

Herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlacher (Bayreuth) und Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg)

Redaktion: Gesa Schönberger (GS), Uwe Spiekermann (US)

Vorwort

“Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch” – dies ist der Titel des Symposiums, zu dem der Arbeitskreis Ende März in die Heidelberger Akademie der Wissenschaften einlädt. Die Veranstaltung ist Ergebnis und Ausdruck der Kooperation der Dr. Rainer Wild-Stiftung, des IWK Bayreuth (als institutionellen Trägern des Arbeitskreises) und seiner Mitglieder.

Das vorliegende Heft führt in einige zentrale Diskussionsfelder des Symposiums ein. Am Anfang steht Gerhard Neumanns Beitrag, der ein anspruchsvolles Rahmenkonzept für die kulturwissenschaftliche Ernährungsforschung bietet. Die unterschiedlichen Denk- und Forschungsweisen von Natur- und Kulturwissenschaften werden anschließend von Ernst-Peter Fischer und Uwe Spiekermann in ihrer historischen Genese dargestellt. Die Konsequenzen dieser Trennung verdeutlicht dann Marianne Müller am Beispiel der Ausbildung im Hotelgewerbe. Abgerundet wird der Aufsatzteil durch einen systematischen Beitrag von Roland Barthes. Seine Ausführungen zu Brillat-Savarin, eingeleitet und übersetzt von Julia Encke, enthalten viele weiterführende Anregungen. Neben diesen Originalen enthält das Heft in bewährter Weise Nachrichten und Hinweise auf aktuelle Literatur, außerdem eine kurze Darstellung der Geschichte des Arbeitskreises.

Wir hoffen, damit die Anregungen für eine inhaltliche Umgestaltung des Mitteilungsheftes aufgegriffen und – auch in Ihrem Sinne – umgesetzt zu haben. Wir sind – die neue ISSN-Nummer dokumentiert dies – auf dem guten Weg, die Mitteilungen langsam zu einer Fachzeitschrift auszubauen.

Wir danken allen, die zum Gelingen des Heftes beigetragen haben. Die Geschäftsstelle hat abermals die redaktionelle Arbeit übernommen, die Dr. Rainer Wild-Stiftung die Finanzierung sichergestellt. Dank schulden wir auch unserem früherem Vorstandsmitglied Prof. Dr. Hans J. Teuteberg, dessen Impulse auch in dieses Heft eingeflossen sind, sowie dem früheren wissenschaftlichen Leiter der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Herrn Dr. Norbert Schröder.

Wir schließen in der Überzeugung, Ihnen Material für einige interessante Stunden gegeben zu haben und freuen uns darauf, Sie während des Symposiums Ende März in Heidelberg begrüßen zu dürfen.

Alois Wierlacher

Rainer Wild

Inhalt

Alois Wierlacher/Rainer Wild: Vorwort 1

Beiträge

Gerhard Neumann: Eßgewohnheiten 2
Ernst-Peter Fischer: Metamorphosen 11
Uwe Spiekermann: Vitamine 16
Marianne Müller: Berufsausbildung 21
Julia Encke: Einführung in Barthes 29
Roland Barthes: Brillat-Savarin 31

Zur Situation des Arbeitskreises

Programm des 3. Symposiums 46
Alois Wierlacher: Der Arbeitskreis 48
Die Dr. Rainer Wild-Stiftung 1998 51

Berichte

Ulrike Thoms: 5. ICREFH-Kongreß 52
6. ICREFH-Kongreß, Finnland 55
AGEV-Kongreß, Weihenstephan 56
Neue Fachgruppen in der DGE 57

Literatur

Literatur 1998 58
Arise oder Die Wissenschaft vom Genuß 59
Rezensionen 61

Redaktionelle Mitarbeit

Michaela Schneider (MS)

Leitung des Arbeitskreises

Prof. Dr. Gerhard Neumann; Prof. Dr. Alois Wierlacher, Prof. Dr. Rainer Wild

Geschäftsstelle des Arbeitskreises

Birgitt Fuchs, Gesa Schönberger,
Uwe Spiekermann

Anschrift der Geschäftsstelle

In der Aue 4, 69118 Heidelberg
Tel.: 06221 - 8998-0; Fax: 06221 - 8998-40

ISSN 1437-5222

© Internationaler Arbeitskreis für
Kulturforschung des Essens

Eßgewohnheiten im kulturellen Wandel
Einige Thesen zum Verhältnis zwischen naturwissenschaftlicher und kulturwissen-
schaftlicher Diagnose des Nahrungsgeschehens

Gerhard Neumann

Die Geschichte der Menschheit ist von Anfang an und zu einem wesentlichen Teil eine Sozialgeschichte des Essens. Sie ist eine Geschichte des Kampfes gegen den Hunger, der von Anfang an eine der wichtigsten Triebfedern der Weltgeschichte wie der Politik geblieben ist. Hungersnöte haben noch in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts in Mitteleuropa Todesopfer gefordert. Hungersnöte führen noch in der Gegenwart in vielen Ländern der Welt zu sozialen und politischen Katastrophen.

Für die Geschichte des Abendlandes erweist sich, daß die Ausbreitung des Christentums als ein entscheidender Faktor in einer Geschichte menschlichen Essens und Trinkens anzusetzen ist. Das Christentum kann mithin als wesentliches kulturgeschichtliches Dispositiv in dieser Geschichte unserer Kultur verstanden werden.

Die Grundthese meiner Überlegungen läßt sich dahingehend zusammenfassen, daß Eßakte auf dreierlei Weise kulturelle Wirkung erlangen: daß sie zum Spiegel, zum Ausdruck, aber auch zum Regulativ sozialer Verhältnisse werden und zudem als solche "gelesen" und kulturpolitisch begriffen werden müssen. Dabei ist es weitgehend ungeklärt, wie sich organische Bedürfnisse und soziale Verhaltensregeln in jenen Eßakten, die in einer Gesellschaft unablässig vollzogen werden, zueinander verhalten, in welchem Wirkungsverhältnis sie zueinander stehen. Unbezweifelbar ist aber, daß das Christentum diese Muster des Eßverhaltens bis heute nachhaltig prägt, ohne daß dies unbedingt im Bewußtsein der Handelnden gegenwärtig geblieben wäre.

Es kommt mir darauf an, erkennbar zu machen, daß ein komplizierter Zusammenhang zwischen beiden Momenten – dem der organischen Begründung alimentärer Akte und jenem anderen der sozialen Wertzuschreibung an die Nahrung – besteht: also zwischen der naturwissenschaftlichen Klärung der Frage nach der Gesundheit und Effektivität der Nahrung einerseits; der kulturwissenschaftlichen Erkundung des Problems der Bedeutungsstiftung durch Nahrung und Nahrungsakte in der Gesellschaft andererseits. Unbezweifelbar scheint mir freilich zu sein, daß als wesentliche Schaltstelle solcher Bedeutungsproduktion zwei Dinge anzusehen sind: zum einen die verschiedenen Formen der Mahlzeiten, die als Rituale der Selbstverständigung einer Gesellschaft aufgefaßt werden können, zum anderen die Institutionen und Techniken der Produktion und Distribution von Nahrung in einer Gesellschaft, wie sie in den Bereichen der Industrie, der Gastronomie und der Werbungsinstitute aufzufinden sind.

Im Abendland haben sich vier verschiedene Grundformen von Mahlzeiten-Ritualen als leitende Muster sozialer Sinnproduktion durchgesetzt: 1. das antike Gastmahl; 2. das jüdische Pessach-Mahl; 3. das christliche Abendmahl; 4. das adlige und bürgerliche Diner. All diesen Mahlzeiten zugrundeliegend aber ist die Mahlzeit in der Familie, der "Familientisch" als Ort alltäglicher Kommunikation.

Aus den skizzierten Grundthesen ergibt sich das dringende Erfordernis einer systematischen Ausarbeitung einer *Kulturwissenschaft des Essens*, die einer schon in Ansätzen bestehenden *Naturwissenschaft des Essens* an die Seite treten könnte.

Dabei hat die Ausrichtung des Interesses von einer Kulturwissenschaft des Essens her auf die Nahrungsvorgänge und das Nahrungsgeschehen in der Gesellschaft mindestens zwei wichtige Aspekte. Es gibt nämlich auf der einen Seite eine reproduktive Funktion des Nahrungsgeschehens, die darin besteht, die Lebensfristung des menschlichen Körpers und Sozialkörpers zu garantieren und damit die Sicherung des Erhalts der Menschheit und des einzelnen Menschen zu gewährleisten. Es gibt aber andererseits die semantische Funktion des Nahrungsgeschehens, in der sich das gesellschaftsnotwendige Ereignis der Bedeutungsstiftung, der Etablierung und Diskussion sozialer Werte abspielt. Das entscheidende Moment meiner Überlegungen ist darin zu sehen, daß diese beiden Funktionen eng miteinander verknüpft und untrennbar aufeinander bezogen sind. Problematisch bleibt dabei bis zum heutigen Erkenntnisstand die Klärung der besonderen Art des Bezugs zwischen beiden genannten Funktionen.

Von seiten der Geschichtswissenschaft, die sich mit Ereignissen der Ernährung befaßt, ist in diesem Zusammenhang noch eine weitere wichtige Differenzierung in Anschlag zu bringen. Auf der einen Seite ist die große Ereignisgeschichte anzusetzen, die dem traditionellen Konzept der Historie entspricht; auf der anderen Seite ist dagegen eine Alltagsgeschichte in Form dessen in Rechnung zu stellen, was man, mit Bezug auf die französische Historikerschule der *Annales*, seit geraumer Zeit "Mentalitätsgeschichte" nennt. In einer solchen Geschichte des Alltags wird das Eß-Handeln des Menschen als eine spezifische Form sozialen Kommunikationsverhaltens zu einem wichtigen Gegenstand kulturgeschichtlicher Erkenntnis.

Für eine so verstandene Geschichte des Alltags, in der das Kulturthema Essen eine wesentliche Rolle spielt, sind vier Momente von Bedeutung:

1. Das Nahrungsgeschehen muß als eine anthropologische Fundamentalie erkannt und untersucht werden.
2. Das Nahrungsgeschehen ist in einer Geschichte des Alltags angesiedelt.
3. Das Kulturthema Essen ist von der Perspektive der Mentalitätsgeschichte wie von derjenigen der Kulturgeschichte gleichzeitig zu erkunden.
4. Es müssen Methoden entwickelt werden, um den jeweils spezifischen "Nahrungsstil" im sozialen Gefüge beobachten und lesen zu lernen.

Die Aufmerksamkeit gilt dabei generell den Diskursen, den Ritualisierungen, den Dispositiven und Regulatoren solchen Nahrungsverhaltens, also jenen Strukturen, die in den Akten der Nahrungsaufnahme erzeugt werden und/oder aber auch umgekehrt soziale Muster des Selbstverständnisses und Weltverständnisses des Subjekts allererst erzeugen. In diesem Feld finden Geschichte, Soziologie und Kunstgeschichte eine gemeinsame Erkenntnisaufgabe.

Das hier zur Diskussion gestellte Thema einer Kulturgeschichte des Essens gewinnt dabei zentrale Bedeutung innerhalb jenes anderen Interesses, das sich auf den Körper als "naturhaftes Element" im sozialen Gefüge richtet. Denn seine Funktion erscheint hierbei als eine doppelte. Der Körper in seiner organischen Materialität ist Träger der Reproduktion des Individuums einerseits, Medium der Reproduktion der Gattung andererseits. Durch ihn wird menschliches Leben als "physiologisches Fundament" der Kultur in seiner Wirksamkeit verstanden.

Für die Erkundung dieses kulturalanthropologischen Zusammenhangs ist die Theorie Helmut Plessners – als eine spezifische Form philosophischer Anthropologie – von großer Bedeutung. Die Thesen Plessners lassen sich folgendermaßen zusammenfassen:

1. Der Mensch als triebgesteuertes Wesen findet eine Welt vor, in der er sich einzurichten hat.
2. Zugleich sind es differenzierte Systeme der Naturverarbeitung, die sein Verhalten in der Welt prägen, organisieren und steuern.

3. Der biologischen Eindeutigkeit des Tieres, das ausschließlich triebgesteuert sich verhält, steht die biologische Mehrdeutigkeit des Menschen gegenüber. Er besitzt, im Gegensatz zum Tier, eine Chance der Handlungs- und Gestaltungsfreiheit.

Man könnte also Triebverlust des Tieres und Freiheitsgewinn des Menschen, Verhaltenssicherheit des Tieres und Wahlrisiko des Menschen einander in diesem Szenario gegenüberstellen. Die Schlüsselfrage, die sich daraus ergibt, ist aber die, ob es die Natur oder die Kultur ist, die menschliches Sozialverhalten vorwiegend bestimmt. Auf der einen Seite steht dabei die These von Marvin Harris, für den Natur sich als ein bloß oberflächlich kulturell überformtes "materiales" Substrat erweist, auf der anderen Seite die These eines Claude Lévi-Strauss, der, in genauem Gegenteil, das Kulturkonzept fast gänzlich unabhängig von der natürlichen Basis in seinem kommunikativen Spiel zu begreifen sucht. Auf eben diese unentschiedene – und vielleicht nur schwer entscheidbare – Frage der Überschreitung der Grenz- und Übergangzone zwischen Natur und Kultur wird sich eine künftige Kulturwissenschaft des Essens auszurichten haben.

Vor diesem kulturgeschichtlichen Hintergrund ist aber noch ein Weiteres zu bedenken: Seit etwa zweihundert Jahren hat sich im Fortgang der Kultur das Argument der Wissenserweiterung zunehmend mit demjenigen einer Verbesserung der menschlichen Lebensbedingungen verknüpft. Es ist das "Argument der Lebensqualität". Sie ist es, die, spätestens seit der französischen Aufklärung, als ein Ziel des geschichtlichen Prozesses nachdrücklich in den Blick gerückt wird; sie ist es aber auch, die seit der Konzeption der amerikanischen Verfassung, die das "Recht des einzelnen und aller" auf Glück postuliert, zum emphatischen Zweck der politischen, industriellen und wissenschaftlichen Entwicklung avanciert. "Lebensqualität schaffen", als kulturpolitische Aufgabe verstanden, heißt aber nicht zuletzt einen Nahrungsstil entwickeln und begründen, der sich aus dem komplizierten (und in seinem Funktionieren weitgehend ungeklärten) Zusammenwirken von naturwissenschaftlicher Exploration des Nahrungsgeschehens und kulturgeschichtlicher Semantisierung dieses selben Geschehens ableitet. Ein Nahrungsstil in diesem Sinne ließe sich als kulturelle Rhetorik begreifen, die Kommunikationsstrukturen und soziale Wertmuster aus sich her austreibt, ihre Fundierung in naturwissenschaftlichen Einsichten aber nicht preisgibt.

Es ist die Aufgabe einer Kulturwissenschaft des Essens, die beiden miteinander konkurrierenden Perspektiven – nämlich die natur- wie die kulturwissenschaftliche – zu verknüpfen und Aufschluß über dieses Zusammenspiel von Exploration und Semantisierung, von wissenschaftlicher Erkenntnis und sozialer Bedeutungsstiftung zu geben, also eben jene Komplikationen zu lösen, die aus den widersprüchlichen Einschätzungen, Bewertungen und strategischen Nutzungen der im Prozeß der Zivilisation erzielten "Fortschritte", der durch ihn erlangten Einsichten, Erkenntnisse und Techniken erwachsen. Eine solche Ermittlung ist aber nur im Gespräch, in genauer Auseinandersetzung mit den Naturwissenschaften möglich.

Die genannten Schwierigkeiten lassen sich vor dem Hintergrund der Geschichte menschlichen Wissens und Wissenserwerbs aber noch genauer bestimmen. Die Ergebnisse der natur- wie der kulturwissenschaftlichen Nahrungsforschung der letzten Jahrzehnte haben nämlich deutlich werden lassen, daß noch immer weitgehend ungeklärt ist, wie sich organische Bedürfnisse und soziale Verhaltensregeln in jenen Eßakten, die in einer Gesellschaft vollzogen werden, zueinander verhalten, und in welchem Wirkungs- und Abhängigkeitsverhältnis naturwissenschaftliche Erkenntnisse und soziale Wertmuster in bezug auf die Ernährungsvorgänge und ihre Fortschrittswertigkeit in einer Gesellschaft zueinander stehen. Eine Erforschung dieses Zusammenhangs aus der Sicht beider Frageinstanzen, der natur- wie der kulturwissenschaftlichen, ist ein Gebot der Stunde. Es ist die Frage nach Essen und Lebensqualität im weitesten und umfassendsten Sinne, um die es hier geht.

Dabei besteht kein Zweifel, daß eben diese Erkundung der Frage nach der Lebensqualität als dringendes kultur- wie industriepolitisches Problem angesehen werden muß, als ein markantes Teilproblem in der Entwicklung und "Verbesserung", dem "Fortschritt" der zeitgenössischen Gesellschaft überhaupt. Denn die eigentliche Schwierigkeit unserer nachmodernen Gesellschaft liegt nicht so sehr in der Konzipierung neuer und immer komplexerer Verstehens- und Ordnungsmuster für eine zunehmend unübersichtlich werdende Realität; sie liegt vielmehr in der Auswahl und sinnvollen Nutzung der für die soziale und kulturelle Entwicklung richtigen und produktiven aus einer Unzahl beliebig verfügbarer Erkenntnisse, eine Schwierigkeit, die gerade aus dem Konflikt zwischen konkurrierenden natur-, geistes- und sozialgeschichtlichen Argumentationen und den aus ihnen gewonnenen Einsichten und Erkenntnissen erwächst.

Das heißt aber: Unsere Gesellschaft hat – gerade im Spannungsfeld und in der Konkurrenz zwischen naturwissenschaftlichen und kulturhistorisch orientierten Forschungsergebnissen – größte Probleme bei der Bewertung, Selektion und Hierarchisierung eben dieser gewonnenen Einsichten und Erkenntnisse. Die Diskussion der Auswahlkriterien für die Erhaltung, Optimierung und Differenzierung von Lebensqualität erweist sich damit als eine kulturpolitische Frage von höchstem Rang. Alimentäre Selektionspolitik, wie sie bisher in Geltung ist, bestünde, so gesehen, bis heute in dem schwer durchschaubaren Spiel, das eine Gesellschaft im Zeichen sozial gesetzter und verantworteter Lizenzen und Tabus spielt: unter den wechselnden, nicht selten schwer unterscheidbaren oder konkurrierenden Autoritäten von Religion, Medizin, Ernährungswissenschaft, Nahrungsmittelindustrie, Gastronomie, Pädagogik, Justiz – nicht zuletzt aber der Ästhetik, die hier im weitesten Verstande zu begreifen ist; nämlich als eine Instanz, die in Gestalt der traditionellen "Künste" ebensogut wirksam ist wie in der florierenden Werbeindustrie oder in der Sparte des sogenannten Nahrungsdesigns. Es ist genau dieses dichtgewebte Feld, in dem eine interdisziplinär konzipierte Kulturwissenschaft und Kulturthemenforschung ihre Erkenntnisaufgabe hat, und zwar gemeinsam mit einer interessierten Naturwissenschaft – im Sinne einer "thick description", wie eine einprägsame Formel des Anthropologen Clifford Geertz lautet. "Dichte Beschreibung" bestünde in der Aufmerksamkeit auf die sich überschichtenden und einander überlagernden Argumentationen verschiedener Provenienz, die das Nahrungsgeschehen initiieren, lenken und werten.

In einem Gedanken- und Erfahrungsaustausch zwischen Natur- und Kulturwissenschaftlern, der sich auf diese Auswahl- und Bewertungskriterien für wissenschaftliche Erkenntnisse richtet, wird es mithin darauf ankommen, erkennbar zu machen, daß ein komplexer Zusammenhang zwischen den beiden genannten Beobachtungsfeldern besteht: der naturwissenschaftlichen Klärung der Frage nach der Gesundheit, dem Wohlgeschmack und der Effektivität der Nahrung einerseits; der kulturwissenschaftlichen Klärung der Frage nach der Bedeutungstiftung durch Nahrung und Nahrungsakte, nach den ethischen, politischen und ästhetischen Werten, die diese in der Gesellschaft setzen, andererseits. Jean-Paul Sartre hat einmal die Formel geprägt: "Jede Nahrung ist ein Symbol". Gemäß dieser Einsicht dient Nahrung zwar einerseits naturgemäß der Fristung des Lebens jeden Individuums und damit des "Körpers" der Menschheit überhaupt; andererseits aber steht der vielfach ritualisierte Nahrungsakt im Dienst der Produktion, Diskussion, Bewertung und Umwertung von sozialer Bedeutung, er entfaltet unablässig neue symbolisierende – um nicht zu sagen hybridisierende – Kraft. Der "natürliche" Aspekt des Nahrungsgeschehens ist mit dem "semiotischen" (also dem auf die Produktion von sozialer Bedeutung bezogenen) verknüpft, vermittelt oder in Konflikt gesetzt, und zwar durch die Akte und Medien der Kommunikation, die in ihrer Vielfalt das Wesen der Dynamik von Gesellschaften ausmachen und so ihre Wirklichkeit begründen. Wenn es gelingt, ein Gespräch zwischen Natur- und Kulturwissenschaften zu eröffnen, so wird eben die-

ser kommunikative Akt ein elementarer Bestandteil, ja vielleicht das wichtigste Medium der eben benannten naturalen wie sozialen Dynamik der Zukunftsgesellschaft sein.

Gerade diese Frage nach dem Kommunikationsaspekt, der im alimentären Geschehen wesentliche Bedeutung gewinnt, ist hier hervorzuheben; daß nämlich Verständigungsakte unter Menschen als Schaltstellen sozialer Bedeutungsproduktion im eigentlichen Sinne aufzufassen sind – errichtet und sich ereignend auf eben diesem Substrat physiologischer Vorgänge der Nahrungsaufnahme. Hierbei wiederum müssen – im Bereich des Nahrungsgeschehens – drei verschiedene Sachverhalte in Betracht gezogen werden: Zunächst die verschiedenen Formen der Mahlzeiten, die als Rituale der Selbstverständigung einer Gesellschaft verstanden werden können; sodann die Medien, die Institutionen und Techniken der Produktion und Distribution von Nahrung in einer Gesellschaft, wie sie sich beispielsweise in der Nahrungsmittelindustrie, der Gastronomie oder der Werbungsindustrie auffinden lassen; drittens schließlich die Wertehierarchien, die durch naturwissenschaftlich oder kultursemiotisch geprägte soziale Topiken, also durch generell akzeptierte Argumentations- und Legitimationsmuster (wie beispielsweise das der “wissenschaftlichen Autorität”) installiert und zur Geltung gebracht werden und so soziales Leben bestimmen und steuern – damit aber in einem wesentlichen Maße die in dieser Kultur zu verwirklichenden Modelle von Lebensqualität zum Ausdruck bringen und auch durchsetzen.

Eigentlich ist es also dieser Bezug zwischen den das zivilisatorische Geschehen prägenden Größen Natur, Kultur und Kommunikation im weiteren Feld des Nahrungsgeschehens, der hier zentrale Bedeutung gewinnt, und zwar im Zug eines Interesses, das unsere Gesellschaft seit etwa einem Vierteljahrhundert zunehmend zu prägen scheint. Es ist jene kulturthematisch orientierte Aufmerksamkeit, die man mit dem Schlagwort von der Entdeckung oder besser Wiederentdeckung des *Körpers* in einer *Diskurs-Gesellschaft*, einer durch Sprachordnungen modellierten Lebenswelt, gekennzeichnet hat. Diese Wiederentdeckung der sozialen Relevanz von Korporalität, des natürlichen Organismus im gesellschaftlichen Zusammenleben, ist namentlich im Hinblick auf vier Funktionsfelder bemerkenswert, in denen der menschliche Körper für modernes Kulturverständnis eine entscheidende Rolle übernimmt. Es sind die Felder der *Ernährung*, der *Sexualität*, der *Aggression* und der *Todeserfahrung* (der gefürchteten und begehrten Gegenwart des Todes in der Menschenwelt). Ernährung und Sexualität sind jene beiden, die Geschichte der Menschheit leitenden, Grundmuster oder Triebkräfte, in denen es um die Reproduktion des Individuums einerseits, um die Reproduktion der Gattung andererseits geht. Aggression und Todeserfahrung bezeichnen die – ihrerseits aus dem Triebgeschehen erwachsenden – Grenzmöglichkeiten von radikaler Selbstbehauptung und unwiderprüflicher Selbstauslöschung des Individuums im sozialen Lebensraum.

Zentrale Bedeutung für die vier genannten Felder gewinnen dabei das jeweilige Körperbild, das eine Gesellschaft im Spannungsfeld von Natur und Kultur entwickelt, und die Funktionen dieses Körperbildes – als eines allenthalben wirksamen Parameters – bei der Steuerung der Sexualität, der Ernährung und der Selbstrepräsentation des Subjekts zwischen Aggression und Todeserfahrung. Eine Privilegierung des Kulturthemas *Essen* im Zusammenhang der Frage nach der für eine Gesellschaft zu findenden Lebensqualität bedeutet dabei keine Vernachlässigung der komplementären Aspekte, die durch die Kulturthemen *Sexualität*, *Aggression* und *Todeserfahrung* – in der Argumentation z. B. zwischen den Disziplinen Literaturwissenschaft, Wirtschaftswissenschaft, Soziologie, Psychiatrie und Medizin – bezeichnet sind. Erst alle vier genannten Themen “im Verbund” sind im Text der Kultur von Bedeutung und müssen in seinem dichten Gewebe sorgfältig entziffert und in ihren Wechselfunktionen bestimmt werden.

Das Nahrungsgeschehen selbst, das – kulturthematisch verstanden – zugleich ein Orientierungsgeschehen, ja eine Orientierungsstrategie in der Welt ist, bietet sich als ein in sich vielfach gegliederter Prozeß dar, den man mit dem Begriff der “Nahrungskette” (nutrition chain)

umschrieben hat, und der – wollte man von einer Grammatik des Textes der Kultur sprechen – geradezu als ein Syntagma gelesen werden kann. Als Stationen dieses alimentären Prozesses lassen sich unschwer erkennen: Produktion - Beschaffung - Auswahl - Veredelung - “Konditionierung” - Transport - Distribution - Konservierung - Zubereitung - Arrangement und Dekoration - Service - Verzehr - Verdauung - Ausscheidung. Die Beobachtung dieses Syntagmas aus natur- wie aus kulturwissenschaftlicher Perspektive ist von beträchtlicher Bedeutung für das Verständnis und die Einschätzung von Lebensqualität im Prozeß der Kultur. Die wichtigste Station in der Folge ritualisierter Situationen des Nahrungsgeschehens, die die Nahrungskette ausmachen, ist – wie gesagt – ohne Zweifel die Mahlzeit (im Zusammenhang von Alltag und Fest, “fast and feast”, Stand und Familie, Religion und Politik); die Mahlzeit, das Gastmahl, als privilegierter Ort der Kommunikation und der Bedeutungsbildung im weiteren Feld der Gesellschaft. Ein Gespräch zwischen den Disziplinen über dieses Problemfeld einzuleiten, ist die vorrangige Aufgabe, die sich einer künftigen Kulturwissenschaft des Essens stellt.

Bei Berücksichtigung der skizzierten Themenkonstellation und im Hinblick auf die Notwendigkeit eines interdisziplinären Gesprächszusammenhangs zwischen Natur- und Kulturwissenschaften, der an sie anzuknüpfen wäre, könnten sich sechs verschiedene Beobachtungsfelder ergeben, deren Ergiebigkeit durch eine Kulturforschung des Essens im Hinblick auf den Leitbegriff der Lebensqualität künftig weiter zu erproben ist:

1. Die Beobachtung der Auswahl der Lebensmittel, wobei die Wahl, die aus sozialer Wertsetzung erwächst oder soziale Bedeutung hervorbringt, mit den durch Naturwissenschaft gewonnenen Auswahlkriterien in ein kritisches Verhältnis zu setzen wäre. Der komplizierteste Punkt in diesem Kontext ist die Frage, wie das materiale Faktum der Nahrungsaufnahme mit dem sozialen Faktum der Nahrungsauswahl, der Definition und Hierarchisierung von Nahrung, der Ausstattung bestimmter Nahrungsmittel mit bestimmten – Lebensqualität implizierenden – Bedeutungen zusammenhängt.
2. Die Beobachtung der auf Lebensqualität zielenden Ordnungspraxis bei allen Ernährungsvorgängen unter natur- wie kulturwissenschaftlichem Aspekt.
3. Die Beobachtung der verschiedenen Rituale, unter denen der Genuß von Speisen vor sich geht, und deren Verankerung im Feld der natur- und kulturwissenschaftlichen Erkenntnisse und Wertehierarchien.
4. Die Beobachtung der Konstituierung bestimmter Körperbilder aus dem natur- und kulturwissenschaftlichen Diskurs über Nahrungs- und Ernährungsvorgänge und deren Verknüpfung mit Standards der Lebensqualität.
5. Die Beobachtung der Bedingungen, unter denen die Semantisierung von Eßvorgängen sich vollzieht, und die Untersuchung von deren Begründung in natur- oder kulturwissenschaftlichen Argumentationsmustern und Wertehierarchien.
6. Die Beobachtung der Konstruktion von Bewertung und von umfassenden Wertstrukturen, die aus Nahrungsproduktion und Eßpraxis erwachsen. Dabei spielen zwischen Wissenschaft, Ethik und Ästhetik, zwischen natur-, religions- oder kulturwissenschaftlicher Herleitung changierende Schlüsselbegriffe wie Appetit, Geschmack, Reinheit, Gesundheit oder Genuß und deren gesamt-kulturelle Relevanz eine wichtige Rolle.

Zentrale Bedeutung für den hier angesprochenen Fragezusammenhang gewinnt schließlich die Einsicht, daß offenbar jeder Paradigmawechsel im Nahrungsgeschehen zugleich in bestimmte, präzise markierte historische Umbruchsituationen eingebettet ist. Als eine Schlüsselsituation für die abendländische Geschichte ist hier die Mitte des 19. Jahrhunderts anzusehen, die als ein Schnitt- und Überschneidungspunkt zwischen Urbanisierung, Industrialisierung und sozialer Neuformierung des Nahrungsgeschehens (zwischen Luxus und Alltagskost) beschrie-

ben worden ist. Aus dieser historischen Situation erwächst das neue Leitthema "Lebensqualität"; in ihr erhält es seine markante moderne Ausprägung; aus ihr heraus setzt es zu seiner stürmischen Karriere im 20. und im sogenannten postmodernen 21. Jahrhundert an.

