen kann. Sie trieb es nun gleichsam auf die Spitze: Kleine, essbare Objekte, die vor dem Backen von prominenten Personen in deren Mund geformt wurden – *Promicookies* – wurden ausgestellt wie wertvolle Reliquien. Anschließend wurden einige dieser „Autogramme der besonderen Art“ – u. a. von Kaspar König, Hannelore Elsner, Dr. Motte, Sissy Perlinger, Jutta Speidel, Julian Nida-Rümelin, Doris Dörrie, Roland Kaiser – öffentlich versteigert. Der Keks, der im Mund der verehrten Person geformt wurde, wird zur Metapher für Sprache und zur zeitgemäßen Reliquie zugleich. Der Ersteigerer – ob Fan oder Kunstliebhaber oder beides zugleich – entscheidet, ob er das Kunstwerk konsumieren und damit zerstören wird oder ob das

Objekt für ihn distanzierter Kultstatus behalten soll. Nach der Vorbesichtigung der *Promicookies* fand am Abend eine Kauparty statt, bei der sich alle am Formen, Kauen und Essen der *Cookies* beteiligen konnten.

Die Münchner Ausstellungsprojekte repräsentierten ein breites Spektrum der aktuellen künstlerischen Auseinandersetzung zum Thema Kunst-Essen-Kommunikation. Gleichwohl gibt es noch weitere Aspekte mit unterschiedlichen inhaltlichen Schwerpunkten. Als Forum für diese zeitgenössischen Artikulationsformen befindet sich gerade die Internetseite www.kunst-und-essen.de im Aufbau. Sie wird aktuelle künstlerische Projekte zum Thema ebenso vorstellen wie Veranstaltungen, die sich dem Thema Essen aus anderen Disziplinen zuwenden. Es ist ein Archiv zu Künstlern in Vorbereitung. Darüber hinaus werden künstlerische Arbeiten und Konzeptionen von Künstlern für „Kunst-Essen“, die für verschiedene Anlässe gebucht werden können, angeboten.

Elisabeth Hartung ist freie Kuratorin und Autorin in München. Schon seit längerem verfolgt sie die These, dass Kunst als Ethnologie der eigenen Kultur zu sehen ist.

Essen und kulturelle Identität Feldforschung bei den Minahasa in Nordost-Sulawesi

GABRIELE WEICHART

Essen ist nicht nur ein menschliches Grundbedürfnis, sondern auch eine Kommunikationsform und Ausdruck sozialer und kultureller Identitäten. Diese Erkenntnis ist zwar nicht neu, aber erstaunlicherweise wurde ihr innerhalb der Ethnologie lange Zeit geringere Aufmerksamkeit geschenkt als sogenannten „klassischen“ Themen wie „Verwandtschaftsbeziehungen“, „Rituale“ oder „Magie“. Dennoch leistete eine Reihe anerkannter Wissenschaftler entsprechend ihrer jeweiligen ideologischen und theoretisch-methodischen Positionierung wesentliche Beiträge zum Themenkomplex „Nahrung“ und „Ernährung“. Als solche sind u. a. zu nennen: Margaret Mead (1943), Edmund Leach (1964), Mary Douglas (1971/1997), Jack Goody (1982) und Claude Lévi-Strauss (1971). In der jüngeren Vergangenheit zeigten vor allem Publikationen aus dem angelsächsischen Raum die Bandbreite ethnologischer Fragestellungen und die Notwendigkeit interkultureller Vergleiche innerhalb dieses Problemfeldes auf (z. B. Caplan 1997, Chang 1977, Kahn 1986, Macbeth 1997, Meigs 1984, Pottier 1999).

Mein persönliches Interesse an dem Thema wurde anlässlich mehrerer Aufenthalte in Indonesien geweckt, wo ich einen Einblick in die faszinierende Vielfalt an Nahrungstraditionen und deren kulturelle und soziale Bedeutungen erhalten konnte. Die durchwegs positive Haltung seitens meiner Kollegen an den verschiedenen Universitäten in Java und Sulawesi bestärkten mich weiter in der Wahl meines neuen Forschungsgebietes und seiner Relevanz für die lokale Wissenschaftslandschaft.

Mittlerweile ist das von mir initiierte Projekt „Nahrung, Geschmack und Identität“ bereits angelaufen, und noch im März dieses Jahres wurde mit der empirischen Datenerhebung begonnen. Diese ist für einen Zeitraum von einem Jahr – mit zwischendurch kürzeren Unterbrechungen – angesetzt. Als geografisches Forschungsgebiet wählte ich die Region Minahasa im Nordosten der Insel Sulawesi in Indonesien. Ausschlaggebend dafür waren sowohl die lokalen kulturellen Gegebenheiten als auch die bisher in diesem Gebiet durchgeführten bzw. laufenden Forschungen. Diese konzentrieren sich u. a. auf Fragestellungen in Zusammenhang mit nationalen und regionalen Identitätsbildungen einerseits (z. B. Henley 1996, Schouten 1995) und andererseits mit eher praxisbezogenen Problemfeldern aus dem Bereich der Medizinethnologie (Eeuwijk 1999). Im Rahmen meines Projektes ist eine Anknüpfung an beide thematische Orientierungen möglich, sodass auch ein reger Austausch mit anderen indonesischen und europäischen Wissenschaftlern erwartet werden kann. Im Folgenden möchte ich etwas näher die Forschungsregion vorstellen, sowie auf die Zielsetzungen und inhaltlichen Schwerpunkte der Forschung eingehen.

Minahasa – Einheit in der Vielfalt?

Die Region Minahasa bildet nicht nur eine administrative, sondern weitgehend auch eine ethnisch-kulturelle Einheit. Dies entspricht sowohl der offiziellen Selbstzuschreibung der in Minahasa ansässigen Bevölkerung als auch der Fremdzuschreibung seitens der Bevölkerung und der amtlichen Vertreter in anderen Regionen des Landes. Der Begriff „Minahasa“ kommt voraussichtlich von *meng-esa* und bedeutet „einigen“, „zu einem machen“. Er wurde im 18. Jahrhundert unter der niederländischen Ko-

lonialverwaltung als Sammelbegriff für die acht traditionellen „Stämme“ geprägt, welche sich wiederum aus kleineren Einheiten zusammensetzten und vor allem das gebirgige Landesinnere bevölkerten.

Trotz vehementer Versuche der Homogenisierung seitens dieser Verwaltungsinstitutionen und christlicher Missionen haben sich vorkoloniale kulturelle und sprachliche Unterschiede und Identitäten bis heute in beschränktem Maße erhalten. Das offizielle Erklärungsmodell entspricht in gewissem Sinne der seit Sukarno in der Staatsphilosophie *Pancasila*

vertretenen und auf das ganze indonesische Staatsgebiet umgelegten Idee der „Einheit in der Vielfalt“. Wesentliche Aspekte der Minahasa-Identität sind das gemeinsame Land, die mittlerweile als eine Art *lingua franca* etablierte *Bahasa Manado* (ursprünglich ein malaysischer Dialekt, welcher sich in und um die Hauptstadt Manado herausbildete) sowie das gemeinsame Erleben und die Bewältigung der historischen Ereignisse. Diese betreffen z. B. die Maßnahmen der Kolonialregierung, die militärische Besetzung durch die Japaner im Zweiten Weltkrieg und das politische Kräfteingen um mehr oder weniger Autonomie im modernen indonesischen Nationalstaat seit der im Jahr 1945 deklarierten Unabhängigkeit.

Innerhalb Indonesiens nimmt die Region Minahasa eine besondere Stellung ein, da die Bevölkerung bereits seit dem 19. Jahrhundert intensivere Kontakte mit der niederländischen Kolonialmacht hatte, als dies in den meisten anderen Gebieten der Fall war. Dies führte dazu, dass westliche Einflüsse seitens der europäisch-dominierten Verwaltung und der Missionsstationen auf politische und soziale Strukturen sowie das kulturelle Leben der Minahasa innerhalb relativ kurzer Zeit entscheidende Veränderungen bewirkten. Im Allgemeinen zeigten sich die Minahasa gegenüber diesen Prozessen offen und bereit, sich den neuen Bedingungen anzupassen.

Heutzutage basieren Differenzen und Differenzierungen unter den Minahasa nicht nur auf dem vorkolonialen Einteilungsschema in „Stämme“ mit eigener Geschichte und politischer Führung. Im Laufe der Kolonialisierung nahm sowohl die räumliche und soziale Mobilität der seit vielen Generationen im Minahasa-Gebiet ansässigen Bevölkerung als auch die Einwanderung von Angehörigen anderer sprachlicher, religiöser und kultureller Gemeinschaften aus den Nachbarprovinzen aber auch von entfernteren Regionen (z. B. von den

Molukken, Irian Jaya, Java oder anderen asiatischen Ländern) vehement zu. Dies bewirkte einerseits eine relative Verschiebung bzw. teilweise Auflösung traditioneller Zuschreibungen (die z. B. auf geografische Regionen, Sprachen, gemeinsame Geschichte und Genealogien verwiesen) der einzelnen Minahasa-Stämme, andererseits auch eine grundlegende Unterscheidung der Bevölkerung in Minahasa und Nicht-Minahasa¹.

Sowohl in der Selbst- wie auch Fremddefinition der Minahasa wird den Ernährungsgewohnheiten eine außergewöhnlich große Rolle zugeschrieben. Dies gilt einerseits für die Minahasa als angenommene kohärente Einheit, andererseits auch in der Differenzierung und Betonung lokaler Besonderheiten. So sind zum Beispiel Fisch und in geringerem Maße Meerestiere wichtige Bestandteile auf dem „Speiseplan“ der Bewohner an den Küsten und um den See Tondano, wohingegen in den Dörfern und Kleinstädten des Hochlandes ein weitaus höherer Fleischkonsum zu verzeichnen ist. Obwohl bereits seit mehreren Jahrhunderten Minahasa aus dem Landesinneren in zunehmendem Maße die Tiefland- und Küstengebiete besiedelten, gilt nach wie vor das den See Tondano umgebende Bergland als „Kernland“ der Minahasa-Kultur mit einer ausgeprägten, eigenständigen kulinarischen Tradition, welche als typisch und repräsentativ für die Minahasa-Küche und somit für die Minahasa-Bevölkerung schlechthin angesehen wird. Dabei gelten vor allem Fleischgerichte aus „wildem“ Tieren (z. B. Wildschweine, Waldratten, Fledermäuse), die in den umliegenden Gärten und Wäldern gejagt werden, als Spezialitäten. Aber auch der in großer Anzahl im See Tondano vorkommende Goldkarpfen (*ikan mas*) wird als schmackhafte Bereicherung des „Speisezettels“ geschätzt.

Stärker als traditionelle regionale und ethnische Differenzierungen wird heute jedoch die religiöse Zugehö-

1 Mit dem Begriff *Minahasa* ist heute sowohl eine geografisch-administrative (Kabupaten Minahasa) als auch ethnische Zuschreibung verbunden.

rigkeit hervorgehoben. Die Mehrheit der Minahasa bekennen sich zum Christentum, wobei seit dem 17. Jahrhundert protestantische Missionen eine führende Rolle einnehmen. Die Muslime stellen nach wie vor eine – wenn auch steigende – Minderheit dar (13,5 % im Jahr 1990). Ihre Vorfahren wanderten zum Teil bereits im 17. Jahrhundert als Soldaten der niederländischen VOC (Verenigde Oostindische Compagnie) aus Ternate (Molukken) und im 19. Jahrhundert im Gefolge antikolonialer Widerstandskämpfer aus Sumatra und Java ein. Die meisten heirateten in minahasische Familien ein und übernahmen viele der lokalen Lebensweisen und Traditionen (Dijk 1995). Dennoch haben sich einige islamische Siedlungen bis heute als Enklaven im Minahasa-Gebiet erhalten. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, lebt ein Großteil der muslimischen Bevölkerung in küstennahen Tieflandregionen sowie im städtischen Umfeld, wo sie vorwiegend als Händler, Bauern und Fischer ihren Lebensunterhalt bestreiten. Die protestantischen Missionare begegneten den muslimischen Einwanderern von Anfang an mit Skepsis, denn sie sahen in der Ausbreitung des Islam eine Bedrohung für ihre eigene missionarische Tätigkeit. Diese Haltung mag sicher zu der nach wie vor bestehenden Dichotomisierung zwischen Angehörigen beider Religionsgemeinschaften beigetragen haben. Aufgrund der rezenten politischen Ereignisse in Indonesien, wobei vor allem die gewalttätigen Auseinandersetzungen in Zentral-Sulawesi und auf den benachbarten Molukken einen direkten Einfluss ausüben, haben die in Friedenszeiten eher latenten Spannungen eine neue Dimension gewonnen und treten verstärkt an die Oberfläche.

Für viele Personen ist der christliche Glaube ein wesentliches Kennzeichen ihrer Minahasa-Identität, vor allem angesichts der Tatsache, dass Indonesien weltweit das Land mit der größten islamischen Bevölkerung

darstellt. Für den Nahrungssektor bedeutet dies, dass diesen viele der besonders geschätzten und als typische Minahasa-Spezialität angesehenen Fleischspeisen, wie z. B. Waldratten oder Hunde, exklusiv zur Verfügung stehen. Den muslimischen Bevölkerungsgruppen ist aufgrund religiöser Tabus der Genuss dieser Tiere untersagt. So ist zum Beispiel im gastronomischen Bereich schon anhand des Speisenangebots leicht erkennbar, ob der Besitzer eines Lokals sich zum christlichen oder muslimischen Glauben bekennt. In alltäglichen Situationen und Gesprächen werden die jeweiligen Ernährungsgewohnheiten zwischen Muslimen und Christen als fundamentale Kriterien der Differenzierung erkannt und als solche bezeichnet.

Lokalitäten der Feldforschung

Die Religionszugehörigkeit spielt eine bedeutende Rolle im Alltagsleben der Bevölkerung und somit auch in deren Sozialisation und Identitätsbildung. Dieser Tatsache soll auch in meiner Forschung gebührende Aufmerksamkeit gewidmet werden und hat bereits die Auswahl der Forschungslokalitäten entscheidend beeinflusst.

Die Feldforschung soll überwiegend im ländlichen Raum stattfinden, wo zumindest ein Teil der angebotenen und konsumierten Nahrungsmittel auch produziert wird. Als lokale Ausgangs- und Schwerpunkte für die Durchführung der Forschung wurden konkret zwei Dörfer (Waleo und Kema) ausgewählt, die in relativer Nachbarschaft zueinander liegen. Sie befinden sich im nordöstlichen Teil des *Kabupaten Minahasa*, im Gebiet der Sprachgruppe *Tonsea* und in unmittelbarer Küstennähe. Trotz ihrer geringen geografischen Entfernung (ca. zehn Kilometer) weisen beide Orte bedeutende Unterschiede in der Bevölkerungsstruktur und den Lebensbedingungen auf.

Waleo ist ein relativ abgeschieden liegendes Dorf mit einer ziemlich

homogen erscheinenden christlichen Bevölkerung (ca. 2000 Einwohner), die sich als „traditionelle“ Minahasa versteht und deren Stammland, soziale Beziehungen und wirtschaftliche Interessen primär im Landesinneren zu suchen sind. *Kema* hingegen hat beinahe kleinstädtischen Charakter (ca. 6000 Einwohner) mit einer guten Verkehrsanbindung zu den größeren Städten in der Region und nimmt daher eine wichtige Rolle in der Nahversorgung der umliegenden kleineren Ortschaften ein. Einer der drei Bezirke *Kemas* mit ebenfalls ca. 2000 Einwohnern wird mehrheitlich von Muslimen bewohnt, die als vorwiegend Fischer durchschnittlich ökonomisch schwächer sowie innerhalb der gesamten Dorfstruktur in sozial untergeordneten Positionen sind. Hier stellt sich nun die Frage, ob und inwieweit eine Integration dieser Minderheit auf ethnisch-sprachlicher bzw. lokaler Basis stattgefunden hat und in welchem Ausmaß diese wiederum von den jeweiligen Gruppen anerkannt wird. Dabei ist zu berücksichtigen, dass sich bereits seit Jahrhunderten Immigranten in und um *Kema* niedergelassen haben. Es ist zu erwarten, dass die unterschiedlichen religiös-kulturellen sowie ökonomischen Voraussetzungen und Möglichkeiten sich auch im Nahrungsangebot und seiner Zugänglichkeit für die verschiedenen sozialen Gruppen auswirken dürften.

Problemstellungen

Unter Berücksichtigung der angeführten Bedingungen erscheinen folgende Fragen bzw. Themen interessant und sollen in der Feldforschung behandelt werden:

a) Lokale Konzeptionen und Bedeutungen von Nahrung und Körper

Als Objekte von besonderer Qualität, die vom menschlichen Körper aufgenommen werden, unterliegen Nahrungsmittel in allen Kulturen ei-

ner speziellen Symbolik, die häufig religiöser Natur ist. Besonders auffällig sind manche damit zusammenhängende Nahrungsvorschriften oder -tabus, wie die allgemein bekannte Meidung von Schweinefleisch durch Muslime. Auch bei den Minahasa gibt es solche Zuschreibungen in Bezug auf Nahrungsmittel, welche im Detail noch zu erheben sind. Schließlich sollen diese in Korrelation zu persönlichen geschmacklichen Vorlieben, der objektiven Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln, sowie den jeweiligen sozialen, religiösen und kulturellen Identitäten gesetzt werden.

Die symbolischen Bedeutungen einzelner Essenzen oder umfassender Kategorien von Nahrungsmitteln stehen zum Teil in enger Beziehung zum lokalen Wissen über die Wirksamkeit pflanzlicher und tierischer Stoffe und über Eigenschaften sowie Funktionen menschlicher Körper. Aufgrund der engen Beziehung zwischen Nahrungsaufnahme und körperlicher Befindlichkeit werden viele Nahrungs- bzw. Meidungsvorschriften mit medizinischen Konzepten und Praktiken in Verbindung gebracht.

Im südostasiatischen und pazifischen Raum weit verbreitet ist zum Beispiel das dualistische Konzept von heißen und kalten Stoffen und Zuständen. Ein zu heißer Körper sollte demnach möglichst keine als heiß bewerteten Nahrungsmittel (z. B. fette und scharf gewürzte Speisen sowie Hunde- und Rattenfleisch) zu sich nehmen. Derartige Vorstellungen beeinflussen selbstverständlich die Auswahl und Zubereitung der Speisen.

b) Inwiefern korrelieren Konzeptionen von Nahrung und Körper mit Identitätszuschreibungen und der sozialen Praxis?

Wie historische und ethnologische Beispiele zeigen, wird Nahrung weltweit als konstituierend nicht nur für die physische Erscheinung, sondern auch für die geistige und moralische

Entwicklung eines Individuums gesehen. Wir sind, was wir essen (vgl. Farb & Armelagos 1980). Dementsprechend gelten unterschiedliche Nahrungsmittel als geeignet für unterschiedliche Kategorien von Personen, welche durch Alter, Geschlecht, Wesen, Klasse, Ethnizität oder Religion bestimmt sein können. Nahrungsmittel sind Objekte der (Selbst-)Identifikation und Zeichen der sozialen Zugehörigkeit. Sie sind daher aufschlussreich für die Untersuchung sozialer Beziehungen und Hierarchien, aber auch komplexer Bedeutungen und Werte.

Soziale, kulturelle oder wirtschaftliche Positionen und Beziehungen drücken sich oft in Nahrungspräferenzen aus, die Ausdruck von Status, sozialen Beziehungsmustern und eventuell Wandelvorgängen sein können. Das traditionelle Sozialsystem der Minahasa, wie es von Missionaren des 19. Jahrhunderts beschrieben wurde, wies sogenannte „egalitäre“ Strukturen auf, die sich in ihrer grundlegenden Form bis heute erhalten haben und u. a. in der Ernährungsweise reflektiert wurde. Statusunterschiede wurden vor allem anlässlich aufwendiger Gastmähler demonstriert und gefestigt. Die zunehmende Mobilität seitens der Minahasa-Bevölkerung aber auch Einwirkungen von außen (u. a. durch Immigration und Tourismus) sowie sozioökonomische Veränderungen durch westlich-kapitalistische Einflüsse haben in den vergangenen Jahrzehnten zu einer größeren sozialen Differenzierung geführt, die eventuell auch im Nahrungskontext ihren Niederschlag gefunden hat.

c) Zusammenhänge zwischen der Verteilung von Nahrungsressourcen und sozialen Identitäten

Es darf selbstverständlich nicht vernachlässigt werden, dass die Produktion und Verteilung von Nahrungsmitteln zu einem Großteil wirtschaftlichen und politischen Faktoren und Konstellationen unterliegt (z. B. Zugang zu

Produktionsmitteln und Ressourcen, Verteilung von Machtpositionen). Die seit der Kolonialisierung einsetzenden Einflüsse und Wandelprozesse führten zu einer Umstrukturierung in der Landwirtschaft (z. B. durch Umverteilung des Landbesitzes, Anbau von *cash crops*), zunehmende Industrialisierung, erweiterte Handelsbeziehungen sowie zu einer wachsenden Mobilität der Bevölkerung und veränderten Lebensweisen. Es stellt sich nun die Frage, inwieweit wirtschaftlich-politische Relationen und Hierarchien mit ethnisch-kulturellen und religiösen Identitäten korrelieren bzw. als Ausdruck dieser gesehen werden.

Aufgabe der Feldforschung wird sein, die in diesem Zusammenhang erhobenen Daten in Beziehung zu setzen mit Aussagen zu den oben ausgeführten Fragestellungen, betreffend Reglementierungen, Normen und Präferenzen im Nahrungskontext sowie zu diskursiven Konstruktionen von Identität und Körperlichkeit.

Dabei soll der Frage nachgegangen werden, ob und in welchem Ausmaß das tatsächliche Verhalten der involvierten Personen mit den idealen Vorstellungen übereinstimmt und inwiefern letztere von lokalen Eigenheiten innerhalb der Minahasa Region geprägt sind. Grundlegend ist hier die Frage, woraus sich die sogenannte „Minahasa-Identität“ letztlich konstituiert. Dazu sollen einerseits die unter den Dorfbewohnern und ihren Nachbarn herrschenden Diskurse zu diesem Thema verfolgt, aber auch offizielle Versionen seitens der Behörden, Kirchen und anderen Organisationen einbezogen werden.

Hierbei soll selbstverständlich das dynamische Element berücksichtigt werden, das Konzepten wie „Identität“ und „Kultur“ innewohnt. Dies bedeutet auf der Ebene des Individuums, dass es im Laufe seines Lebens parallel, aber auch sukzessiv mehrere Identitäten einnimmt, welche je nach Situation und Bedarf

zum Tragen kommen, denn Kultur ist keine abgegrenzte übersoziale Einheit, sondern fließend und verhandelbar. Die meisten Personen bewegen sich über einen größeren Zeitraum hinweg in verschiedenen Kulturen und innerhalb einer Kultur auf verschiedenen kulturellen Ebenen oder in verschiedenen Subkulturen. Sowohl bei der Datenerhebung als auch im nachfolgenden Prozess der Auswertung und Interpretation

sollen diese Zusammenhänge gewürdigt werden.

Dr. Gabriele Weichart ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Ethnologie der Universität Heidelberg. Seit Anfang der 1990er Jahre hat sie wiederholt Forschungen in Australien und Indonesien durchgeführt, wobei ihr besonderes Interesse Fragen der Ernährung, Kunst und Repräsentation, Geschlecht und Identität gewidmet ist.

Literatur

- CAPLAN, P. (Hg.) 1997. Food, Health and Identity. London etc.: Routledge.
- CHANG, K.-C. (Hg.) 1977. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. London: Yale University Press.
- DIJK, K. van 1995. From Colony to Independent State: The Changing Fate in Minahasa of a Tiny Muslim Minority amidst Christians. In SCHEFOLD, R. (Hg.), Minahasa Past and Present: Tradition and Transition in an Outer Island Region of Indonesia. Leiden: Research School CNWS, S. 72–91.
- DOUGLAS, M. (1971) 1997. Deciphering a Meal. In COUNIHAN, C./Van ESTERIK, P. (Hg.), Food and Culture. London etc.: Routledge, S. 36–54.
- EEUWIJK, P. van 1999. Diese Krankheit passt nicht zum Doktor: Medizinethnologische Untersuchungen bei den Minahasa (Nord-Sulawesi, Indonesien). Basel: Wepf (Basler Beiträge zur Ethnologie, Bd. 41).
- FARB, P./ARMELAGOS, G. 1980. Consuming Passions: The Anthropology of Eating. Boston: Houghton Mifflin.
- GOODY, J. 1982. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge etc.: Cambridge University Press.
- HENLEY, D. 1996. Nationalism and Regionalism in a Colonial Context: Minahasa in the Dutch East Indies. Leiden: KITLV Press.
- KAHN, M. 1986. Always Hungry, Never Greedy: Food and the Expression of Gender in a Melanesian Society. Cambridge etc.: Cambridge University Press.
- LEACH, E. 1964. Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse. In LENNENBERG, E. H. (Hg.), New Directions in the Study of Language. Cambridge (Mass.): MIT Press.
- LÉVI-STRAUSS, C. 1971. Das Rohere und das Gekochte. Mythologica, Bd. I. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- MACBETH, H. (Hg.) 1997. Food Preferences and Taste: Continuity and Change. Oxford: Berghahn.
- MEAD, M. 1943. The Anthropological Approach to Dietary Problems. New York Academy of Sciences. Transactions, series II, 5:177–182.
- POTTIER, J. 1999. Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security. Cambridge: Polity Press.
- SCHOUTEN, M. 1998. Leadership and Social Mobility in a Southeast Asian Society: Minahasa, 1677–1983. Leiden: KITLV Press.