Bezogen auf das Nahrungsgeschehen ist dabei größte Aufmerksamkeit auf ein Kulturmuster schon des 19., aber namentlich des 20. Jahrhunderts zu lenken, in dem Funktionalität und Dysfunktionalität sich auf sozial nicht mehr kompatible Weise verschränken. Es ist ein in sich gespaltenes Verhaltensmuster, in dem das Vertrauen in den Fortschritt sich mit der Überzeugung unvermeidlichen sozialen Scheiterns an der Zivilisation überkreuzt; ein Muster, in dem zwei widersprüchliche soziale Konzepte, ein kulturoptimistisches und ein kulturpessimistisches, sich unauflöslich verkeilen: Es ist, auf der einen Seite, die Gewißheit von der endlich erreichten, naturwissenschaftlich bedingten Besiegung des Hungers durch die Nahrungsindustrie; es ist, auf der anderen Seite, die Erfahrung der im gleichen Augenblick verstärkt hervortretenden, sozialpsychologisch bedingten sogenannten "eating disorders" (Anorexie, Bulimie) und ihrer Folgeschäden. Kafkas Erzählung "Ein Hungerkünstler" hat diese Situation auf unvergleichliche Weise in den Blick gerückt. In ihr zeigt sich ein Paradox, das deutlich macht, wie – in bestimmten historischen Situationen – biologische Notwendigkeit der Bedürfnisbefriedigung, industrielle Beherrschbarkeit, medizinische Diagnose und kulturelle Bedeutung des Nahrungsgeschehens in Konflikt geraten, dabei aber nichtsdestoweniger in komplizierter Verschränkung und Undurchsichtigkeit unser ganzes Kulturverhalten, samt seinen Kommunikationsmustern und Körperbildern, seinen Geschmacks- und Wertmustern, nachhaltig bestimmen.

In der Geschichte des Abendlandes gibt es eine prägnante mythische Formel, die die Problemkonstruktion von Eßakt und Zeichenbildung, von Natur und Kultur als Vorgängen der Menschwerdung im Erzählen einer Geschichte, als eines Ursprungsmythos, organisiert: Es ist die Geschichte vom Sündenfall, von der Entdeckung der Sexualität und dem Sterblichwerden des Menschen, wie sie die Genesis überliefert.

Die Wirksamkeit dieser Formel, die ein variantes Spiel von differenten Semiotisierungen der Nahrungsvorgänge aus sich entlassen hat, kann an einer Reihe von Bildmustern (aus der Geschichte der Malerei) besonders schlüssig evident gemacht werden: der Urszene vom biblischen Sündenfall selbst in immer neuen Konfigurationen; der Heilung des Sündenfalls durch die Eucharistie, wie sie in den zahlreichen Gründonnerstagsbildern dargestellt ist; der christlichen Mahlzeit (wie z. B. in einem Fresko Sodomas aus dem Benediktiner-Kloster Monte Oliveto Maggiore); der weltlichen Mahlzeit (z. B. in einem Gemälde Frans Franckens II. über den Tod des Prassers) und Essendarstellungen in einigen Beispielen aus der Werbung des 20. Jahrhunderts, die immer noch das christliche Abendmahl als Bildmuster zu ästhetischen, zu kulturkritischen, zu Werbungs-Zwecken nutzen. Man hätte die gleichen Zusammenhänge auch an literarischen Texten verdeutlichen können.

Ein erstes Fazit meiner Überlegungen könnte lauten:

1. Das Thema der Nahrung ist eines der wichtigsten Motive, der bedeutsamsten Leit- und Begründungsmuster der menschlichen Geschichte, ihrer Erforschung und ihrer Diskursivierung.
2. Von entscheidender Bedeutung ist dabei, daß der Mensch – im Unterschied zum Tier – in bestimmten Grenzen selbst darüber entscheidet, was er als Nahrung definiert und was nicht.
3. Diese Entscheidungen hängen von jenen Bedeutungssystemen ab, die Gesellschaft erzeugen und von denen gesellschaftliche Ordnungen geregelt werden.

4. Der komplizierteste Punkt in diesem Kontext ist die Frage, wie das materiale Faktum der Nahrungsaufnahme mit dem sozialen Faktum der Nahrungsauswahl, der Definition von Nahrung, der Ausstattung bestimmter Nahrungsmittel mit Bedeutung zusammenhängt.
5. Es gibt jedenfalls keinen notwendig begründbaren oder nachweisbaren Zusammenhang, der die eine oder die andere Einflußrichtung zwischen diesen beiden Feldern privilegiert. Man könnte als Bezugsmuster anstelle der Kausalität weit eher den Begriff der Emergenz in Anschlag bringen.
6. Aus diesen Einsichten erwächst eine kulturpolitische Aufgabe ersten Ranges. Es ist die Aufgabe der Erforschung beider Problemfelder in ihrer Wechselbeziehung. *Ein* Bereich erscheint dabei schon relativ gut und weiträumig bearbeitet. Es ist die Region der Biochemie, der Medizin, vielleicht auch der Genforschung. Ein anderes Gebiet dagegen ist bisher nur sporadisch untersucht worden: die Frage nach der Semiotik des Essens nämlich, nach den Verhaltensregeln und Bedeutungen, die in den verschiedenen Kulturen erzeugt, verändert, verworfen und ersetzt werden. Diese Vorgänge spielen sich vorwiegend und auf kritische Weise namentlich im Beobachtungsfeld der Kunst und der Werbung ab.
7. Vorüberlegungen zu einer solchen Semiotik der Nahrungsvorgänge möchten die hier vorgetragenen Gedanken liefern, und zwar vor dem Hintergrund einer Skizze dessen, was der Wandel der Eßgewohnheiten im Licht von natur- wie kulturwissenschaftlicher Forschung zu erkennen gibt.

An dieser Stelle ist aber noch eine weitere und weiterführende Überlegung anzustellen: Der im Lauf der vorangehenden Argumentation ausführlich entwickelte sozialpsychologische Befund steht nämlich in der Tat in engstem Zusammenhang mit dem unbestreitbaren Faktum menschlicher Eingriffe in das Naturgeschehen. Wenn man sich heute fragt, ob es vertretbar ist, daß der Mensch in das "natürliche" Material, das seine Nahrung bildet, eingreifen darf, so muß man, als Nahrungshistoriker wie als Kultursemiotiker, die Antwort nicht scheuen, daß Menschen schon immer und in allen Kulturen das Nahrungsgeschehen manipuliert haben. Sie haben, aufgrund von kulturellen Wertemustern, schon immer ausgewählt, dekretiert, neu strukturiert, Tabus errichtet, "Bedeutung investiert" – und dieses ohne Zweifel auch "gegen den naturwissenschaftlichen Nutzen", oder was man immer dafür hielt. Bis zur europäischen Aufklärung mögen diese Eingriffe weitgehend von der Vorstellung religiöser, politischer, "humaner" oder ästhetischer Werte bestimmt gewesen sein; mit dem Beginn der industriellen Revolution und der Entfaltung ihrer naturwissenschaftlich geprägten Topik erwiesen sie sich als gelenkt vom Gedanken des Fortschritts und der prätendierten szientifischen Herrschaft über die "Natur". An sozialer Effizienz haben diese Manipulationen dadurch freilich kaum je gewonnen. Denn inzwischen hat man verstehen gelernt, daß "Aufklärung" umzuschlagen pflegt in ihr Gegenteil, in Mythos und inhumane Gewalt. Was heute als Fortschritt gilt, ist schon morgen als Irrtum widerlegt. Der "natürliche" Abwehrstoff, den man in einer Pflanze gegen deren Parasiten heranzüchtet, erweist sich als nicht minder giftig als die Pestizide, die man zuvor zum Schutz der Pflanze "umweltfeindlich" zu spritzen pflegte.

Man wird sich wieder einmal – und verschärft im Zusammenhang des Nahrungsgeschehens – die Frage stellen müssen, ob die Fakten und Ereignisse, die unsere Welt ausmachen, denn eigentlich zur "Natur" oder zur "Kultur" gehören und in dieser oder jener jeweils begründet sind; oder ob nicht, einer Einsicht Bruno Latours zufolge, die radikale Trennung von Natur und Kultur, auf welche alle Aufklärung hinausläuft, mit einer – von dieser Kultur freilich nie eingestandenen – Produktion von Mischwesen, von "Hybriden" einhergeht, in denen das Natürliche mit dem Sozialen, das Organische mit dem Semiotischen sich unheilbar überkreuzen, Mischwesen und Mischprodukte, die sich aller "objektiven" Einschätzung von "kulturellem" Nutzen und "natürlichem" Nachteil entziehen.

Aus dem Gesagten ergibt sich, wie mir scheint, nachdrücklich die Notwendigkeit, ein interdisziplinäres, Natur- und Geisteswissenschaften verbindendes Forschungsfeld für die Wissenschaft vom Essen und der an diese gekoppelten Frage von der Lebensqualität, die der Mensch zu erreichen vermag, zu eröffnen. In diesem Feld wirken verschiedene Interessenperspektiven im Hinblick auf differente Forschungsaufgaben zusammen: historisch ausgerichtete und naturwissenschaftlich orientierte Ernährungswissenschaft, Medizin und Medizingeschichte, Sozialpsychologie und Pädagogik, Psychoanalyse, Theologie, Ethnologie, Psychiatrie, gender studies, Philosophie. Der begrüßenswerte Umstand, daß Literaturwissenschaften, Kunstwissenschaft und Medienwissenschaft sich neuerdings als kulturelle Semiologien im eigentlichen Sinne zu profilieren beginnen (wie dies Roland Barthes schon vor gut dreißig Jahren gefordert hatte), mag dazu geführt haben, daß nun von ihrer – der Kulturwissenschaften – Seite ein Gesprächsangebot an die Naturwissenschaften ergeht – im Bewußtsein aller methodischen Schwierigkeiten, die sich daraus noch ergeben mögen; ein Gesprächsangebot, das die Kulturfrage der Lebensqualität und einer lebenswürdigen Welt in der Zukunft in den Blick nimmt.

Auswahlbibliographie

- AGRAS, W. Stewart: *Eating Disorders. Management of Obesity, Bulimia and Anorexia Nervosa*, New York u. a. 1987.
- BARTHES, Roland: *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, *Annales ESC* 16, 1961, 977-986.
- BYNUM, Caroline: *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkely 1987.
- DOUGLAS, Mary (Hg.): *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge u. a. 1967.
- DOUGLAS, Mary: *Deciphering a Meal*, in: DIES. (Hg.): *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, London/Boston 1975, 249-275.
- ELLMAN, Maud: *Die Hungerkünstler. Hungern, Schreiben, Gefangenschaft*, Stuttgart 1994.
- GEERTZ, Clifford: *Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*, Frankfurt a.M. 1983.
- HARRIS, Marvin: *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus*, Stuttgart 1988.
- HÖRISCH, Jochen: *Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahls*, Frankfurt a.M. 1992.
- JOSUTTIS, Manfred/MARTIN, Gerhard (Hg.): *Das Heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls*, Stuttgart 1980.
- KLEINSPEHN, Thomas: *Warum sind wir so unersättlich?*, Frankfurt a.M. 1987.
- LATOUR, Bruno: *Wir sind nie modern gewesen. Versuch einer symmetrischen Anthropologie*, Berlin 1995.
- LÉVI-STRAUSS, Claude: *Mythologia*, Bd. 1: *Das Rohe und das Gekochte*; Bd. 2: *Vom Honig zur Asche*, Bd. 3: *Der Ursprung der Tischsitten*, Frankfurt a.M. 1976.
- MENELL, Stephan: *Die Kultivierung der Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a.M. 1988.
- MURRAY, Oswin (Hg.): *Symptoma. A Symposium on the Symposium*, Oxford 1990.
- NEUMANN, Gerhard: *Hungerkünstler und Menschenfresser. Zum Verhältnis von Kunst und kulturellem Ritual*, *Archiv für Kulturgeschichte* 66, 1984, 347-388.
- NEUMANN, Gerhard: *Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung*, in: *Geschmacksache*, Göttingen 1996 (Schriftenreihe Forum, Bd. 6), 35-64.
- NEUMANN, Gerhard: *Literatur als Ethnographie. Zum Projekt einer Literatur- und Kulturwissenschaft*, *Die Neue Gesellschaft/Frankfurter Hefte* 43, 1996, 1112-1117.
- PLESSNER, Helmuth: *Gesammelte Schriften in 10 Bänden*, hg. v. Günther DUX u. a., Frankfurt a.M. 1981-1985 (v. a. Bände 3, 4, 8 und 10).
- RAULFF, Ulrich (Hg.): *Mentalitäten-Geschichte. Zur historischen Rekonstruktion geistiger Prozesse*, Berlin 1989.
- TANNAHILL, Reay: *Flesh and Blood. A History of the Cannibal Complex*, London 1975.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2).
- VANDEREYCKEN, Walter/DETH, Ron van/MEERMANN, Rolf (Hg.): *Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht. Eine Kulturgeschichte der "Eß-Störungen"*, Zülpich 1990.
- WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993 (Kulturthema Essen, Bd. 1).

Metamorphosen der Wissenschaft Wie das Forschen modern wurde

Ernst Peter Fischer

“Alle Menschen streben von Natur aus nach Wissen”, wie schon Aristoteles aufgefallen ist, der mit dieser Bemerkung sein großes Werk mit dem Titel “Metaphysik” beginnt. Der griechische Naturforscher und Philosoph hätte seine Einsicht auch in die Worte kleiden können, “Ich weiß, daß ich wissen will”, und er hätte uns damit eine tiefer und weiterreichende Weisheit als sein Vorgänger Sokrates geliefert, der bekanntlich nur wußte, daß er nichts wußte, ohne zu merken und sich zu vergegenwärtigen, daß er unentwegt etwas wissen wollte.

Die Geburt der modernen Wissenschaft in Europa

Die Worte des Aristoteles können sich natürlich nur auf die Menschen beziehen, die er im Laufe seines Lebens zu Gesicht bekommen hat, und dies sind vornehmlich Menschen der europäisch-abendländischen Welt gewesen. An ihnen bestätigt sich inzwischen in geradezu unheimlicher Weise, was Aristoteles gesagt hat, denn die europäische Kultur hat seit dem 17. Jahrhundert dem ihr innewohnenden Streben nach Wissen die hochgradig organisierte Form gegeben, die wir Wissenschaft nennen. Die moderne Wissenschaft, die wir bis in unsere Tage mit großem Erfolg betreiben, beginnt ungefähr zu der Zeit, als der Dreißigjährige Krieg ausgetragen wird, und der Ort, an dem sie entsteht, ist Europa. Die wissenschaftliche Revolution, die nach der Kopernikanischen Vorleistung von 1543 und der damit einhergehenden Wende vom geozentrischen zum heliozentrischen Weltbild vollzogen wird, läßt sich von den Personen her an einem europäischen Quartett festmachen – dem Briten Francis Bacon, dem Polen Johannes Kepler, dem Italiener Galileo Galilei und dem Franzosen René Descartes. In den Titeln der wissenschaftlichen Werke, die diese Männer verfassen – übrigens kaum noch im gelehrten Latein, sondern zunehmend in der jeweiligen Landessprache –, findet sich immer wieder das Wort “neu”, und tatsächlich entsteht damals die neue Form der Wissenschaft, deren wesentliches Ziel darin besteht, “die Mühseligkeit der menschlichen Existenz zu erleichtern”, wie es in der Sprache von Bertolt Brecht heißt, der diese Worte seinem “Galilei” in den Mund legt.

Wissen ist Macht

Es ist nun vor allem Francis Bacon, der die Idee hat, daß man die Natur beherrschen und für die Zwecke der Menschen nutzen kann, wenn man ihre Gesetze kennt. “Wissen ist Macht”, lautet die Vorgabe, die in dieser Form nicht von Bacon selbst stammt, sondern von der Nachwelt geprägt worden ist, die diesen Auftrag verstanden hat. Bacon möchte Fortschritte für die Menschen, und er sieht ihre Quelle in den Fortschritten der Forschung. Wissenschaftlicher Fortschritt ist für ihn und seine Zeit humaner Fortschritt, und dieser gelingt, wenn man die Gesetze der Natur ermittelt (und nutzt). Um sie zu erfahren und kennenzulernen, muß man die Natur selbst fragen, und dies tut man in Form eines Experiments, das damals die Bühne der Kultur betritt. Was sich im Rückblick scheinbar selbstverständlich ausnimmt – nämlich die Idee des Experiments –, benötigte in Wahrheit eine ungeheure Vorstellungskraft, wobei ein Aspekt besondere Aufmerksamkeit verdient, und zwar der Aspekt der induktiven Logik, wie es technisch heißt. Das Problem, das Bacon gesehen und gelöst hat, besteht darin, daß ein Experimentator bei einem Versuch nur eine *einzelne* Beobachtung machen kann, aus der er dann auf

ein allgemeines Gesetz schließen will. Dieser Schritt gelingt nur dann – so Bacon –, wenn man das Sterben nach Wissen mit einer Hypothese beginnen läßt, die im Rahmen eines Versuchs getestet – und dabei als passend befunden oder als unzutreffend verworfen – werden kann.

Tatsächlich ist schlagartig mit Bacon (und seinen Zeitgenossen) das für die Wissenschaft charakteristische Vorgehen da: Man bildet eine Hypothese, man macht ein Experiment, man vergleicht Vorhersagen der Hypothese mit dem Resultat und zieht seine Schlüsse bzw. versucht, einen präzisen Zusammenhang in Form eines Gesetzes zu formulieren. Die Überzeugung, daß es solche Gesetze – in mathematischer Darstellung – geben müsse, verkündete ebenfalls im frühen 17. Jahrhundert Galileo Galilei, der die grundlegende Einsicht zu Papier brachte, daß das Buch der Natur in mathematischer Sprache geschrieben sei und man eben den Dialekt der Rechenoperationen begreifen müsse, um die Natur verstehen und ihr zureden zu können.

Musterbeispiel für das, was Galilei meinte, waren die drei Gesetze, die Johannes Kepler für die Bewegung der Planeten ermittelte, und mit diesem Erfolg und mit diesem System brachte man die Wissenschaft auf ihren modernen Weg, den sie bis in unsere Tage hinein geht und auf dem sie gewaltig voran gekommen ist.

Die besondere Rolle von René Descartes steckt dabei nicht allein in der zerlegenden Methode, die er als wissenschaftliche Weise des Vorgehens definiert hat und die heute als Verfahren der Reduktion in jedem Laboratorium praktiziert wird. Sie steckt vor allem in der berühmten Trennung, die er zwischen Körper und Geist bzw. zwischen Leib und Seele machte, und deren Berechtigung vielfach komplizierte philosophische Debatten nach sich zieht. Bei diesem Schnitt durch die Einheit der Welt hatte Descartes – im Baconischen Sinne – etwas ganz einfaches und praktisches im Sinn, nämlich die Möglichkeit, den Tieren die Seele herauszunehmen, um auch sie für Experimente offen und verfügbar zu machen.

Wissenschaft, Kunst und Humanität

Es gibt Zeitgenossen, die der Ansicht sind, daß die Erneuerung der Wissenschaft nur gelingen kann, wenn sie sich mit der Kunst verbindet und sich an deren Umgang mit der Natur orientiert. Wissenschaft *und* Kunst zusammen ergeben erst Humanität, wie es Alexander von Humboldt, der Bruder Wilhelms, ausgedrückt hat.

Die Trennung der beiden Bereiche, die manchmal unter dem Stichwort der “Zwei Kulturen” beklagt wird, hat vermutlich begonnen, als Kopernikus die Sonne in die Mitte der Welt rückte. So sehr er damit der Wissenschaft half, so deutlich teilte seine Sicht der Welt auch die Menschen in empfindende und in rationale Wesen ein. Während der physikalisch ausgerichtete Mensch die Erddrehung erklärte, erlebte der poetisch eingestellte Mensch den Sonnenuntergang, den es – genau genommen – im heliozentrischen Weltbild nicht mehr gibt.

Keine Frage: Kopernikus hat das Universum besser erklärt als seine Vorgänger, aber er hat dabei zugleich Wissenschaft und Kunst getrennt, und auf diese Weise die Voraussetzung für die zwei Kulturen geschaffen. In der einen – naturwissenschaftlich ausgerichteten – Kultur geht es um die Fragen, über die sich alle messend und informierend verständigen können. In der anderen – geisteswissenschaftlich orientierten – Kultur geht es um die Fragen, die dies nicht zulassen, weil sie dem Einzelnen zu viel bedeuten. Wahrscheinlich gehört es zu den großen Aufgaben der abendländischen Kultur, diese beiden komplementären Bereiche trotz ihrer Spannung als zusammengehörig zu verstehen und in Form einer Kulturwissenschaft zu integrieren. Ihre Aufgabe bestünde darin, den wissenschaftlichen Fortschritt so zu lenken, daß er wieder ein humaner Fortschritt werden könnte. Dann können wir wieder beruhigt unserer Natur nachgehen und weiter nach dem Wissen streben, das wir für die Zukunft brauchen.

Mit Descartes wurden Tierversuche philosophisch abgesegnet und also praktikabel, und so nahm auch diese Entwicklung und die damit zusammenhängende wachsende Verfügbarkeit des Lebens ihren Lauf.

Organisation und Spezialisierung

Es ist offensichtlich, daß mit dem europäischen Quartett eine ungeheure Wende im Vorgehen der Menschen eintritt, die nach Wissen streben. Das bis zu dieser Epoche vielfach mystisch und allein qualitativ orientierte Suchen wird nun rationalisiert und quantifiziert. Das Messen wird wichtiger als das Spekulieren, und Gewißheit bezieht man weniger aus dem Glauben und mehr aus dem Wissen. Dabei richtet man zugleich zunehmend den Blick nach vorne und ist davon überzeugt, für die Zukunft Fortschritte erreichen zu können. Mit einem Mal liegt das Gute *vor* und nicht mehr *hinter* den Menschen, die nun gezielt beginnen, für die Verbesserung ihrer Lebensbedingungen zu arbeiten und sich darüber hinaus weigern, Geschichte als schicksalhafte Abläufe hinzunehmen, auf die man selbst keinerlei Einfluß nehmen kann.

Um dieses wissenschaftliche Handeln möglichst wirksam werden zu lassen, schlägt Bacon konsequent vor, daß sich Wissenschaftler zusammenschließen und Akademien und Forschungsgemeinschaften gründen. Dies geschieht dann auch im auslaufenden 17. Jahrhundert, indem etwa in England die Royal Society und in Deutschland die Leopoldina gegründet wird.

Damit ist die Bühne bereitet für das 18. und 19. Jahrhundert, in dem die Grundlagenwissenschaften entstehen, die heute noch den Schulunterricht bestimmen. Zuerst gelingt es Isaak Newton, die moderne Physik zu schaffen, indem er zeigt, daß die Gesetze auf der Erde auch im Himmel gelten und also als universell anzusehen sind. Ihm folgt der Franzose Antoine Lavoisier, der das quantitative Element in die Chemie einführt – konkret in Form einer Waage, die mit ihrer Hilfe eine bessere Theorie der Verbrennung zustande bringt und sich von der antiken Elementlehre löst, indem sie zum Beispiel zeigt, daß Luft nicht ein elementarer Stoff ist, sondern aus vielen Bestandteilen besteht. Und im 19. Jahrhundert treten erst Jean Baptiste Lamarck und dann Charles Darwin auf, die dafür sorgen, daß man den Gedanken von unveränderlichen Arten aufgibt, um ihn durch die Idee der Evolution zu ersetzen, die als konzeptionelle Grundlage erlaubt, die Wissenschaft vom Leben aufzubauen, die heute *Biologie* heißt.

Diese Wissenschaft geht methodisch nach den Grundsätzen vor, die Bacons Zeit erarbeitet hat, und sie wird durch große Einzelpersonlichkeiten bestimmt, für die damals auch die Universitäten strukturiert werden, die es einem Forscher – nach den Grundsätzen Wilhelm von Humboldts von 1810 – erlauben sollen, “in Einsamkeit und Freiheit” Wissen zu erwerben.

Die letzte Jahrhundertwende

Nach der skizzierten wissenschaftlichen Revolution im 17. Jahrhundert und der nachfolgenden Herausbildung der Einzeldisziplinen bekommt die Wissenschaft unter den genannten Vorgaben eine ungeheure Macht – die Chemie erringt zum Beispiel eine stetig wachsende gesellschaftliche Bedeutung durch das Entstehen der chemischen Industrie, und die Physik macht ungeheuren Eindruck in philosophischen Zirkeln, die sich dem hier entwickelten Weltbild – dem Weltbild der klassischen Physik – fügen und wissenschaftliche Begriffe wie Energie, Entropie und Potential in ihr Denken aufnehmen. Die Forscher selbst prägen den Begriff vom “naturwissenschaftlichen Zeitalter”, das im Alltag den Menschen wundersame Kommunikations- und Transportmittel zur Verfügung stellt, während es im Denken – so will es nach 1890 scheinen – der großen Veränderung entgegenstrebt. Die Gesetze der Physik scheinen bekannt, die Verbindungen der Chemie scheinen beschrieben, und die Prinzipien der Biologie scheinen verstanden – bis mit dem Beginn des 20. Jahrhunderts mit ungeheuren Paukenschlä-

gen alles neu und anders wird. Erst tauchen Unstetigkeiten in der Natur bzw. Physik auf, die später Quanten heißen und es nach schmerzlichen Einsichten erlauben, die Atome besser zu verstehen. Dann wird man auf Gesetze der Vererbung aufmerksam, die eine ganz neue Wissenschaft ermöglichen, die Genetik. Weiter bemerkte man, daß Raum und Zeit anders sind, als Newton dies sah. Zuletzt dringt die Chemie immer weiter in die Zelle vor, um eine Biochemie zu werden, die sich später zur Molekularbiologie mausert und inzwischen als Biotechnologie die Rolle für die industrielle Entwicklung spielt, die vor mehr als 100 Jahren der Chemie zugefallen war.

Die soziale Komponente

Wesentlich bei diesen sowohl theoretischen als auch technischen Entwicklungen ist die Tatsache, daß im Gegensatz zu der guten alten Zeit kein einzelner Wissenschaftler mehr in der Lage ist, einen maßgeblichen Fortschritt zu erzielen. Wissenschaft wird immer mehr zur Sozialgeschichte, zum Erfolg von Gruppen und Teams, die es zu organisieren und zu finanzieren gilt.

Als erstes Beispiel sei die Physik der Atome genannt, deren gesellschaftliche bzw. politische Konsequenzen jeder vor Augen hat, der die Stichworte Atomkraft bzw. Atombombe gehört hat. Ein Blick auf die Entwicklung der Theorie, die heute als Quantenmechanik der Lehrstoff der Vorlesung ist und ohne die es keine Anwendung von Atomenergie gegeben hätte, zeigt, daß zu ihrer erfolgreichen Durchführung ein raffiniertes Netz der Kommunikation zwischen Menschen und Instituten nötig war, an dem unterschiedliche Talente beteiligt sein mußten – die kreativen Genies ebenso wie die kritischen Geister. Und an ihrem heutigen Ende hat die Atomphysik die Notwendigkeit großer Beschleuniger mit sich gebracht, die zum einen nur noch von enorm umfangreichen Teams betrieben werden können, die zum zweiten so teuer geworden sind, daß selbst nationale Budgets nicht mehr zu ihrer Finanzierung ausreichen und internationale Organisationen – wie das CERN in Genf – erforderlich werden.

Es ist aber vor allem die Molekularbiologie, die zeigt, wie sehr es nicht mehr einzelne Forscher, sondern deren Gemeinschaft ist, die zu Ergebnissen kommt. Die große Zeit der sich den zentralen Molekülen des Lebens zuwendenden Wissenschaft der Biologie beginnt im Schatten des Zweiten Weltkriegs und erreicht ihren ersten Höhepunkt mit der Entdeckung des Erbmaterials im Jahre 1953. Es sind in dieser Phase der Entwicklung zunächst Paare von Forschern, die dabei Erfolg haben, und als Beispiele lassen sich Max Delbrück und Salvatore Luria bzw. James Watson und Francis Crick anführen. Dabei ist es zum einen wichtig, sich klarzumachen, daß in den Paaren erneut das internationale Element eine Rolle spielt – die genannten Personen stammen aus Deutschland, Italien, den USA und England. Und es ist weiter wichtig, sich zu verdeutlichen, daß in den Paaren unterschiedliche Disziplinen zusammenkommen, um in der dann interdisziplinären Gemeinschaft Lösungen zu finden. In den genannten Beispielen handelt es sich um einen Physiker und einen Mediziner bzw. um einen Ornithologen und einen Kristallographen, und in beiden Fällen kommen Fortschritte für die Genetik zustande.

Das Ende des Baconschen Zeitalters

Den Paaren der fünfziger und sechziger Jahre folgen die ständig an Umfang zunehmenden Teams der siebziger und achtziger Jahre, und am Ende des 20. Jahrhunderts macht sich der Eindruck breit, daß Wissenschaft immer weniger eine persönliche und immer mehr eine institutionelle oder gar internationale Angelegenheit wird. Der einsame und freie Forscher im Sinne Wilhelm von Humboldts existiert nur noch als skurrile Randerscheinung, der von dem

das Management einer Gruppe beherrschenden Professor abgelöst worden ist. Die alte Sicht, in einem Wissenschaftler den Lehrer und Forscher zu sehen – wobei Humboldt beide Funktionen von einer Person erfüllt sehen wollte – muß erneuert werden durch den Zusatz des Beschaffers, der Mittel und Stellen zu besorgen und seine Mitarbeiter zu versorgen hat.

Abgesehen von dieser Komponente sind zwei Tendenzen zu beobachten, die es wahrscheinlich erscheinen lassen, daß wir uns nicht nur von Humboldts Universität, sondern auch von dem Baconschen Zeitalter verabschieden müssen, das sich nach fast 400 erfolgreichen Jahren seinem Ende zuneigt und zumindest in Einzelaspekten revidiert werden muß.

Die erste Tendenz hat damit zu tun, daß die Theorien der Wissenschaft inzwischen solche Dimensionen der Raffinesse erreicht haben, daß das eigentliche Merkmal der Wissenschaft, das Experiment, seine alte Bedeutung verliert und in vielen Fällen schon gar nicht mehr brauchbar ist. Wenn etwa Teilchenbeschleuniger gebaut werden müssen, die größer als die Milchstraße sind, um die zur Überprüfung einer physikalischen Theorie nötigen Energien zu erzeugen, oder wenn die Komplexität zellulärer Wechselwirkungen solche Ausmaße erreicht, daß keine Computersimulation in absehbarer Zeit etwas dazu berechnen kann, dann werden wissenschaftliche Theorien und philosophische Spekulationen nicht mehr im traditionellen Sinne unterscheidbar bleiben, weil der Wissenschaft ihre eigentlichen Stärken – die empirische Nachprüfbarkeit und die experimentelle Absicherung – abhanden gekommen sind. Tatsächlich sprechen viele Forscher schon längst – so wie ihre Kollegen vor 100 Jahren – von den Grenzen des Wissens, wobei sie allerdings – heute anders als früher – keinen krönenden Abschluß mehr meinen, sondern eine unerreichbare Offenheit und unehrenhafte Unentscheidbarkeit im Sinne haben.

Die zweite – und wichtigere – Tendenz hat mit dem Verschwinden der alten Überzeugung zu tun, da wissenschaftlicher und humaner Fortschritt zusammenfallen. Offenbar hat die Wissenschaft diese ethische Grundlage verloren, wie sich jeder leicht durch die Stichworte Umweltzerstörung oder ABC-Waffen vor Augen führen kann. Die Öffentlichkeit bekommt nach wie vor das, was Bacon ihr versprochen hat und was Zeitgenossen Verfügungswissen bzw. Herrschaftswissen nennen (Sie bekommt es vor allem durch die Industrieforschung, in deren Rahmen heute die meisten Wissenschaftler tätig sind.). Ihr fehlt allerdings immer mehr, was man als Orientierungswissen bezeichnet und helfen soll, Entscheidungen zu treffen, wie mit der technisch verfügbaren Macht umgegangen werden soll. Die Frage stellt sich schon länger, wie Orientierungswissen zu beschaffen ist und wie man die Wissenschaft verändern muß, um ihr erneut eine ethische Grundlage zu liefern. Die induktive Logik und das Experiment liefern hierzu keine Antwort.

Prof. Dr. Ernst Peter Fischer, geboren 1947, studierte Mathematik und Physik in Köln und Biologie in Pasadena. In Kalifornien promovierte er bei Max Delbrück. Er ist Professor für Geschichte der Naturwissenschaften in Konstanz. Als Wissenschaftspublizist hat Ernst Peter Fischer zudem zahlreiche Bücher, u.a. zur modernen Biologie und zur Genforschung, herausgegeben.

Bruch mit der alten Ernährungslehre Die Entdeckung der Vitamine und ihre Folgen

Uwe Spiekermann

Vitamine sind bis heute unbekannte, ja geheimnisvolle Stoffe. Wir wissen, daß es sie gibt, daß sie lebensnotwendig sind, doch häufig endet dann schon unser Wissen: Zwar kennen 81 % der Westdeutschen Vitamin C, doch diese Quote sinkt bei Vitamin A auf 60 %, bei den B-Vitaminen gar auf lediglich 52 %.¹ Diese Zahlen können nicht überraschen, denn sie spiegeln die geringe Bedeutung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse für die tägliche Ernährung. Doch Sie deuten zugleich auf nur geringes Wissen über die Kulturbedeutung der Vitamine. Die Entdeckung einer völlig neuen Stoffgruppe führte kurz nach der Jahrhundertwende zu einer neuen Organisation und Ausrichtung naturwissenschaftlicher Ernährungsforschung und hatte zugleich nachhaltige Auswirkungen auf den Ernährungsalltag. Um dies zu ergründen, müssen wir einen kurzen Blick auf die Ernährungslehre vor der Vitaminära werfen.

Die alte Ernährungslehre, von Forschern wie Liebig, Voit und Rubner seit der Mitte des 19. Jahrhunderts aufgebaut und vertreten, untergliederte die Nahrungsbestandteile in lediglich fünf Gruppen: Eiweiß, Kohlehydrate, Fett, Wasser und Mineralsalze.² Dem Eiweiß als dem eigentlich dynamischen Element des Stoffwechsels galt die vorrangige Aufmerksamkeit, ihm wurde die entscheidende Rolle für eine gesunde Ernährung beigemessen. Frühe Versuche über die Bedeutung der Mineralsalze zeigten zwar eindeutig, daß es weitere, bisher unbekannte lebensnotwendige Stoffe geben müsse, aber sie wurden kaum beachtet bzw. in ihrer Bedeutung unterschätzt. Der methodische Kanon der etablierten Wissenschaft konzentrierte sich auf kurzfristige Laborexperimente an Menschen und größeren Säugetieren, zielte auf die Lösung von Problemen, die sich aus dem Deutungshorizont der eigenen Grundannahmen ergaben. Das parallel bestehende ärztliche Gemeinwissen, z. B. über die Heilwirkung von Süßfrüchten und Gemüse bei der Vitamin C-Mangelkrankheit Skorbut, war den führenden Ernährungswissenschaftlern zwar bekannt, doch mangels einer präzisen wissenschaftlichen Erklärung maß man diesem keine strukturelle Bedeutung bei. Die Vitaminforschung entsprang daher auch nicht der Ernährungswissenschaft im engeren Sinne. Sie entstand vielmehr aus anfangs isolierten Einzelfragen zweier Forschungsfelder, die erst kurz vor dem ersten Weltkrieg zusammengeführt wurden, nachdem der polnische Physiologe Casimir Funk dem Phänomen "Vitamine" den Namen gegeben hatte.³

Der erste Forschungsstrang entsprang der chemischen Entschlüsselung der bekannten Nahrungsbestandteile. Erste Aminosäuren waren schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts entdeckt und isoliert worden. Doch erst am Ende des Jahrhunderts komplettierte sich – maßgeblich vorangetrieben durch die Arbeiten Emil Fischers – das Strukturbild des Eiweißes.⁴ Eiweiß

¹ IFAK-Studie (Westdeutschland). Bekanntheitsgrad von Vitaminen wächst, evi Aktuell Mai 1992, Nr. 1, 4.

² Zur älteren Ernährungslehre vgl. McCOLLUM, E[lmer] V[erner]/SIMMONDS, Nina: Neue Ernährungslehre. Die Verwendung von Nahrungsmitteln im Dienste der Erhaltung der Lebenskraft und der Gesundheit, Berlin/Wien 1928, 32-48; BICKEL, Adolf: Die Entwicklung der naturwissenschaftlichen Methode der Ernährungsforschung in der Darstellung am Beispiel der Entdeckung der Vitamine, Zeitschrift für Volksernährung 10, 1935, 113-116, 131-135, v. a. 131-133.

³ Zur Begriffsgeschichte s. SCHEUNERT, A[rthur]: Vitamine, in: BÖMER, A./JUCKENACK, A./TILLMANS, J. (Hg.): Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. 1, Berlin 1933, 768-992, hier 773-775.

⁴ Faktenstark hierzu VICKERY, Hubert Bradford/SCHMIDT, Carl L.A.: The History of the Discovery of the Amino Acids, Chemical Reviews 9, 1931, 169-318.

war nicht mehr länger gleich Eiweiß, setzte es sich doch offenkundig aus sehr verschiedenen Einzelstoffen mit unterschiedlichen biologischen Wertigkeiten (ein Begriff von 1909) zusammen. Auch das chemische Bild der Fette wurde komplexer, die Zahl bekannter Fettsäuren wuchs. Unzählige langfristig angelegte Tierversuche wurden durchgeführt – nun vornehmlich an Mäusen, Ratten und Meerschweinchen -, um die Bestandteile der Nahrung präziser fassen zu können. Schon 1906 folgte der britische Physiologe Hopkins, daß es über die bekannten fünf Gruppen hinaus weitere Grundstoffe geben müsse, veröffentlichte seine experimentellen Daten aber erst 1912. Amerikanische Forschergruppen um McCollum bzw. Osborne und Mendel kamen 1909-1911 aufgrund agrarwirtschaftlicher Fütterungsversuche zu analogen Ergebnissen. Und schon 1909 hatte der deutsche Chemiker Stepp einzelne dieser neuartigen Stoffe aus Fetten gelöst, verkannte aber die Bedeutung seiner Versuche.⁵

Das zweite Arbeitsgebiet, daß eine wesentlich längere Tradition besaß, war die klinische Erforschung der Vitaminmangelkrankheiten. Lange Zeit herrschte in diesem Forschungsfeld Stillstand, dominierte die praktische Arbeit. Die Erfolge der bakteriologischen Wissenschaft ermöglichten effektive Maßnahmen etwa gegen Cholera, Pest oder Tuberkulose. Zugleich aber verengte sich der Blickwinkel auf exogene Keime oder Infektionsträger. Die Bedeutung von Ernährung und Lebensmittelqualität für die menschliche Gesundheit wurde demgegenüber nur selten beachtet. Diese Blickverengung behinderte die Entdeckung der Ursachen etwa der Vitamin D-Mangelkrankheit Rachitis, von der mindestens ein Drittel der Deutschen betroffen war, oder des Säuglingsskorbut, der um die Jahrhundertwende nicht zuletzt durch ärztliche Ratschläge zur keimfreien Milchbehandlung weit verbreitet war. Wegweisend für die Vitaminforschung wurde der Kampf gegen Beriberi, einer Vitamin B-Mangelkrankheit, die schon seit Ende der 1870er Jahre mit einseitiger Reisernährung in Verbindung gebracht wurde. 1896/97 fanden die niederländischen Tropenärzte Vordermann und Eijkman eine Kausalbeziehung zwischen dem Verzehr von poliertem Reis und Beriberi, 1897 gelang es Eijkman dann, diese Krankheit bei Tauben künstlich zu erzeugen.⁶ Ähnliche Ergebnisse erzielten 1907 die Dänen Holst und Frölich beim Skorbut von Meerschweinchen. Präzise Laboratoriumsversuche wurden so möglich, 1911/12 schließlich isolierten die drei Japaner Suzuki, Shimura und Otake bzw. Funk erste vermeintliche Anti-Beriberi-Stoffe.⁷

Es war die besondere Leistung Funks, diese isolierten Kenntnisse zu bündeln und Vitaminmangel hypothetisch als Ursache einer ganzen Gruppe von Krankheiten (Avitaminosen) zu bezeichnen.⁸ Indem er einen Begriff schuf, der bestimmte chemische Stoffe mit bestimmten Krankheitsbildern verband, verband er zugleich chemische und klinische Forschung.⁹ Das Kunstwort "Vitamin" war zugleich eine gelungene Kombination aus der präzisen Benennung einer bekannten Gruppe chemischer Stoffe, den Amininen, und der normativen Aussage, daß diese lebensnotwendig (lat. *vita* = Leben) seien. Auch wenn sich später herausstellte, daß Vitamine nicht durchweg aus Amininen bestehen, ermöglichte die semantische Leistung den Forscher/innen doch, ihre Einzelarbeiten aufeinander zu beziehen und darauf eine "Neue Emäh-

⁵ Differenzierte Überblicksdarstellungen findet man bei FUNK, Casimir: Die Vitamine. Ihre Bedeutung für die Physiologie und Pathologie, 3. vollst. umgearb. Aufl. München 1924, 5-17; BERG, Ragnar: Die Vitamine. Kritische Übersicht der Lehre von den Ergänzungsstoffen, 2. verb. u. vollst. umgearb. Aufl. Leipzig 1927.

⁶ Vgl. CARPENTER, Kenneth J./SUTHERLAND, Barbara: Eijkman's Contribution to the Discovery of Vitamins, *Journal of Nutrition* 125, 1995, 155-163.

⁷ SUZUKI, U./SHIMURA, T./ODAKE, S.: Über Oryzanin, ein Bestandteil der Reiskleie und seine physiologische Bedeutung, *Biochemische Zeitschrift* 43, 1912, 89-153; FUNK, Casimir: On the chemical Nature of the Substance which cures Polyneuritis in Birds induced by a Diet of polished Rice, *Journal of Physiology* 43, 1911/12, 395-400. Später ergab sich, daß es sich nicht um isolierte Vitamine handeln konnte.

⁸ Vgl. FUNK, Casimir: Über die physiologische Bedeutung gewisser bisher unbekannter Nahrungsbestandteile, der Vitamine, *Ergebnisse der Physiologie* 13, 1913, 125-205.

⁹ Wie wichtig dies war, zeigt am Beispiel der nur nachträglich so zu bezeichnenden Entdeckungsgeschichte ARONSON, Naomi: Why weren't Vitamins discovered earlier?, *Knowledge and Society* 8, 1989, 87-105.

rungslehre” zu gründen. Naturwissenschaftliche Forschung erhielt Sinn und Einheit durch kulturgebundene Erklärungsmodelle.

Der Entdeckung und Benennung der Vitamine folgte allerdings keine unmittelbare wissenschaftliche Revolution. Die Existenz einer neuen Stoffgruppe wurde immer wieder in Frage gestellt, ihre Wirkungen häufig auf enzymatische oder hormonelle Prozesse zurückgeführt.¹⁰ Erst Ende der 1920er Jahre gelang es, die ersten Vitamine zu isolieren und synthetisch herzustellen. Die heutigen Bezeichnungen setzten sich erst seit 1931 international durch.¹¹ Gerade in Deutschland, dessen Ernährungsforschung nun seine internationale Vorreiterstellung verlor, reagierten die etablierten Kräfte eher verhalten.¹² Für die Ernährungspolitik hatte die Vitaminlehre im Jahrzehnt der Ernährungskrise (1914-1923) keine praktischen Konsequenzen. Nicht die Qualität, sondern die Quantität der Lebensmittel stand im Vordergrund.

Die Entdeckung der Vitamine wird bis heute häufig als Tat einiger großer Männer gedeutet. Diese Sichtweise ist fraglich, erwies sich die Bedeutung einzelner Arbeiten doch erst in der Rückschau, waren Fehler auch gravierender Art steter Begleiter des neuen Blicks auf die Nahrung. Ohne die individuellen Forschungsleistungen geringzuschätzen zu wollen, mutet der Blick auf die Forscher, teils Nobelpreisträger, eher wie ein Abgesang auf verklärte alte Zeiten an. Denn die Vitaminforschung läutete im Gegenteil das Ende einer Ära der Ernährungslehre ein, in der einzelne forschende Wissenschaftler das entscheidende Moment des Forschungsprozesses bildeten. Das Individuum wurde von der Forschungsgruppe verdrängt. Sie bildete seitdem den institutionellen Unterbau für vielfältige und langfristig durchgeführte Untersuchungen, ihre Koordination übernahmen Forschungsmanager, deren Arbeit (neben der Mittelbeschaffung) primär in der Vernetzung und Synthese verschiedener Einzelergebnisse lag. Mit der Vitaminforschung trat “big science” auch in die Ernährungswissenschaften ein, ihre Professionalisierung war eng mit den wachsenden chemischen Kenntnissen der neuen “Lebensstoffe” verbunden. Sie bildete die Einbruchsschneise des bis heute dominanten, einseitig naturwissenschaftlichen Blickes auf Nahrung und Ernährung. Getragen von dem Anspruch auf experimentell begründete Wahrheit drang wissenschaftliches Know-how als vermeintlich überlegenes Wissen in den Bereich der Wirtschaft und Hauswirtschaft vor und veränderte nachhaltig eingeschliffene Verhaltensweisen.

Dies zeigte sich etwa bei der Säuglings- und Kinderernährung, wo Obst und Gemüse stark an Bedeutung gewannen.¹³ Zugleich endete das Zeitalter der Soxhletapparate, die keim-, aber auch vitaminfreie Milch lieferten.¹⁴ Die Vitaminlehre bewirkte ein langsames Umdenken bei der täglichen Ernährung, vor allem pflanzliche Produkte mit hohem Vitamingehalt wurden zunehmend konsumiert. Nicht mehr der reine Nährwert bestimmte den Wert der Nahrung, sondern ein abstrakterer Qualitätsbegriff mit chemischem Hintergrund.¹⁵ Der Aufschwung

¹⁰ Vgl. beispielhaft ROTHLIN, E.: Zusammenfassende Betrachtung des heutigen Standes der Vitaminfrage in theoretischer und praktischer Hinsicht, Schweizerische Medizinische Wochenschrift 3, 1922, 195-201, 219-225.

¹¹ Vgl. hierzu KARLSON, Peter: Was sind Vitamine [sic!]. Der Vitaminbegriff im Wandel der Zeiten, Naturwissenschaftliche Rundschau 51, 1998, 175-183, hier 179-181.

¹² Vgl. etwa die skeptischen Einwände von RUBNER, Max: Alte und neue Irrwege auf dem Gebiete der Volksernährung, Sitzungsberichte der Preussischen Akademie der Wissenschaften, Phys.-math. Kl. 1929, 343-363, hier 354-358.

¹³ Überblick bei VOGT, Hans: Die Bedeutung der sogenannten Avitaminosen für das Kindesalter, Medizinische Klinik 17, 1921, 985-987; CZERNY, Ad[albert]/KELLER, A[rthur]: Des Kindes Ernährung, Ernährungsstörungen und Ernährungstherapie. Ein Handbuch für Ärzte, 2. vollkommen umgearb. Aufl., Bd. II, Leipzig/Wien 1928.

¹⁴ Vgl. ESCHERICH, Th[eodor]: Ueber die Keimfreiheit der Milch nebst Demonstration von Milchsterilisierungsapparaten nach Soxhlet'schen Princip, Münchener Medizinische Wochenschrift 36, 1889, 783-785, 801-805, 824-827. Die in der heutigen Laborpraxis noch gebräuchlichen “Soxhletapparate” haben gänzlich andere Aufgaben.

¹⁵ Vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 198-200, 203-205, hier 200.

etwa der Fruchtsaftproduktion, der in den 1920er Jahren stark steigende Südfrüchtekonsum und die wachsende Wertschätzung der Rohkost waren indirekte Folgen der neuen Lehre.



Crépin-Vitamin
Die hochaktive vitaminreiche Rohkostwürze
Ein Hefeextrakt ersten Ranges / Wichtig für die Ernährung

als Kraftbrühe, frei von allen Fleischbestandteilen. $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ Teelöffel Crépin-Vitamin löse man in wenig heißem Wasser auf und giesse dann bis zu $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser nach. Durch Zusatz von etwas Butter, vielleicht auch Selleriesatz wird die Brühe schmackhafter und kräftiger und erzielt vollkommen gute Fleischbrühe.

als Brotaufstrich, Schwarzbrot, Vollkornbrot, auch Knädelbrot und Brötchen vorher mit Butter (Pflanzenbutter) und dann dünn mit Crépin-Vitamin bestrichen, sind gesund, nahrhaft und erfrischt den leeren Mund, Vurst und Käsebelag.

als Zusatz, vor allem bei Tisken, Suppen und Gemüsen, gibt allen Speisen den für die menschliche Nahrung unbedingt erforderlichen Vitaminreichtum; darf aber nicht gekocht werden. - Auch bei Verwendung von Konserven unbedenklich, da es den durch das Kochen zerstörten Vitamingehalt in vielhöherer Menge wiedergibt.

Ein dauernder, regelmäßiger Gebrauch von Crépin-Vitamin ist für Erwachsene und Kinder von größter Wichtigkeit, da es unbedingt der Gesundheit dient
Crépin-Vitamin sollte daher in keinem Haushalt fehlen!

Preise: 500 g RM. 5,50 / 250 g RM. 2,90 / 125 g RM. 1,50 / 75 g RM. 1,00
Bitte verlangen Sie nur das, wie Fleischextrakt schmeckende Crépin-Vitamin in den einschl. Geschäften d. Reformbranche. Wenn nicht erhältlich, wenden Sie sich bitte an die Herstellerfirma
F. Crépin, Abteilung der Norddeutsche Hefeindustrie A.-G., Stettin, Biologische Abteilung
Probetuben werden auf Wunsch gratis zugesandt

Vitamine für ihr Brot ist das in butterähnlichem Zustande hergestellte Vitamin R. Die allgemeine Speisewürze des Lebensreformers. In der kalten Jahreszeit führt es dem Körper Vitamine und andere biologische Wertstoffe zu, welche den Körper gesund und den Geist frisch erhalten. In der warmen Jahreszeit sollte Vitamin R, in keiner Suppe und in keinem Gemüse als Würze fehlen. Nehmen Sie Vitamin R deshalb einfach an Stelle von Kochsalz, und Sie werden feststellen, daß wir Ihnen einen guten Rat gegeben haben. Als Brotaufstrich bleibt Vitamin R, gleichfalls in der warmen Jahreszeit unentbehrlich, da es nicht verdorben kann, und da das mit Vitamin R bestrichene Brot jederzeit unvergleichlich gut und herzhaft schmeckt. Vitamin R ist hochaktiver Antriebsstoff des Körpers, Machen Sie von der Wirksamkeit des Präparates einen Versuch, Probetube RM. 1,25, Glas zu 250 g RM. 3,50, Glas zu 500 g RM. 6,50. (Die Pfundpackung ist die sparsamste.) Palo das Reformhaus, Freiburg i. Br., Belfortstr. 1, Postscheck Karlsruhe 306 35; Porto 15, 30 und 40 Pfg. bis 2 Kilo



Bechtel's Vektor
DER EDELTRANK

Flüssiges Frischobst

Diese kalt entkeimten natürlichen Trauben- und Obstsaft enthalten alle wertvollen Geschmacks- u. Nährstoffe der frischen Frucht, namentlich auch die lebenswichtigen Vitamine. Ein kräftigendes Labors für gesunde und kranke Tage, ein Trunk für Alltag und Festsitztrank!

FRIEDRICH BECHTEL gegr. 1900
ERSTE RHEINISCHE KELLEREI FÜR ALKOHOLFREIE WEINE
BAD KREUZNACH, RHELD.

Vitamine verändern die bestehende Rangfolge der Lebensmittel – Beispiele aus der Werbung

Doch nicht nur Fachleute verbreiteten sie. Nach der Inflation nutzte gerade die Werbung das gesunde Image der neuen Stoffe. Der "Vitaminrummel" begann, Hersteller und Interessengruppen versprachen vielfach mehr, als die Produkte halten konnten. Lebensmittel wurden zunehmend zum öffentlichen Thema, wurden zugleich weiter kommerzialisiert. Gerade die geheimnisvolle Aura der gesundheitsfördernden, lebensverlängernden und leidvermindernden Stoffe machte sie in den 1920er Jahren – trotz unzureichender ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse – zu einem Thema der Hauswirtschaftslehre.¹⁶ Hier setzten sich einfache, leicht zu vermittelnde Lehrsätze durch: Die durchschnittliche Kochdauer der Speisen verringerte sich, schonendere Zubereitungsweisen wurden propagiert; neues Küchengeschirr, Dampf- und Schnellkochtöpfe unterstützten diesen Wandel. Der Wert ganzer Produktgruppen (etwa Konserven) wurden grundsätzlich in Frage gestellt, die Auswirkungen von Konservierungsstoffen oder aber der Wärmebehandlung von Nahrungsmitteln neu diskutiert. Gebleichtes Wei-

¹⁶ Auf parallele heutige Entwicklungen – etwa bei der Bewertung sekundärer Pflanzenstoffe – sei nur hingewiesen.

zenmehl, polierter Reis und homogenisierte Milch galten als Beispiele wertgeminderter Produkte und waren vielfach Teil kultureller Niedergangsszenarien.¹⁷

Die Lebensmittelindustrie reagierte auf diese Herausforderungen nur langsam, historisch aber folgenreich. Das Wissen über die Veränderungen der Lebensmittel während der industriellen Bearbeitung erweiterte sich: War bis Anfang der 1920er Jahre die Bedeutung der Naturwissenschaftler innerhalb der Ernährungsindustrie eher gering, begann nun eine ausgeprägte Professionalisierung auch abseits von Qualitätssicherung und Einkaufskontrolle.¹⁸ Während die Produktion anfangs kaum verändert wurde, stellte man vornehmlich Transport und Lagerung der Rohstoffe um, wurden Verpackungen zunehmend wichtig. Die Isolierung und synthetische Herstellung einzelner Vitamine seit Ende der 1920er Jahre führte immer wieder zu Versuchen, einzelnen Lebensmitteln Vitamine zuzusetzen und so ihre natürliche Qualität zu steigern. Während die Zahl diätetischer Vitaminpräparate schnell zunahm und sie im klinischen Bereich vielfach angewendet wurden,¹⁹ blieben vitaminisierte Produkte jedoch noch seltene Ausnahmen²⁰. Die Vitaminforschung aber setzte eine zunehmende Verwissenschaftlichung der Industrie in Gang, die – ausgeweitet auf andere Stoffe und Stoffgruppen – ein zentrales Strukturmerkmal heutiger Lebensmittelproduktion bildet.²¹

Die Entdeckung der Vitamine führte zu vielfältigen Veränderungen in der Organisation der Forschung, in der Wirtschaft und im Ernährungsalltag. Sie verstärkte jedoch auch die Konzentration der Ernährungswissenschaften auf die Inhaltsstoffe der Lebensmittel. Deren Zahl wurde immer größer, deren Zusammenspiel immer komplexer erfaßt, ebenso deren Wechselwirkungen mit dem menschlichen Organismus. Zugleich aber wurden die sozialen und gesellschaftlichen Aspekte der Ernährung, die von der alten Ernährungslehre immer wieder thematisiert wurden, immer stärker an den Rand gedrängt. Die Vitaminforschung wies den Weg zum Rückzug naturwissenschaftlicher Arbeit aus der sie umgebenden kulturellen Realität. Das wachsende Wissen über die “Lebensstoffe” wurde mit schwindendem Wissen über das Leben erkauft. Genau an diesem Punkt müßte heute ein Gespräch zwischen Natur- und Kulturwissenschaften in Gang zu setzen, damit zusammenwächst, was zusammengehört.²²

¹⁷ Vgl. als reflektierende Zusammenfassung ZIEGELMAYER, Wilhelm: Unsere Lebensmittel und ihre Veränderungen. Mit einer Darstellung der Lehre von der Kochwissenschaft, Dresden/Leipzig 1933.

¹⁸ Näheres enthält die Zusammenfassung von TÄUFEL, K[urt]: Zubereitung der Nahrungsmittel, in: BÖMER, A./JUCKENACK, A./TILLMANS, J. (Hg.): Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd. 1, Berlin 1933, 1249-1283.

¹⁹ Vgl. GEHLEN, Walther: Vitamine und Vitaminpräparate, Zeitschrift für Ernährung 2, 1932, 97-103; KOLLATH, Werner: Theoretische und praktische Folgerungen aus der modernen Vitaminforschung, Die Medizinische Welt 7, 1933, 1525-1527.

²⁰ Näheres enthalten SCHEUNERT, A[rthur]: Die Beeinflussung des ernährungsphysiologischen Wertes der Lebensmittel durch die Erzeugnisverarbeitung, in: Forschungsdienst für Volk und Nahrungsfreiheit. Arbeitsbericht 1934 bis 1937 des Forschungsdienstes, Berlin 1938 (Der Forschungsdienst, Sdrh. 8), 542-546; FALKE, Berthold/LEMMEL, Gerhard: Vitaminisierung von Nahrungsmitteln, Die Ernährung 4, 1939, 317-325.

²¹ Zur heutigen Situation vgl. SPIEKERMANN, Uwe: Eßkultur heute. Was, wie und wo essen wir?, in: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41-56 und die dort angegebene Literatur.

²² Für konstruktive Kritik und wichtige Hinweise danke ich Barbara Neumann M.A., Elke Richling (Fruit-International Fruit Foundation, Heidelberg) und Michaela Schneider M.A.

Natur- und kulturwissenschaftliche Aspekte in der Berufsausbildung? Betrachtungen zur Berufsausbildung im Gastgewerbe

Marianne Müller

Gegenstand und Abgrenzung der Betrachtung

Als Reaktion auf die Probleme des Arbeitsmarktes wurden für das im Herbst 1998 beginnende "Lehrjahr" elf neue Berufe mit dreijähriger Ausbildungsdauer installiert. Darunter befindet sich auch ein Beruf für das Gastgewerbe: "Fachmann/-frau für Systemgastronomie". Diese Ausbildung soll den Anforderungen an die Mitarbeiter der Großverpfleger aus Systemgastronomie und Catering mit weitgehend industrialisierten Fertigungs- und Distributionsverfahren sowie entsprechender Logistik Rechnung tragen. Verbunden hiermit erfolgte eine Neuordnung der gesamten Berufsausbildung im Gastgewerbe, die jetzt die folgenden Berufe umfaßt:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie¹
- Fachkraft im Gastgewerbe (2jährig)

Stets wird davon ausgegangen, daß die Wissenschaft die Phänomene der Praxis durchdringt und zukunftsweisende Anregungen entwickelt. Deshalb sollte die Neuordnung der Berufsausbildung im Gastgewerbe Anlaß genug sein, die Ausbildungsinhalte im Hinblick auf eine Korrelation zu Wissenschaftsbereichen zu betrachten. Dabei kann im einzelnen folgenden Fragen nachgegangen werden:

- Welchen Teil nimmt die Vermittlung praktischen Wissens und praktischer Fähigkeiten ein, und welcher Teil ist wissenschaftlichen Aspekten gewidmet?
- Wie stark sind natur- bzw. kulturwissenschaftliche Elemente involviert?
- Dominiert der eine oder andere Wissenschaftsbereich oder treten beide zugunsten praktischer bzw. wirtschaftlicher (nicht wirtschaftswissenschaftlicher) Fähigkeiten zurück?
- Welche Bedeutung hat die Trennung der Wissenschaften für die Praxis?

Allerdings kann für diese Betrachtung nur von der vorliegenden "Verordnung für die Berufsausbildung im Gastgewerbe", die als Anhang zu § 12 auch die sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung in Form der Ausbildungsrahmenpläne enthält, ausgegangen werden. Gründe hierfür sind:

- Die Verordnung ist eine bundeseinheitliche, verbindliche Vorschrift und damit die generelle Basis.

¹ Im folgenden werden zur Vereinfachung immer nur die männlichen Formen benutzt.

- Die für den zweiten Partner der dualen Ausbildung, die Berufsschulen, maßgebenden Lehrpläne sind noch nicht verabschiedet.

Das wird jedoch die Betrachtung nicht wesentlich beeinflussen, da sich die Lehrpläne, obwohl Ländervorschriften und sicher nicht ganz deckungsgleich, weitgehend an der Ausbildungsverordnung orientieren müssen.

Aufbau der Ausbildung und Karriereleiter im Gastgewerbe

In der Komplexität eines dualen Ausbildungssystems benötigt man zur adäquaten Berufsbildung für die Unternehmen die Rahmenbedingungen, die diese dazu anregen, auszubilden. Für die begleitende Berufsschule sind neben rechtzeitig verfügbaren, systematischen Lehrplänen gut ausgebildete und ständig fortgebildete Lehrer unabdingbar. Um aber auch junge Menschen zu der Wahl einer bestimmten Berufsausbildung zu motivieren, bedarf es in einer Zeit mit einem hohen Anteil an Schulabsolventen mit mittlerem oder höherem Schulabschluß auch in der Gastronomie des Ausweises einer möglichen Karriereleiter. Das ist um so wichtiger, als junge Menschen heute einerseits ein höheres Bedürfnis der Zukunftssicherung verspüren und andererseits Vergleiche mit den Möglichkeiten in anderen Berufen anstellen.

Deshalb wurde als Vorlage für den Bundesbildungsausschuß des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) seitens der Industrie- und Handelskammer (IHK) Frankfurt am Main ein "ganzheitliches Bildungskonzept" vorgelegt. Es umfaßt in drei Stufen die

- Erstausbildung zu den o. g. Berufen
- Anpassungsbildung über Seminare und Zertifikatslehrgänge
- Aufstiegsbildung bis zum Meister und/oder staatlich geprüften Betriebswirt.

Die Berufsausbildung ist demnach die Basis, in der alle wesentlichen Elemente für die spätere berufliche Entwicklung enthalten sein müssen. Dabei kann die für einen eventuellen späteren Berufswechsel notwendige Flexibilität nicht übersehen werden. So ist auch die Ausbildungsverordnung und der zugehörige Ausbildungsrahmenplan von zwei übergreifenden Dimensionen gekennzeichnet.

Ausbildungsrahmenplan im Gastgewerbe

Lehrjahr	Koch	Restaurantfachmann	Hotelfachmann	Hotelkaufmann	Fachmann Systemgastronomie	Fachkraft im Gastgewerbe
	↓	↓	↓	↓	↓	↓
3	BbF ² Koch	BbF Restaurantfachmann	BbF Hotelfachmann	BbF Hotelkaufmann	BbF Fachmann Systemgastronomie	
2	BbF Koch	Gemeinsame berufliche Fortbildung				
1	Berufliche Grundbildung					

²

BbF = Besondere berufliche Fachbildung.