Nachrichten des Vorstands

4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens

Aufgrund der sehr geringen Zahl an eingegangenen Vortragsexposés mit enorm heterogenem Inhalt hat der Vorstand auf seiner Sitzung vom 26. November 2001 mit Zustimmung von Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt beschlossen, das geplante Symposium in

das Jahr 2003 zu verschieben. Es wird nun vom 26. bis 28. Juni 2003 in Heidelberg stattfinden. Das Thema „Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ unter der Federführung von Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt bleibt, die Ausgestaltung des Symposiums wurde jedoch neu diskutiert. Für die Stiftung als finanziellem Träger des Symposiums ist es zentral, dass die Verknüpfung

zwischen natur- und kulturwissenschaftlicher Betrachtungsweise gelingt. Anders als beim letzten Symposium „Essen und Lebensqualität“ im Jahr 1999 reicht es nach Ansicht von Prof. Dr. Rainer Wild nicht aus, dass die Beiträge im jeweiligen Fachgebiet verweilen und interdisziplinäre Ansätze weitgehend vernachlässigt werden. Für die Umsetzung dieses Ziels wurden verschie-

dene Strategien diskutiert, auf deren Basis ein Programm entworfen wurde. Selbstverständlich wurden die in das Programm passenden Vortragsvorschläge aus dem Call for Papers aufgenommen. Einzelne Referenten werden zudem in Kürze gezielt angesprochen und um die Übernahme eines Themas gebeten. (GS)

Neue Mitglieder

Auch in diesem Jahr darf der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens zwei neue Mitglieder in seiner Mitte begrüßen:

Dr. Gabriele Weichart (geb. 1956) studierte von 1984 bis 1997 Völkerkunde mit Nebenfach Spanisch an der Universität Wien. Seit ihrer Promotion 1997 ist Frau Dr. Weichart als Wissenschaftliche Angestellte am Institut für Ethnologie der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg tätig. Im Rahmen ihrer Lehr- und Forschungstätigkeit setzte sie sich zunehmend mit dem Themenkomplex „Nahrung-Ernährung-Essen“

auseinander. Ihr aktuelles Forschungsprojekt widmet sich den Zusammenhängen zwischen Nahrungs- Körper- und Identitätskonzeptionen, wofür sie derzeit eine empirische Studie in Nord-Sulawesi (Indonesien) durchführt.

Kontakt:
Institut für Ethnologie
Ruprecht-Karls-Universität
Sandgasse 7
D-69117 Heidelberg
Tel: +49 (0) 62 21 / 54 22 74
Fax: +49 (0) 62 21 / 54 35 56
Gabriele.Weichart@urz.uni-heidelberg.de

Prof. Dr. Felix Escher (geb. 1942) studierte an der Eid-

genössischen Technischen Hochschule Zürich (ETHZ) Agronomie und Lebensmittelwissenschaft und promovierte am Agrikulturtechnischen Institut im Bereich Lebensmitteltechnologie. Nach Auslandsaufenthalt in Brasilien und den USA habilitierte er sich 1985 am Institut der Lebensmittelwissenschaft der ETHZ und ist seit 1991 ordentlicher Professor für Lebensmitteltechnologie an der ETHZ. Innerhalb seiner Forschungsarbeit beschäftigt sich Professor Escher schwerpunktmäßig mit der Optimierung der Qualität von Lebensmitteln während der Verarbeitung, Haltbarmachung

und Lagerung. Neben seiner Lehrtätigkeit betreut er gesamtschweizerisch europäische Cost-Projekte im Lebensmittelbereich.

Kontakt:
Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften
ETH Zentrum, LFO E 23
CH-8092 Zürich
Tel: +41-1-632-3285
Fax: +41-1-632-1123
escher@ilw.agr.ethz.ch

Im Namen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens heißen wir die beiden neuen Mitglieder willkommen. (NS)

Ernährung und Nachhaltigkeit

Die Evangelische Akademie Tutzing veranstaltet in Kooperation mit der Dr. Rainer Wild-Stiftung vom 21.–23.10.2002 eine Tagung in Tutzing zu dem Thema nachhaltige Ernährung. Ziel der Tagung ist es, die vorhandenen Konzepte von Nachhaltigkeit auf ihre Zukunftsfähigkeit zu überprüfen und eine nachhaltige Ernährungsweise umfassend zu diskutieren. Alle Bereiche von Nachhaltigkeit sollen behandelt werden.

Das endgültige Programm der Tagung finden Sie auf der Internetseite der Dr. Rainer Wild-Stiftung (<http://www.gesundernaehrung.org/de/Aktuelles/1025245373>).

Das Konzept der Nachhaltigkeit erhielt 1987 durch den so genannten Brundtland-Report¹ internationale Beachtung. Eine von der UNO beauftragte Kommission, unter der Leitung der norwegischen Ministerpräsidentin Gro Harlem Brundtland, übertrug das forstwirtschaftliche Prinzip der Nachhaltigkeit auf den Umgang der Menschen mit der Umwelt und betonte dabei gleichbleibende Chancen für heutige und zukünftige Generationen:

„Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse nicht befriedigen können.“

Das Prinzip der nachhaltigen Entwicklung stand 1992 in Rio de Janeiro bei der Weltkonferenz für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen im Mittelpunkt und wurde im Laufe der Zeit immer weiter entwickelt. Mit der Erweiterung des Blickwinkels auf globale und Generationen übergreifende Zusammenhänge wuchs vor allem das Bewusstsein für die Bedeutung ökologi-

scher Ressourcen. Neben der ökologischen Betrachtungsweise ist jedoch auch die ökonomische und soziale Betrachtung einer nachhaltigen Entwicklung von entscheidender Bedeutung.

Nachhaltigkeit im Handlungsfeld Ernährung

Das Konzept einer nachhaltigen Entwicklung wird zunehmend auf konkrete Handlungsfelder gelenkt. Dies ermöglicht, sich genauer mit den jeweiligen Handlungsbedingungen, Umsetzungspotentialen und Konstellationen auseinander zu setzen. Ein wichtiges Handlungsfeld ist in diesem Kontext das der Ernährung². Hier wurde bisher vor allem die Seite der Lebensmittelproduktion auf Möglichkeiten von nachhaltigem Handeln beleuchtet, insbesondere die Landwirtschaft. Um das Handlungsfeld Ernährung jedoch in seiner Breite zu erfassen, ist es notwendig, alle Glieder der Nahrungskette, von der Landwirtschaft über den Verbraucher bis hin zu den Versorgungsunternehmen, zu betrachten. Erste Ansätze bieten z.B. Theorien zum so genannten magischen Sechseck³.

Produktion

Wenn man die vorherrschenden konventionellen landwirtschaftlichen Produktionsprozesse genauer betrachtet, so muss man überwiegend feststellen, dass diese zum einen mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Problemen verbunden und zum anderen nicht nachhaltig sind. Das System basiert auf einer industrialisierten Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, die zwar hoch produktiv ist und jede Saisonalität der Produkte

überwindet, dies aber auf Kosten der Umwelt. Dies wird durch einen sehr hohen Input an Energie, Kapital und Material erreicht. Die Landwirtschaft wurde im Laufe der Zeit vom Energielieferanten zum Energieverbraucher.

Es findet jedoch zurzeit auch ein Prozess des Umdenkens in der Landwirtschaft statt. Die konventionelle Landwirtschaft stellt sich mehr und mehr den Herausforderungen einer nachhaltigen Nahrungsproduktion. Dies ist zum einen auf die immer stärker werdende Nachfrage nach biologisch angebaute Lebensmittel, zum anderen auf veränderte Agrarsubventionen zurückzuführen.

Der ökologische Landbau gewinnt unter diesen Voraussetzungen zwar an Bedeutung, wird jedoch in absehbarer Zukunft die konventionelle Landwirtschaft nicht ersetzen können, da zum einen die Preise für ökologisch angebaute Produkte zu hoch sind und zum anderen die Nachfrage nach diesen Produkten (trotz steigender Tendenzen) immer noch zu gering ist. Daher erscheint die von der Bundesregierung angestrebte Erhöhung der ökologisch bewirtschafteten Flächen von heute etwa drei auf 20 Prozent im Jahre 2010 utopisch und nicht erreichbar.⁴ Grundsätzlich stellt sich jedoch die Frage, ob eine ökologische Landwirtschaft, wie sie heute praktiziert wird, mit der nachhaltigen Lebensmittelproduktion der Zukunft gleich zu setzen ist.

Verarbeitung und Handel

Sowohl im Groß- und Einzelhandel als auch im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe

1 Der Report kann unter <http://www.uno.de/umwelt/entwicklung/index.htm#brundtland> als PDF-Datei eingesehen werden.

2 HOFER, Kurt (1999) Ernährung und Nachhaltigkeit. Akademie für Technikfolgenabschätzung, Stuttgart. ZÖLLER, Katharina; STROTH, Ursula (1999) Nachhaltige Entwicklung im Handlungsfeld Ernährung. Ein Diskursprojekt. Akademie für Technikfolgenabschätzung, Stuttgart. FISCHER, Andreas; HAHN, Gabriela (Hg.) Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit. VAS, Frankfurt (MICHELSEN, Gerd; FISCHER, Andreas; STOLTENBERG, Ute (Hrsg.) Innovationen in den Hochschulen: Nachhaltige Entwicklung, Bd. 3). MINSCH, Jürg; MOGALLE, Marc (Hg.) (2000) Wege zur nachhaltigen Ernährung. Schlussbericht des Integrierten Projekts Gesellschaft I, St. Gallen.

3 Das „magische Sechseck“ umfasst die Bereiche Vorleistung, Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, VerbraucherInnen und Politik. Es ist ein informelles Konstrukt, um Ideen und Ansatzpunkte für Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit präsentieren zu können.

4 Vgl. http://www.dialog-nachhaltigkeit.de/downloads/Perspektiven_komplett.pdf

kommt es immer stärker zu Konzentrationsprozessen. Diese Entwicklung geht stark mit einer zunehmenden räumlichen und zeitlichen Entkopplung von Produktion und Konsum einher. Gründe hierfür sind u. a. niedrige Transportkosten und technologische Verbesserungen bei Transport, Konservierung und Verpackung. Die dabei erzielte Verringerung des Energieverbrauchs der Industrie wurde fast vollständig durch den erhöhten Energieverbrauch des Transports, der Vermarktung und der Verarbeitungstiefe kompensiert. Die Industrie ist sich dieses Problems durchaus bewusst und versucht, diesem durch Umweltgutachten, Qualitätsmanagementsysteme und Nachhaltigkeitsanalysen gegenzusteuern. Hier gibt es verschiedene Lösungsvorschläge, z. B. die Verlagerung der Transporte von der Straße auf die Schiene.

Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung könnte auch ein regionales Markenprofil ein erfolgreiches Kontrastprogramm zu globalen Produkten darstellen. Durch eine feste Kundenbindung wird ein Absatzmarkt geschaffen, der die Ziele und Vorstellungen einer nachhaltigen Entwicklung umsetzt, ganz nach dem Motto „Aus der Region für die Region“. Als weitere Vorteile einer Regionalisierung gelten z. B. die Schaffung bzw. der Erhalt von Arbeitsplätzen, die Einsparung von Primärenergie, die Verringerung von Emissionen, die Belebung der regionalen Kultur sowie der Erhalt von regionalen Traditionen⁵. Regionale Produkte werden allerdings nur dann erfolgreich sein, wenn sie neben der Regionalität noch andere Aspekte ansprechen, wie Gesundheit, Preis oder Genuss.

Verstärkt trifft man in letzter Zeit auch im Bio-Sektor auf sogenanntes „Convenience-

Food“, d. h. tiefgekühlte oder anders haltbar gemachte Fertiggerichte auf ökologischer Basis. Auch hier stellt sich die Frage, ob sich solche Produkte mit den Zielen einer nachhaltigen Ernährung vereinbaren lassen. Ist es im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung, wenn sich die Produzenten so genannter ökologischer Produkte der Marktlogik unterwerfen, indem sie immer weitere Transportwege, aufwendigere Verpackungen und einen immer größer werdenden Preisdruck in Kauf nehmen?

Konsum

Dem Verbraucher kommt im Kontext einer nachhaltigen Ernährung eine Schlüsselrolle zu. Zwar kann die Politik durch Fördermaßnahmen auf der Angebots- und Nachfrage-seite die Voraussetzungen für nachhaltig produzierte Lebensmittel verbessern. Doch allein der Verbraucher entscheidet, ob er diese Produkte annimmt. Erst dann werden sich diese Produkte auch am Markt durchsetzen. Daher ist eine klare und verständliche Information über die Eigenschaften der Produkte, ihre Herkunft und Herstellung eine wichtige Voraussetzung. Letztlich müssen Hersteller und Handel bei der Verpackung, der Werbung und der Präsentation der Produkte zusammenarbeiten, damit der nachhaltig aufgeklärte Konsument die Chance hat, sich für ein ökologisch und ökonomisch nachhaltig produziertes Produkt zu entscheiden.