1. Das erste Ausbildungsjahr ist eine für alle Berufe gleiche "berufliche Grundbildung". Am Ende dieses Jahres wird bereits die Ausbildung der Köche ausgegliedert, während für die anderen Berufe die Parallelität noch ein weiteres Jahr erhalten bleibt. Danach schließt die Fachkraft für das Gastgewerbe ihre Ausbildung mit der Prüfung ab, während die anderen Berufe das dritte Ausbildungsjahr in differenzierten beruflichen Fachbildungen durchlaufen.
2. Eine zweite übergreifende Dimension erhält der Ausbildungsrahmenplan durch eine Reihe von Themen, die der beruflichen Grundbildung zugeordnet werden. Für diese sind keine Zeitrichtwerte angegeben, da sie "während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln sind".

Im folgenden wird es sinnvoll sein, zuerst die übergreifenden Themen zu betrachten, um erst dann zu den weiteren Themen zu gehen.

Inhalte, die während der gesamten Ausbildung zu vermitteln sind

Die Teile des Ausbildungsbildes, die während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln sind, umfassen vier Themen:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Arbeits- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz

Diesen sind jeweils vier, im ersten Fall fünf "Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind", zugeordnet. Beim Umweltschutz handelt es sich dabei um einen unvollständigen Katalog.

Der erste Themenkreis gehört zweifelsohne zum Bereich des Arbeitsrechts. Die Unterthemen zeigen mit ihren Formulierungen (dreimal "nennen", einmal "erklären"), daß es sich um eine untere Bildungsebene handelt.

Der zweite Themenkreis befaßt sich neben der Aufgabendefinition eines gastgewerblichen Betriebes und der Erklärung der Grundfunktionen einzelner Abteilungen mit dem Beziehungsgeflecht des Betriebes zu externen Organisationen und den innerbetrieblichen Personalvertretungsorganen. Hier handelt es sich also um eine Institutionenlehre, die gleichfalls auf die einfache Bildungsebene abzielt.

Dem Themenbereich "Arbeits- und Gesundheitsschutz" (3) ist auch der Brandschutz zugeordnet. Hier werden erstmals Kategorien wie "feststellen", "anwenden", "Maßnahmen ergreifen oder einleiten" verwendet, was mindestens eine Teilkenntnis der einschlägigen Rechtsvorschriften voraussetzt. Dennoch ist zu vermuten, daß es sich eher um die Vermittlung von Verhaltensnormen handelt, so daß eine exakte Wissenschaftszuordnung schwierig wäre.

Der unvollständige Katalog zum Thema Umweltschutz (4) ist überschrieben mit: "Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen,...". Hier sollen Regelungen des Betriebes erklärt und angewendet werden. Es ist deshalb davon auszugehen, daß aufgrund der eingeschränkten Sicht der Themenkreis mehr der Sensibilisierung der jungen Menschen für den Umweltschutz als der Vermittlung wissenschaftlicher Aspekte dient.

Alle vier Themenbereiche haben – außer daß sie während der gesamten Ausbildungszeit vermittelt werden sollen – gemeinsam, daß sie eine theoretische Grundlegung erforderlich ma-

chen. Diese wird sicher in die noch zu erwartenden Lehrpläne der Berufsschulen eingehen. Wie weit dann natur- und kulturwissenschaftliche Elemente Eingang finden, bleibt abzuwarten.

Im ersten Ausbildungsjahr zu vermittelnde Inhalte der beruflichen Grundbildung

Die Teile des Ausbildungsberufsbildes, die während des für alle Berufe gemeinsamen ersten Ausbildungsjahres vermittelt werden sollen, haben folgenden Inhalt und folgende Zeitrichtwerte:

Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zeitrichtwert in Wochen
1 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	8
2 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	2
3 Hygiene	2
4 Küchenbereich	12
5 Servicebereich	12
6 Büroorganisation und Kommunikation	12
7 Warenwirtschaft	4
Summe	52

Der erste Themenbereich ist die konsequente Umsetzung des Generalthemas "gästeorientiertes Handeln". Lediglich in diesem Bereich tauchen Themen auf wie die Auswirkung von Erscheinen und Verhalten auf die Gäste, die Einschätzung von Gästewartungen, das Wahrnehmen der Gastgeberfunktionen und die Anwendung von Fremdsprachen hierbei. Das sind Anklänge an eine Persönlichkeitsbildung, die schon Kerschensteiner als grundlegende Voraussetzung für jede Bildung, auch für die Berufsbildung hervorgehoben hat. Die Inhalte können im weitesten Sinne den Kulturwissenschaften zugeordnet werden. Wieweit dabei der Bereich der interkulturellen Kommunikation berührt wird, hängt überwiegend von den Ausbildungsbetrieben und ihrer Gästekultur ab.

Alle übrigen Themenbereich des ersten Jahres sind auf praktische Fertigkeiten und das damit einhergehende praktische Wissen abgestimmt.

Inhalte der gemeinsamen beruflichen Fachbildung

Die gemeinsame berufliche Fachbildung betrifft alle Berufe, mit Ausnahme der Köche, für die bereits ab dem zweiten Ausbildungsjahr ein besonderer Plan gilt, der gesondert zu betrachten sein wird.

Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zeitrichtwert in Wochen
1 Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	12
2 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	4
3 Werbung und Verkaufsförderung	12
4 Warenwirtschaft	12
5 Wirtschaftsdienst	12
Summe	52

Die beiden ersten Themen sind die Fortsetzung des gleichen Themas im ersten Ausbildungsjahr. Dabei werden im Rahmen der Gästebetreuung die kommunikativen Fähigkeiten gestärkt, erhalten aber gleichzeitig einen engen Bezug zum Ausbildungsbetrieb und zum Ausbildungsberuf. Damit rücken sie in den Bereich des Trainings praktischer Fertigkeiten, verbunden mit praktischem Wissen. So kann bei optimistischer Betrachtung höchstens ein Anteil von zwei der zwölf Wochen mit Aspekten der Kulturwissenschaften in Verbindung gebracht werden.

In gleicher Weise zeigen die anderen Themenbereiche nur Unterpunkte auf, die auf praktisches Wissen und praktische Fähigkeiten abzielen, wenn man einmal von zwei Punkten absieht, die sich mit Kalkulation und der Ermittlung von Kosten und Erlösen beschäftigen.

Abweichendes zweites Ausbildungsjahr der Köche

Die bereits im zweiten Ausbildungsjahr ausgegliederte Ausbildung sieht folgendes vor:

Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zeitrichtwert in Wochen
1 Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	4
2 Warenwirtschaft	3
3 Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren	8
4 Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln	8
5 Herstellen von Suppen und Buttermischungen	6
6 Zubereiten von Vorspeisen	3
7 Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern	4
8 Herstellen und Vorbereiten von Teigen und Massen	8
9 Zubereiten von Süßspeisen	8
Summe:	52

Auch hier ist das erste Thema die Fortsetzung des gleichen Themas im Vorjahr und richtet sich neben dem Einsatz auch auf die Wartung und die Kontrolle der Arbeitsergebnisse. Ziel sind hierbei ausschließlich praktische Fertigkeiten. Gleiches gilt für alle übrigen Teile des Ausbildungsberufsbildes, deren Unterpunkte fast ausschließlich auf "Vorbereiten", "Herstellen" und "Zubereiten" abgestellt sind. Sicher gehören zu vielen dieser Themen theoretische Ergänzungen aus dem Bereich der Chemie, Physik oder Biologie, wie z. B. bei den Garmethoden, der Verwendung unterschiedlicher Mehlsorten oder der Veränderung und Haltbarmachung von Produkten. Diese stehen klar mit naturwissenschaftlichen Elementen in Bezug, sind aber im Ausbildungsrahmenrichtplan nicht gesondert ausgewiesen. Sie werden voraussichtlich weitgehend Aufgabe der Berufsschule sein.

Inhalte der besonderer beruflichen Fachbildung im dritten Ausbildungsjahr

Während die "Fachkraft im Gastgewerbe" ihre Ausbildung nach dem zweiten Ausbildungsjahr abschließt, verbleiben noch fünf Ausbildungsberufe, die im letzten Jahr eine differenzierte "besondere berufliche Fachbildung" durchlaufen. Folgende Tabelle zeigt die unterschiedlichen Schwerpunkte.

Übersicht über die Ausbildungsinhalte im 3. Ausbildungsjahr

Teil des Ausbildungsberufsbildes		Zeitliche Richtwerte in Wochen				
		Restaurant- fachmann	Hotelfach- mann	Hotelkauf- mann	Fachmann für System- gastronomie	Koch
1	Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	14	14	6		4
2	Arbeiten am Tisch des Gastes	12				
3	Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen	12				
4	Führen einer Station	14				
5	Empfang		14			
6	Marketing (u. Teilbereiche)		14		10	4
7	Wirtschaftsdienst		10			
8	Personalwirtschaft/-wesen			14	14	
9	Büroorganisation und Kommunikation			7		
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle			16		
11	Warenwirtschaft			9		4
12	Systemorganisation				14	
13	Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung				14	
14	Herstellung von Soßen					4
15	Zubereitung und Verarbeitung von Fisch, Meerestieren, Fleisch, Wild, Geflügel etc.					30
16	Anrichten kalter Platten					4
17	Zubereitung von Süßspeisen					2
	Summe	52	52	52	52	52

Schon der erste Überblick zeigt die starke Berufsfeldzuordnung, die letztlich Sinn einer solchen “besonderen beruflichen Fachbildung” ist. Dabei setzt sich das Generalthema des “gästeorientierten Handelns” wieder mit dem Themenkreis “Umgang mit Gästen” (Ausnahme: Systemgastronomie) jetzt berufsbezogen, aber mit unterschiedlicher Gewichtung fort. Betrachtet man die zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse der übrigen Themenkreise näher, zeigt sich:

Für den Restaurantfachmann:

Daß es sich bei den Arbeiten am Tisch (2) und dem Führen der Station um rein praktische Fertigkeiten und Kenntnisse handelt. Lediglich beim Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen (3) setzt die Planung derselben sowie die Zusammenstellung von Menüs mit korrespondierenden Getränken die Vermittlung kulturwissenschaftlicher Elemente voraus.

Für den Hotelfachmann:

Daß – abgesehen von einigen fremdsprachlichen Auskünften zu Kulturfragen – alle zu vermittelnden Inhalte in den Bereich der praktischen Fertigkeiten und Kenntnisse gehören.

Für den Hotelkaufmann:

Daß im Bereich der Personalwirtschaft arbeits- und sozialrechtliche Bestimmungen anzuwenden sind. Meist geschieht dies aber in Form leicht handhabbarer Vorgaben. Dagegen könnte im Themenbereich Büroorganisation und Kommunikation (9) in den Unterpunkten Korrespondenz und Kommunikation eine Immanenz kulturwissenschaftlicher Elemente gesehen werden. Kaufmännische Steuerung und Kontrolle (10) sowie Warenwirtschaft (11) sind dagegen mehr auf schematische Grundlagentätigkeiten fixiert.

Für den Fachmann in der Systemgastronomie:

Daß im Bereich Personalwesen (8) gleiches gilt wie bei den Kaufleuten, und alle übrigen zu vermittelnden Fähigkeiten und Kenntnisse dem Bereich des praktischen Wissens und dessen Anwendung zuzurechnen sind.

Für den Koch:

Daß sich fast alle Inhalte auf wirtschaftliche Verarbeitung und Herstellung sowie das Angebot der Produkte beziehen. Gerade in diesem Beruf spielen physikalische, biologische und chemische Zusammenhänge eine ebenso wichtige Rolle wie eine Unzahl von Rechtsvorschriften. In der Verordnung sind sie nicht gesondert aufgeführt. Es ist aber davon auszugehen, daß sie immanent sind und zusätzlich noch in die Lehrpläne der Berufsschulen eingehen. Hinweise auf eine Menükunde oder andere kulturwissenschaftliche Aspekte des Essens und Trinkens fehlen ganz.

Daraus muß konstatiert werden, daß im dritten Ausbildungsjahr in allen Berufen praktische Fertigkeiten und praktisches Wissen im Vordergrund stehen.

Schlußbetrachtungen

Faßt man die gefundenen Relationen für die drei Ausbildungsjahre zusammen, ergibt sich folgendes Bild:

Relation der Aspekte nach Ausbildungswochen

Ausbildungsjahr	Beruf	Naturwissenschaftliche Elemente	Kulturwissenschaftliche Elemente	Praktisches Wissen und Fertigkeiten
1	Alle	-	8	44
2	Übergreif. Koch	-	2	50
3	Re-Fa	-	12	40
	Ho-Fa	-	-	52
	Ho-Kfm.	-	7	45
	Systemer Koch	- (immanent)	-	52

Es muß festgestellt werden, daß naturwissenschaftliche Aspekte fast keine, kulturwissenschaftliche Aspekte nur eine geringe Rolle spielen, obwohl kaum ein Berufsfeld mehr Tangentialpunkte zu beiden Bereichen und insbesondere zu internationalen Kulturkreisen hat. Unter den vorliegenden Gegebenheiten konnte nicht konstatiert werden, daß die Trennung der Wissenschaften überhaupt eine Rolle für die Praxis spielt.

Weiter fällt auf, daß alle Ausbildungsjahre auf 52 Wochen ausgelegt sind. Schon alleine unter Berücksichtigung der Urlaubszeiten werden diese aber nie zur Verfügung stehen, was eine weitere Minimierung der zu vermittelnden Inhalte – wahrscheinlich zu Lasten komplexer Zusammenhänge – bedeutet.

Schlußendlich muß nochmals darauf hingewiesen werden, daß bei der Betrachtung vom bundeseinheitlichen Rahmenplan ausgegangen wurde, da die Lehrpläne für die Schule noch fehlen. Diese werden sich zwar an der Verordnung orientieren, aber aufgrund der Länderhoheit und des Bildungsauftrags der Schule sowohl vom Ausbildungsrahmenplan, als auch voneinander abweichen. Hierin liegt nicht zuletzt ein Problem des dualen Ausbildungssystems, das zu der schwierigen Frage der Approximation an die Zielvorstellungen führt. Dabei spielt neben dem System der Verordnungsentwicklung (durch Praktiker und Gewerkschaft) und dem System der Lehrplanerstellung (durch Lehrer) auch die Qualität der Ausbildungsbetriebe, der Ausbilder und der Lehrer sowie die Begabung und Motivation der Auszubildenden eine Rolle. Soll die Berufsausbildung nicht zu einem Programm der Zufälligkeiten und Beliebigkeiten werden, müssen alle Beteiligten eng zusammenarbeiten. Dennoch bleibt die Frage einer vertiefenden Kultur- und Persönlichkeitsbildung offen. Betrachtet man das zu Beginn erwähnte Karrieremodell, finden sich auch hier nur Angebote aus dem Bereich des praktischen Wissens. Es bleibt weitgehend dem einzelnen überlassen, wie er sich um seine Fortbildung bemüht. Aber dennoch fehlt sowohl für Lehrer und Ausbilder, als auch für an einer persönlichen Fortbildung interessierte Mitarbeiter der Gastronomie eine Fortbildungsmöglichkeit, die die internationale Geschichte und Kultur des Essens und Trinkens und auch andere Kulturbereiche der heute internationalen Gäste mit einbezieht.

Fragmente einer Sprache des Geschmacks Roland Barthes und Brillat-Savarin

Julia Encke

“Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist”, lautet die prominente Formel, die der französische Gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin zusammen mit anderen Aphorismen 1825 seiner *Physiologie des Geschmacks* voranstellte. Heute mag sie bekannter sein als das Hauptwerk des Autors selbst. Seine “Gedanken zur transzendentalen Gastronomie” (so der Untertitel), die Brillat-Savarin ein Jahr vor seinem Tode erstmals anonym und im Eigenverlag veröffentlichte, haben durch die Jahrhunderte hindurch jedoch reges Interesse gefunden. In gefällig illustrierten Ausgaben und Übersetzungen ist das Kompendium gastrosophischer Wahrheiten, weiser Ratschläge und Anekdoten immer wieder neu verlegt worden. Sein Verfasser, 1755 in Bellay geboren, war juristischer Beisitzer am Pariser Appellationsgericht und ab 1789 Abgeordneter der Nationalversammlung gewesen, verlor aber als Mitglied “royalistischer Gruppen” im “Schreckensjahr” der Revolution seine Ämter und sah sich 1794 zur Emigration nach Amerika gezwungen. Drei Jahre später kehrte er nach Frankreich zurück, erhielt hier erneut einen Posten am Appellationsgericht und schrieb als Gastronom während der letzten dreißig Jahre seines Lebens seine “Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen”.

Es mag vielleicht nicht verwundern, wenn in einer Ausgabe von 1975 der französische Kulturhistoriker Roland Barthes dem Werk Brillat-Savarins ein umfangreiches Vorwort widmet. Bereits in seinem *Michelet*-Buch von 1954 hatte Barthes wiederholt den Aspekt der Nahrung in seine Überlegungen miteinbezogen und einige Jahre später für die von Marc Bloch und Lucien Febvre begründete Zeitschrift *Annales - Économies, Sociétés, Civilisations* einen Aufsatz über die “Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung” verfaßt. Möglicherweise war es allererst der historische Zeitpunkt, der Barthes nun am Werk Brillat-Savarins interessierte: Der Gastronom lebte zu einer Zeit, als sich in Frankreich aus der groben Völlerei die Kunst der klassischen großen Küche – *la grande cuisine* – entwickelte; eine Entwicklung, die sich zeitgleich mit neuen, unter dem Einfluß von Rousseau entstandenen Errungenschaften im Bereich der Hygiene vollzog. Sie finden sich im Vorwort ausführlich kommentiert.

Barthes Vorwort zu den Schriften Brillat-Savarins ist aber kein theoretischer, kein wissenschaftlicher Text. Er macht sich die *Physiologie des Geschmacks* nicht zum Gegenstand, sondern vollzieht sie – angetrieben von einer grundlegenden Skepsis gegenüber jeglicher Form der Metasprache – im Akt verschriftlichter Lektüre selbst nach. Zunächst ist dies ein struktureller Nachvollzug: Wie schon bei Brillat-Savarin gliedert sich auch die *Lektüre* Barthes durch kurze, dem Gestus nach “enzyklopädisch” angeordnete Paragraphen, die als Bruchstücke bereits den späteren *Fragmenten einer Sprache der Liebe* (1977) nahezustehen scheinen; und hier wie dort prägen nicht nur die Lust am neologischen Stil, sondern auch ein eigenwilliges Spiel der Interpunktion die Texte (Jede Wahrheit, die sie vorbringen, pflegen beide Autoren ironisch in Klammern zu setzen.). Darüber hinaus aber betrifft ein solch mimetischer Nachvollzug auch die Sprache. Barthes gewinnt das kritische Vokabular seines Textes aus der *Physiologie des Geschmacks* selbst.

Was er seinem Vorwort auf diese Weise zugrunde legt, ist ein Verfahren, das man mit dem Begriff der Anverwandlung bezeichnen könnte. Barthes macht sich Brillat-Savarin nicht zum Gegenstand, sondern verwendet ihn vielmehr als ein “Alibi” (eines seiner Lieblingsworte),

um auf diese Weise enzyklopädisch über all jene Themen zu sprechen, die ihm am Herzen liegen: Über die "Sprache", das "Geschlecht", den "Genuß", den "Traum" und den "Tod", wie über "Wissenschaft", "Soziale Klassen" oder "Kosmogonien". Es mag in diesem Zusammenhang nicht zufällig sein, daß sein Vorwort gerade in jenem Jahr erschien, in dem der Autor unter dem Titel *Roland Barthes par Roland Barthes* in der Reihe "Écrivains de toujours" auch seine Autobiographie präsentierte. "Ich sage nicht: Ich werde mich beschreiben, sondern: Ich schreibe einen Text, und ich nenne ihn R. B.", heißt es darin. Das Spiel mit den Initialien nimmt Barthes auch in der *Lektüre* wieder auf: "Wir wollen ihn künftig B. S. nennen", schreibt er gleich im ersten Satz über Brillat-Savarin. Auf eine versteckte Weise scheint der französische Gastronom hier als Sprachmaske zu fungieren, durch die hindurch der Autor sich selbst – "indirekt, wie es sich für einen wirklichen Zeitgenossen gehört" (so Barthes über Brillat-Savarin) - artikuliert: "Roland Barthes par Brillat-Savarin", so könnte man sagen; oder vielmehr: "R.B. par B.S."



Julia Encke, geboren 1971, studierte Germanistik, Romanistik und Komparatistik in Freiburg, Toulouse und München. Zur Zeit arbeitet sie an einer Dissertation über den „Augenblick der Gefahr“ im Werk von Ernst Jünger, Robert Musil und Franz Kafka.

Brillat-Savarin: Eine Lektüre (1975)

Roland Barthes

Graduelle Abstufungen

Brillat-Savarin (wir wollen ihn künftig B.-S. nennen) behauptet, daß Champagner im ersten Moment anregend, zu einem späteren Zeitpunkt betäubend wirke (Ich bin mir dessen nicht sicher: Für meinen Teil würde ich es eher vom Whisky behaupten.). Mit dieser Nichtigkeit (der Geschmack allerdings impliziert eine Philosophie des Nichts) stellt er eine der wichtigsten formalen Kategorien der Moderne auf: die einer *Staffelung* der Phänomene. Es handelt sich um eine Form der Zeit, die weit weniger vertraut ist als die des Rhythmus, die aber einer so großen Anzahl menschlicher Erzeugnisse zugrunde liegt, daß es nicht abwegig ist, sie mit einem Neologismus zu bezeichnen: Nennen wir diese "Ablösung", diese Stufenleiter des Champagners, eine "Bathmologie". Die Bathmologie wäre ein Diskursfeld, das einem Spiel *gradueller Abstufungen* unterworfen ist. Manche Sprachen sind wie Champagner: Sie entwickeln eine Bedeutung, die auf das erste Hören folgt, und was aus dieser rückläufigen Bewegung des Sinns hervorgeht, ist Literatur. Die gestaffelte Wirkung des Champagners ist grober, rein physiologischer Art, denn sie führt von der Erregung direkt zur Betäubung; genau ein solches – nur verfeinertes – Abstufungsprinzip aber reguliert auch die Beschaffenheit des Geschmacks: Der Geschmackssinn vermag es, vielfältige und aufeinanderfolgende Empfindungen zu verarbeiten: Neues, Sich-Wiederholendes und Sich-Überlagerndes; er ist Kontrapunkt der Empfindung. Der *Stufenleiter* des Blicks (beim Genuß eines Panoramas etwa) korrespondiert diese *Staffelung* des Geschmacks. Somit legt B.-S. die Geschmacksempfindung (da es sich nicht um eine einfache Analyse handelt) in die Zeit aus: 1. in eine *unmittelbare* Empfindung (wenn der schmackhafte Gegenstand sich noch auf dem vorderen Teil der Zunge befindet); 2. in eine *vollständige* Empfindung (wenn die Nahrung in den hinteren Teil der Mundhöhle übergeht); 3. in eine *bewußte* Empfindung (im Augenblick eines abschließenden Urteils). Aller *Luxus* des Geschmacks beruht auf dieser Stufenleiter. Wenn B.-S. die Geschmacksempfindung sich in der Zeit entfalten läßt, ist es ihm möglich, sie so ein wenig in der Art einer Erzählung oder einer Sprache zu entwickeln: In der Verzeitlichung liegen die Überraschungen und Subtilitäten des Geschmacks; es sind, so könnte man sagen, im voraus sich entfaltende Parfums und Wohlgerüche, der Erinnerung gleich: Nichts hätte B.-S. davon abgehalten, die Madeleine von Proust zu untersuchen.

Bedürfnis/Verlangen

Wenn B.-S. sein Buch heute geschrieben hätte, hätte er es nicht unterlassen, den Geschmack der Nahrung, den er verteidigte und illustrierte, den Perversionen zuzuordnen. Die Perversion ist, so könnte man sagen, die Äußerung eines Verlangens, das zu nichts führt, gleich einem Körper, der sich ohne jeden Gedanken an Fortpflanzung der Liebe hingibt. Was B.-S. bezüglich der Nahrung immer hervorgehoben hat, ist eine Unterscheidung von Bedürfnis und Verlangen: "Für die Freude am Essen ist, wenn auch nicht gerade Hunger, so doch zumindest Appetit erforderlich; die Tafelfreuden dagegen sind meistens von beiden unabhängig." In einer Zeit, da der Bourgeois kein soziales Schuldgefühl kannte, macht B.-S. von einer zynischen Opposition Gebrauch: Auf der einen Seite ist da der *natürliche Appetit*, der den Rang eines Bedürfnisses hat, und auf der anderen der *luxuriöse Appetit*, den er dem

Verlangen zuordnet. Tatsächlich liegt hierin alles begründet: Die Spezies *bedarf* der Fortpflanzung, um weiterbestehen zu können, so wie das Individuum der Nahrung *bedarf*, um überleben zu können; und dennoch reicht dem Menschen die Befriedigung dieser beiden Bedürfnisse nicht aus: Er muß darüber hinaus – wenn man so sagen will – den *Luxus* seines amourösen oder gastronomischen Verlangens inszenieren: Die begehrte Nahrung, wie sie B.-S. beschreibt, ist ein Zusatz – unbedingte Vergeudung und zugleich ethnographische Zeremonie – mit der der Mensch die ihm eigene Macht und Freiheit feiert, seine Energie “für nichts” zu verschwenden. B.-S.s Buch ist in dieser Hinsicht ein “ganz und gar menschliches” Buch, denn es ist dieses Verlangen, das den Menschen (gerade indem es zur Sprache kommt) auszeichnet. Dieser anthropologische Hintergrund gibt der *Physiologie des Geschmacks* eine paradoxe Prägung: Denn was sich durch die Gefälligkeit des Stils, durch den mondänen Ton der Anekdoten und die anmutige Nichtigkeit der Beschreibungen hindurch zu erkennen gibt, ist das große Abenteuer des Verlangens. Zu fragen bleibt jedoch, warum das Individuum (zumindest in unseren Gesellschaften) die sexuelle Perversion als dunkel, wild und unheilvoll erfahren muß, als Inbegriff aller Transgression, während sich die gastronomische Perversion, wie sie B.-S. beschreibt (und die anders zu beschreiben man sich im Ganzen kaum denken könnte) stets als liebenswertes, nettes und gefälliges Geständnis präsentiert, das nie vom *guten Ton* abweicht.

Der Körper des Gastronomen

Nahrung ruft eine *innere* Lust hervor: im Innern des Körpers, eingeschlossen in ihm, nicht unter der Haut, sondern in dieser tiefen, sich in seinem Zentrum befindenden Zone, die um so ursprünglicher ist, je nachgiebiger, verworrener, durchlässiger sie ist, und die man sehr allgemein Eingeweide nennt. Obwohl das Schmecken einer der fünf anerkannten, klassifizierten Sinne des Menschen ist; und obwohl dieser Sinn lokalisiert ist (auf der Zunge und – wie B.-S. es sehr gut beschreibt – im ganzen Mund), bleiben die Freuden des Geschmacks diffus, ausgebreitet auf den verborgenen Teppich der Schleimhäute; sie sind nichts anderes als das, was man als unseren sechsten Sinn betrachten müßte – wenn nicht B.-S. diesen Platz gerade dem Zeugungssinn vorbehalte – der die *Kenesthesie* ist, Gesamtempfindung unseres Körperinnern. Zwar erkennt B.-S. diese diffuse Veranlagung des Nahrungsgenusses an wie andere auch: *Wohlbefinden* stellt sich nach den guten Mahlzeiten ein; doch merkwürdigerweise analysiert er dieses innere Empfinden nicht, erörtert es nicht, “poetisiert” es nicht. Wenn er die sinnlichen Wirkungen der Nahrung erfassen will, untersucht er sie am Körper des Anderen. Die Wirkungen sind in gewisser Weise dem Gespräch mit dem Gegenüber entnommene Zeichen: Man dechiffriert den Genuß des Anderen und zuweilen – wenn es sich um den Genuß einer Frau handelt – beobachtet man ihn heimlich, *überrascht* man ihn, als ob es sich um eine kurze erotische Entführung handelte. Geselligkeit – das Vergnügen, gemeinsam gut zu essen – ist demnach weniger harmlos als es scheint; bei der Inszenierung eines guten Essens ist noch etwas anderes im Spiel als die bloße Praxis eines gesellschaftlichen Codes, mag er auch einen noch so alten historischen Ursprung haben; den Tisch umgibt eine vage Skepsis: Man beobachtet die Wirkungen der Nahrung an den anderen (belauert sie?), man erfährt, wie der Körper im Innern arbeitet. Wie die Helden bei Sade, die die wachsende Erregung auf dem Gesicht ihres Gegenübers auskosten, observiert man die Veränderungen eines Körpers, der es sich wohl sein läßt. Das Indiz dieses ansteigenden Genusses ist nach B.-S. von ganz eigentümlicher Beschaffenheit: Er *leuchtet*. Das Gesicht blüht auf, die Gesichtsfarbe wird lebhafter, die Augen glänzen, während zugleich der Geist neue Kräfte sammelt und eine angenehme Wärme den ganzen Körper durchdringt. Dieses Leuchten ist selbstverständlich ein erotisches Merkmal: Es verweist auf den Zustand eines zugleich hitzigen und feuchten Körpers. Das Begehren verleiht dem Körper dabei seinen Glanz, die Ekstase das Strahlen – B.-S. verwendet dieses Wort – und der Genuß salbt ihn.

Der Körper des Feinschmeckers ist so besehen wie ein sanft strahlendes Gemälde, das *von innen* leuchtet. Solchem Erhabenen haftet jedoch ein Hauch von Trivialität an. Besonders im Porträt der schönen Feinschmeckerin begegnet man diesem unerwarteten Zusatz ("eine hübsche Feinschmeckerin in vollem Staate", sagt B.-S.): Sie hat leuchtende Augen, die Lippen glänzen und sie beißt in einen Rebhuhnflügel. In solchem Glanz wird – bei allem lebenswerten Hedonismus, der zum obligatorischen Stil solcher Beschreibungen von Geselligkeit gehört – noch eine weitere Bedeutung lesbar: die einer fleischfressenden Aggression, welche hier paradoxerweise die Frau auszeichnet. Die Frau verschlingt die Nahrung nicht, sie beißt hinein, und dieses Zubeißen ist ihr Strahlen. Vielleicht muß man in diesem ziemlich brutalen Aufblitzen einen anthropologischen Grundgedanken sehen: Stoßweise kehrt das Verlangen zu seinem Ursprung zurück, verkehrt sich zum Bedürfnis, verwandelt die Feinschmeckerei in Appetit (auf den Bereich des Liebens übertragen würde diese Verkehrung "Menschheit" wieder auf "Paarungspraxis" reduzieren). Das merkwürdige an dem äußerst zivilisierten Bild, das B.-S. durchgängig von den gastronomischen Sitten zeichnet, ist, daß der durchdringende Laut der Natur – unseres natürlichen Ursprungs – mit der Frau verbunden wird. Man weiß, daß in der weitläufigen Mythologie, die die Menschen sich über das Ideal der Frau erdacht haben, der Aspekt der Nahrung ganz in Vergessenheit geraten ist. Gewöhnlich sieht man die Frau im Zustand der Liebe oder der Unschuld; niemals sieht man sie beim Essen: Ihr Körper ist von jedem Bedürfnis rühmlich befreit. Mythologisch gesehen ist Nahrung eine Angelegenheit der Männer, die Frau hat nur als Köchin oder Dienerin daran teil; sie ist diejenige, die das Essen zubereitet oder serviert, aber sie ißt nicht selbst.