Wichtigstes Entscheidungskriterium bleibt allerdings nach wie vor der Preis eines Produktes. Laut einer Studie der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle (ZMP) und der Zentralen Marketinggesellschaft der Deutschen

Agrarwirtschaft (CMA) in Bonn sind Verbraucher längerfristig nur bereit, Preisaufschläge auf Bioprodukte von höchstens 20 Prozent zu akzeptieren. Zurzeit liegen die Aufschläge bei Zwiebeln bei über 90 Prozent und bei Rindfleisch bei fast 65 Prozent.⁶

Für eine Politik nachhaltiger Ernährung kommt es darauf an, auf Basis genauerer Kenntnisse über ernährungsbezogene Konsumentenmuster Strategien zu ernährungsbezogener Nachhaltigkeit zu entwickeln und unter Einbeziehung der verschiedenen Akteure des Ernährungssystems nachhaltige Ernährung als eine sinnvolle, vertrauensgenerierende, mit fairen Preisen assoziierte Praxis zu etablieren. Dies kann nur durch eine verbesserte Zusammenarbeit von Handel, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelproduktion und Politik gelingen. Jedes Milieu bzw. jede Schicht unserer Gesellschaft muss dabei individuell angesprochen werden. Besserverdiener haben ein ganz anderes Verständnis von Nachhaltigkeit als Geringverdiener. In beiden sozialen Extremen können deshalb unterschiedliche Probleme bei der Umsetzung nachhaltiger Strategien auftreten.

Fazit

Nachhaltige Entwicklung heißt, Umweltgesichtspunkte gleichberechtigt mit sozialen und wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen. Die Frage bleibt, inwieweit eine nachhaltige Ernährung realisierbar ist. Ob diese nicht eine, am Leben und am Alltag des Einzelnen vorbeigehende Idealvorstellung ist, ähnlich der Vorstellung einer „gesunden Ernährung“, die selten vollständig erreicht wird.

Ob dies so ist, wird sich in den nächsten Jahren zeigen,

5 Vgl. GSF-Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit GmbH (Hrsg.) (2001) Was für eine Wirtschaft! nachhaltig, regional, beispielhaft. S. 13

6 Die Studie „Wie viel Bio wollen die Deutschen?“ ist zur BioFach-Messe 2002 erschienen. Eine Kurzfassung kann unter <http://www.zmp.de/mafo/biostudie.asp> abgerufen werden.

wenn Maßnahmen der Politik anfangen zu greifen und der Begriff „Nachhaltigkeit“ in der Gesellschaft besser bekannt ist. Es wäre jedoch von Vorteil, den recht abstrakten Begriff der „Nachhaltigkeit“ näher zu konkretisieren. Dadurch könnte man eine stärkere Identifikation der verarbeitenden Betriebe, des Handels und der Verbraucher mit dem Konzept einer nachhaltigen,

ökologisch und ökonomisch sinnvollen Strategie erreichen. Diese Vorstellung von Nachhaltigkeit wurde von Christiane Busch-Lüty⁷ zusammengefasst: *„Nachhaltigkeit muss von unten nach oben wachsen, d.h. aus den einzelnen Regionen heraus. [...] Nachhaltigkeit lässt sich nicht einfach ausrechnen, denn sie hat etwas mit Lebensnähe zu tun, und Lebensnähe heißt, das reale Leben*

*wahrzunehmen.“*⁸ Daraus kann man schlussfolgern, dass Nachhaltigkeit nur dann global wirksam werden kann, wenn man es schafft, in den einzelnen Regionen die Prinzipien der Nachhaltigkeit durchzusetzen. Wie sich jedoch ein solcher Ansatz mit dem Gedanken einer fortschreitenden Globalisierung vereinen lässt, ist noch vollkommen ungeklärt. (TG)

7 Prof. Dr. rer. pol. Christiane Busch-Lüty war 23 Jahre an der Universität der Bundeswehr in München als Professorin für Politische und Ökologische Ökonomie tätig und ist seit 1996 emeritiert.

8 GSF-Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit GmbH (Hg.) (2001): Was für eine Wirtschaft! nachhaltig, regional, beispielhaft. S. 4–5.

7. Internationales ARISE Symposium „Senses, Pleasure and Health“ 07.–10. Oktober 2001 in Nizza, Frankreich

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung stellte erste Ergebnisse des Forschungsprojektes „Ernährung und Ambiente“ vor

Der Gründer von ARISE (Associates for Research Into the Science of Enjoyment) David Warburton, Professor an der Universität Reading, Großbritannien, lud Wissenschaftler und Experten verschiedener Disziplinen aus elf Nationen zum 7. ARISE-Symposium nach Nizza ein. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung präsentierte dort erste Ergebnisse ihres neuesten Forschungsprojektes „Ernährung und Ambiente“. Die im Titel des Symposiums verwendeten Begriffe „Senses“ (Sinne), „Pleasure“ (Freude, Vergnügen, auch Genuss) und „Health“ (Gesundheit) wurden nicht willkürlich gewählt. Vielmehr bestehe laut wissenschaftlich-beratendem Komitee von ARISE ein wichtiger Zusammenhang zwischen diesen Elementen. Ziel des Symposiums war es, Beweise für diese Kausalität zu erbringen, und zwar durch einen interdisziplinären Ansatz. Vertreter aus den Bereichen der Medi-

zin, Ernährungswissenschaft, Philosophie, Physiologie, Psychologie, Psychopharmakologie sowie der Soziologie demonstrierten in Nizza aus unterschiedlichen Blickwinkeln, welche Rolle unsere fünf Sinne – Riechen, Sehen, Schmecken, Tasten und Hören – in Bezug auf Genuss und Gesundheit spielen.

Folgende Themen wurden behandelt:

- Angeborener und erlernter Genuss
- Essen, Trinken und Geselligkeit
- Vergnügen an Musik, am Berühren und an Bewegung
- Sinnesfreude und Gesundheit
- Sinnesfreude und Gesellschaft

So stellte beispielsweise Professor Gerd Kobal von der Universität Erlangen eine Methode vor, mit der sich die Gehirnaktivität während des Riechens bzw. während der Vorstellung eines bestimmten Geruches messen lässt. Dies ermöglicht Informationen über die zerebralen Zentren, die für die Sinneswahrnehmung verantwortlich sind.

Vor dem Hintergrund der Einflüsse von Protestantischer Moral und Calvinismus beschrieb Dr. Faith Fitzgerald von der University of California Davis, Sacramento, USA, die Entscheidung der amerikanischen Bevölkerung für Genuss bzw. dessen Verwerflichkeit. Sie erklärte, Gesundheit sei kein körperlicher Zustand, sondern basiere vielmehr auf der Seele und dem Geist des Einzelnen. „Gesundheit ist die Fähigkeit, Genuss zu erleben, zur selben Zeit ist Genuss aber immer auch verwerflich“, führte Fitzgerald weiter aus.

Aus soziologischer Sicht erläuterte Dr. Claude Fischer den Unterschied zwischen Wohlbefinden und Genuss. So werde Wohlbefinden nicht bewusst genossen, aber dennoch vermisst, wenn dieses Gefühl fehle. Genuss hingegen beschreibe die damit verbundenen Erwartungen und Rituale.

Zentraler Punkt des Vortrages „The sensory ambience of a meal“ von Petra Lohse von der Dr. Rainer Wild-Stiftung war das Thema gesunde Ernährung unter Berücksichtigung des Ambientes, in dem eine Mahlzeit eingenommen wird.

Die Oecotrophologin betonte, dass die Bedeutung des Zusammenhangs zwischen Ambiente und Ernährung noch stark unterbewertet werde und diesem Thema in der Wissenschaft generell mehr Beachtung geschenkt werden müsse.

Auf besonderes Interesse stieß der Vortrag „Senses and Sensibility in the World of Sound“ von Paul Robertson, Professor an den Kingston and Bournemouth Universities, Großbritannien, und Leiter des Medici String Quartetts. Robertson berichtete von seinen neurologischen Forschungen mit Gehörlosen und erfreute die Teilnehmer mit einer musikalischen Darbietung auf seiner Violine.

Diese Auszüge des Symposiums zeigen, wie sich die Wissenschaft dem Thema „Senses, Pleasure and Health“ aus verschiedenen Richtungen nähert. Das breite Spektrum neuer Ansätze ermöglichte den Teilnehmern, neue Hintergrundinformationen zu sammeln und Ergebnisse bzw. Sichtweisen anderer wissenschaftlicher Disziplinen mit nach Hause zu nehmen. (PL)

Alimentarium neu gestaltet

17 Jahre nach seiner Eröffnung im Jahr 1985 wurde das Alimentarium, Museum der Ernährung – eine Nestlé-Stiftung – für insgesamt 8,3 Mio. Schweizer Franken umgebaut. Neben umfangreichen architektonischen Veränderungen wurden die Innenräume voll-

ständig neu gestaltet. Die nun in vier Sektionen eingeteilte Schau befasst sich mit den

Themen Kaufen, Kochen, Essen und Verdauen und ist ab 2. Juli 2002 für Besucher

geöffnet. Attraktiver Anziehungspunkt ist eine für den Besucher zugängliche Küchenzone, in der „Essen“ und „Essen machen“ aktiv erlebt werden kann.

Musée de l'alimentation/Food Museum/Museum der Ernährung
Quai Perdonnet, CH-1800 Vevey (Schweiz)
Tel: +41 (0) 21 924 41 11, Fax: +41 (0) 21 924 45 63
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag 10–18 Uhr, montags geschlossen

Informationen unter: <http://www.regart.ch/alimentarium/g/index.html>

Forschungsförderung

Das Europäische Institut für Ernährungsgeschichte (Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, IEHA) bietet zukünftig

Forschungsstipendien und Umzugsbeihilfen für Doktoranden, Post-Doctoranden und unabhängige Wissenschaftler,

die auf dem Gebiet der Ernährungsgeschichte arbeiten.

Nähere Informationen: Institut Européen d'Histoire de

l'Alimentation, 12 rue Etienne Pallu, 37000 Tours, France, ieha@wanadoo.fr, Tel. +33-247059030

Krebs keine Chance geben – Die Arbeit des Weltkrebsforschungsfonds

In Deutschland erkrankt Schätzungen zufolge jeder Vierte im Laufe seines Lebens an Krebs. Wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen, dass eine gesunde Ernährung und eine ausgewogene Lebensweise dazu beitragen können, bestimmten Krebserkrankungen vorzubeugen. Wissenschaftler gehen davon aus, dass allein in Deutschland die Rate von Neuerkrankungen jährlich um fast 40 Prozent gesenkt werden könne. Dies setzt jedoch voraus, dass der Einzelne weiß, dass, und wie, er selbst etwas zur Prävention beitragen kann.

Hier setzt der Weltkrebsforschungsfonds (World Cancer Research Fund, WCRF) Deutschland an, der im November vergangenen Jahres in Frankfurt am Main gegründet wurde. Der WCRF Deutschland gehört zu einem internationalen Netzwerk, dem weitere gemeinnützige Organisationen in Großbritannien, Frankreich, den Niederlanden, den USA und China (Hongkong) angehören. Der Weltkrebsforschungsfonds finanziert sich ausschließlich durch Spendengelder.

Erklärte Aufgabenbereiche des WCRF sind Forschung und Aufklärung auf dem Gebiet der Krebsprävention. Zusammenhänge zwischen gesunder Ernährung- bzw. Lebensweise und der Entstehung von Krebs sollen aufgezeigt, gezielte Empfehlungen ausgesprochen werden, um so die Krebsraten national und global zu senken. Basis der Netzwerkarbeit ist der 1997 erschienene wissenschaftliche Report „Food, Nu-

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse stellt der WCRF in Form von diversen Publikationen zur Verfügung.² Die vierteljährlich erscheinenden Rundschreiben „Science News“ und „Newsletter“ sind für den gesamten Gesundheitsbereich konzipiert, aber auch interessant für Angehörige von Berufsgruppen, die sich ebenfalls mit dem Thema Ernährung und Krebs beschäftigen, beispielsweise Leh-

schiedene Veranstaltungen zeigen, dass die Bevölkerung im Allgemeinen noch nicht genügend über den Zusammenhang von gesunder Ernährung- bzw. Lebensweise und der Entstehung von diversen Krebserkrankungen weiß“, so das erste Fazit des Weltkrebsforschungsfonds. Dies mache deutlich, wie wichtig die Aufklärungskampagnen seien, die weiter forciert werden müssen. (MS)

Weitere Informationen:

Weltkrebsforschungsfonds Deutschland gGmbH
Friedrichstr. 47, 60323 Frankfurt/Main
Tel.: 0 69 / 70 60 98-0, Fax: 0 69 / 70 60 98-11
E-Mail: info-de@wcrf.org; www.wcrf-de.org

trition and the Prevention of Cancer: a global perspective“.¹ Auf diesem Bericht aufbauend hat der WCRF weitere Forschungsprogramme ins Leben gerufen. Allein in Deutschland laufen derzeit zwei Forschungsprojekte. In Europa wurden bisher mehr als 100 Wissenschaftler aus 17 Ländern unterstützt, um weitere Fortschritte auf dem Gebiet der Krebsprävention zu erzielen.

rer und Lehrerinnen. Für die Öffentlichkeit gibt der WCRF Ernährungs- und Gesundheitsempfehlungen als Broschüre heraus und bietet Informationsblätter zu ausgewählten Themen an. Daneben erscheint seit Juni diesen Jahres vierteljährlich das Rundschreiben „Gesundheit heute“.