Wie beiläufig unterminiert B.-S. zwei Tabus: dasjenige einer von jeder Verdauungstätigkeit geläuterten, befreiten, reinen Frau, und jenes andere einer Gastronomie zum Zweck reiner Sättigung. Er projiziert die Nahrung in die Frau und macht der Frau Appetit (Gelüste).

Die Antidroge

Baudelaire nahm es B.-S. übel, daß er nicht genug vom Wein gesprochen habe. Für Baudelaire ist Wein Erinnerung und Vergessen, Freude und Melancholie; er erlaubt es, sein Selbst zu verlassen, und die Beständigkeit seines Ichs zugunsten heimatloser – fremder und befremdlicher – Zustände aufzugeben; er ist ein Vom-Weg-Abkommen, kurz, eine Droge.



Für B.-S. führt der Wein nun aber keineswegs in die Ekstase. Der Grund dafür leuchtet ein: Wein ist ein Teil der Nahrung, und diese hat für B.-S. wesentlich geselligen Charakter; der Wein kann sich also nicht auf ein einsames Zeremoniell gründen. Man trinkt zur gleichen Zeit wie man isst, und man isst immer zu mehreren; ein enges Beisammensein regelt den Genuß der Nahrung. Gewiß können sich Haschisch-Raucher in Gruppen versammeln wie es die Gäste eines guten Essens tun; aber im Prinzip geschieht dies, damit jeder einzelne besser in seine Traumwelt "abheben" kann; dieses Abstandnehmen ist dem geladenen Feinschmecker untersagt, da er sich beim Essen einer strengen gemeinschaftlichen Praxis unterwirft: der Konversation. Die Konversation (zu mehreren) ist in gewisser Weise das Gesetz, das den kulinarischen Genuß vor der Gefahr des Psychotischen bewahrt und den Feinschmecker bei Verstand hält: Beim Sprechen während des Essens – beim Plaudern – behauptet der Gast sein Ich und schützt sich durch das Imaginäre der Sprache vor jeder egoistischen Flucht. Für B.-S. hat Wein kein besonderes Privileg: Wie die Nahrung und mit ihr weitet er sanft den Körper (macht ihn "glänzend"), aber verändert ihn nicht. Wein ist eine Antidroge.

Kosmogonien

Da die kulinarische Praxis veränderliche Substanzen betrifft, bringt sie den Schriftsteller, der von ihr spricht, ganz von selbst dazu, sich mit der Materie im allgemeinen zu befassen. So wie die antiken Philosophen den vier Elementen (Wasser, Feuer, Luft, Erde) große Bedeutung beimaßen und von diesen verschiedene Gattungsattribute ableiteten (das Luftige, das Flüssige, das Brennende, etc.), die in alle Formen der Rede – angefangen beim poetischen Diskurs – eingehen konnten, erhält in der Beschäftigung mit ihren Substanzen auch die Nahrung eine kosmogonische Dimension. Der *wahre* Zustand der Nahrung, der die *menschliche* Zukunft des Nahrungsmittels bestimmt, ist nach B.-S. der flüssige: Die Geschmacksempfindung ist ein chemischer Vorgang auf feuchter Basis, und "nur das schmeckt, was schon aufgelöst ist, oder nahe vor der Auflösung steht". Die Nahrung – und das ist normal – verbindet hier das große Thema der Mutter mit dem des Meeres: Das Wasser ist das nährend Element und die Nahrung im Grunde ein inneres Bad. Dieses Bad - B.-S. besteht auf dieser Präzisierung – ist nicht nur lebenswichtig, es ist auch beglückend, paradiesisch; denn erst von ihm hängt die Geschmacksempfindung ab und das heißt, das Glück beim Essen.

Das Flüssige ist der vor- und nachmalige Zustand der Nahrung, seine ganze Geschichte und somit seine Wahrheit. In seinem festen, trockenen Zustand aber kennt die Nahrungssubstanz Wertunterschiede. Nehmen Sie etwa die natürlichen Kaffeebohnen: Sie können sie zerstoßen oder mahlen. B.-S. gibt der ersten Zerkleinerungsmethode bei weitem den Vorzug und damit den Türken die Ehre (Kauft man nicht für teures Geld Mörser und Holzstößel, die schon lange beim Zerstoßen von Kaffeebohnen in Gebrauch waren?). Für den Vorzug eines dieser Verfahren gibt B.-S., den Gelehrten spielend, experimentelle wie theoretische Gründe an. Aber es ist nicht schwierig, die "Poetik" dieses Unterschieds zu erraten: Das Gemahlene geht aus einem mechanischen Vorgang hervor; die Hand wirkt kraftvoll, nicht kunstvoll, auf die Mühle ein (Dies zeigt auch die Tatsache, daß sich die Handmühle ganz von selbst in eine elektrische Mühle verwandelt hat.). Was die Mühle auf diese, gleichsam abstrakte Weise herstellt, ist Kaffeestaub; eine trockene und unpersönliche Substanz. Dagegen geht das Zerstoßene aus einer Reihe von Körpergesten hervor (einem verschieden gearteten Drücken und Drehen) und diese Gesten werden mit dem edelsten und menschlichsten aller Materialien – dem Holz – vollzogen; was aus dem Mörser kommt, ist nicht nur einfacher Staub, sondern ein Pulver und damit eine Substanz, der von einer ganzen Mythologie eine alchemistische Bestimmung zugesprochen wird, nämlich die, sich mit Wasser zu verbinden und einen Zaubertrank hervorzu- bringen: Das Kaffeepulver kann sozusagen bewässert werden, ist dem flüssigen Grundzustand der Nahrung also näher. In diesem Konflikt, der das Zerstoßene dem Gemahlene entgegen-

setzt, läßt sich demnach der Reflex eines großen Mythos erkennen, der heute mehr denn je die technisierte Menschheit beschäftigt: Es ist der Mythos von einer ausgezeichneten Qualität des Werkzeugs (gegenüber der Maschine) und einer Vorzüglichkeit des Handwerklichen gegenüber dem Industriellen; mit einem Wort: Es ist die nostalgische Sehnsucht nach dem Natürlichen.

Die Suche nach der Essenz

Am Ende des achtzehnten Jahrhunderts ist der Mechanismus der Verdauung wissenschaftlich so gut wie geklärt: Man weiß also, wie eine Reihe der verschiedenartigsten Nahrungsmittel, die man sich nur vorstellen kann (all jene, die die Menschheit seit den Ursprüngen des Lebens entdecken und zu sich nehmen konnte), eine Vitalsubstanz hervorbringt, durch die der Mensch überlebt. Mit geringem Zeitabstand, von 1825 an, entdeckt die Chemie die Elemente. Die kulinarische Ideologie von B.-S. rüstet sich mit einem Begriff aus, der zugleich medizinisch, chemisch und metaphysisch ist: dem einer elementaren Essenz, die ein nahrhafter *Saft* ist (oder ein zu schmeckender – da ja für B.-S. Nahrung tatsächlich nur als *Geschmecktes* in Betracht kommt). Der vollendete Zustand eines Nahrungsmittels ist also der Saft, die verflüssigte und verdünnte Essenz eines Stücks Nahrung. Die Rückführung auf die Essenz oder Quintessenz, dieser alte Traum der Alchimie, beeindruckt B.-S. sehr: Er erfreut sich daran wie an einem überraschenden Schauspiel. Hat es nicht der Koch des Prinzen von Soubise – gleich einem Zauberer aus *Tausend und eine Nacht* – vermocht, fünfzig Schinken in einem Kristallfläschchen verschwinden zu lassen, das nicht größer als ein Daumen war? Wundersame Gleichungen: Das Wesen des Schinkens gründet in seinem Saft, und dieser Saft läßt sich dann auf eine Essenz reduzieren – die ihrerseits nur ein Kristall umfassen darf. Die so gefaßte Nahrungssenz erhält eine göttliche *Aura*; dies zeigt sich darin, daß man sie, wie das prometheische Feuer, ohne Rücksicht auf menschliche Gesetze entwenden darf: Engländer ließen sich in einer Herberge eine Keule braten, B.-S. entwendet ihnen den Saft (um sich Rühreier mit Bratensaft zu machen); er schneidet in das am Bratspieß sich drehende Fleisch hinein und entlockt ihm durch diesen Einschnitt die Quintessenz (außerdem: ein anglophober Zug).

Ethik

Es ist gelungen, das physische Rätsel der Liebeslust (Anspannung/Entspannung) zu entschleiern, die Lust des Geschmacks hingegen entzieht sich jeder bündigen Formel und demnach jeder Wissenschaft (Als Beweis dient die Uneinheitlichkeit der Geschmäcker und der Abneigungen durch die Weltgeschichte hindurch.). B.-S. spricht wie ein Gelehrter und sein Buch ist eine Physiologie; aber seine Wissenschaft (weiß er es?) ist bloß eine Ironie der Wissenschaft. Der ganze Geschmacksgenuß spielt sich in der Opposition zweier Werte ab: des *Angenehmen* und des *Unangenehmen*, und diese zwei Werte sind ganz einfach tautologisch: Ist doch *angenehm* das, was *genehm* ist und *unangenehm* das, was nicht *genehm* ist. B.-S. kann nicht weiter gehen: Der Geschmack geht aus einem "Wertschätzungsvermögen" hervor, ganz wie bei Molière der Schlaf aus einem Schlafvermögen. Die Wissenschaft vom Geschmack verkehrt sich also in eine Ethik (Das ist das gewöhnliche Schicksal der Wissenschaft.). B.-S. verbindet seine Physiologie denn auch sogleich (Was konnte er anderes tun, wenn er mit dem Reden fortfahren wollte?) mit Moralbegriffen. Zwei davon sind die wichtigsten. Der erste ist dem Gesetz und der Kastration zugehörig: Es ist die *Genauigkeit* ("Die unentbehrlichste aller Eigenschaften eines Kochs ist die Genauigkeit"); man begegnet hier wieder den Regeln der Klassik: Keine Kunst ohne Zwang, kein Genuß ohne Ordnung. Der zweite ist aus den Morallehren bekannt, die auf dem Schuldbegriff aufbauen: Es ist das *Gespür*, das mit aller Finesse das Gute vom Schlechten zu unterscheiden erlaubt.

Es gibt eine Kasuistik des Geschmacks: Der Geschmack muß stets rege sein, sich in Nuanciertheit und Genauigkeit üben; mit Hochachtung zitiert B.-S. jene römischen Feinschmecker, die am Geschmack unterscheiden konnten, ob ein Fisch zwischen den Brücken der Stadt oder weiter unten geangelt worden war; oder jene Jäger, die an seiner besonderen Würze den Schenkel zu erkennen vermochten, auf den das Rebhuhn als es schlief sich gestützt hatte.

Die Sprache

Kadmos, der die Schrift in Griechenland einführte, war der Koch des Königs von Sidon gewesen. Führen wir diesen mythologischen Zug als Erklärung für diejenige Beziehung an, die Sprache und Gastronomie vereint. Ist beiden Gebieten nicht ein und dasselbe Organ gemeinsam? Und mehr noch, dasselbe Werkzeug des Hervorbringens und Aufnehmens: die Backen, den Gaumen, die Nasenhöhlen, an deren Rolle bei der Geschmacksempfindung und bei der Schönheit des Gesanges B.-S. erinnert? Essen, Sprechen, Singen (muß man hinzufügen: Küssen?) sind alles Vorgänge, die ihren Ursprung in ein und demselben Körperteil haben. Eine herausgeschnittene Zunge hieße keinen Geschmack mehr haben, keine Sprache.

Platon hatte Rhetorik und Küche einander (im schlechten Sinne) angenähert. B.-S. macht sich dies nicht zunutze: Bei ihm gibt es keine Philosophie der Sprache. Da das Symbolische nicht die Stärke dieses Gastronomen ist, muß man sein Interesse für das Reden, oder besser für die verschiedenen Sprachen, in seinen empirischen Bemerkungen aufsuchen. Dieses Interesse ist beträchtlich. B.-S. gibt zu verstehen, daß er fünf Sprachen beherrscht; er besitzt also ein unermessliches Repertoire an Wörtern jeglicher Gestalt, die er zum Gebrauch ungeniert den verschiedenen Fächern seines Gedächtnisses entnimmt. B.-S. ist in dieser Hinsicht sehr modern: Er ist davon überzeugt, daß die französische Sprache eine arme Sprache ist und daß es demnach erlaubt ist, Wörter zu entlehnen oder zu stehlen. Zugleich schätzt er den Charme randständiger Sprachen wie den der Sprache des Volks; er schreibt und zitiert mit Vergnügen in der Mundart seiner Herkunft – der Region des Bugey. Darüber hinaus macht er jedesmal, wenn sich die Gelegenheit bietet – wie entfernt es auch vom gastrosophischen Diskurs sein mag – auf die ein oder andere linguistische Besonderheit aufmerksam: “faire les bras” heißt: Klavierspielen und dabei die Ellenbogen heben als ersticke man am Gefühl; “faire les yeux” heißt: die Augen zum Himmel richten, als ob man ohnmächtig werde; “faire des brioches” (diese Metapher hat ihm wohl besonders gefallen) heißt: einen Lauf oder einen Ton nicht treffen. Seine Aufmerksamkeit auf die Sprache war von peinlicher Genauigkeit, wie es die Kunst des Kochs sein muß.

Man muß jedoch über diese zufälligen Interessebekundungen hinausgehen. B.-S. ist der Sprache – wie der Nahrung – erotisch verbunden: Er begehrt die Worte in ihrer Materialität. Verdanken wir ihm nicht diese erstaunliche Erfindung, mittels sonderbar gelehrter Wörter die Bewegungen der Zunge, soweit sie am Eßvorgang beteiligt ist, klassifiziert zu haben? Da ist unter anderem die *Spikation* (wenn die Zunge die Form einer Ähre annimmt) und die *Verrition* (die Zunge in ihrer Kehre). Zweifacher Genuß? B.-S. wird zum Sprachwissenschaftler, er verfährt mit der Nahrung, wie es ein Phonetiker mit der Lautlichkeit tun würde (und später tun wird), und praktiziert diesen gelehrten Diskurs in einem radikal – um nicht zu sagen schamlos – neologischen Stil. Den Neologismus (oder das sehr seltene Wort) gibt es bei B.-S. überall; er verwendet beide zügellos, und jedes dieser unerwarteten Worte (*irrorateur, garrulité, esculent, gulturation, soporeux, comessation* etc.) ist die Spur einer tiefgehenden Lust, die auf ein Sprachbegehren hindeutet: B.-S. begehrt das Wort wie er Trüffel, Thunfischomelett oder Fischragout in Weinsauce begehrt; wie jeder Spracherneuerer hat er einen fetischistischen Bezug zum Einzelwort, das sich durch seine Sonderbarkeit auszeichnet. Und da diese fetischisierten Worte in einer sehr klaren Syntax eingegliedert blei-

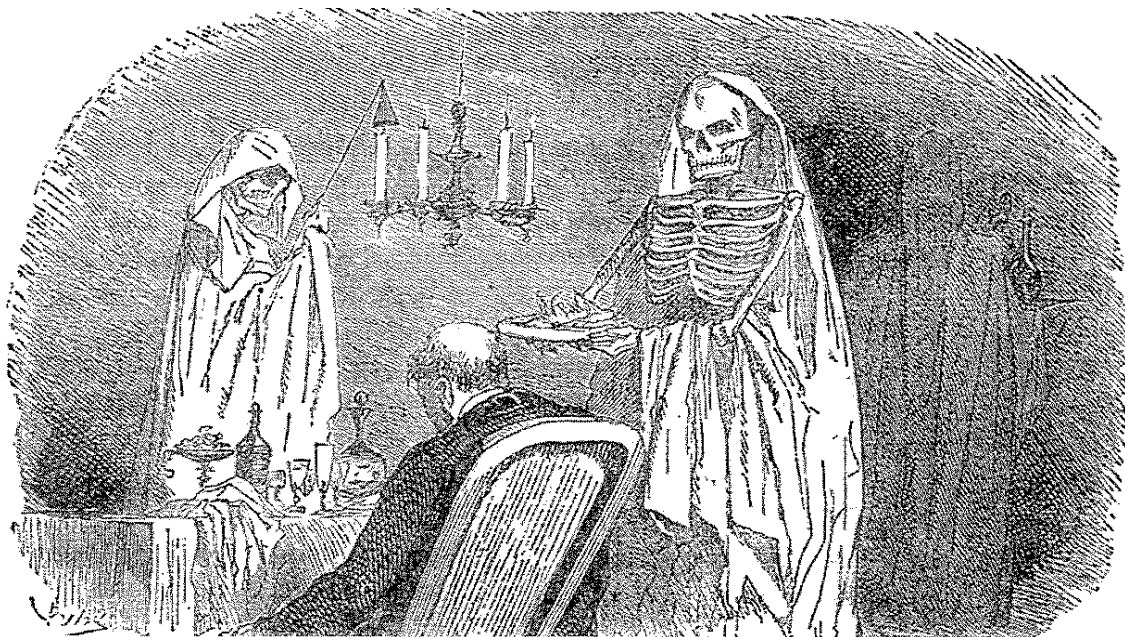
ben, die die neologische Lust wieder in den Rahmen der klassischen Kunst stellt – ihr Zwänge und Verfahrensregeln auferlegt – kann man sagen, daß B.-S.s Sprache im wörtlichen Sinne *feinschmeckend* ist, nämlich bezüglich der Worte, die sie verwendet und der Speisen, auf die sie sich bezieht. Fusion oder Ambiguität: B.-S. nimmt selbst darauf Bezug, wenn er mit Sympathie jene Feinschmecker in Erinnerung ruft, deren Leidenschaft und Fähigkeiten man allein an der sinnlichen Art und Weise erkennt, mit der sie das Wort “bon” aussprechen.

Man weiß, mit welcher Beharrlichkeit die Moderne die Sexualität enthüllt hat, die im Akt des Sprechens sich verbirgt: Sprechen ist unter gewissen Auflagen oder mittels gewisser Alibis (wozu das der reinen “Kommunikation” gehört) ein erotischer Akt. Ein neues Konzept hat die Fortsetzung des Geschlechtlichen ins Sprachliche ermöglicht: die *Oralität*. B.-S. präsentiert hier, was sein Schwager Fourier eine *Transition* genannt hätte: die des Geschmacks; mündlich wie die Sprache, libidinös wie der Eros.

Tod

Und der Tod? Welche Präsenz hat er in der Rede eines Autors, dessen Thema und Stil ihn selbst als Vorbild des “bon vivant” schlechthin bestimmen? Man ahnt es schon, er erscheint auf eine ganz und gar nebensächliche Weise. Ausgehend von der Haushaltsregel, daß Zucker Nahrungsmittel haltbar macht und es erlaubt, diese in Konserven einzumachen, fragt sich B.-S., warum man Zucker nicht auch bei der Kunst des Einbalsamierens verwendet: der schöne Leichnam, eingelegt und kandiert! (Ein alberner Einfall, bei der man an Fourier denkt.)

(Während der Liebesgenuß in zahllosen Mythologien stets mit dem Tod verbunden wird, gilt für den Genuß der Nahrung nichts dergleichen; aus metaphysischer oder anthropologischer Sicht ist er ein matter Genuß.)



Fettleibigkeit

Diese Woche lockt eine Wochenzeitschrift ihre Leser mit der Neuigkeit, daß ein Arzt das Geheimnis des Abnehmens entdeckt habe. Die Annonce hätte auch B.-S. interessiert, der humorvoll von sich selbst schreibt, er habe eine Art Fettleibigkeit erreicht, “die sich nur auf den Bauch beschränkt” und bei Frauen nicht vorkommt. B.-S. nennt sie *Gastrophorie* und die davon Betroffenen die *Gastrophoren* (Sie sehen tatsächlich so aus, als trügen sie ihren Bauch vor sich her.): “Ich selbst gehöre auch zu ihnen”, sagt B.-S., “aber obwohl ich Träger eines recht stattlichen Bauches bin, sind meine Waden doch mager und lassen die Sehnen erkennen wie bei einem arabischen Pferd.”

Der große Erfolg dieses Themas in unserer Massenkultur ist bekannt: Nicht eine Woche vergeht, ohne daß in der Presse ein Artikel über Notwendigkeit und Mittel des Abnehmens erscheint. Dieser Schlankeitswahn läßt sich ganz ohne Zweifel Stufe um Stufe bis ans Ende des achtzehnten Jahrhunderts zurückverfolgen; unter dem Einfluß Rousseaus und der Schweizer Ärzte Tronchin und Tissot entsteht eine neue Idee von der Hygiene: Ihr Prinzip ist das der *Reduktion* (und nicht der *Völle*); Abstinenz ersetzt den verbreiteten Aderlaß; die ideale Nahrung wird aus Milch, Obst und frischem Wasser zubereitet. Wenn B.-S. ein Kapitel seines Buches der Fettleibigkeit widmet sowie den Mitteln, diese zu bekämpfen, paßt er sich der Ausrichtung dieser mythologischen Geschichte an, deren Wichtigkeit wir zu erahnen beginnen. Indessen kann B.-S. als Gastronom nicht die naturistische Seite dieses Mythos hervorheben: Wie könnte er zugleich das landwirtschaftlich Natürliche (Milch und Obst) und eine kulinarische Kunst verteidigen, die getrüffelte Wachteln mit Ochsenmark und Pyramiden aus Baisers à la Vanille und à la Rose hervorbringt? Die philosophische Rechtfertigung – ihrem Ursprung nach rousseauistisch – tritt zugunsten eines im eigentlichen Sinn ästhetischen Arguments zurück: Gewiß ist man noch nicht an einem historischen Punkt (dem unseren) angelangt, wo *es sich von selbst versteht*, daß schlank zu sein schöner ist als fett (Geschichte und Ethnologie attestieren die Relativität einer solchen Aussage); die Ästhetik des Körpers, wie sie B.-S. skizziert, ist nicht in direktem Sinn erotisch; sie ist vielmehr malerisch: Hauptfolge der Fettleibigkeit ist, daß sie “Hohlräume füllt, die die Natur dazu bestimmt hatte, Schatten zu werfen”, und daß sie “reizvolle Gesichter beinahe unscheinbar macht”; das Idealbild des Körpers ist wie eine Genrezeichnung, seine Diätetik gewissermaßen wie die bildende Kunst.

Welche Vorstellung hat B.-S. von der Schlankeitskur? Fast dieselbe wie wir. Er kennt im wesentlichen die Unterschiede im Kaloriengehalt der Nahrungsmittel; er weiß, daß Fisch, daß vor allem Muscheln und Austern kalorienarm und daß stärkehaltige Speisen reich an Kalorien sind; er rät von Suppe, süßer Pâtisserie und Bier ab; er empfiehlt grünes Gemüse, Kalbfleisch, Geflügel (aber tatsächlich auch Schokolade!); er rät, sich regelmäßig zu wiegen, wenig zu essen, wenig zu schlafen, sich viel zu bewegen, und er korrigiert beiläufig das eine oder andere Vorurteil (wie jenes, welches den Tod eines jungen Mädchens herbeiführte, das geglaubt hatte, dünner zu werden, indem es viel Essig trank); hinzuzufügen bleibt all diesem ein Schlankeitsgürtel und der Gebrauch der Chinarinde.

Die Beteiligung B.-S.s am heute so mächtigen Schlankeitsmythos ist nicht bedeutungslos; er hat eine sehr moderne Synthese von Diätetik und Gastronomie entworfen, indem er postulierte, daß man der Küche das Prestige einer komplizierten Kunst erhalten und sie doch zugleich aus einer funktionalen Perspektive betrachten könne; freilich ist diese Synthese etwas trügerisch, da die Schlankeitskur eine wirkliche Askese bleibt (und um diesen psychologischen Preis gelingt sie). In jedem Fall ist eine Literatur begründet worden: die der Kochbücher, die mit einer gewissen *Vernunft* dem Körper gegenüber geschrieben sind.

Osmazom

Man weiß, daß es ein Erfordernis der kulinarischen Technik im Mittelalter war, das Fleisch vor dem Braten zu kochen (weil es eine schlechte Qualität hatte). Diese Technik würde B.-S. widerstreben; zunächst, weil er – wenn man so will – eine hohe Meinung vom Fritieren hat, dessen Geheimnis – und thematische Bedeutung – darin liegt, daß es die dem Vorgang des Fritierens unterworfenene Nahrung (mit sehr starker Hitze) *überrascht*: Was wir an der Kruste eines Bratens mögen (es ist das “crispy” der Amerikaner), ist das in gewissem Sinne Überfallartige, dem die Substanz ausgeliefert wird; widerstreben würde B.-S. diese Technik schließlich und vor allem aber auch deshalb, weil er das Gekochte verschmählt (keineswegs aber die Bouillon): Tatsächlich verliert gekochtes Fleisch (nach Ansicht der zeitgenössischen Chemie) eine (aufgrund ihres Wohlgeschmacks) kostbare Substanz, die von Natur aus im roten (oder gebratenen) Fleisch enthalten ist. Diese Substanz ist das *Osmazom*.

Seiner Philosophie der Essenz gemäß schreibt B.-S. dem Osmazom eine Art spiritueller Macht zu; es ist das Absolute des Geschmacks selbst, der Alkoholgehalt des Fleisches, wenn man so will. Als ein universelles (dämonisches?) Prinzip nimmt es unterschiedliche, verlockende Erscheinungen an; in gebräuntem Zustand bildet es den Bratensaft, die goldbraune Kruste des Bratens käme nicht ohne Osmazom zustande, und es verleiht dem Wildbret seinen besonderen Geruch; vor allem aber entstammen ihm Bratensaft und Bouillon, direkte Formen der Quintessenz (Die Etymologie dieses Wortes verweist auf einen Zusammenhang mit “Geruch” und “Bouillon”).

Chemisch gesehen ist das Osmazom ein Prinzip des Fleisches; seine Symbolik aber entspricht dieser chemischen Bestimmung nicht; metonymisch steht das Osmazom all dem nahe, was gebraten, karamelisiert oder gegrillt wird: dem Kaffee zum Beispiel. Die Chemie von B.-S. (sie mag altmodisch sein) erlaubt es, die aktuelle Mode des Barbecue verständlich zu machen: Für die Praxis des Grillens gibt es – abgesehen von funktionalistischen Zwecken (es ist ein schnell zubereitetes Gericht) – auch eine philosophische Begründung: Das Grillen vereint in sich zwei mythische Prinzipien, das des Feuers und das des Rohen, transzendiert durch das *Gegrillte*, als Form und Figur des Lebenssafts.

Genuß

Über den Genuß schreibt B.-S.: “Vor einigen Monaten empfand ich im Schlaf ein ganz und gar außergewöhnliches Lustgefühl. Es bestand in einer Art köstlichen Erzitterns aller Teile meines Körpers, in einem gewissen reizvollen Kribbeln von den Fußspitzen bis zum Kopf, das bis ins Knochenmark drang. Ich vermeinte eine violette Flamme zu sehen, die meine Stirn umspielte.”

Diese lyrische Beschreibung macht die Ambiguität des Begriffs sehr deutlich: B.-S. beschreibt den gastronomischen Genuß gewöhnlich als verfeinertes, besonnenes Wohlempfinden, das dem Körper zwar eine Strahlkraft verleiht (den *Glanz*), ihn jedoch nie verfremdet: Weder Nahrung noch Wein haben die Macht einer Droge. Hier dagegen beruft er sich nun auf eine Art Grenze des Genusses; dieser ist kurz davor, in ein Lustgefühl umzuschlagen: Er verändert den im Zustand elektrischer Dispersion sich befindenden Körper. Zweifellos geht ein solcher Exzeß auf den Traum zurück; zugleich jedoch verweist er auf etwas sehr wichtiges: auf die Unermeßlichkeit des Genusses. Es würde folglich ausreichen, das *Unbekannte* des Genusses zu sozialisieren, um eine Utopie zu entwerfen (Man begegnet hier erneut Fourier.). Bei B.-S. heißt es: “Die Grenzen des Körpers sind bis jetzt weder bekannt noch festgelegt, und man weiß nicht, bis zu welchem Grad unser Körper noch beglückt werden kann.” Dies sind erstaunliche Worte eines Autors, dessen Gedankenwelt im allgemeinen epikureisch ist: Sie führen in diese Welt eine Art historische Unbegrenztheit der Empfindung ein, eine un-

glaubliche Plastizität des menschlichen Körpers, wie sie nur in randständigen Philosophien zu finden ist: Es ist das Postulat einer Art Mystizismus des Genusses.

Fragen

Das Objekt, auf das sich ein Zeichen bezieht, wird Referent genannt. Jedesmal, wenn ich von Nahrung spreche, bringe ich (linguistische) Zeichen hervor, die auf ein Nahrungsmittel oder die Eigenschaft eines Nahrungsmittels verweisen. Es ist ein banaler Vorgang, der dennoch vernachlässigte Implikationen in sich birgt, da das Objekt, auf das meine Aussage gerichtet ist, ein begehrenswertes ist. In der *Physiologie des Geschmacks* ist dies offensichtlich: Denn sobald B.-S. von einer Speise spricht, begehre ich das von ihm Benannte (besonders, wenn ich Appetit habe). Der gastronomische Wortlaut führt auf diese Weise – nicht zuletzt, weil das entfachte Verlangen augenscheinlich ein sehr grundlegendes ist – die Macht der Sprache in all ihrer Ambiguität vor Augen: Das Zeichen ruft die Vorstellung vom Genuß seines Referenten in demselben Moment hervor, in dem dessen Abwesenheit markiert wird (Man weiß, seitdem es Mallarmé für die Blume gesagt hat, “absente de tout bouquet”, daß dies für jedes Wort gilt.). Die Sprache ruft so wach, was sie zugleich ausschließt. Und infolgedessen verbinden sich mit der gastronomischen Sprechweise eine ganze Reihe von Fragen: Was heißt Repräsentieren, Figurieren, Projizieren, Sagen? Was heißt Begehren und was Begehren und Sprechen zur selben Zeit?

Die erste Stunde

Wie jeder Hedonist scheint B.-S. eine lebhaftere Erfahrung des Ennui zu kennen. Und wie immer impliziert dieser Ennui, der mit dem verbunden ist, was Philosophie und Psychoanalyse mit dem Begriff der *Wiederholung* bezeichnet haben, mittels Entgegensetzung (die der Bedeutungsopposition) den Reiz des Neuen. Alles, was erstmalig geschieht, ist von einem magischen Zauber umgeben; der erste Moment, das erste Mal, der erstmalige Verzehr einer Speise oder Vollzug eines Ritus. Kurz: Der *Anfang* verweist auf einen Zustand purer Lust, in welchem sich alle Bestimmungen des Glücks miteinander vermischen. Genauso ist es auch mit den Tafelfreuden: “Der Tisch”, sagt B.-S., “ist der einzige Ort, an dem man sich während der ersten Stunde nicht langweilt.” Mit dieser ersten Stunde ist das Auftischen neuer Speisen und die Entdeckung ihrer Besonderheiten gemeint oder der Elan der Konversation; um es mit einem Wort zu sagen, das B.-S. für den besonderen Geschmack eines guten Bratens verwendet: die *Überraschung*.