Der Weltkrebsforschungsfonds Deutschland hat seine Arbeit vor mehr als sieben Monaten begonnen. „Ver-

¹ Der 670-seitige Report mit über 4500 Studienergebnissen wurde 1993 von Mitgliedsorganisationen des WCRF in Auftrag gegeben und 1997 erstmals in englischer Sprache veröffentlicht. Der vollständige englische Report kann eingesehen werden unter: <http://www.wcrf.org/report/preliminary/intro.lasso?WCRFS=508BDB510cea62A52Fonp1BB4898> Die deutsche Zusammenfassung „Krebsprävention durch Ernährung“ kann im Internet heruntergeladen werden unter: <http://www.wcrf-de.org/pdfs/krebs-brosch99g.pdf> oder als Print-Ausgabe beim WCRF Deutschland bestellt werden.

² Alle Informationsmaterialien können kostenlos beim WCRF Deutschland bestellt werden.

Literatur 2001/2002

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen, die selbstverständlich nur eine unvollständige Auswahl bieten. Sollten Sie Titel vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise dankbar.

- ALEXU, U./KERSTING, M.: Ernährung von Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Empfehlungen und Realität, *Die Medizinische Welt* 10, 2001, 290–295.
- ALVENSLEBEN, Reimar v./BRUHN, Maike: Verbrauchereinstellungen zu Bioprodukten – Ergebnisse einer neuen Langfriststudie, Schriftenreihe der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Universität Kiel, Heft 92, 2001, 91–100.
- BELASCO, Warren /SCRANTON, Philip (Hg.): *Food nations: selling taste in consumer societies*, New York (u. a.) 2002.
- BERGMANN, Karin: *Dealing with consumer uncertainty: public relations in the food sector*, Berlin (u. a.) 2002.
- BREITKREUZ, R./FAUST, D./BRANDSTÄTTER, M./ECKART, J./STEIN, J.: Ernährungswissenschaften im Internet, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 26, 2001, 271–278.
- BRUHN, M.: Warum kaufen Verbraucher Bioprodukte (nicht)?, *Ökologie & Landbau* 30, 2002, 15–18.
- BRUNNER, Karl-Michael: Zukunftsfähig essen? – Kommunikation über Nachhaltigkeit am Beispiel des Handlungsfeldes Ernährung. In: FISCHER, Andreas/HAHN, Gabriela (Hg.) *Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit*, Frankfurt 2001.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ, ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMVEL): *Ernährungs- und agrarpolitischer Bericht der Bundesregierung*, Bonn 2002.
- CACHELIN, Fary M./REBECK, Ramona M./CHUNG, Grace H./PELAYO, Elizabeth: Does Ethnicity Influence Body-Size Preference? A Comparison of Body Image and Body Size, *Obesity Research* 10, 2002, 158–166.
- CECIL, J.E.: Oral, gastric and intestinal influences on the control of appetite and feeding in humans, *Appetite* 36, 2001, 235–236.
- CONNORS, M./BISOGNI, C.A./SOBAL, J./DEVINE, C.M.: Managing values in personal food systems, *Appetite* 36, 2001, 189–200.
- EISSING, Günter/KÜPPERS-HELLMANN, Barbara/LACH, Jennifer: Evaluation didaktischer Ansätze zur schulischen Gesundheitsförderung im Ernährungsbereich, *Ernährungs-Umschau* 48, 2001, 362–366.
- ERKMAN, S.: Industrial ecology: a new perspective on the future of the industrial system, *Schweizerische Medizinische Wochenschrift* 131, 2001, 531–538.
- FEHRMANN, Susanne: *Die Psyche isst mit: wie sich Ernährung und Psyche beeinflussen*, München 2002.
- FELLMETH, Ulrich: *Brot und Politik: Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*, Stuttgart (u. a.) 2001.
- FILLION, Laurence/KILCAST, David: Consumer perception of crispness and crunchiness in fruits and vegetables, *Food Quality and Preferences* 13, 2002, 23–29.
- FLACHOWSKY, Gerhard/AULRICH, Karen: *Lebensmittel tierischer Herkunft nach Einsatz von Futtermitteln aus gentechnisch veränderten Pflanzen (GVP)*, *Ernährungs-Umschau* 49, 2002, 84–93.
- FREMANN, D./WOLFRAM, G.: Längeres Leben mit Lebensqualität, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 26, 2001, 183–190.
- GERHARD, Hans-Jürgen (Hg.): *Preise im vor- und frühindustriellen Deutschland: Nahrungsmittel, Getränke, Gewürze, Rohstoffe und Gewerbeprodukte*, Stuttgart 2001.
- GERLACH, Gudrun: *Zu Tisch bei den alten Römern: eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, Darmstadt 2001.
- GfK MARKTFORSCHUNG: *Food Trends 2001 – eine Studie der GfK Marktforschung*, Nürnberg 2001.
- GIBSON, E.L./WARDLE, J.: Effect of contingent hunger state on development of appetite for a novel fruit snack, *Appetite* 37, 2001, 91–101.
- GNIECH, Gisla: *Essen und Psyche: über Hunger und Sättigung, Genuss und Kultur*, Berlin (u. a.) 2002.
- GOHLIS, Tobias/HENNIG, Christoph/RICHTER, Dieter/SPODE, Hasso: *Voyage. Jahrbuch für Reise & Tourismusforschung 2002*. Schwerpunktthema: Reisen und Essen, Köln 2002.
- HAYS, Nicholas P./BATHALON, Gaston P./ROUBENOFF, Ronenn/LIPMAN, Ruth/ROBERTS, Susan B.: The Association of Eating Behavior With Risk for Morbidity in Older Women, *The Journals of Gerontology Series A: Biological Sciences and Medical Sciences* 57, 2002, 128–133.
- HERRMANN, Roland/MÖSER, Anke/WERNER, Elke: Neue empirische Befunde zur Preissetzung und zum Verbraucherverhalten im Lebensmitteleinzelhandel, *Agrarwirtschaft* 51, 2002, 99–111.
- HETHERINGTON, M.M./PIRIE, L.M./NABB, S.: Stimulus satiation: effects of repeated exposure to foods on pleasantness and intake, *Appetite* 38, 2002, 19–28.
- HIRSCHFELDER, Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt/Main 2001.
- HOBBS, Jill E./FEARNE, Andrew/SPRIGGS, John: Incentive structures for food safety and quality assurance: an international comparison, *Food Control* 13, 2002, 77–81.
- HOFER, Kurt/MEIER-PLOEGER, Angelika: *Lebensmittelqualität als Tat-Sache*, *Zeitschrift für Ernährungsökologie* 2, 2001, 205–212.
- HOLLINGSWORTH, Pierce: *Marketing a New Generation of Foods to Women*, *Food Technology* 56, 2002, 38–40.
- KOLLMANN, Karl: *Entwicklungen der Kommunikationstechnik und ihre Folgen für Haushalte, Hauswirtschaft und Wissenschaft* 50, 2002, 6–14.
- KUPFERSCHMID, Werner/MATTHEIS, Ingo: *Kleine Kulturgeschichte unserer Lebensmittel*, Berlin 2001.
- LANGNÄSE, Kristina/ASBECK, Inga/MAST, Mareike/MÜLLER, Manfred James: Familienintervention als Maßnahme der Adipositasprävention bei Kindern, *Ernährung im Fokus* 2, 2002, 26–30.
- LINNÉ, Yvonne/BARKELENG, Britta/RÖSSNER, Stephan/ROOTH, Pål: *Vision and Eating Behavior*, *Obesity Research* 10, 2002, 92–95.

- MERKLE, Heidrun: Tafelfreuden. Eine Geschichte des Genießens, München (u. a.) 2001.
- MEYER-RENSCHHAUSEN, Elisabeth / WIRZ, Albert: Der Streit um den heißen Brei: zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung, Herbolzheim 2002.
- MEYER-RENSCHHAUSEN, Elisabeth / KEMNA, Julia / MÜLLER, Renate: Welternährung durch Ökolandbau? Die Agrarwende nimmt Konturen an. Eigenverlag, Berlin 2002.
- NAGENDRA, P. Shah: Functional foods from Probiotics and Prebiotics, Food Technology 55, 2001, 46–53.
- NESTLE, Marion: Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health (California Studies in Food and Culture), University of California Press 2002.
- OAKES, M.E. / SLOTTERBACK, C.S.: Judgements of food healthfulness: food name stereotypes in adults over age 25, Appetite 37, 2001, 1–8.
- PFAU, Cornelia / PIEKARSKI, Johannes: Zur Kompetenz der Verbraucher im Umgang mit Lebensmitteln im privaten Haushalt, Ernährungs-Umschau 49, 2002, 18–22.
- RANDOW, Gero von: Genießen. Eine Ausschweifung, Hamburg 2001.
- SATIA, J.A. / KRISTAL, A.R. / CURRY, S. / TRUDEAU, E.: Motivations for healthful dietary change, Public Health Nutrition 4, 2001, 953–959.
- SCHMIDT, Götz / JASPER, Ulrich: Agrarwende oder die Zukunft unserer Ernährung, München 2001.
- SCOTT, Thomas R.: The role of taste in feeding, Appetite 37, 2001, 111–113.
- SEPP, H. / ABRAHAMSSON, L. / LENNERNÄS Junberger, M. / RISVIK, E.: The contribution of food groups to the nutrient intake and food pattern among pre-school children, Food Quality and Preference 13, 2002, 107–116.
- SPIEKERMANN, Uwe / SCHÖNBERGER Gesa U. (Hg.): Ernährung in Grenzsituationen, Berlin (u. a.) 2002.
- SPIEKERMANN, Uwe / SCHÖNBERGER, Gesa U.: Wie alternativ ist alternativ?, Ernährungs-Umschau 48, 2001, 442–446.
- STANGL, Gabriele I.: Krebserkrankungen und präventives Potential der Ernährung Teil 1, Ernährungs-Umschau 48, 2001, 268–273.
- STANGL, Gabriele I.: Krebserkrankungen und präventives Potential der Ernährung Teil 2, Ernährungs-Umschau 48, 2001, 318–323.
- WAGNER, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Berg.-Gladb. 2001.
- WORSLEY, A. / LEA, E.: The cognitive contexts of beliefs about the healthiness of meat, Public Health Nutrition 5, 2002, 37–45.
- WURZEL, Barbara: Jeder isst anders!: Wege zur individuellen Ernährung; richtig ernähren – gesund leben, München 2002.

Anke Borchardt, Volker Pudiel, Universität Göttingen

Rezensionen

BROMBACH, Christine: Ernährungsverhalten im Lebensverlauf von Frauen über 65 Jahren. Eine qualitative biographische Untersuchung. Gießen 2000, Fachverlag Köhler. 264 S., ISBN 3-934229-64-6.

Forschung und Literatur zu den gesellschaftlich bedeutsamen Aspekten des Ernährungsverhaltens haben zwar in den letzten Jahren in erfreulichem Maße zugenommen, doch noch immer sind große Aufgabenfelder unbearbeitet geblieben. Zwischen empirischen Detailuntersuchungen mit sozialwissenschaftlicher Relevanz und resümierenden Überblicksdarstellungen besteht weiterhin eine Lücke.

In eben diese Lücke versucht Ch. Brombach mit der Deutung ihrer Erhebungsergebnisse zum Ernährungsverhalten im Lebenslauf von 66 älteren Frauen (65–90 Jahre) vorzustoßen. Sie hat zu diesem Zweck sowohl Protokolle und strukturierte Befragungen eingesetzt wie auch qualitative Interviews durchgeführt und mit Mitteln der deskriptiven Hermeneutik interpretiert.