Der Traum

Der Appetit hat etwas vom Traum, da er zugleich Gedächtnis und Halluzination ist, wobei man vielleicht gerade aus diesem Grunde sagen müßte, daß er einem Phantasma gleicht. Stelle ich mir, wenn ich Appetit auf eine Speise habe, nicht zugleich vor, diese zu essen? Und liegen in dieser vorausseilenden Vorstellung nicht all die Erinnerungen an einen früheren Genuß? Als Subjekt konstituiere ich mich so durch ein zukünftiges Schauspiel, dessen einziger Darsteller ich selbst bin.

B.-S. hat über den Traum nachgedacht. Dieser sei ein “Leben für sich”, heißt es bei ihm, “eine Art Fortsetzungsroman”. Er hat dabei das Paradox des Traumes – der ohne Realität einer Sinnlichkeit dennoch Lustempfinden sein kann – sehr wohl erfaßt: denn im Traum ist weder Geruch noch Geschmack. Träume sind Erinnerungen oder Kombinationen von Erinnerungen: “Träume sind nichts anderes als das Gedächtnis der Sinne.” So wie eine Sprache, die allein durch bestimmte, ausgewählte Zeichen Gestalt annimmt – isolierte Reste einer anderen Spra-

che –, ist der Traum eine zerstörte Erzählung, eine Ruine des Gedächtnisses. B.-S. vergleicht ihn mit der Reminiszenz an eine Melodie, von der man nur wenige Töne spielt, ohne daß sich eine Harmonie bildet. Das Diskontinuum des Traumes ist der Glasur des Schlafs entgegengesetzt, und genau diese Entgegensetzung spiegelt sich in der Anordnung der Nahrungsmittel wieder. Einige haben eine einschläfernde Wirkung: Milch, Geflügel, Kopfsalat, Orangenblüten, Renetten (wenn man sie vor dem Schlafen ißt); andere regen Träume an: dunkles Fleisch, Hasenbraten, Spargel, Sellerie, Trüffeln oder Vanille; alles starke, parfümierte oder aphrodisierende Nahrungsmittel. B.-S. macht aus dem Traum einen energischen, man könnte fast sagen einen virilen Zustand.



Wissenschaft

“Der Durst”, sagt B.-S., “ist das innere Gefühl des Trinkbedürfnisses”. Man hätte es sich denken können. Zweifellos kann das Interesse solcher Sätze nicht in ihrem Informationswert liegen (hier ist es deutlich gar keiner). B.-S. versucht sich mit Tautologien dieser Art offensichtlich in der Wissenschaft oder zumindest im wissenschaftlichen Diskurs. Er macht Aussagen, die ohne Überraschung sind, keinen anderen Wert haben als den, Musterbild eines wissenschaftlichen Lehrsatzes zu sein (Definition, Postulat, Axiom, Gleichung): Gibt es eine strengere Wissenschaft als jene, die Gleiches mit Gleichem definiert? Hier ist kein Fehlerrisiko vorhanden und B.-S. gegen jene böse Macht gefeit, die die Wissenschaft ruiniert: das Paradox. Seine Kühnheit hat Stil. Er gebraucht einen gelehrten Tonfall, um von dem Sinn zu sprechen – es ist der Geschmack –, den man (weil auf eine geistlose Weise sinnlich) für oberflächlich hält.

Die Wissenschaft ist das große Über-Ich der *Physiologie*. Man sagt, das Buch sei von einem amtlich anerkannten Biologen redigiert worden, und B.-S. spickt seine Rede mit wissenschaftlicher Förmlichkeit. Er glaubt, den Nahrungsgenuß auf diese Weise experimentellen Meßwerten unterstellen zu können: “Jedesmal wenn eine Speise von erlesenem und wohlbekanntem Geschmack serviert wird, beobachte man aufmerksam die Gäste und erachte all jene als ihrer unwürdig, auf deren Gesichtern sich nicht die geringste Verzückung zeigt.” In seinen “gastronomischen Versuchsanordnungen” berücksichtigt B.-S. zwei sehr ernstzunehmende und moderne Momente: das der Gesellschaftlichkeit und das der Sprache. Die Speisen, die B.-S.

seinen Probanden im Experiment präsentiert, variieren je nach sozialer Klasse (je nach Einkommen) der geprüften Person: Kalbskeule und Eierschaum, wenn es sich um einen bescheidenen, Ochsenfilet und Steinbutt naturel, wenn es sich um einen wohlhabenden Haushalt handelt, getrüffelte Wachteln mit Ochsenmark und Baisers à la Rose in einem reichen Hause, etc. – Der Geschmack, dies gibt B.-S. zu verstehen, wird von der Kultur, das heißt von der sozialen Klasse, reguliert. Um nun – die Methode mag überraschen – den Geschmacksgenuß des einzelnen *ablesen* zu können (denn dies ist Ziel des Experiments), empfiehlt B.-S. allerdings nicht, die (wahrscheinlich allgemein verbindliche) Mimik zu befragen, sondern die *Sprache* als soziale Realität par excellence: Je nach sozialer Klasse des Sprechers fallen die Zustimmungsbekundungen anders aus. Bei Schnee-Eiern wird der Arme “Donnerwetter” sagen, während die Fettammern auf provenzalische Art dem Reichen ein “Mein Herr, was für ein großartiger Mann ist doch ihr Koch!” entlocken werden.

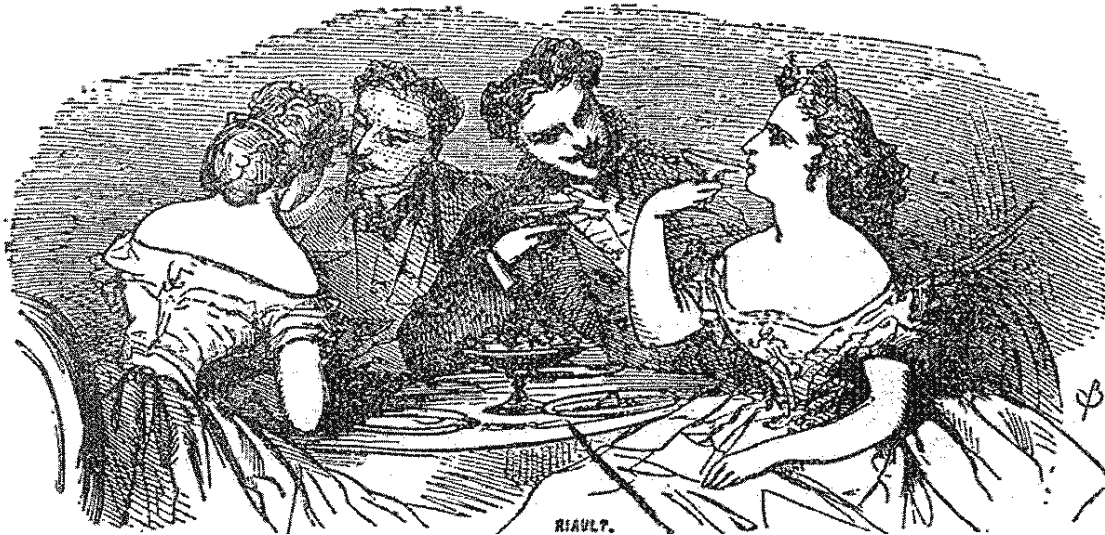
Scherze dieser Art – sie vermischen sich mit wahrer Intuition – sagen sehr viel über die zugleich ernsthafte und ironische Haltung B.-S.s gegenüber der Wissenschaft aus. Sein Vorhaben, eine Wissenschaft des Geschmacks zu begründen, den kulinarischen Genuß vom Vorurteil seiner Oberflächlichkeit zu befreien, lag ihm sicher am Herzen. Er vollbringt es aber mit Emphase, das heißt mit Ironie; und dies sieht einem Schriftsteller ähnlich, der um all die Wahrheiten, die er vorbringt, Klammern setzen würde, nicht aus wissenschaftlicher Vorsicht, vielmehr aus bloßer Angst, naiv zu erscheinen (woran man sehen kann, daß Ironie immer auch Schüchternheit ist).

Geschlecht

Man sagt, es gebe fünf Sinne. Bereits in der Einleitung seines Buches postuliert B.-S. allerdings einen sechsten Sinn: Den *Zeugungstrieb* oder die körperliche Liebe. Dieser beschränkt sich nicht auf den Tastsinn, sondern impliziert einen umfassenden Apparat der Empfindungen. “Geben wir dem Zeugungstrieb den *sinnlichen* Platz, der ihm nicht verweigert werden kann und überlassen wir unseren Nachkommen die Aufgabe, ihm seinen wahren Rang zuzuweisen”, sagt B.-S. (Man weiß, daß wir als seine Nachfahren dieser Aufgabe durchaus Genüge geleistet haben.). Es ist offensichtlich die Absicht von B.-S., eine Art metonymischen Austausch zwischen der ursprünglichsten aller Lüste (auch wenn er diese der Zensur unterstellt) und jenem Sinn zu suggerieren, den er verteidigt und illustriert: dem Geschmack; umgekehrt aber, vom Standpunkt der Sinnlichkeit aus, verleiht er dem Geschmack zusätzliche Bedeutung, indem er ihm die erotische Lust zum Verbündeten macht. B.-S. insistiert also, wo er nur kann, auf der aphrodisierenden Wirkung verschiedener Nahrungsmittel: derjenigen der Trüffeln zum Beispiel oder des Fisches, wobei er sich (in einer ironischen, antiklerikalen Nebenbemerkung) darüber wundert, daß gerade die der Keuschheit verpflichteten Mönche sich während des Fastens von Fisch ernähren. Trotz allem: Er kann sich anstellen, wie er will, es gibt nur wenige Analogien zwischen Wollust und Gastronomie. Beide Gelüste unterscheidet ein wesentliches Moment: nämlich der Orgasmus, und das heißt der Rhythmus von Erregung und Entspannung. Die Tafelfreuden umfassen weder Verzückung, noch Erregtheit oder Ekstase – auch keine Aggressionen; der Genuß, wenn er sich einstellt, kennt keinen Paroxysmus: keinerlei ansteigende Lust, keinerlei Höhepunkt, keinerlei Krise; nichts als Dauer; fast könnte man sagen, das einzig kritische Element der gastronomischen Freuden sei die Erwartung; sobald Befriedigung sich einstellt, tritt der Körper in den belanglosen Zustand der Satttheit ein (selbst wenn diese Befriedigung sich den Anschein zerknirschten Genusses gibt).

Gemeinschaftlichkeit

Die Ethnologie könnte ohne Mühe zeigen, daß es sich bei der Nahrungsaufnahme an allen Orten und zu jeder Zeit um einen sozialen Akt handelt. Man ißt zu mehreren, lautet das universelle Gesetz. Diese Gemeinschaftlichkeit bei der Ernährung kann verschiedene Formen annehmen, verschiedene Umstände und Ausprägungen haben, je nach Gesellschaft und Epoche. Für B.-S. ist die gastronomische Zusammenkunft ihrem Wesen nach mondän, ihre rituelle Bedeutung liegt in der Konversation. In gewisser Weise bezeichnet der Tisch den geometrischen Ort aller Themen der Unterhaltung; es ist, als wenn der Nahrungsgenuß sie neu belebte, sie wiedererweckte; so wird die Feier der Speise durch einen neuen Modus der Vereinigung (und der Partizipation) laisiert: durch die *Tischgemeinschaft*. Zusammen mit dem Verzehr feiner Kost führt diese Gemeinschaft zu dem, was Fourier (B.-S. steht ihm in vielem sehr nahe) einen "plaisir composé" genannt hat. Der wachsame Hedonismus der beiden Schwäger gab ihnen die Idee ein, Genuß müsse *überdeterminiert* sein, mehrere gleichzeitige Ursachen haben, wobei sich nicht ausmachen läßt, welche von ihnen die dominierende ist. Denn der "plaisir composé" ist nicht eine bloße Bilanz der Erregungen: Er stellt vielmehr einen vielschichtigen Raum dar, in welchem das Subjekt nicht mehr weiß, woher es kommt und was es anderes will als genießen. Die für die Ethik von B.-S. so wichtige Tischgemeinschaft ist demnach nicht nur vom soziologischen Standpunkt aus zu betrachten. Von ihr geht zugleich der Appell aus (und dies haben die Humanwissenschaften bis dahin selten getan), Kommunikation als Genuß und nicht als bloße Funktion zu begreifen.



Soziale Klassen

Wir haben gesehen, daß B.-S. bei dem Spiel (oder Experiment) seiner gastronomischen Versuchsanordnungen die Unterschiede des Geschmacks mit denen des Einkommens verknüpft. Originell ist daran nicht, daß er verschiedene Einkommensklassen in Anschlag bringt (Mittelstand, Wohlstand, Reichtum), sondern die Beobachtung, daß der Geschmack selbst (und das heißt die Kultur) sozialisiert wird: Wenn es eine Affinität zwischen Eierschaum und einem bescheidenen Einkommen gibt, so besteht diese nicht allein darin, daß das Gericht nur wenig kostet. Sie besteht – so scheint es – auch aufgrund einer sozialen Herausbildung des Geschmacks, dessen Werte nicht im luftleeren Raum etabliert werden, sondern aus einem be-

stimmten Umfeld heraus erwachsen. B.-S. sozialisiert die Nahrung also immer vor dem Hintergrund der Kultur und nicht vor dem des Bedürfnisses. Auch wenn er vom Einkommen zu den Berufsklassen übergeht (zu dem, was wir "Stand" oder "Stellung" nennen) und dabei vor allem Finanziers, Ärzte, Literaten und Betrüder als die großen Feinschmecker der Gesellschaft ermittelt, ist das, worüber er nachdenkt, eine Art Querschnitt der Gewohnheiten: eine Sozialpsychologie. In seinen Augen ist der Geschmack vorzugsweise entweder an den Positivismus der jeweiligen Profession gebunden (Finanziers, Ärzte) oder an ein besonderes Talent, den Genuß zu verdrängen, zu sublimieren oder auf eine intime Weise zu verhandeln (Literaten, Betrüder).

In dieser Soziologie des Essens – so zurückhaltend sie sein mag – ist das Soziale als solches dennoch präsent: genau dort nämlich, wo die Rede es verschweigt. Gerade mit dem, was er nicht sagt (mit dem, was er verschleierte) hebt B.-S. die soziale Situation in aller Deutlichkeit hervor. Was er schonungslos verdrängt, ist vor allem die Nahrung des Volks. Woraus bestand diese Nahrung hauptsächlich? Aus Brot und auf dem Land aus Brei (Wobei die Köchin hier Getreide verwendete, das sie selbst mit dem Hirsestampfer zerkleinerte, um sich auf diese Weise dem Monopol der Mühlen und der öffentlichen Öfen zu entziehen.); kaum Zucker, dafür Honig. Grundnahrung der Armen war die Kartoffel; man verkaufte sie püriert auf der Straße (Wie man es heute noch in Marokko sieht.); in der gleichen Weise wie auch Eßkastanien. Die Kartoffel, lange durch Leute "von gewissem Rang" verschmäht – sie überließen sie als Speise lieber "den Tieren oder den Armen" – verdankt ihren sozialen Aufstieg Parmentier, einem Apotheker der Armee, der sich vor allem dafür einsetzte, daß man beim Brotbacken Mehl durch Stärke ersetzte. Zur Zeit B.-S.s ist die Kartoffel – obwohl ihre Ehrenrettung schon begonnen hat – noch immer mit jenem Mißkredit behaftet, der sich mit "Brei" jeder Art verbindet. Man werfe nur einen Blick auf die zeitgenössischen Menüs: Es sind alles geteilte, reine Speisen: Das *Gebundene* findet man nur bei Saucen.



Topik

B.-S. hat begriffen, daß Nahrung als Redegegenstand eine Art Raster war (eine *Topik* hätte es in der antiken Rhetorik geheißen), das mit Erfolg all jene Wissenschaften zu durchlaufen erlaubte, die wir heute Sozial- oder Humanwissenschaften nennen. Sein Buch zielt auf eine En-

zyklopädie, auch wenn sich darin nur deren Gestus andeutet. Anders gesagt: Die Rede darf das Thema der Nahrung in vielerlei Hinsicht berühren, denn letztlich ist sie ein allumfassendes soziales Faktum, um das herum sich die verschiedensten Metasprachen ansiedeln: die der Physiologie, der Chemie, Geographie, Geschichte, Ökonomie, Soziologie und der Politik (man würde heute das Symbolische hinzufügen). Für diesen Enzyklopädismus – diesen “Humanismus” – fordert B.-S. den Begriff *Gastronomie* ein: “Die Gastronomie ist die systematische Kenntnis all dessen, was mit dem sich ernährenden Menschen in Beziehung steht.” Diese wissenschaftliche Grundlegung entspricht genau dem, was B.-S. zu Lebzeiten verkörperte; er war seinem Wesen nach ein polymorphes Subjekt: Jurist, Diplomat, Musiker und Mann von Welt, der Ausland wie Provinz gut kannte. Die Nahrung war für ihn keine Manie, sondern eine Art diskursiver Universaloperator.

Vielleicht sollte man abschließend über einige Daten nachdenken. B.-S. hat von 1755 bis 1826 gelebt. Er war damit (beispielsweise) fast genau ein Zeitgenosse Goethes (1749-1832). Goethe und Brillat-Savarin: Zusammen geben diese beiden Namen ein Rätsel auf. Zwar war Werther nicht abgeneigt, sich in seinem Refugium Wahlheim Erbsen in Butter zu dünsten; aber wäre es denkbar gewesen, daß er sich für die aphrodisierende Wirkung von Trüffeln oder für das Aufleuchten jener Erregung interessierte, das die Gesichter der schönen Feinschmeckerinnen überflog? Genau hier beginnen zwei Reisen des neunzehnten Jahrhunderts, die positivistische und die romantische (und vielleicht die *eine* aufgrund der *anderen*). Um 1825, um das Jahr also, in dem die *Physiologie des Geschmacks* erscheint, wird ein zweifaches Postulat der Geschichte – zumindest aber der Ideologie – errichtet, wovon befreit zu sein wir nicht sicher sein können: Auf der einen Seite ist es eine Art Rehabilitation irdischer Freude, ein Sensualismus, der sich mit dem Fortschrittsdenken der Geschichte verbindet; und auf der anderen eine großartige Explosion des Lebensschmerzes, die im Zusammenhang mit einer ganz neuen Kultur des Symbols steht. Die Menschheit des Abendlandes begründet so ein zweifaches Verzeichnis ihrer Errungenschaften: einerseits das der chemischen Erfindungen (die den Aufschwung der Industrie und soziale Transformation gewährleisten) und andererseits das eines sehr großen symbolischen Abenteuers: Denn ist 1825 – das Jahr B.-S.s – nicht auch jenes Jahr, in welchem Schubert sein Quartett *Der Tod und das Mädchen* komponiert? Was uns B.-S., der das Nebeneinander der verschiedenen Lustempfindungen lehrt, zugleich vor Augen führt – indirekt, wie es sich für einen wirklichen Zeitgenossen gehört – ist die noch unterschätzte Bedeutung der Kulturen und der *komponierten Geschichten*.

(Aus dem Französischen von Julia Encke)

Roland Barthes (1915-1980) war seit 1962 Direktor der Pariser École des Hautes Études und lehrte ab 1977 am Collège de France. Als führender Theoretiker der Semiotik war er zugleich einer der wichtigsten Vertreter des Strukturalismus.

Die Illustrationen stammen von dem französischen Zeichner und Karikaturisten Bertrall, eigentlich Charles Albert Vicomte d'Arnoux (1820-1883). Sie wurden der im Jahr 1864 bei Furne et Cie erschienenen Ausgabe “Physiologie du Goût” entnommen.

Programm des 3. Symposiums

23. bis 26. März, Akademie der Wissenschaften, Karlsstraße 4, Heidelberg
Anmeldung bei der Dr. Rainer Wild-Stiftung, In der Aue 4, 69118 Heidelberg

Dienstag, 23. März 1999

ERÖFFNUNG

16.30 – 17.00 Uhr

Begrüßung der Teilnehmer und Eröffnung der Tagung

Rainer Wild, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg
Alois Wierlacher, IIK Bayreuth

17.00 – 17.45 Uhr

Essen und Lebensqualität

Gerhard Neumann, Universität München

17.45 – 18.30 Uhr

Functional Food – Neue Lebensmittel für höhere Lebensqualität

Andrea Pfeifer, Nestlé Forschungszentrum Lausanne

19.00 – 19.30 Uhr

Ausstellung Eßkultur und Lebensqualität

Einführung und Rundgang: Wolfgang-Otto Bauer,
Design-Sammlung-Bauer DSB, Stuttgart

Mittwoch, 24. März 1999

DIFFERENZ DER GESICHTSPUNKTE, TEIL I

Leitung: Alois Wierlacher

09.00 – 09.45 Uhr

Ernährungskonzepte und Lebensqualität in naturwissenschaftlicher Sicht

Claus Leitzmann, Universität Gießen

09.45 – 10.30 Uhr

Ernährungskonzepte und Lebensqualität in kulturwissenschaftlicher Sicht

Dietrich von Engelhardt, Universität Lübeck

11.00 – 11.45 Uhr

Die Kategorie Gesundheit in Naturwissenschaft und Medizin

Heinrich Schipperges, Universität Heidelberg

DIFFERENZ DER GESICHTSPUNKTE, TEIL II

Leitung: Jakob Tanner

14.30 – 15.15 Uhr

Naturwissenschaftliche Forschungsziele einer Bundesforschungsanstalt für Fleischforschung

Karl-Otto Honikel, Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach

15.15 – 16.00 Uhr

Fleischkonsum in kulturwissenschaftlicher Sicht

Thomas Macho, Humboldt- Universität, Berlin

16.30 – 17.15 Uhr

Lebensmittelmarketing in natur- und kulturwissenschaftlicher Sicht. Unterschiede und Gemeinsamkeiten

Klaus Ragotzky, Union Deutsche Lebensmittelwerke GmbH, Hamburg

Donnerstag, 25.März 1999**PLURALISIERUNG UND INTERGRATION:
KULTURPOLITISCHE DIMENSIONEN, TEIL I**

Leitung: Albert Wirz

09.00 – 09.45 Uhr**Anthropologische Dimensionen des Gesprächs
zwischen Natur- und Kulturwissenschaftlichen**
Wolfgang Eßbach, Universität Freiburg**09.45 – 10.30 Uhr****Essen und Lebensqualität. Physiologische und
kulturelle Aspekte**
Konrad Mengel, Universität Gießen**11.00 – 11.45 Uhr****Zur Sozio-Psychosomatik des Essens**
Gisela Gniech, Universität Bremen**11.45 – 12.30 Uhr****Nahrungsmittel-Design: Das Konzept der
Lebensmitteltechnologie**
Benno Kunz, Universität Bonn**PLURALISIERUNG UND INTERGRATION:
KULTURPOLITISCHE DIMENSIONEN, TEIL II**

Leitung: Claus Leitzmann

14.30 – 15.15 Uhr**Der Naturwissenschaftler als Kulturwissen-
schaftler: Das Beispiel Werner Kollaths**
Uwe Spiekermann, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidel-
berg**15.15 – 16.00 Uhr****Essen und das Reden vom Essen als Formen
szialer Gewalt**
Albert Wirz, Humboldt- Universität, Berlin**16.30 – 17.15 Uhr****Die Unterschiedlichkeit natur- und kultur-
wissenschaftlicher Redeweisen als Hindernis
und Chance der Wissenschaftskommunikation**
Alois Wierlacher, Universität Bayreuth**20.30 – 21.00 Uhr****Diavortrag: Historische Speisekultur und deren
gesundheitliche Folgen**
Hans Ottmeyer, Staatliche Museen Kassel**Freitag, 26.März 1999****ERNÄHRUNG UND LEBENSQUALITÄT IM
SPANNUNGSFELD ZWISCHEN NATUR-
UND KULTURWISSENSCHAFTEN**

Leitung: Karl-Otto Honikel

09.00 – 09.45 Uhr**Toxizität von Nahrung: Kultur- und natur-
wissenschaftliche Konzepte von Gift und
Genuß**

Jakob Tanner, Universität Zürich

09.45 – 10.30 Uhr**Nahrungsproduktion und Nahrungskonsump-
tion:
Das Beispiel der Droge im 19. Jahrhundert**
Friedrich A. Kittler, Humboldt- Universität, Berlin**10.30 – 11.15 Uhr****Ernährung und Körperbild in Kunst und
Theater**
Gabriela Brandstetter, Universität Basel**12.15 – 13.45 Uhr****Rundgespräch: Eine interdisziplinäre
Wissenschaft vom Essen – Aufgaben und
Stellenwert für Forschung und Öffentlichkeit**Gesprächsleitung: Susanne Irmen, Südwestrund-
funk, Heidelberg/MannheimTeilnehmer: Karl-Otto Honikel, Kulmbach
Claus Leitzmann, Gießen
Gerhard Neumann, München
Alois Wierlacher, Bayreuth

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Alois Wierlacher

Wer sich am Ende des zwanzigsten Jahrhunderts dem Kulturphänomen Essen mit wissenschaftlichem Interesse zuwenden will, läuft Gefahr, durchs Sieb der über 3.000 wissenschaftlichen Fächer zu fallen: Es gibt keine wissenschaftliche Disziplin, die das Kulturphänomen und Kulturthema des Essens zu ihrer besonderen Aufgabe gemacht hätte. Entsprechend außergewöhnlich ist die Entstehungsgeschichte des Arbeitskreises: Er wurzelt nicht, wie man erwarten könnte, in der Medizin, in der Ernährungsforschung oder in der Lebensmittelchemie, sondern in den Erkenntnisinteressen der Interkulturellen Germanistik.¹

Im Prozeß der Konzeptualisierung dieses Faches wurde mir immer deutlicher, welche große und besondere Rolle kulturelle Essennormen sowohl im Aufbau individueller und kollektiver Identitäten als auch in kulturellen Fremderfahrungen spielen. Ich machte das Thema darum ungeachtet seiner damaligen Geringschätzung in den Geisteswissenschaften zu einem meiner besonderen Forschungsschwerpunkte, legte die erste große Untersuchung in der Wissenschaft über die Thematisierung des Essens in der Literatur vor² und betrieb die interdisziplinäre Erweiterung dieser Essenforschung zu einer interdisziplinären Kulturwissenschaft. Nach mehrjährigen Vorarbeiten gelang es, den Vorstand der Rosenthal AG und führende Wissenschaftler aus verschiedenen Disziplinen zur kooperativen Erkenntnisarbeit zu gewinnen und sie, gefördert zugleich von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG), zu einem Rundgespräch einzuladen: Fachvertreter der Sozialwissenschaft, Geschichte, Volkskunde, Ethnologie, Medizingeschichte, Theologie, Literaturwissenschaft, Linguistik; unter ihnen der Physiker und vormalige DFG-Präsident Heinz Maier-Leibnitz, der Ernährungshistoriker Hans Jürgen Teuteberg, der Medizinhistoriker Dietrich von Engelhardt und der Literaturwissenschaftler Gerhard Neumann. Das Rundgespräch fand vom 24.-26. Mai 1989 in Selb statt. Die Thematik umfaßte die Problembereiche "Anthropologie des Essens", "Vom gegenwärtigen Diskurs über das Essen" und "Bedeutung und Funktion des Essens und des Redens von ihm in der interkulturellen Verständigung"³. Die Ergebnisse sind in dem Band "Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder" veröffentlicht.⁴

Im Lauf der dreitägigen Forschungsgespräche war man zu dem Arbeitsergebnis gekommen, "daß eine Kulturwissenschaft des Essens in der Zusammenarbeit zwischen Natur- und Kulturwissenschaften scheinbare Selbstverständlichkeiten der eigenen Eßkultur in Selbstverständnis, in Verständnis wesentlicher Komponenten der eigenen kulturellen Identität überführen muß und schließlich durch eine vergleichende Analyse der Eßgewohnheiten in fremden Kulturen

¹ Vgl. WIERLACHER, Alois (Hg.): Das Fremde und das Eigene. Prolegomena zu einer interkulturellen Germanistik, München 1985; WIERLACHER, Alois/STÖTZEL, Georg (Hg.): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution, München 1996.

² WIERLACHER, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987.

³ Vgl. EHLERT, Trude: Ein neuer Forschungsschwerpunkt: Kulturwissenschaft des Essens. Symposium zum "Kulturthema Essen" in Selb vom 24.-26.5. 1989, Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 15, 1989, 464-468, hier 468.

⁴ Vgl. WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993 (Kulturthema Essen, Bd. 1).

auch zu deren Verständnis beitragen kann”⁵. Mit dieser Formulierung wurde zugleich die Richtung angezeigt, in der eine interdisziplinäre Kulturforschung des Essens entwickelt werden sollte. Am 1990 neu gegründeten “Institut für internationale Kommunikation und auswärtige Kulturarbeit (IK Bayreuth) richtete ich einen Forschungsschwerpunkt zur Kulturforschung des Essens ein, suchte die Zusammenarbeit mit dem renommierten “Gewürzwerk” Raps in Kulmbach und gewann dessen Interesse an der gemeinsamen Veranstaltung eines zweiten internationalen Kongresses zur Kulturforschung des Essens. Die inhaltliche Konzeption und Durchführung dieser Tagung besorgte aufgrund vorgängiger Absprachen Hans Jürgen Teuteberg; die Adalbert Raps-Stiftung übernahm die Gesamtkosten der Tagung einschließlich des Druckkostenzuschusses für den Tagungsband.⁶

Interdisziplinarität ist ein herzustellender und voraussetzungsvoller Zustand, der sich nur im Prozeß, d. h. in der “Identifikation vergleichbarer Fragestellungen, Begrifflichkeiten und Forschungsergebnisse im Kontext unterschiedlicher disziplinärer Grundannahmen und Methoden”⁷ vollzieht. Im Rahmen des zweiten Symposiums wurde darum am 23. März 1994 im Hause Raps der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens ins Leben gerufen und zugleich ein Mitteilungsheft gegründet;⁸ der Arbeitskreis wurde im erwähnten Bayreuther Institut institutionalisiert, das die Raps-Stiftung gleichfalls mehrere Jahre hindurch förderte.

Die Mitglieder des Arbeitskreises werden kooptiert; gegenwärtig wirken in ihm mehr als 40 männliche und weibliche Experten aus Wissenschaft und Praxis, Wirtschaft und Öffentlichkeit mit. Sein Leitziel ist, “im Fadenkreuz von Wissenschaft und Wirtschaft und in der Zusammenarbeit verschiedener Disziplinen die kulturelle und soziokommunikative Bedeutung des Essens und des Redens von ihm in der Lebenspraxis europäischer und außereuropäischer Kulturen zum Gegenstand wissenschaftlicher Forschung zu machen und Vorschläge zur praktischen Umsetzung dieser Forschung zu erarbeiten”⁹.