Ihre Auslegungen bestätigen die Annahmen über die sinnstiftende Wirkung des „Alltags“ und der über den ganzen Lebens(ver)lauf reichenden „Lebenswelt“, die seit M. Weber, A. Schütz, R. Grathoff, Th. Luckmann u. a. im Umlauf sind, und zu denen auch die zeitweise hochgehandelten Theoreme der „life event“-Forschung gehören. Die Verfasserin kommt zu dem Schluss, dass das derzeitige Ernährungsverhalten der befragten Frauen nachhaltig

beeinflusst wird (1) einerseits durch ihre Kindheits-/Jugend-Erfahrungen (darunter besonders die familiäre Erziehung und die durch die beiden Weltkriege verursachten Notzeiten) und (2) andererseits durch ihren aktuellen Familienstand (verheiratet, verwitwet, geschieden), Gesundheitsstatus und Lebensstandard. Sie extrahiert aus dem Material sowohl empirische Ess- und Ernährungs-Stile wie auch sozio-psychologische Ernährungsverhaltens-Typen (autoritär/offen oder geschlossen und liberal/offen oder geschlossen). Indem sie also Erscheinungs- und Entstehungs-Typologie miteinander verbindet, entgeht sie dem sonst so häufig anzutreffenden Fehler vieler Ernährungsforscher/innen, die aus ihren jeweiligen empirischen Befunden über Essverhalten immer wieder neue „Typen“ ableiten, ohne dass man diese schlüssig miteinander vergleichen und somit Wissensfortschritte erzielen könnte.

Es wäre wünschenswert, wenn andere Wissenschaftler/innen Gelegenheit fänden, das von der Verfasserin gesammelte Material (und natürlich auch andere Erhebungsergebnisse) in Sekundäranalysen nach ihren jeweiligen eigenen Vorstellungen auszuwerten. Denn auch Ch. Brombach bekennt sich dazu, dass die Ordnung von Lebenslauf und Essverhalten durchaus unterschiedlich gesehen wird, wenn man sie in chronografischer Weise, in der erinnerungsbeladenen Selbstdeutung der Befragten oder der Interpretation der Untersucherin sieht. Dies erscheint mir als eine sehr nützliche und notwendige Relati-

vierung streng positivistischer Standpunkte, wie sie in der Ernährungsverhaltensforschung häufig und in ihrer naturwissenschaftlichen Sichtweise überwiegend anzutreffen sind.

Andreas Bodenstedt

TIMM, Elisabeth: Ausgrenzung mit Stil. Über den heutigen Umgang mit Benimmregeln. Münster 2001, Westfälisches Dampfboot. 309 S., EUR 24,80, ISBN 3-89691-500-2.

Der Titel des Buches ist klug gewählt und verdichtet die Kernaussage des Buches: Höflichkeit und der heutige Umgang mit Benimmregeln sind Mittel zur sozialen Distinktion.

Als Forschungsfeld wählte Elisabeth Timm die Praxis, den Ort, an welchem Benimmregeln (re)produziert werden: „Benimmseminare“ des öffentlichen und kommerziellen Bildungsmarktes.

Das Buch gliedert sich in fünf Kapitel, die inhaltlich drei Teilen zugeordnet werden können: Einer Einleitung mit sehr knapp gehaltener Darstellung der Methodik (S.11–39), einem sehr ausführlichen und umfangreichen Ergebnisteil (S.39–269) und einer daran anschließenden Zusammenfassung (S.271–276).

Die Datenerhebung für diese Studie (Dissertation) erfolgte zum einen durch teilnehmende Beobachtung von 15 ein- und mehrtägigen Benimmseminaren (1995–1997), zum anderen wurden mehrteilige Interviews mit 16 Lehrenden und 33 Teilnehmern der Seminare durchgeführt. Allen

161 Teilnehmern wurden Fragebögen zugesandt, die von 45 Teilnehmern ausgefüllt zurückgeschickt wurden. Eine Triangulation von qualitativen Methoden, wie sie hier eingesetzt wurden, ermöglichen einen lebensweltlichen (und damit umfassenden) Zugang zu den Befragten. Qualitative Methoden liefern zwar keine repräsentativen Daten (was auch nicht Zweck dieser Untersuchung war), sondern ermöglichen eine interne Validität (einhergehend mit der Aussagefähigkeit) und die weitreichende Deskription der Alltagssituation der Befragten.

Elisabeth Timm untersuchte in ihrer Studie die (Re)Produktion und den Umgang von und mit Benimmregeln in alltäglichen, sozialen und kulturellen Situationen. Nicht einzelne „Umgangsformen“ sollten untersucht, sondern die Entstehungszusammenhänge, die der (Re)Produktion zugrunde liegenden „Strategien“ sollten aufgedeckt werden. „Wie sieht Gesellschaft in der Welt der Höflichkeit aus und was sind die sozialen und kulturellen Voraussetzungen, Bedeutungen, Funktionen und Folgen dieser Kategorisierungen?“ (Timm, 24). Diese Fragestellung ermöglicht es, die Klassifizierung sozialer Verhältnisse und die kulturellen Formen der „Höflichkeit“ als Analysekategorien von der (Re)Produktion im Alltag zu differenzieren. Anders gesagt, welche Alltagssituationen werden durch Benimmregeln und Umgangsformen (re)produziert (Kategorien) und welche Kategorisierungen sind die Ursachen dafür.

Die Untersuchung basiert auf dem kulturtheoretischen

Ansatz von Bourdieu. Sozialstrukturelle Ungleichheiten werden nicht nur als solche von den Befragten (und darüber hinaus in einer Gesellschaft) wahrgenommen, sondern sind konstituierend für Formen ästhetischer Wertungen (und damit Ausdruck sozialer Schließungen), wie sie in Umgangsformen handlungsrelevant werden. Ausgrenzung, Distinktion einer Klasse erfolgt *mit* und *durch* Stil, durch soziale Praktiken, (re)produziert sich selbst und kann nicht als bloße Quantifizierung einer „objektiven“ (Klassen)Struktur verstanden werden.

Schritt für Schritt werden im Ergebnisteil die umfangreichen Ergebnisse präsentiert. Nach einer anschaulichen Deskription der Seminare und deren Seminarleiter/innen werden weitere Bereiche und Aspekte ausgeführt: Unterrichtsstoff, Form der Seminare, Lehrziele, SeminarteilnehmerInnen und ihre Gründe für die Teilnahme sowie das Seminar als Ort der Produktion und Reproduktion der Regeln werden kenntnisreich, anschaulich und pointiert beschrieben.

Die Autorin bleibt jedoch nicht bei einer faktischen Darstellung stehen, sondern geht beharrlich ihren Fragen nach: Ist die beschriebene Situation Ursache oder Bedingung von Distinktion, sind es Kategorien der Höflichkeit oder deren Kategorisierungen? Nach einer vorangehenden Deskription sucht sie ihren eigenen Interpretationsweg, und kommt letztlich zu dem Schluss, dass „die Quintessenz der untersuchten Veranstaltungen gerade die Praxis eines urteilenden Blicks ist, den die TeilnehmerInnen dort erworben haben“ (ebenda 274).

Das Fazit von Timm überrascht daher nicht, wenn

sie resumiert, dass der Diskurs und die Praxis der „Umgangsformen“ ungleiche Teilungen nach Geschlecht, Alter und Klasse zur Voraussetzung als auch zum Effekt haben. Benimmkurse können dabei sowohl „moderne“ Umgangslehren praktizieren als auch orthodox ausgerichtet sein, beide Positionen stellen jedoch nicht die als fraglos-selbstverständlich angenommene gesellschaftliche (Klassen)Ordnung in Frage, die sich durch Distinktion, eben mit und durch Stil (re)produziert.

Das Buch von Elisabeth Timm ist nicht nur ein lesenswertes und gut geschriebenes Buch, es bietet darüber hinaus eine spannende Perspektive für die Kulturforschung des Essens, da sich auch, wie Timm immer wieder aufzeigt, im „Umgang mit Tischmanieren“ soziale Distinktion auszudrücken vermag.

Christine Brombach

JÜTTE, Robert: Geschichte der Sinne. Von der Antike bis zum Cyberspace, München 2000. Verlag C.H. Beck, 416 S., EUR 29,90, ISBN 3406467679.

Große Überblicksdarstellungen erfordern ebenso viel Mut wie Kenntnisreichtum. Dies gilt vor allem dann, wenn sie ein konflikträchtiges „von der Antike bis ...“ im Titel tragen. Aber, und das war nicht anders zu erwarten, hier hat Robert Jütte wiederum beides unter Beweis gestellt. Dass ein solches Kompendium keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben kann, versteht sich dabei von selbst und war Jütte auch bewusst. Dennoch unternahm er den Versuch, „eine Geschichte der sinnlichen Wertordnungen gegenwärtiger

und vergangener Kulturen sowie der sich verändernden Hierarchie der Sinnesvorstellungen und der Sinnesgebräuche schreiben zu wollen“ (S. 22).

Die Notwendigkeit eines solchen Unterfangens steht außer Zweifel, denn die Tücken und Unzulänglichkeiten unserer Wissenschaftslandschaft treten umso stärker konturiert hervor, je mehr wir uns von unseren Spezialgebieten lösen, über den Tellerrand blicken und vielleicht sogar die Nähe zum Modewort „Transdisziplinarität“ suchen; denn an weitgespannten und zugleich verständlichen Synopsen herrscht großer Mangel.

Dass die vorliegende Darstellung den Rahmen des Üblichen trotz eines klassischen Aufbaus sprengt, wird gleich zu Beginn deutlich, denn die Einleitung ist mit „Einstimmung“ überschrieben, und in der Tat folgen dort jene „(Un)Zeitgemäßen Betrachtungen“, die der Untertitel verspricht. So ist der Leser auf die große Vielschichtigkeit eingestimmt, sofern die jüngsten Ausstellungen zu Sinnlichkeit, Körperkultur und Nacktheit ihn bzw. sie noch nicht hinreichend sensibilisiert haben.

Das erste Hauptkapitel („Sinne und Geschichtlichkeit. Die Annäherung des Historikers an einen überzeitlichen Gegenstand“; S. 16–28) versteht sich als Fortsetzung der Einleitung. Hier wird das Thema nicht eingekreist und in einen Rahmen gepresst, sondern Jütte zeigt die fachspezifischen Diskurse auf, die im 19. und 20. Jahrhundert um die Sinne geführt wurden. Der vielschichtige Kanon reicht von Karl Marx über Sigmund Freud und Norbert Elias bis zu Michel Foucault: Alle forderten die Erforschung der

Sinne aus dem Blickwinkel ihrer Disziplinen, so dass die Leserschaft nun neugierig auf die abwechslungsreiche Wanderung durch die Geschichte der Sinne geworden ist.

Das zweite Hauptkapitel (S. 29–139) durchbricht den bis hierhin originellen Aufbau. Es trägt eine traditionelle Überschrift („Die traditionelle Ordnung der Sinne (Antike bis Frühe Neuzeit)“) und stellt „Sinnesvermögen“, „Die Hierarchie der Sinne“, „Sinn-Bilder“ und „Sinnesstörungen“ dar. Die Unterkapitel sind vor allem hinsichtlich der Quellauswahl und -interpretation klassisch konzipiert. Immerhin ersparen sie dem Leser die Mühe der Pflichtlektüre und vermitteln, wie zunächst die frühen Hochkulturen, dann die Bibel und schließlich die antike Mythologie das Sehen, das Hören, das Riechen, das Schmecken und das Tasten klassifizierten und bewerteten. Anschauliche Schemata entbinden den flüchtigen Konsumenten von der intensiven Lektüre und erlauben es, sich einen raschen und kompetenten Überblick zu verschaffen.

Jütte gelingt bereits in diesem Kapitel eine flächendeckende Darstellung der Sinne, erliegt aber der Versuchung, seine Spezialkenntnisse aus dem Bereich der Frühneuzeit überproportional darzulegen. Wer die interdisziplinäre Annäherung an das Thema aus der Sicht der Gelehrten der jeweiligen Epochen sucht, kommt in diesem Kapitel voll auf seine Kosten; der Rezensent vermisst hier allerdings den handelnden oder besser gesagt den empfindenden Menschen. Wie haben die Kanäle, Abtritte und Prozessionen gerochen, wie die neuen Gewürze geschmeckt, wie erlebte der Mensch der Antike das Tasten und Fühlen? Dass die Quellen

solche Aussagen durchaus erlauben, beweist Jütte selbst am Beispiel des Kölner Ratsherren Hermann von Weinsberg, dessen Tagebuch aus dem 16. Jahrhundert er immer wieder zu Wort kommen lässt.

Unter dem Aspekt der Nahrungsforschung fällt auf, dass die „Sinnesstörungen“ zwar intensiv diskutiert werden, dass aber den „Geschmacksstörungen“ nur der schmale Raum einer halben Druckseite (S.135) gewidmet wird. Hier hätte man den Zentralbegriff weiter fassen und um die vielfältigen Aspekte der Ess-Störungen erweitern können.