Diese Vision einer multidisziplinären und gegenwartsbezogenen Erforschung des Kulturphänomens Essens hat von Beginn an die Aufmerksamkeit auch der Dr. Rainer Wild-Stiftung auf sich gezogen, die Gründungsmitglied des Arbeitskreises war. Das ganzheitliche, nichtsdestoweniger auf naturwissenschaftlichem Denken aufbauende Konzept der Stiftung verbindet sich zwanglos und harmonisch mit dem erwähnten Vorhaben, kulturwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Fragestellungen im interdisziplinären Erkenntnisprozeß miteinander in Kontakt zu bringen. Als unsere oberfränkischen Partner, die Rosenthal AG und die Hutschenreuther AG, ihr Engagement reduzieren mußten und der Raps-Stiftung eine weitere Förderung des Instituts (IK Bayreuth) von der Stiftungsaufsicht mit der Begründung untersagt wurde, daß ihre Satzung die Aktivität nicht decke, bot sich die sachlich naheliegende Kooperation geradezu an. Ende 1996 wurde sie vertraglich zwischen Prof. Dr. Rainer Wild und mir als Vorsitzendem des Instituts vereinbart und der Arbeitskreis auf zwei institutionelle Fundamente gestellt. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung übernahm die Arbeit der Geschäftsstelle des Arbeitskreises; Mitte 1997 erschien das erste Mitteilungsheft unter Federführung des Redaktionsteams der Dr. Rainer Wild-Stiftung.

⁵ EHLERT, Trude, a.a.O., 468.

⁶ Vgl. TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997 (Kulturthema Essen, Bd. 2).

⁷ KAUFMANN, Franz-Xaver: Interdisziplinäre Wissenschaftspraxis. Erfahrungen und Kriterien, in: KOCKA, Jürgen (Hg.): Interdisziplinarität. Praxis – Herausforderung – Ideologie, Frankfurt/M. 1987, 63-81, hier 70.

⁸ Vgl. WIEDENMANN, Ursula: Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen/NEUMANN, Gerhard/WIERLACHER, Alois (Hg.), a.a.O., 510-516.

⁹ WIERLACHER, Alois: Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Aufgaben und Ziele, Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen H. 1, 1995, 2-7, hier 2.

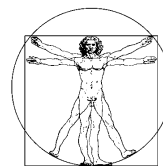
Der Arbeitskreis ist heute eine gemeinsame Einrichtung des IIK Bayreuth und der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Im Sinne dieser Gemeinsamkeit wurde Prof. Dr. Rainer Wild zum Kurator des Instituts berufen, nahm ich meinerseits die Einladung der Stiftung in ihr Kuratorium an. Mit der ehrenvollen Zuerkennung des Dr. Rainer Wild-Preises zeichnete die Stiftung im Frühjahr 1997 sowohl meine wissenschaftliche Arbeit als auch die Verdienste des von mir vertretenen wissenschaftlichen Arbeitskreises aus.

Aus Anlaß der Preisvergabe und auf der Grundlage der Vereinbarungen wurde am Tag nach der Preisverleihung die erste von der Stiftung finanzierte Mitgliederversammlung durchgeführt. Dort wurden die Programmentwürfe des dritten Symposiums diskutiert, das im März 1999 im Sinne der Ausgangszielsetzung des Arbeitskreises zum Thema "Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaften im Gespräch" in Heidelberg stattfinden wird.

Wir sind gemeinsam auf einem Weg, der beiden Partnern nutzt und der Wissenschaft Perspektiven eröffnet, die in der institutionalisierten Forschung vernachlässigt worden sind. Der Arbeitskreis nimmt verstärkt die bei seiner Gründung bereits intendierten naturwissenschaftlichen Problemstellungen in sein Arbeitsprogramm auf und erhält eine solide finanzielle Grundlage; die Dr. Rainer Wild-Stiftung gewinnt interessierte Mitglieder, die zum besseren Verständnis des Kulturphänomens und Kulturthemas Essen unter besonderer Berücksichtigung der Frage der Gesundheit beitragen wollen. Um das komplexe Wissen auch an ein breiteres Publikum zu vermitteln, engagieren sich die Partner beim Aufbau von Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen. So sind gute Voraussetzungen geschaffen, dem Kulturthema Essen auch im wissenschaftlichen und öffentlichen Diskurs wenigstens annähernd den Platz zu sichern, den es im Alltagsleben der Menschen immer schon eingenommen hat.

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung 1998

Seit Ende 1996 ist die Dr. Rainer Wild-Stiftung einer der beiden Träger des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens und beherbergt dessen Geschäftsstelle. Über die damit verbundenen Aufgaben hinaus zielt die Stiftung für gesunde Ernährung auf die Förderung und Bearbeitung eines ganzheitlichen Verständnisses von Ernährung. Physische, psychische und soziale Faktoren gehen darin gleichermaßen ein. Zur Umsetzung ihrer Ziele konzentriert sich die Stiftung auf 3 Kernbereiche: 1. die Überwindung der Trennung von Natur- und Kulturwissenschaft, 2. die Aus-, Fort- und Weiterbildung von Mittlerpersonen im Ernährungsbereich und 3. ausgewählte Einzelprojekte.



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Info

Für die Dr. Rainer Wild-Stiftung stand das Jahr 1998 im Zeichen vielfältiger Publikationen. Mit dem von Prof. Dr. V. Pudel (Göttingen) und Prof. Dr. M. J. Müller (Kiel) herausgegebenen Leitfaden Ernährungsmedizin wurde der erste Band der Schriftenreihe Gesunde "Ernährung" vorgelegt.¹ Bereits im Oktober folgte der von Dr. K. Bergmann verfaßte zweite Band, zur Frage: Industriell gefertigte Lebensmittel. Hoher Wert und schlechtes Image?² Ziel der Schriftenreihe ist die ganzheitliche Darstellung von Themen gesunder Ernährung.

Um Gesundheit, Ernährung und Lebensmittelqualität ging auch es beim 5. Heidelberger Ernährungsforum. In Zusammenarbeit mit der European Countries Biologists Association und unter der wissenschaftlichen Leitung von Prof. Dr. L. H. Grimme (Bremen) wurde in Vorträgen und Workshops auf biologische Definitionen der Leitbegriffe hingearbeitet.³

Die Arbeit der Stiftung war im vergangenen Jahr jedoch auch empirischer und didaktischer Art. So konnte zum einen das Thema Verbraucherverunsicherung weiter vertieft und in verschiedenen Organen diskutiert werden.⁴ So wurde zum anderen eine Befragung bei angehenden Studierenden der Oecotrophologie durchgeführt.⁵ So konnte an der PH Heidelberg ein Hauptseminar zu "Ernährung in Geschichte und Gegenwart" durchgeführt werden. Auf Lehrer zielend, wurde ferner gemeinsam mit Prof. Dr. B. Methfessel das Buch "Essen lernen – Essen lehren" fertiggestellt, das die Vorträge des 4. Heidelberger Ernährungsforums enthält.⁶

Für alle, die sich immer gefragt haben, was die Dr. Rainer Wild-Stiftung "eigentlich macht", ist im vergangenen Jahr ein Band über die Arbeit der Stiftung erschienen. Unter dem Titel

¹ PUDEL, Volker/MÜLLER, Manfred J. (Hg.): Leitfaden der Ernährungsmedizin, Berlin/Heidelberg/New York 1998 (Gesunde Ernährung, Bd. 1).

² BERGMANN, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel. Hoher Wert und schlechtes Image? Berlin/Heidelberg/New York 1998 (Gesunde Ernährung, Bd. 2).

³ Eine Veröffentlichung im Rahmen der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ ist in Vorbereitung. Einen Vorgeschmack bietet SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität. Ein historischer Rückblick. Ernährungs-Umschau 45, 1998, 198-200, 203-205.

⁴ BERGMANN, Karin: Verbraucherverunsicherung und Convenience Food – Ergebnisse einer Repräsentativuntersuchung, AID Verbraucherdienst 43, 1998, 420-424; BERGMANN, Karin: Verbraucherverunsicherung und Informationsbedürfnisse, FETT - Zeitschrift für Wirtschaft und Technologie der Fette, Öle und Wachse 100, 1998, 437-439; BERGMANN, Karin/LEONHÄUSER, Ingrid-Ute: Zur Verbraucherverunsicherung – Theoretische Überlegungen am Beispiel von Lebensmitteln, Verbraucherdienst 43, 1998, 628-631.

⁵ SCHÖNBERGER, Gesa/SPIEKERMANN, Uwe: Vorstellungen, Wünsche und Ziele von Studienanfängern der Ökotrophologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 268-272.

⁶ METHFESSEL, Barbara (Hg.): Essen lehren - Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung, Baltmannsweiler 1999.

“Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft” wurde der Bogen von naturwissenschaftlicher Analytik über anwendungsbezogene Betrachtungsweisen von Ernährung bis zu Früchten in der Kunst gespannt.⁷

Ein Schwerpunkt der Stiftungsarbeit lag Ende 1998 auch auf der Vorbereitung des in diesem Heft angekündigten Symposiums “Essen und Lebensqualität”, das inhaltlich wie organisatorisch hohe Anforderungen stellt und zu dessen Gelingen die Stiftung mit allen Kräften beiträgt. Wir hoffen auf inhaltsreiche Diskussionen, gehaltvolle Begegnungen und verwertbare Ergebnisse vom 23. bis 26. März 1999 in Heidelberg. GS/US

5. Symposium der International Commission for Research into European Food History

Order and Disorder: The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries, Aberdeen. The Rowett Research Institute, Scotland, 18-21 September 1997, organized by the European Ethnological Research Centre, Edinburgh and ICREFH

Ulrike Thoms

Im September 1997 fand unter der Leitung von Alexander Fenton das nunmehr fünfte Symposium der alle zwei Jahre stattfindenden Zusammenkünfte der International Commission for Research into European Food History (ICREFH) im Rowett Research Institute in Aberdeen, Schottland, statt. 19 Vertreter der Disziplinen Geschichte, Geographie, Medizin, Volkskunde und Soziologie aus insgesamt neun Nationen setzten sich mit dem Thema “Order and Disorder: the health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries” auseinander.

Die Tagung fand an einem für die Ernährungsgeschichte geschichtsträchtigen Ort statt: Das Rowett Research Institute geht auf die Initiative von John Boyd Orr zurück, dem es nach einem ersten Anfang noch vor dem Ersten Weltkrieg schließlich im Jahr 1922 gelang, ein Institut zu eröffnen, in dem systematische Untersuchungen zum Ernährungsstandard der schottischen Bevölkerung durchgeführt wurden, unter anderem auch der sogenannte “Carnegie Survey” in der Zeit zwischen 1937 und 1939. Zwei der Vorträge der Eröffnungssitzung befaßten sich denn auch dezidiert mit dieser Erhebung, wobei David Smith sich in seinem Vortrag mit den Hintergründen und Einflüssen des Carnegie Surveys auseinandersetzte. Diese Erhebung offenbarte die großen Defizite in der Ernährung breiter Bevölkerungsschichten Schottlands. Weil dies erheblichen politischen Sprengstoff bot, wurde die Veröffentlichung der Ergebnisse hinausgezögert, auch wenn sie gleichzeitig als Ansatzpunkte einer zielgerichteten staatlichen Ernährungspolitik dienten. David Gunnell wiederum berichtete über eine höchst interessante epidemiologische Follow-Up-Studie, deren Ziel die Erforschung der Bezüge zwischen Ernährung in der Kindheit, dem Ernährungsstatus und der Gesundheit im Erwachsenenalter bildete. Ausgehend von den überlieferten Originalbögen des Carnegie Surveys wurden die Mitglieder der damals untersuchten und befragten Familien wieder aufgesucht und ihre Gesundheitskar-

⁷ DR. RAINER WILD-STIFTUNG (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999.

rieren rekonstruiert. Dabei standen die Erforschung der Zusammenhänge der Ernährung mit dem Größenwachstum und der Häufigkeit von Krebs- und Herzkrankheiten im Vordergrund. Das dritte Referat des Eröffnungstages von Hugh Pennington beschäftigte sich mit der Entwicklung der Fälle von *Escherichia coli*-Infektionen und BSE. Auf dem Kontinent kaum wahrgenommen, entwickelten sich die Infektionen mit einem besonderen *Escherichia coli*-Typ, der bei Kindern zu Nierenversagen führt, seit den frühen 1980er Jahren zu einem wachsenden Problem in Großbritannien. Demgegenüber ist die aktuelle Bedrohung durch BSE zwar geringer einzustufen, jedoch medial ungleich präsenter. Auf diese Referate des ersten Tages, die sich mit dem Rahmen, in dem diese Tagung stattfand, auseinandersetzten, folgten vier thematische Blöcke, die sich den Themenkreisen von Getränken, Nichtanpassung an Normen und gesundheitlichen Folgen, dem Komplex von Nahrungsmitteln und Gesundheit, Ernährungsweisen und Gesundheit und schließlich Ernährung und Ideologie widmeten.

In diesen Blöcken waren durchaus disparate Themen miteinander vereint. So vereinte der erste Block die Vorträge von Peter Atkins über Milchverzehr und Tuberkulose in England im Zeitraum zwischen 1850 und 1950, von John Burnett über die Entwicklung der Softdrinks vom arzneilichen Trank zum allgegenwärtigen täglichen Erfrischungsgetränk und von Peter Scholliers über das Stereotyp des Trinkers im medizinischen Diskurs Belgiens in der Zeit zwischen 1840 und 1919. Unter der Überschrift "Nahrungsmittel und Gesundheit" beschäftigte sich Jakob Tanner in der zweiten Sektion über Nahrungsmittel und Gesundheit mit dem Wandel der Ansichten über Ballaststoffe in der Ernährung, die zunächst als überflüssige, ja der Verdauung hinderliche Substanzen geltend, heute als gesundheitlich unabdingbare Nahrungsbestandteile angesehen werden. Weiterhin behandelte John E. Burnett die Probleme der Armenernährung in Glasgow zwischen 1918 und 1924 und Adel P. den Hartog die Geschichte des Gesundheitskekses als Beispiel für die Wechselwirkungen zwischen Ernährungswissenschaften und industriellen Interessen. Im dritten thematischen Block über "Ernährungsweisen und Gesundheit" setzte sich Inger Johanne Lyngo am Beispiel des sogenannten "Oslo-Frühstücks" mit Symbolen in der Rede von Ernährungsweisen und Gesundheit sowie dem Einfluß wissenschaftlicher Erkenntnisse auf die tägliche Kost auseinander. Anneke van Otterloo und Annemarie de Knecht-van Eekelen diskutierten am Beispiel der Tuberkulosediet und der holländischen Aufklärungskampagnen für eine gesunde, fettarme, Herzkrankheiten vorbeugende Ernährung die Entwicklungen von medizinischer Beratung, Ernährungswissenschaften und industrieller Produktion von Nahrungsmitteln im 20. Jahrhundert. Schließlich behandelte Hans-Jürgen Teuteberg mit seinem Vortrag über die Entdeckung der Vitamine, ihre Erforschung im Labor, ihre Rezeption und ihre industrielle Produktion den vielleicht wichtigsten Paradigmenwechsel der Ernährungswissenschaften, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts die bisherigen Erkenntnisse relativierte und die früheren Ernährungsempfehlungen in ein völlig neues Licht stellte. Die letzte Sektion schließlich stand unter dem Thema "Ernährung und Ideologie". Die Berichterstatterin setzte sich mit der Krankenhausernährung im 19. und frühen 20. Jahrhundert auseinander, die stets zwischen ökonomischem Zwang und medizinischem Ideal balancierte, wobei die verschiedenen Interessen von Verwaltung und Ärzten im 19. Jahrhundert in überraschend einheitliche, von beiden Parteien getragene Strukturen der Krankenhauskost mündeten. In Sabine Mertas Vortrag über alternative Ernährungsweisen als Aspekte der deutschen Gesundheitsbewegung zwischen 1880 und 1930 stand das neue Schlankheitsideal im Mittelpunkt. Der Beitrag beschrieb die vegetarische Ernährung als das Paradigma der neuen Schlankheits- und Fitnessdiät. Katarzyna Cwiertka beleuchtete die Verarbeitung des Wissens über die Ernährung in der polnischen Bevölkerung zwischen 1863 und 1939, wobei ihr Hauptaugenmerk auf der Rezeption ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse in den medizinischen Professionen bzw. bei den Hausfrauen der Mittelklasse lag. Arouna Pazotboum Quédragaogos Beitrag über die Jugendzeit des Vegetarismus im Frankreich des Fin de siècle widmete sich den sozialen Bedingungen, die für den geringen Erfolg der vegeta-

rischen Bewegung in Frankreich trotz erheblicher Schützenhilfe aus Frankreich und Deutschland kaum Erfolg zuteil wurde. Christoph Maria Merkis Vortrag über die sich wandelnde Wahrnehmung des Tabaks in Deutschland in den 1930er und 1940er Jahren schloß den Reigen der Vorträge ab. Er setzte sich nach einem kurzen Überblick über die Entwicklung des Tabakkonsums mit der nationalsozialistischen Anti-Tabak-Politik, den Gegenstrategien der Industrie, der Rolle des Rauchens im 2. Weltkrieg und der Rolle von Tabak als Ersatzwährung nach Kriegsende auseinander.

Ein bunter Strauß von Themen also, die teilweise auch durchaus anderen Themenblöcken hätten zugeschlagen werden können als sie zugeordnet wurden. In den äußerst lebhaft geführten Diskussionen, deren Intensität von der relativ geringen Zahl kenntnisreicher und gut vorbereiteter Teilnehmer profitierte, erwies sich jedoch, daß auch und gerade diese augenscheinliche Disparität der einzelnen Blöcke für die Diskussion manch fruchtbare Perspektive eröffnete. Das gleiche gilt für die Interdisziplinarität des Symposiums, die sich schon auf die Ausarbeitung der Beiträge auswirkte: Keiner der Beiträge beschränkte sich allein auf die Perspektive der Disziplin des jeweiligen Autors.

Über die Themenblöcke, aber auch die Themen selbst, wie über die Disziplinen hinweg ergaben sich zahlreiche Gemeinsamkeiten: Deutlich wurde zum einen, daß zu Beginn des 20. Jahrhunderts grundlegende Wandlungen nicht allein in den ernährungswissenschaftlichen Anschauungen stattfanden, wie vor allem die Beiträge von Tanner und Teuteberg deutlich machten. Ein ganz entscheidendes Moment war, daß staatliche Organe begannen, die wissenschaftlichen Ergebnisse für eine präventive Gesundheitspolitik fruchtbar zu machen. Diesen Aspekten widmeten sich vor allem van Eekelen/Otterloo, Kwierka, Gunnell sowie Smith, welcher auch das Problem der Schaffung entsprechender Institutionen und die Mobilisierung von Lobbys behandelte. In gesundheitspolitischer Sicht kam dieser Umschwung einem Paradigmenwechsel gleich, hatte man sich doch zuvor vor allem für die Bekämpfung von Infektionskrankheiten engagiert und die Ernährung eher als individuelles Problem betrachtet. Wie vorsichtig man jedoch in der Beurteilung von Erfolgen der entsprechenden Organe sein sollte, davor warnten vor allem die Ergebnisse der Forschungen von Peter Atkins, der erschreckende Parallelen mit dem heutigen BSE-Problem aufwies. Denn wiewohl sich die Behörden des Problems der mit Tuberkelbazillen verseuchten Milch bewußt waren, so geschah nichts, teils, weil die Agrarwirtschaft und ihre Lobbyisten dies zu verhindern wußten, teils, weil es an einem umfassend organisierten Kontrollsystem wie Möglichkeiten von Sanktionen mangelte.

Ein wichtiges weiteres Moment stellten die im 20. Jahrhundert wachsenden Bezüge und Interdependenzen von Ernährungswissenschaften, Gesundheitspolitik und Industrie dar: Einzelne Beiträge behandelten die einseitige Nutzung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse durch die Industrie, wie z. B. Knecht-van Eekelen/Otterloo mit ihren Hinweisen auf die Produktion von Schlankheitsprodukten und Teuteberg mit seinen Ausführungen zur Produktion künstlicher Vitaminpräparate durch die chemische Industrie. Deutlich wurde jedoch auch, daß die Industrie jedoch nicht nur die Erkenntnisse wissenschaftlicher Arbeit nutzte, sondern selbst begann, mit dem Ziel der Verbesserung ihrer Produkte Wissenschaftler zu beschäftigen, wie vor allem Hartog dies für die Produktion des Liga-Kinderkeksexes zeigte, dessen Rezeptur wie Werbung immer wieder revidiert wurde.

So vielfältig wie die Themen waren, so vielfältig waren auch die Herangehensweisen, die von "herkömmlichen" sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen bis hin zu diskursanalytischen und semiotischen Ansätzen reichte. In dieser Hinsicht stachen vor allem die Beiträge von Lygno und Tanner hervor. Während Lygno anhand der zeichentheoretischen Untersuchung von Werbeanzeigen für das Oslo-Frühstück der Frage auf die Spur zu kommen hoffte, wie Nahrung als semiotisches System organisiert ist und wie innerhalb dieses Systems Wissenschaft zur Kultur wird, wie abstrakte wissenschaftliche Gehalte zunächst bildlich Gestalt annehmen

und schließlich zu (Essens-)Kultur werden, interpretierte Tanner die Ballaststoffdiskussion als Beispiel für den Wandel des semiotischen Systems der Nahrung, das sich auf eine wissenschaftlich legitimierte, "korrekte" Ernährung beruft und mit sich wandelnden Vorstellungen von Tugendhaftigkeit, von Disziplin und Charakter befrachtet ist. Mehrfach wurde in den Diskussionen die Notwendigkeit der Diskussion über theoretische Modelle eingefordert. Als mögliche Ansatzpunkte wurden die Veröffentlichungen von Fine, McMichael, Rodman und Redcliff sowie Ulrich Beck genannt. Von höchst unterschiedlichen Wissenschaftstraditionen geprägt, stellt die Interdisziplinarität in dieser Hinsicht aufgrund des unterschiedlichen Vertrautheitsgrades der Einzeldisziplinen mit den verschiedenen Theorien zwar ein erhebliches Verständigungsproblem dar, bietet aber auch große Chancen, indem sie auch zu einer solchen Verständigung zwingt.

Schließlich bleibt noch zu erwähnen, daß alle Beiträge wie diejenigen der letzten vier Symposien in Form eines Sammelbandes publiziert werden, auch ist bereits das sechste Symposium in der Planung, welches unter dem Thema "Stadt und Land" stehen soll.

6. Symposium der International Commission for Research into European Food History (ICREFH), Tampere 23. - 26.09.1999

Die ICREFH wurde 1989 in Münster unter Federführung des Sozial- und Wirtschaftshistorikers Hans J. Teuteberg gegründet. Es handelt sich um eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe vornehmlich von Hochschullehrer/inne/n, die sich mit der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der europäischen Ernährung im 19. und 20. Jahrhundert beschäftigen. Unter der tatkräftigen Leitung von Hans J. Teuteberg und später Adel P. Hartogs (Wageningen) ist es der ICREFH gelungen, alle zwei Jahre Kongresse zu veranstalten und hierfür immer wieder neue Sponsoren zu gewinnen. Bisher liegen vier durchweg gelungene Sammelbände vor, ein fünfter ist in Vorbereitung (vgl. den voranstehenden Beitrag von Ulrike Thoms).

Auch dieses Jahr lädt der ICREFH wieder Interessierte ein, sich am nunmehr sechsten Symposium zu beteiligen, daß unter der Federführung der Historikerin Marjatta Hietala vom 23.-26. September 1999 in Tampere stattfinden wird. Als Thema wurde dieses Mal "The Landscape of Food: Town, Countryside and the Food Relationships in Modern Times" gewählt. Dem Symposium vorgeschaltet ist am 22. September 1999 ein kleinerer Kongreß über "Perspectives into Finnish Food and Nutrition Research" Die gesamte Veranstaltung steht somit in guter interdisziplinärer Tradition und dürfte sowohl Natur- als auch Kulturwissenschaftler interessieren.

Das Call for Papers des 6. Symposiums bietet Raum für vielfältige Beiträge. Sie sollten sich auf das 19. und 20. Jahrhundert konzentrieren. Vier Unterthemen werden vorgegeben: 1. die städtische Lebensmittelversorgung, 2. die Beziehungen zwischen den Lebensmitteln aus der Natur und den städtischen Konsumenten, 3. die Diffusion städtischer Ernährungsweisen auf das Land und 4. die reziproke Bewegung der Suburbanisierung (Schrebergärten, Sehnsucht nach dem Ländlichen).

Das Symposium ist für 30-35 Beteiligte ausgelegt, die Konferenzsprache ist Englisch. Die lokale Organisation übernimmt (wenn nötig) die Kosten für Unterkunft und Verpflegung der Referent/inn/en, nicht jedoch die Reisekosten. Interessierte sollten ein kurzes Abstract ihres geplanten Beitrages an Frau Prof. Dr. Marjatta Hietala (Department of History, Univer-

sity of Tampere, P.O. Box 607, FIN-33101 Tampere; Tel.: +35832156539; Fax +35832156980; E-mail: himahie@uta.fi) senden. Die fertigen Manuskripte müssen dann bis zum 7. August 1999 in Tampere vorliegen. Sie werden an alle Teilnehmenden versandt, so daß während des Symposiums keine langen Vorträge gehalten werden müssen, sondern die Diskussion unter Expert/inn/en im Mittelpunkt stehen kann. Das 6. Symposium des ICREH verspricht interessante Tage in Finnland, die sicherlich auch Mitglieder des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens locken dürften. US

Migration und Ernährung
22. Wissenschaftliche Jahrestagung und 4. interdisziplinäre Europatagung der AGEV
Weihenstephan 7. - 9.10.1999

1993 erstmals veranstaltet, haben sich derweil die alle zwei Jahre durchgeführten interdisziplinären Europatagungen der AGEV (Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten) zu einem wichtigen Forum vornehmlich für Sozialwissenschaften entwickelt. Hier können aktuelle Probleme unserer Ernährung diskutiert werden, zuletzt waren es die Beziehungen zwischen Ernährung und Armut bzw. Public Health. Nicht nur angesichts der gegenwärtigen Diskussionen über ein dringend notwendiges neues Staatsbürgerrecht in der Bundesrepublik paßt das aktuelle Thema "Food and Migration" gut in die gegenwärtigen Debatten. Die wissenschaftliche Diskussion (vormerken: Freising-Weihenstephan, 7.-9. Oktober 1999) wird gewiß helfen können, Fragen von Fremdheit und Toleranz am Beispiel der Ernährung angemessen und umfassend zu behandeln.

Im Zentrum des spannend zu lesenden Ausschreibungstextes (der zusammen mit der gedruckten Tagungsankündigung und dem Call for Papers bald bei der AGEV erhältlich sein wird) steht die Frage des Wandels durch Migration. Dabei gilt es nicht nur die sich verändernde Küche der Migranten zu analysieren, sondern auch die Innovationen in den Küchen der Einwanderungsländer. Um dieses umfassende Thema analytisch besser behandeln zu können, wird den Interessierten vorgeschlagen, ihre Beiträge auf eine von fünf Personengruppen zu konzentrieren. Nach Dauer der Migration und Herkunftsland der Migranten können Auswanderer, Migranten für die Zeit der Erwerbsarbeit, Wanderarbeiter, Flüchtlinge und Freizeitmigranten unterschieden werden.

Die Ausschreibung bietet sehr gute Voraussetzungen, um Sozial- und Ernährungswissenschaftler, insbesondere aber Soziologen, Ethnologen und Historiker zusammenzuführen. Die AGEV-Tagung ist gesellschafts- wie wissenschaftspolitisch bestens plaziert. Nähere Informationen über die in englischer Sprache gehaltene Tagung sind bei der AGEV, Postfach 10 01 06, 83001 Rosenheim zu erhalten, bald auch unter <http://www.agev-rosenheim.de>. US

Neue Fachgruppen in der DGE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat sich zum einen die Förderung der ernährungswissenschaftlichen Forschung zum Ziel gesetzt. Zum anderen ist es ihr Anliegen, die Gesundheit der Bevölkerung durch Ernährungsberatung und -aufklärung positiv zu beeinflussen. Die primär naturwissenschaftliche Ausrichtung ihrer Arbeit führte jedoch seit längerem zu Kritik durch Verbraucherverbände, Politik, Sozial- und Kulturwissenschaften. Bei ihrer letzten ordentlichen Mitgliederversammlung, die im Oktober 1998 in Karlsruhe stattfand, hat die DGE darauf mit einer wichtigen Satzungsänderung reagiert. Nun ist es Wissenschaftlern/innen aller Disziplinen möglich, eine eigene Fachgruppe zu bilden, vorausgesetzt es finden sich mindestens zehn Mitglieder hierzu zusammen. Bisher gab es innerhalb der DGE lediglich elf regionale Sektionen, die unter der Schirmherrschaft der DGE länderspezifische Tätigkeiten wahrnahmen und über eigene Finanzmittel verfügten. Die neuen Fachgruppen haben nun die Möglichkeit, sich an DGE-Tagungen aktiv zu beteiligen. Sie können ihre Meinungen und Ergebnisse zudem in eigenen Foren und Tagungen präsentieren, aber auch im Ernährungsbericht der DGE, der alle vier Jahre erscheint. Die Fachgruppen können sich aus Experten unterschiedlichster wissenschaftlicher Bereiche zusammensetzen. Mit anderen Worten: Wissenschaften, die bisher nur eine marginale Bedeutung hatten, können in das traditionelle Institutionengefüge eingebunden werden.

Diese Satzungsänderung ist eine begrüßenswerte Initiative, die ein positives Licht auf die Innovations- und Lernbereitschaft der DGE wirft. Die "traditionelle" wissenschaftliche – bisher eher rein naturwissenschaftliche – Diskussion über Ernährung und Essen kann gerade durch den Dialog mit Sozial- und Kulturwissenschaften neue Impulse erhalten. Daneben können Betrachtungsweisen, wie sie etwa die Germanistik, Geschichtswissenschaft, Psychologie, Soziologie und Ethnologie bieten, helfen, eingefahrene Diskussionen und Didaktiken stärker zu beleben. Eine stärker problemorientiertere Betrachtungsweise wäre so möglich, ebenso weitere Fortschritte in Ernährungsberatung und -aufklärung. Nicht nur die "scientific community" könnte hieraus einen Nutzen ziehen, sondern gerade die Öffentlichkeit

Diese Gelegenheit sollten auch die Leser dieses Mitteilungsheftes nicht ungenutzt lassen. Vielleicht bietet schon das 3. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens einen Anstoß für ein neues "Netzwerk" innerhalb der bestehenden Institution. Die DGE hat Möglichkeiten eröffnet. Nun sind Sozial- und Kulturwissenschaftler/innen gefordert, sich dieser Herausforderung auch zu stellen. MS

Literatur 1998

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen des letzten Jahres. Zwingend unvollständig, dürfte sich darin doch der eine oder andere interessante Hinweis finden lassen. Sollten Sie weitere interessante Publikationen kennen, so schreiben Sie uns. Wir werden sie dann gerne abdrucken.