Das dritte Hauptkapitel („Von der Sinnen- zur Verstandeswelt“) zeigt den Wandel von der Vormoderne zur Industriegesellschaft auf, der sich im 18. und 19. Jahrhundert vollzog. Hier treten die Sinnlichkeit bzw. die empfindenden Menschen deutlicher zutage, und die Darstellung nimmt an Tiefe zu. Da Jütte auch den traditionellen Kanon der Quellen deutlich erweitert, gewinnt die Arbeit an Originalität. Jütte konstatiert, dass der Tastsinn durch Industrialisierung und Urbanisierung zunehmend gezügelt wurde, dass der Blick disziplinierter bzw. keuscher und der Geruchssinn immer sensibler wurde. Dieser Filigranstruktur steht die Verrohung durch die Industrie gegenüber, und die Reizüberflutung quälte die Augen und Ohren der Menschen. Die mangelnde Konfrontation mit dem gemeinheits-historischen Kontext ist für jene wohlthuend, welche die komplizierten Hintergründe der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte ohnehin vor Augen haben; wer über solches Basiswissen nicht verfügt, den könnte die Lektüre an dieser

Stelle überfordern. Das betrifft wiederum vor allem die Abschnitte, die sich mit dem Geschmackssinn und damit mit der Nahrung befassen (S.167–171; 188–190; 229–234; 250–252). Hier hätte sich der Rezensent eine andere Gewichtung gewünscht. Zwar konnte Jütte auf keine älteren Darstellungen zurückgreifen, da der grundlegende Wandel der lange gewachsenen Ernährungskultur und die steile Karriere neuer Nahrungsmittel (Kartoffel, Branntwein und Kolonialgüter wie etwa Kaffee) unter dem Aspekt des Schmeckens und Riechens bislang noch nicht untersucht worden ist; aber da der vorliegende Problemanriss die wirtschaftshistorischen Hintergründe kaum berücksichtigt, wird die Abhängigkeit der neuen Geschmackstendenzen von so grundlegenden Faktoren wie der Überwindung des Hungers oder der Erschließung neuer Verkehrswege, Anbaumethoden und Produktionstechniken allenfalls am Rande diskutiert.

Im vierten Hauptkapitel thematisiert Jütte „Die ‚Wiederentdeckung‘ der Sinne im 20. Jahrhundert“ (S.255–344). Das Tasten habe vor allem durch den Bedeutungswandel der Sexualität eine neue Dimension erreicht, und beim Riechen habe der Duft den Gestank besiegt. Auch Sehen und Hören seien in ein völlig neues Spannungsfeld zwischen technischen Möglichkeiten, Mobilität und Reizüberflutung gewachsen; Jüttes Schilderungen eröffnen bei diesen Punkten eine grundlegend neue Sichtweise auf die Auswirkungen, welche die Technisierung des 20. Jahrhunderts auf den Menschen zeitigte.

Ein Blick auf das Unterkapitel, das sich mit der Nahrung

des 20. Jahrhunderts beschäftigt („Geschmacksprüfungen – oder: Was haben Fastfood und Nouvelle Cuisine gemeinsam?“; S.271–283), trübt den überaus positiven Eindruck ein wenig. Hier hat Jütte meines Erachtens zu wenig kultur- und vor allem naturwissenschaftliche Literatur ausgewertet und sich zu sehr auf die Analyse der Printmedien verlassen. So kommt er auch zu einem negativen Gesamtfazit: „An der Schwelle zum 21. Jahrhundert“ sei „ein Großteil der Weltbevölkerung vom Hunger bedroht“ (S.282). Das ist zwar korrekt, aber das Hungerproblem konnte in den letzten Jahrzehnten doch deutlich entschärft werden. Pessimistisch ist Jütte auch hinsichtlich der Sensorik: „Für den Geschmackssinn im Zeitalter der technischen Produzierbarkeit von Lebensmitteln kommt das mehr oder weniger auf dasselbe heraus: Er stumpft sich ab oder entwickelt sich gar zurück. Nicht nur dem Normalverbraucher, selbst dem Gourmet oder Feinschmecker wird es schließlich immer schwerer fallen, unter den Frischprodukten auf dem Markt diejenigen auszuwählen, die wirklich ‚naturbelassen‘ und nicht gentechnisch oder wie auch immer manipuliert worden sind“ (S.283). Diese Skepsis kann der Rezensent nicht teilen; zum einen impliziert Jütte nämlich, dass die Durchschnittskost in der Vergangenheit pauschal besser schmeckte – was in Anbetracht eintöniger Mangelernährung etwa auf ostelbischen Gutsbetrieben der Frühneuzeit oder der kartoffellastigen und gewachsenen Traditionen entfremdeter fleisch- und gewürzloser Fabrikkost der Frühindustrialisierung bezweifelt werden muss. Zum anderen bewirken der wachsende

Druck der Konsumenten auf die Industrie, neues Umweltbewusstsein und die Suche nach regionaler Identität und damit Herkunft der Nahrung bei weiten Teilen der Bevölkerung inzwischen sogar eine Umkehr des von Jütte konstatierten Trends.

Als besonders gelungen kann wiederum das Abschlusskapitel bezeichnet werden. Mit seinem „Ausblick: Cyberspace und die Zukunft der Sinne“ (S.345–357) präsentiert Jütte einen kritischen Essay zur Entsinnlichung des Computerzeitalters und lässt in den letzten Sätzen des Buches Hans Magnus Enzensberger das sagen, was ihm und uns aus der Seele spricht: „Das Zahnweh ist nicht virtuell. Wer hungert, wird von Simulationen nicht satt. Der eigene Tod ist kein Medienereignis. Doch, doch, es gibt ein Leben diesseits der digitalen Welt: das einzige, das wir haben“ (S.357).

Dem wohlklingenden Schlussakkord folgt leider kein Fazit; so ist die Chance vertan, die Gesamtlinie des Buches noch einmal herauszuarbeiten, die Entwicklung der Sinne scharf konturiert zu präsentieren und die unterschiedlichen Gewichtungen, welche die einzelnen Epochen den fünf Sinnen haben ange-deihen lassen, gegeneinander aufzuwiegen.

Insgesamt liegt mit der „Geschichte der Sinne“ eine kurzweilig zu lesende und überwiegend hervorragend recherchierte kulturhistorische Gesamtschau vor. Da ein solches Thema aber nicht erschöpfend dargestellt werden kann, versteht der Rezensent das Buch eher als originellen Denkanstoß, der zukünftigen Arbeiten eine Fülle von Anregungen vermitteln kann. Für alle, die planen, sich im Rah-

men der anstehenden Tagung „Vom Sinn der Sinne“ intensiver mit dem Thema zu beschäftigen, wird Jüttes Buch eine spannende Pflichtlektüre und eine Fundgrube für neue Ideen sein.

Gunther Hirschfelder

HAMM, Michael: Kann denn Essen Sünde sein? Warum Genießen gesund ist; München 2001, Mosaik Verlag; EUR 12,45, ISBN 3-576-11552-8.

Viele Verbraucher überlegen jeden Tag beim Essen: Darf ich das zu mir nehmen oder nicht? Ist dies gesund oder ungesund? Welche Schadstoffe nehme ich mit dem Essen zu mir? Wo kommt das Stück Fleisch oder der Fisch her? Man könnte diese Liste noch unendlich fortsetzen, ganz im Sinne des Buchtitels „Kann denn Essen Sünde sein?“. Die Antwort auf diese vom Autor gestellte Frage heißt: Nein, Essen ist keine Sünde. Ganz im Gegenteil: Ein gutes Essen hält Geist und Körper zusammen und fit. Das Buch versucht ernährungsphysiologisch günstige bzw. gesunde Ernährung mit Genuss beim Essen zu verbinden. Gesunde Ernährung ist für Michael Hamm ein wichtiger Schlüssel für Lebensqualität und Lebensfreude. Man darf sie jedoch aus seiner Sicht keinesfalls mit starren Programmen, Verzicht und Askese gleichsetzen, sondern mit Genuss, Abwechslung und Kreativität.

Im ersten Teil des Buches beschreibt Hamm Ängste rund ums Essen und legt nahe, diese zu überwinden. Er schildert, welche Ängste aus der Sicht der Wissenschaftler begründet und welche unbegründet sind. An Beispielen,

wie der Angst des Verbrauchers vor Umweltschadstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln oder der Warnung der Wissenschaftler vor krankmachenden Mikroorganismen, zeigt der Autor auf, dass es eine große Diskrepanz in der Risikowahrnehmung zwischen Verbrauchern und Wissenschaft gibt, die durch Aufklärung und Informationstransfer geschlossen werden sollte.

Im weiteren Verlauf des Buches beschreibt Hamm, wie man sich mit allen Sinnen genussvoll und dennoch ernährungsphysiologisch günstig ernährt. Er verurteilt den Diätwahn und die Rolle der Medien dabei und zeigt, dass für Diätprodukte (Fett-Weg-Kapseln, Fettwandler, Speck-Killer usw.) vielfach mit aussichtslosen Versprechen geworben wird. Man solle sich, so Hamm, beim Essen wohlfühlen und nicht gezwungen sein, dauernd an sein Körpergewicht zu denken. Dazu müsse der Verbraucher allerdings lernen selbst zu kochen, um gegen den Einheitsgeschmack vorzugehen. Dabei können Kochbücher durchaus helfen, so Hamm. Der Leser solle mit Hilfe dieser Bücher seine Einstellung zur Ernährung ändern, Lebensmittel wieder als Genussmittel annehmen.

Am Ende des Buches wagt der Autor einen Ausblick: Wohin geht der Trend? Wie werden wir uns wahrscheinlich in zehn Jahren ernähren? Michael Hamm macht deutlich, dass dann Qualität statt Quantität gelten müsse. Dass dies den Einzelnen mehr kosten würde, sei in Kauf zu nehmen. Es sei nicht einsehbar, dass immer mehr Geld für Kleidung, Wohnung, Autos usw. ausgegeben, aber am Essen gespart würde. Des

Weiteren solle der Einzelne, um die Vielfalt der Speisen überhaupt wieder kennen und genießen zu lernen, ein gezieltes Geschmackstraining durchführen. Dieses Training solle schon im Kindesalter beginnen, um einem Sinnesverlust vorzubeugen. Dazu sei es wichtig, langsam und im wahrsten Sinne des Wortes genussvoll zu essen.

Zusammenfassend betrachtet ist das Buch vor allem an den Durchschnittsleser gerichtet, der von der Materie „Ernährung, Lebensmittel und Lebensmittelsicherheit“ nur aus den Nachrichten oder der Zeitung etwas erfährt. Für Leser, die aufgrund ihrer Ausbildung einen tieferen Einblick in die Materie haben, fehlt meiner Meinung nach der wissenschaftliche Tiefgang. Nichtsdestotrotz ist dieses Buch empfehlenswert, da es auf sehr anschauliche Weise dem Leser die Machtstrukturen von Lebensmittelproduktion, Werbung und selbsternannten Ernährungsexperten vor Augen führt. Hamm möchte seine Leserschaft dazu bringen, über ihr tägliches Essverhalten nachzudenken und im besten Fall, dieses zu ändern.

Ein kleiner Wermutstropfen ist allerdings, dass der Autor zwar für ein größeres Genussleben plädiert, dessen sozio-kulturelle Bedeutungen jedoch kaum einbezieht. Obwohl der Titel auf eine breitere Auseinandersetzung hindeutet, bleibt das Buch deshalb weitgehend naturwissenschaftlich. Trotz dieses kleinen Schönheitsfehlers hat Hamm es geschafft, ein gutes und lesenswertes Buch für die auf dem Gebiet der Ernährung interessierten Verbraucher zu schreiben.

Tobias Grallert

SPECKLE, Birgit: Streit ums Bier in Bayern. Wertvorstellungen um Reinheit, Gemeinschaft und Tradition, Münster u.a. 2001 (Münchener Beiträge zur Volkskunde, Bd. 27), 289 S., EUR 19,50.

Wie kein anderes Bundesland lebt und liebt Bayern seine Klischees. Die Regierung verortet ihr Staatsvolk zwischen „Laptop und Lederhose“, frühere Mittelstandsparolen wie „Leben und leben lassen“ oder aber „Jedem das Seine“ gelten als Ausdruck spezifisch bayerischer Liberalität und Toleranz. Doch zu sich selbst findet der Bayer bekanntermaßen erst beim Bier. Das spiegelt sich nicht allein in der Weizenbierwerbewelt, sondern auch in den bundesweit höchsten Bierkonsumziffern.

Vor diesem wertbesetzten Hintergrund stellt die Arbeit der Münchener Volkskundlerin Birgit Speckle ein Wagnis dar. Die im Sommer 1999 von der Ludwig-Maximilians-Universität München angenommene und von Prof. Dr. Helge Gerndt betreute Dissertation stellt nämlich den Streit, die Auseinandersetzung um das Bier in den Mittelpunkt, will gar nicht einstimmen in den vielstimmigen Nachtgesang der Biergärten. Doch auch eine Münchnerin sucht den Streit nicht ohne Anlass. Denn der Streit um das Bier wird als ein Beispiel präsentiert, mit dessen Hilfe kulturelle Wertvorstellungen analysiert und hinterfragt werden können. Um dieses fundiert tun zu können, hat die Autorin – neben der obligaten Sekundärliteratur – vor allem das Archiv des Bayerischen Brauerbundes herangezogen, ferner Fachorgane ausgewertet und ist über Jahre offenen Auges durch Bayern gegangen, stets

auf der Suche nach Zeugnissen rund um das Bier. Nicht nur eine reiche Sammlung von Texten kam so zusammen, sondern auch Werbematerialien, Karikaturen sowie populäre Literatur.