- ARNIM, Gabriele v.: Essen. Kleine Philosophie der Passionen, München 1998.
- BERGMANN, Karin: Verbraucherverunsicherung und Convenience Food. Ergebnisse einer Repräsentationsuntersuchung, AID-Verbraucherdienst 43, 1998, 420-424.
- BERGMANN, Karin/Ingrid-Ute Leonhäuser: Zur Verbraucherverunsicherung – theoretische Überlegungen am Beispiel von Lebensmitteln, AID-Verbraucherdienst 43, 1998, 628-631.
- BERNARD, Andreas: Politik des Geschmacks. Die Fremde steht auf dem Speiseplan der Asylbewerber, Süddeutsche Zeitung 54, 1998, Nr. 268 v. 20.11., 15.
- DIEHL, Joerg M.: Fernsehwerbung für Süßes. Botschaften und Auswirkungen, AID-Verbraucherdienst 43, 1998, 425-429.
- DIEHL, Johannes Friedrich: Schadstoffe in Lebensmitteln – Exposition und Risikobewertung heute, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 40-43, 80-85.
- Deutschlands kulinarisches Erbe. Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse, Cadolzburg 1998.
- Unsere Ernährung im Jahre 2010 – Was werden wir übermorgen essen?, hg. v.d. Heinz Lohmann Stiftung, o.O. o.J. (1998).
- FAIRBAIRN, Brett: Wiederaufbau und Untergang der Konsumgenossenschaften in der DDR und in der Bundesrepublik 1945 bis 1990. Internationale wissenschaftliche Korrespondenz zur Geschichte der deutschen Arbeiterbewegung 34, 1998, 171-199.
- FENTON, Alexander: Is there a Taste of Scotland?, Aberdeen University Review 57, 1998, 316-326.
- FENTON, Alexander/SCHÄRER, Martin (Hg.): Food and material culture, East Linton 1998.
- FRITZ, Helmut: Der Müsli-Schwur. Der Siegeszug des Fruchtebreis und die Auflehnung gegen die Moderne, Frankfurter Rundschau 54, 1998, Nr. 96 v. 25.04., ZB 1.
- GABMANN, Berthold: VERA-Studie: Zusammenfassende Schlußfolgerungen, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 25-27.
- Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, hg. v. AID, Bonn 1998.
- GONDER, Ulrike: Die Tücken der Rohkost, Slow 9, 1998, 90-97.
- GOUGH, J.B.: Winecraft and Chemistry in 18th-Century France: Chaptal and the Invention of Chaptalization, Technology and Culture 39, 1998, 74-104.
- GROENEVELD, Maïke: Funktionelle Lebensmittel: Definitionen und lebensmittelrechtliche Situation, Ernährungs-Umschau 45, 1998, 156-161.
- HARRUS-REVIDI, Gisele: Die Lust am Essen. Eine psychoanalytische Studie, München 1998.
- HELMERT, U./BORGERS, D.: Rauchen und Beruf. Eine Analyse von 100000 Befragten des Mikrozensus 1995, Bundesgesundheitsblatt 41, 1998, 102-107.
- KEMMER, Debbie/ANDERSON, A.S./MARSHALL, D.W.: Living together and eating together: changes in food choice and eating habits during the transition from single to married/cohabiting, Sociological Review 46, 1998, 48-72.
- KERSTING, Mathilde u. a.: Ernährung, Stoffwechsel, Wachstum und Entwicklung von Säuglingen, Kindern und Jugendlichen – die DONALD-Studie (Dortmund Nutritional and Anthropometric Longitudinally Designed Study), AID-Verbraucherdienst 43, 1998, 609-614.
- KINZL, J.F.: Eßstörungen bei Männern: Eine Repräsentativerhebung, Zeitschrift für Ernährungswissenschaft 37, 1998, 336-342.
- KNIGHT, John: Selling Mother's Love? Mail Order Village Food in Japan, Journal of Material Culture 3, 1998, 153-173.
- KÖHLER, Barbara Maria/FEICHTINGER, Elfriede (Hg.): Annotierte Bibliographie Armut und Ernährung. Unter Mitarbeit von Olaf W. Reimann, Berlin 1998.
- KOPSIDIS, Michael: Der westfälische Agrarmarkt im Integrationsprozeß 1780-1880. Phasen und Einflußfaktoren der Marktentwicklung in historischen Transformationsprozessen, Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 1998,2, 169-198.
- KÜHNE, Petra: Lebensmittel 2000. Wie sehen unsere Ernährungsgewohnheiten im nächsten Jahrtausend aus?, Lebendige Erde 49, 1998, 121-127.
- LUTTERBACH, Hubertus: Die Speisegesetzgebung in den mittelalterlichen Bußbüchern (600-1200), Archiv für Kulturgeschichte 80, 1998, 1-37.
- MATHEIS, Günther: Geschichte der Gewürze und Aromen, Dragoco Report 45, 1998, 227-240.
- MERKENICH, Stephanie: Grüne Front gegen Weimar. Reichs-Landbund und agrarischer Lobbyismus 1918-1933, Düsseldorf 1998 (Beiträge zur Geschichte des Parlamentarismus und der politischen Parteien, Bd. 113).
- MERKI, Christoph Maria: Die nationalsozialistische Tabakpolitik, Vierteljahrshefte für Zeitgeschichte 46, 1998, 19-42.

- MERTA, Sabine: "Iss gut und bleib schlank!". Das Körperideal im mentalitätsgeschichtlichen Wandel, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 126-129, 167-171.
- PENSEYRES, Jacques-Henri: Lebensmittelmikrobiologie als mikrobielle Ökologie, *Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene* 89, 1998, 219-249.
- PODOLSKY, Scott: Cultural Divergence: Elie Metchnikoff's *Bacillus bulgaricus* Therapy and his underlying Concept of Health, *Bulletin of the History of Medicine* 72, 1998, 1-27.
- PUDEL, Volker: Falsches Essen macht krank. Gesundheitsprophylaxe durch Ernährungsberatung?, in: ROEBIGER, Susanne/MERK Heidrun (Hg.): *Hauptsache gesund! Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation*, Marburg 1998, 130-141.
- ROTHER, Arnold: Zu Tisch bei Balzac, *Ruperto Carola* 1998, Nr. 2, 16-22.
- SCHÖNBERGER, Gesa/BORZNER, Steffen: Guarana: Medizin oder Lebensmittel?, *CLB Chemie in Labor und Biotechnik* 49, 1998, H. 1, 21-24.
- SLOAN, A. Elizabeth: Food Industry Forecast: Consumer Trends to 2020 and Beyond, *Food Technology* 52, 1998, Nr. 1, 37-38, 40, 42, 44.
- SÖDERBERG, Johan: Consumption, Gender and Preferences in Sweden, 1920-1965, *Scandinavian Economic History Review* 46, 1998, 71-84.
- SPIEKERMANN, Uwe: Was ist Lebensmittelqualität? Ein historischer Rückblick 45, 1998, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 198-200, 203-205.
- SPODE, Hasso: "Der Charakter des Rausches hatte sich total verändert". Historische Voraussetzungen der Alkoholisierung: Deutsches Reich, Bundesrepublik und DDR, in: ROEBIGER, Susanne/MERK Heidrun (Hg.): *Hauptsache gesund! Gesundheitsaufklärung zwischen Disziplinierung und Emanzipation*, Marburg 1998, 103-119.
- TEUTEBERG, Hans J[ürgen]: Zur kulturellen Bedeutung des Brotes in der Geschichte der Ernährung, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 396-400.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen: "In Treue fest zum Alten Korn". Westfälische Branntweimbrennerei im 19. Jahrhundert, in: ELKAR, Rainer S. u. a. (Hg.): "Vom rechten Maß der Dinge". Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Festschrift für Harald Witthöft zum 65. Geburtstag, St. Katharinen 1998, 436-473.
- TEUTEBERG, Hans-Jürgen: Der Fleisch- und Wurstverzehr der Deutschen in historischer Betrachtung, *Ernährungsforschung* 43, 1998, 1-28.
- TRAUTWEIN, Elke A./HENNINGER, Kerstin/ERBERSDOBLER, Helmut F.: Ist die mediterrane Ernährung eine empfehlenswerte Ernährungsweise?, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 359-364.
- TREMKLE, Klaus: Fünfzig Jahre Ernährungsaufklärung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, *AID-Verbraucherdienst* 43, 1998, 572-576.
- VALENTINE, Gill/LONGSTAFF, Beth: Doing Porridge. Food and Social Relations in a Male Prison, *Journal of Material Culture* 3, 1998, 131-152.
- WIEGAND, Dietlind/SCHNÄCKEL, Wolfram: Ernährung – Ein Stück Lebensqualität. Die Situation in Sachsen-Anhalt, *AID-Verbraucherdienst* 43, 1998, 663-666.
- WIRZ, Albert: Ich esse, also bin ich, *UGB-Forum* 15, 1998, 313-316.
- WISE, M. Norton: Kultur als Ressource. Einflußtrunken: die Kommunikationsprobleme von Natur- und Geisteswissenschaften, *Frankfurter Rundschau* 54, 1998, Nr. 86 v. 14.04., 8.
- ZIEMANN, Martina: Zur Internationalisierung der Verzehrsgewohnheiten in europäischen Ländern, *Ernährungs-Umschau* 45, 1998, 121-125.

ARISE oder die Wissenschaft vom Genuß

"Pleasure and Quality of Life" – so lautet der Titel eines 1996 von David M. Warburton und Neil Sherwood herausgegebenen Sammelbandes (Verlag John Wiley & Sons, Chichester u. a.). Der Titel läßt aufhorchen – nicht nur angesichts des Arbeitskreissymposiums über "Essen und Lebensqualität". Die Herausgeber sind nämlich keine Kulturwissenschaftler, sondern hier haben sich ein Psychopharmakologe und ein Psychologe zu gemeinsamer Arbeit verbunden.

Will man das Buch genauer einordnen, so ist ein kurzer Exkurs notwendig. 1989 gründete der Psychopharmakologe David M. Warburton den Arbeitskreis ARISE. Zuvor hatte er an Universität Reading eines der weltweit ersten Zentren gegründet, in dem menschliches Verhalten unter dem Einfluß von Drogen wissenschaftlich untersucht wurde. Schnell zeigten sich die Probleme der gängigen Einteilung in tolerierte und nicht tolerierte Stoffe. Warburton erforschte vorrangig die Auswirkungen von Nikotin auf die Stimmung und Leistungsfähigkeit des Menschen. Ohne die gesundheitlichen Schäden gerade des Rauchens gering zu bewerten,

fragte er zugleich nach dem Nutzen, der auch intelligente Menschen zur Zigarette, zur Pfeife oder Zigarre greifen läßt. Genuß schien ihm ein wichtiger Gegenpol zu sein, um menschlichen Umgang mit Drogen umfassender verstehen zu können.

Hinter dem Kürzel ARISE verbergen sich demgemäß die "Associates for Research into the Science of Enjoyment". Die heute mehr als 50 Mitglieder sind davon überzeugt, daß Genuß eine zentrale Rolle für ein aktives, ausgeglichenes und in sich stimmiges Leben spielt. Mit der Frage nach dem Genuß stellen sich Fragen nach unserem Lebensstil, nach Verboten und Geboten, nach Schuld und Sühne, nach Lust und Laster. ARISE versteht sich als eine internationale, unpolitische Gruppe unabhängiger Wissenschaftler/innen. Das Schwergewicht liegt auf den diversen psychologischen Professionen, doch auch Vertreter der Soziologie, der Medizin, allgemein der angewandten Gesellschaftswissenschaften sind hier aktiv tätig.

ARISE hat seit 1991 eine Reihe internationaler Kongresse veranstaltet, deren Ergebnisse als Bücher, einfacher noch im Internet (<http://www.arise.org>) nachzulesen sind. Ferner hat die Gruppe mehrere ländervergleichende empirische Untersuchungen durchgeführt. Thematisiert wurde dabei u. a. die Verbindung zwischen Genuß und den verschiedenen Bereichen der Politik, die Beziehung zwischen Streß, Erholung und Genuß, die Bedeutung von Genuß im Alltag, die Verbindung von Genuß und Schuldgefühlen bzw. von Genuß und Immunsystem. Essen und Ernährung standen anfangs nicht im Vordergrund, doch im Laufe der letzten Jahre wurden Genußmittel immer stärker hervorgehoben. Stellenwert und Wirkung von Tabak, Kaffee, Tee, Zucker, Süßwaren und Alkohol wurden unter immer neuen Aspekten beleuchtet, renommierte Autoren wie Harvey Levenstein, Claude Fischler und Paul Rozin hierfür gewonnen. ARISE hat im letzten Jahrzehnt wichtige Akzente für eine angemessene Bewertung des Genusses gesetzt. Obwohl die Finanzierung vorrangig durch größere Firmen erfolgt (neben akademischen Organisationen), sind nichtwissenschaftliche Interessenkonflikte doch eher die Ausnahme.

Der Sammelband "Pleasure and Quality of Life" bündelt die bisherigen Aktivitäten in leicht zugänglicher Weise. Die 25, jeweils etwa zehn Seiten umfassenden Beiträge sind in drei Gruppen gegliedert. Nach einer instruktiven Einführung durch David M. Warburton behandeln sechs Aufsätze die Folgen genußloser, stressiger Lebensweisen. Unzufriedenheit und regelmäßige Überbelastung verursachen gesundheitliche Schäden, erfordern zugleich Strategien von Streßabbau und Entspannung. Welche Bedeutung hierbei dem Genuß zukommt, steht in den sechs Aufsätzen des zweiten Teiles im Mittelpunkt. Behandelt werden u. a. der Kaffeekonsum (Jan Snel/Monique M. Lorist), das gute Essen (Andrew Smith) sowie der Alkoholkonsum (Geoff Lowe). Den größten Teil des Sammelbandes nehmen elf Arbeiten über die gesellschaftspolitische Bedeutung von Genuß und Genußverzicht ein. Die meisten Autor/inn/en betonen die positiven gesundheitlichen Wirken moderater, aber frei gewählter Genüsse, warnen zugleich vor neuem Puritanismus und rigorosen Formen der Political correctness. Am Ende des Bandes steht eine Zusammenfassung aus der Feder Neil Sherwoods, reiche Literaturangaben folgen.

Die vergleichsweise kurzen Beiträge des Bandes sind teils pointiert gehalten, regen vielfach zu Widerspruch an. Es fehlt meist eine historisch-analytische Perspektive, viele Arbeiten sind einem simplen Ursache-Wirkungs-Mechanismus verpflichtet. Doch Sie verweisen auf wichtige Fragen, denen in der Bundesrepublik bisher zu wenig Gewicht beigemessen wurde. Diskussionen über Public Health, über die Relativität vieler strikter Lebensvorgaben sind hier ebenso zu nennen, wie die Bedeutung von Ernährung und Ambiente, von gutem Essen und gutem Leben. ARISE hat – aller Detailkritik zum Trotz – wichtige Vorarbeiten geliefert. Sie aufzugreifen und weiterzuführen wäre eine wichtige und lohnende Aufgabe. US

Rezensionen

BARLÖSIUS, Eva: Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende, Frankfurt a.M./New York 1997.

Eine Vielzahl von Themen sind kaum erforscht, doch wohlbekannt. Typisches Beispiel hierfür ist die Lebensreformbewegung der Jahrhundertwende, die im Vegetarismus ihre nachhaltigste Ausprägung fand. In der Forschung finden sich vor allem zwei Interpretationsmuster, die die Lebensreformbewegung als einerseits bürgerliche Kulturbewegung, andererseits als Ausdruck eines Antimodernismus, als spezifische Antwort auf die Industrialisierung deuten. In ihrer Habilitationsschrift argumentiert die Berliner Soziologin Eva Barlösius quer zu derart einfahrenen Vorarbeiten. Ihre an Max Weber geschulte Arbeit stellt nicht die breit propagierten Ideen dieser Zeit in den Mittelpunkt. Statt dessen kehrt sie die Frage um, schließt konsequent von der sozialen Analyse auf die Ideen der Lebensreform. Das Resultat ist ein im besten Sinne originelles Buch. Es dokumentiert mit irritierender Eindringlichkeit, daß einem vermeintlich bekannten Thema – anders behandelt – ganz neue Aspekte abgewonnen werden können.

Das zeigt sich schon an der Arbeitsdefinition des Vegetarismus, der eben nicht primär auf fleischlose Ernährung zielte, sondern auf eine spezifisch asketische Lebensform, die im Verzicht Erfüllung und alternative Gestaltungskraft fand. Barlösius rekonstruiert nach historischer Analyse einen Sozialtypus des vegetarischen Propheten, dessen Herkunft, Antrieb und Gestaltungswillen eben nicht in den öffentlich propagierten Ideen aufging. Ähnliches ergibt eine Analyse der Sozialstruktur der vegetarischen Anhänger. Derart unterfüttert geht Barlösius zur Frage der Institutionalisierung der alternativen Lebensweise über und kann vielfältige soziale Übergänge und die Sehnsucht nach dem Nichtalternativen aufzeigen. Nun erst setzt die Rückfrage an die Idee ein, in der die naturgemäße Lebensweise als umfassende Alternative zum modernen Lebensstil gedeutet wird, die gleichwohl ohne einen säkularisierten Protestantismus und die naturgesetzlichen Vorstellungen des späten 19. Jahrhunderts nicht denkbar gewesen wäre. Konzentrierte sich die Analyse bis dahin auf den Vegetarismus, weitet die Autorin dann ihren Blick auch auf das Gesamtspektrum der Lebensreformbewegung. Barlösius rundet ihre Studie mit einem vergleichenden Blick auf zeitgleiche Entwicklungen ab. Dabei stehen Fragen nach der immanenten Religiösität und dem bürgerlichen Verein als wesentliche Organisationsform ebenso im Mittelpunkt, wie solche nach "weltanschaulichem" Orientierungswissen und der Bedeutung von "Persönlichkeit" und "Lebensführung".

Eva Barlösius hat mit dieser Arbeit unser Wissen und unser Verständnis von der Lebensreformbewegung auf eine neue Ebene gehoben. Die Autorin verfolgt ihre Fragestellung konsequent und zeigt deutlich auf, wie begrenzt und einseitig die bisherigen Vorarbeiten waren. Gleichwohl muß auf die immer noch recht begrenzte empirische Fundierung auch dieser Arbeit hingewiesen werden. Manche Kapitel (z. B. die Vermarktung der neuen Produkte) verbleiben eher skizzenhaft, deuten auf die Defizite unseres empirischen Wissens hin. Manche Differenzierung wäre sicher möglich gewesen, wenn die vegetarischen Diskussionen stärker mit den ernährungswissenschaftlichen Diskussionen des 19. Jahrhunderts verwoben worden wären. Die Bewertungen von Personen und Gruppen würden sicher andere sein, bezöge man übliche kulturanthropologische Verfahren in die Analyse mit ein. Derartige, teils über die Zielsetzung der Autorin hinausgehende Ansprüche zeigen aber nur zu deutlich, daß diese Studie zum kritischen Weiterdenken anregt. Ihr empirischer Gehalt wird sich im Kontrast weiterer Studien mit anderen Ansätzen und zusätzlichem Material erweisen. Das aber sollte nicht den Blick dafür verstellen, daß Eva Barlösius eine ausgezeichnete Arbeit vorgelegt hat. US

BODENSTEDT, Andreas/LOOS, Susanne/OLTERSODORF, Ulrich/REINHARDT, Dirk/SPIEKERMANN, Uwe: Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten, Karlsruhe, 1997 (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung BFE-R--97-1)

Wer den Bericht der Bundesforschungsanstalt für Ernährung "Materialien zur Ermittlung von Ernährungsverhalten" von hinten nach vorne durchblättert, sieht ihn als eine Sammlung bibliographischer Daten, die beiseite gelegt und erst dann wieder zur Hand genommen werden muß, wenn eine spezielle Fragestellung ansteht. Diese weitverbreitete Methode des "Querlesens" führt zu einem falschen Eindruck des Werkes. Bieten doch die drei Vorworte einen ernährungsepidemiologischen, -geschichtlichen und -soziologischen Rahmen, der auf den Inhalt der Materialiensammlung hinweist. Der Hauptteil des Bandes umfaßt Betrachtungen zur historisch-ethnologischen Ernährungsforschung in den letzten 30 Jahren, eine Bibliographie der "Zeitschrift für Volksernährung" (ZfVE) sowie eine Übersicht über Aufsätze weiterer ausgewählter Zeitschriften. Das von Oltersdorf initiierte Werk ist somit eine Fusion aus wissenschaftspolitischen Aufsätzen und historischer Materialiensammlung. In der Schriftenreihe des BFE erscheint dieses Heft wie ein Aufbruch zu neuen Ufern, da es von der bisherigen rein naturwissenschaftlich-technischen Berichterstattung abweicht.

In seinem Vorwort charakterisiert Oltersdorf dann auch die Ernährungswissenschaft als "problemorientierte angewandte Wissenschaft, die auf ein breites Spektrum von Erkenntnissen von Grundlagenwissenschaften zurückgreifen muß". Er begreift sie als natur- und kulturwissenschaftliches Arbeitsgebiet und plädiert dafür, auch nicht-naturwissenschaftlichen Wissenschaften Raum zu geben. Mit dem Band werde der Anfang gewagt, "relevantes Material zu dokumentieren ...[und] den Zugang für eine entsprechende Nutzung zu erleichtern". Ziel sei es, "ein Netzwerk zwischen den Interessenten aufzubauen", bei dem es gilt mitzuarbeiten und konstruktive Kritik zu leisten.

Im zweiten Vorwort befaßt sich Spiekermann mit der Frage, was "Geschichtswissenschaft zur Analyse gegenwärtigen Ernährungsverhaltens beitragen" könne. Er geht auch auf Quellensammlungen und Bibliotheken in Deutschland ein. Das dritte Vorwort von Bodenstedt gibt einen Überblick über die Ernährungssoziologie, zeigt deren Möglichkeiten und Grenzen auf. Es schließt sich ein Aufsatz zur neueren historisch-ethnologischen Ernährungsforschung (1972-1996) an. Hier wird Interdisziplinarität von Ernährungsforschung deutlich. Das Oberthema Ernährungsverhalten ist jedoch nur eines von vielen.

Den eigentlichen Kern des Bandes bildet die bibliographische Erschließung der ZfVE (1925-1939). Laut Reinhardt und Spiekermann, eine "bemerkenswert interdisziplinäre" und "moderne" Zeitschrift, die "von keiner anderen ernährungsbezogenen Fachzeitschrift" der Zeit erreicht wurde. An ihre geschichtliche Einordnung schließen sich eine umfassende Titelliste, eine breit angelegte Verschlagwortung sowie eine Liste von Standorten an. In den letzten Seiten des BFE-Berichts werden von Loos relevante Informationen zum Ernährungsverhalten aus "Zeitschrift für Ernährung" "Die Ernährung" und "Ernährungs-Umschau" im Zeitraum von 1931-1973 präsentiert. Dafür wurden ausgewählte Artikel zum Ernährungsverhalten mit kurzer Inhaltsangabe versehen und alphabetisch sortiert. Insgesamt betrachtet könnte man diesen Bericht als kommentierte Materialsammlung bezeichnen, die sich auf die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts bezieht. Wertvolle Informationen also nicht nur für Historiker. Bedauerlich ist allein, daß die Bibliographie der ZfVE mit dem Jahr 1939 endet, obwohl sie insgesamt bis 1943 verlegt wurde. Eine vollständige Darstellung wäre wünschenswert gewesen.

Strukturell wird aus den Materialien deutlich, wie unterschiedlich an Bibliographien herangegangen werden kann. Die umfangreiche Aufarbeitung der ZfVE ist vielfältig nutzbar und läßt den Wunsch nach weiteren Quellensammlungen dieser Art aufkommen.

Für den *Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens* müßte dieser Band höchst willkommen sein, stehen hier doch natur- und kulturwissenschaftliche Ansätze gleich-

berechtigt nebeneinander. Erfreulich ist auch, daß der Arbeitskreis zweifach erwähnt wird. Dies trägt nicht nur zur Bekanntmachung des Namens bei einer überwiegend naturwissenschaftlich ausgerichteten Leserschaft, sondern auch zur Verbreitung der selbstgestellten Aufgabe bei und verdeutlicht die Stellung des Arbeitskreises als interdisziplinäre Einrichtung. GS

MACBETH, Helen (Hg.): Food Preferences and Taste. Continuity and Change, Providence/Oxford 1997 (The Anthropology of Food and Nutrition, Bd. 2).

Essen und Ernährung nehmen in der anthropologischen Forschung angelsächsischer Provenienz schon seit langem einen wichtigen Platz ein (Überblick bei MESSER, Ellen: *Anthropological Perspectives on Diet*, *Annual Review of Anthropology* 13, 1984, 205-249; STINSON, Sara: *Nutritional Adaptation*, Ebd. 21, 1992, 143-170). Der von der Oxford Anthropologin Helen Macbeth (zugleich Vorsitzende der International Commission on the Anthropology of Food) herausgegebene Sammelband verdeutlicht Chancen und Grenzen dieser zumeist interdisziplinär angelegten Studien.

Nach einem kurzen Grußwort von Mary Douglas führen Helen Macbeth und Sue Lawry kurz in das Themenfeld von Ernährungsvorlieben und Geschmack ein. Beredt werden die unterschiedlichen, miteinander unverbundenen Ansätze verschiedener Disziplinen bemängelt, statt dessen disziplinübergreifende Arbeiten gefordert. Leider erfüllen die folgenden Beiträge diesen Anspruch nur selten. Zwei biologische Arbeiten (Claude Marcel Hladik; Bruno Simmen) konzentrieren sich auf die Nahrungsauswahl bei Affen, stellen diese menschlichen Verhaltensweisen gegenüber. Auch der folgende Beitrag über neuronale Prozesse bei der Lebensmittelwahl (Edmund T. Rolls) wird dem Anspruch der Herausgeberin sicher nicht gerecht. Das ändert sich mit den drei folgenden Aufsätzen. Wulf Schiefenhövel verbindet am Beispiel des Geschmacksempfindens physiologische und völkerkundliche Ansätze. Stärker psychologisch ausgerichtet sind die Ausführungen einer von Paul Rozin geleiteten Arbeitsgruppe über das Phänomen des Ekels. Sehr interessant ist auch der folgende Beitrag über Wildpflanzen als Hungerkost (Rebecca Huss-Ashmore/Susan L. Johnston), der psychologische, biologische und ethnologische Perspektiven verbindet. Anders dagegen der anschließende Artikel (Ellen Messer). Die Stellung der Kartoffel in der europäischen Kost ohne genauere Kenntnis der Verhältnisse in Mitteleuropa angemessen beurteilen zu wollen, war ein von Anbeginn verfehltes Unterfangen. Es folgen durchweg gelungene Analysen regionaler Ernährungsweisen, die aber nur selten die angestammten Grenzen der Anthropologie durchbrechen. Westandalusien (Isabel González Turmo), Nordportugal (Manuela Valagao), die Ostpyrenäen (Hellen Macbeth/Alex Green) sowie Nepal (Christian McDonough) und Thailand (Annie Hubert) sind die geographischen Stationen einer instruktiven Reise durch die Vielfalt menschlicher Geschmackskulturen. Wie schwierig ein angemessenes wissenschaftliches Verständnis anderer (Eß-)Kulturen dennoch ist, zeigen abschließend die warnenden, an afrikanischen Beispielen konkretisierten Hinweise Igor de Garines.

Insgesamt bietet der Sammelband eine Fülle von Anregungen und teils instruktiven Einsichten, die die Lektüre lohnend machen. Die eigentliche Zielsetzung disziplinübergreifender Arbeiten wird jedoch teilweise nicht, teilweise nur in Ansätzen erreicht. Die wissenschaftliche Herausforderung bleibt bestehen. US

WIEGELMANN, Günter/MOHRMANN, Ruth-E. (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum, Münster/New York 1996 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Bd. 91).

Sammelbände stellen an Rezensenten besondere Anforderungen. Unterschiedliche Ansätze und eine heterogene Vielzahl neuer Erkenntnisse sind auf notgedrungen kurzem Raum kaum angemessen darzustellen. Es bleibt dann meist bei einer kurzen Präsentation einiger Grundinformationen. Diese Dilemma tritt besonders deutlich hervor, wenn es sich um einen derart gewichtigen Band handelt, wie der vom Nestor der deutschen Nahrungsethnologie Günter Wiegelmann und seiner Münsteraner Nachfolgerin Ruth-E. Mohrmann herausgegebene.

Die Nahrung und Tischkultur des Hanseraumes stand bisher nicht im Mittelpunkt volkskundlicher und historischer Forschung, unsere empirischen Kenntnisse sind relativ bescheiden, sind begrenzt. Günter Wiegelmann beginnt den Band mit einer instruktiven Einführung, in der er Bedeutung und Relevanz des Themas fundiert begründet und es paßgenau in umfassendere theoretische und empirische Forschungen einbindet. Fragen nach Innovationen, deren Diffusion, nach Kommerzialisierung und Kommunikation stellen sich vor dem Hintergrund einer ständischen Gesellschaft mit besonderen Akzenten, zumal die Nahrungskultur dieser Zeit bis heute Nachwirkungen zeigt. Der Sammelband gliedert sich in fünf übergeordnete Kapitel, die allerdings weniger systematisch ausgearbeitet sind als das Eingangsprogramm Wiegelmanns, und die auch zeitlich beträchtlich divergieren: Es sind dies der Handel mit Nahrungsmitteln (Volker Henn; Manfred Straube), das Herd- und Tischgerät (Fred Kaspar; Hans-Georg Stephan; Ulrich Müller; Ruth-E. Mohrmann), die Nahrung in Nordwestdeutschland (Barbara Krug-Richter; Ursula Bäumker; Gerda Schmitz), regionale Nahrungskomplexe im Einflußbereich der Hanse (Ulf Dirlmeier/Fritz Schmidt; Johanna Maria van Winter; Renée Valeri; Andrzej Klonder) sowie Studien zu einzelnen Nahrungsmitteln (Franz Irsigler; Helmut Müller; Ernst Helmut Segschneider; Günter Wiegelmann).

Aus der Fülle fast durchweg überzeugender Beiträge seien drei besonders hervorgehoben: Barbara Krug-Richter stellt unter dem etwas insiderhaft klingenden Titel "Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Norwestdeutschlands" den leider immer wieder betonten Brei-Mus-Standard dieser Zeit mit einer Vielzahl überzeugender Belege konsequent in Frage. Die vermeintlich einfachen Übergänge von mittelalterlichen zur modernen Kostformen werden so zu einem wesentlichen Forschungsproblem. Die vielfältigen Verzehrunterschiede zwischen Nord- und Süddeutschland stehen im Mittelpunkt des von Ulf Dirlmeier und Fritz Schmidt verfaßten Beitrages "Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa". Am einfachen Beispiel des Herings bzw. Stockfisches verweisen die Wirtschaftshistoriker deutlich auf die ökonomische Fundierung kultureller Unterschiede. Der Band wird abgeschlossen durch Günter Wiegelmanns Aufsatz über "Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum", einem Kleinod wissenschaftlicher Arbeit. Wie hier an einem Alltagsphänomen systematische und empirische Forschungen behandelt, wie wirtschaftliche und begriffliche Indizien zu einem Gesamtbild verwoben werden, ist schlicht beispielgebend.

Der vorliegende Sammelband hebt unser Wissen von Nahrung und Tischkultur im Hanseraum auf eine neue Stufe. Er ist eine empirische Fundgrube und hinterfragt manches schematisches Denkraster auf dem langem Weg in die Moderne. Der Band ist daher nicht nur Pflichtlektüre für Ethnologen und Historiker, sondern auch ein inspirierendes Buch für all die, die ihr Wissen über das Kulturthema Essen nicht im Hier und Jetzt und Nimmermehr der Gegenwart belassen wollen.

US