Vier Konflikte um das Bier stellt Birgit Speckle genauer vor. Sie startet 1. mit den Brauverboten bzw. -einschränkungen durch die US-Besatzungsmacht zwischen 1945 und 1949. „Richtiges“ Bier, also solches mit voller Stammwürze, war damals Ausdruck von Sehnsucht, von auskömmlicher Ernährung und einem Alltag ohne allzu viel Fährnis. Zugleich zeigte sich am Bier der Verweis auf eine spezifisch bayerische Tradition, mit deren Hilfe sich insbesondere die Bürger der früheren „Hauptstadt der Bewegung“ (auf diesen NS-Hintergrund geht die Autorin leider nicht ein) München sich in vermeintlich gute alte Zeiten verabschiedeten. Bier war angesichts seiner wirtschaftlichen Bedeutung aber auch Indikator der ökonomischen Entwicklung, entsprechend konkret war der Kampf um die Erlaubnis, wieder „richtiges“ Bier in genügender Menge brauen zu dürfen.

Was aber war richtiges Bier? Diese Frage stellte sich nicht nur angesichts der vielfältigen Ersatzgetränke der Kriegs- und Nachkriegszeit, sondern auch im 2. behandelten Konflikt, dem sog. „Süßbierkrieg“ um den Import gesüßter, also nicht dem Reinheitsgebot entsprechender Biere nach Bayern von 1954 bis 1963. Zuckergesüßte Nährbiere wurden schon seit Jahrzehnten nach Bayern importiert, doch gerade nach Übergang in eine freie Wettbewerbsgesellschaft zielte vor allem der Bayerische Brauerbund auf eine strikte Regulie-

rung, auf ein Importverbot und eine neuerliche Festigung des Reinheitsgebotes. Die Auseinandersetzung wurde vor allem zwischen Verbänden und Politik geführt und letztlich durften die Süßbiere unter spezieller Kennzeichnung und Benennung doch eingeführt werden. In der Auseinandersetzung aber brach die alte Kampflinie zwischen Preußen und Bayern wieder auf, ebenso die Bayern durchfurchende Religionsgrenze zu Franken. Entsprechend sorgte der Konflikt auch abseits des damals noch am Tropf des Länderfinanzausgleichs hängenden Südstaates für Aufmerksamkeit, erwies sich doch das Bild des eigensinnigen und Innovationen verschlossenen Bajuwaren als scheinbar berechtigt. Das Reinheitsgebot erschien als eine spezifisch bayerische Tradition, die angesichts moderner Produktionsverfahren kaum mehr auf der Höhe der Zeit zu sein schien.

Das galt insbesondere nach Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft. Der sich anschließende fast 30-jährige Streit zwischen europäischen und bayerischen/deutschen Vertretern bildet den 3. und wichtigsten Konfliktfall. Speckle hebt besonders die Polarisierung von rein und unrein, natürlich und künstlich/chemisch, gesund und ungesund hervor. Nicht länger waren die Preußen Preußen, sondern willkommene Verbündete gegen den ausländischen Feind. Den bayerischen Brauern gelang eine umfassende Solidarisierung sowohl der Politik als auch des deutschen Braugewerbes, die zu einer breiten Popularisierung des Reinheitsgebotes führte und damit eine ausgezeichnete Imagewerbung bildete. Trinkend konnte man

zeigen, wer man war, umgeben von einer medialen Umwelt voller Sakralisierungen, voller Traditionsbildung mit historischen Versatzstücken. Bis heute hält das Reinheitsgebot, auch wenn die gegenwärtige Bierkrise ja zahlreiche Innovationen mit neuen Inhaltsstoffen hervorgerufen hat.

Als letztes Fallbeispiel beleuchtet die Autorin 4. die „bayerische Biergartenrevolution“ von 1993 bis 1995. 1993 hatte ein Gericht bestimmt, dass eine Waldgaststätte angesichts regelmäßiger Ruhestörung der Anwohner ab 21.30 Uhr zu schließen habe, höhere Instanzen bestätigten diesen Urteilsspruch. Hiergegen erhob sich 1995 – angesprochen vom „Verein zur Förderung der Münchner Biergartenkultur“ – ein Proteststurm, der von Politik und Wirtschaft strikt unterstützt wurde. Die Regulierung wurde als Angriff gegen die spezifisch bayerische Gemütlichkeit verstanden, nationale und internationale Solidarität war die Folge. Und nicht nur das, denn die Auseinandersetzung zeugte vom Unmut der Bürger gegen allgemeine staatliche Vorgaben, nutzte dabei die Traditionslinie des Bürgerprotestes gegen Bierpreiserhöhungen.

Diesen faktenreichen und zugleich analysierenden Fallbeschreibungen folgen zwei Kapitel, in denen die vorgestellten Ereignisse nochmals systematisch befragt werden. Birgit Speckle thematisiert zum einen den Umgang mit historischen Ereignissen in der öffentlichen Diskussion. Einzelereignisse werden hier ohne ihren historisch-kulturellen Kontext genutzt, bilden so fast beliebig deutbare Versatzstücke, werden anekdotenhaft verkürzt und „verfälscht“. Historischer Kitsch anstelle historischer Erkenntnisse.

Doch derartige Wertungen greifen zu kurz, wie die Autorin im letzten Kapitel deutlich macht, in dem sie sich dem Bedeutungsspektrum kultureller Wertvorstellungen nähert. Die sprachliche Analyse polar gestrickter Bierkonflikte wird dabei ergänzt durch tieferliegende Stereotype unserer Gegenwart. Die Sehnsucht nach Reinheit, Gemeinschaft und Tradition zeigt sich – trotz der vielfältigen, von der Autorin mit gebotener Klarheit angesprochenen ökonomischen Interessen der Brauwirtschaft und Politik – in all den vorgestellten Konflikten, der Wunsch nach Haltepunkten in einer sich rapide wandelnden Welt.

Durch die Analyse von uns allen bekannten Klischees des Bayern gelingt Birgit Speckle so der Sprung zur Analyse kultureller Werthaltungen, die unser aller Leben mit bestimmen. Die Studie ist demnach nicht nur der Mehrzahl der Biertrinker zur Lektüre zu empfehlen, sondern auch der kleineren Minderheit Bierabstinenten. Die Beispiele werden mit Sinn für das Detail, mit Lust am Paradox des Alltags vorgestellt, die Lektüre ist vielfach vergnüglich, auch wenn die Autorin dem lustvollen Thema nie wissenschaftlich undiszipliniert nachgibt. Hier wäre ein wenig mehr Leichtigkeit gleichwohl möglich gewesen, Argumente gewinnen durch Wiederholungen nicht zwingend an Kraft. Dem Historiker fehlen manche historisch-reflektierenden Passagen, etwa zur Übernahme des Reinheitsgebotes auch im norddeutschen Braugebiet bzw. zur Veränderung des Getränkeangebotes und des Bieres nach dem Vierjahresplan. Da zu dieser Zeit das Münchener Hauptamt für Volksgesundheit der

NSDAP neben Berlin-Dahlem eine Zinne im Kampf gegen den Alkoholismus war, hätte es sicher weitere bayerische Konfliktgeschichten gegeben. Details wären noch anzumerken, etwa die recht ahistorische Analyse der Ausein-

andersetzung um „rein“ resp. „natürlich“ (die schon vor dem Ersten Weltkrieg und intensiv dann in der Weimarer Republik nachzuweisen ist) bzw. die Herleitung des Begriffes Volksgetränk (der schon um 1900 verwandt wur-

de und in den 1920er Jahren etwa zur werblichen Popularisierung einer in Weihenstephan entwickelten Gesundheitsmilch diente). Doch darüber sollte nicht die beachtliche Leistung der Autorin vergessen werden, die mit ih-

rem gelungenen Buch belegt, dass Lebensmittel ein hervorragendes Analyseobjekt bieten, um mehr über unsere Art des Lebens und unsere Art des Denkens zu erfahren.

Uwe Spiekermann

Wanderausstellung „Welt der Sinne“ – Naturphänomene spielerisch erleben

„Fächern Sie mit der Hand den Duft zur Nase! Welche Eigenschaften hat er?“ „Geben Sie gleichmäßig eine dünne Schicht Quarzsand auf die Kupferplatte. Nehmen Sie den Geigenbogen mit beiden Händen und streichen Sie behutsam die Metallplatte an!“

Düfte und deren Flüchtigkeit erkennen, Schwingungen erzeugen und spüren – dies sind nur einige Facetten der Wanderausstellung „Welt der Sinne“, die noch bis zum 31. Oktober diesen Jahres im Schlosspark Eggenberg in Graz zu „erleben“ ist. Die „Welt der Sinne“ ist keine gewöhnliche Ausstellung: Sie verzaubert, aktiviert und animiert, lässt Besucher staunen über tägliche Erscheinungen und Phänomene der Natur und deren Gesetzmäßigkeiten: Der Einzelne sieht Farben, wo keine sind, Wasser fließt plötzlich nach oben.

Die Ausstellung lädt die Besucher dazu ein, sich die Wunderwelt

der Sinne selbst zu erschließen und durch eigenes Tun spielerisch zu erleben und zu verstehen, „wie das

Weitere Informationen:

Welt der Sinne,
Schlosspark Eggenberg/Graz
Telefon: +43 (0) 316 / 58 33 11
Telefax: +43 (0) 316 / 58 30 22
E-Mail: info@weltdersinne.at
<http://www.weltdersinne.at>
Öffnungszeiten:
19. April bis 31. Oktober 2002
Montag bis Samstag, 9.00–18.00 Uhr
Sonn- und Feiertage, 10.00–18.00 Uhr
Erfahrungsfeld zur Entfaltung der Sinne,
Bürger- und Handwerkerpark Essen
Am Handwerkerpark 8–10
45309 Essen
Telefon: 02 01 / 30 10 30
Telefax: 02 01 / 30 10 333
<http://www.erfahrungsfeld.de>

Auge sieht, das Ohr hört, die Nase riecht, die Haut fühlt, die Finger tasten, der Fuß (ver-)steht, die

Hand (be-)greift, das Gehirn denkt, die Lunge atmet, das Blut pulst, der Körper schwingt. Verschiedene Stationen bieten u. a. die Möglichkeit, physikalische Gesetze am eigenen Körper zu erleben, Licht- und Farberfahrungen zu sammeln, aber auch Raum und Zeit zu erfahren.

Die erlebnis- und umweltpädagogische Ausstellung basiert auf dem Konzept des bekannten Anthropologen Hugo Kükelhaus. Das erste ‚Erfahrungsfeld zur Entfaltung der Sinne‘ wurde erstmals 1967 auf der Weltausstellung in Montreal präsentiert. Seitdem wurde die Ausstellung bereits in vielen Städten Europas gezeigt, so auch in Deutschland. In der Zeche 3/7/10 im Bürger- und Handwerkerpark in Kükelhaus' Geburtsstadt Essen ist beispielsweise eine der wenigen Dauerausstellungen in Deutschland zu sehen – Anfassen und Experimentieren ausdrücklich erwünscht. (MS)

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Essen ist ein zentrales Thema menschlicher Existenz. Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens widmet sich gezielt diesem Thema und will ein kompetenter Ansprechpartner für Wissenschaft und Öffentlichkeit sein. Seine Arbeit zielt darauf,

- Vorreiter für eine interdisziplinäre Erforschung des Kulturthemas Essen zu sein,
- die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Essen und Ernährung befassten Wissenschaftlern zu überwinden,
- die unterschiedlichen Denk- und Erfahrungsweisen der Ernährung in Wirtschaft und Gesellschaft zu vermitteln und
- das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

In Trägerschaft der Dr. Rainer Wild-Stiftung arbeiten gegenwärtig mehr als 60 Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen aus Deutschland und dem benachbarten Ausland zusammen, um diese Ziele zu erreichen. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle gerne zur Verfügung.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Internationaler Arbeitskreis
für Kulturforschung des Essens
In der Aue 4, D-69118 Heidelberg
Tel.: ++49 (0) 62 21 / 89 98 0
Fax: ++49 (0) 62 21 / 89 98 40
E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Leitung des Arbeitskreises:
Prof. Dr. Gerhard Neumann
Prof. Dr. Volker Pudiel
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Prof. Dr. Rainer Wild

Geschäftsführung:
Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger

Redaktion:
Dipl. oec. troph. Tobias Grallert (TG)
Dipl. oec. troph. Petra Lohse (PL)
Nicole Schmitt, M.A. (NS)
Michaela Schneider, M.A. (MS)
Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger (GS)

Satz: Dr. Dirk Reinhardt
Druck: Laufer Druck & Werbung, Mannheim
ISSN 1437-5222