



Dr. Kaiser-Wilhelm-Stiftung
für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 11 • Dezember 2003



„Interdisziplinarität wagen“ ist eine Forderung, der sich Wissenschaftler heute kaum mehr vollständig entziehen können. Doch die Umsetzung interdisziplinärer Vorhaben ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit – etwas, das häufig nur in Ansätzen gelingt. Mediziner nennen ihre Kongresse interdisziplinär, wenn sie sich mit Kollegen aus anderen Fachrichtungen austauschen: z.B. Neurologen mit Kardiologen oder Internisten mit Orthopäden. Die Denkwelten und Lösungsansätze sind, um beim Beispiel zu bleiben, bereits innerhalb der Medizin so unterschiedlich, dass eine Ausweitung der Interdisziplinarität kaum denkbar erscheint. Und dennoch wagen es manche – auch in anderen Wissenschaftsbereichen.

Für den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens ist Interdisziplinarität essentiell, da Essen und Ernährung mit allen Bereichen des Lebens verbunden sind. Im Arbeitskreis sind die ersten Schritte hin zu einem Dialog zwischen den Wissenschaften getan, wie das 4. Symposium des Arbeitskreises „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ zeigte. In diesem Heft finden Sie den Tagungsbericht.

Dennoch sind zahlreiche Grundfragen zum Kulturthema Essen nach wie vor ungeklärt. „Was heißt überhaupt Ernährungs-, resp. Esskultur?“, fragt die Soziologin Monika Setzwein (S. 64) und stellt den Entwurf einer Definition vor. Sie sind herzlich eingeladen, diese aus Ihrer Fachperspektive mit der Autorin oder der Redaktion zu diskutieren. Denn klare Definitionen zu formulieren, ist sicherlich eine Kernaufgabe des Arbeitskreises und wiederum eine große Herausforderung an interdisziplinäres Arbeiten.

Forschungsergebnisse zugänglich machen, den Dialog fördern und damit dem Kulturthema Essen näher kommen, ist auch das Ziel der Mitteilungshefte. In diesem bieten wir Ihnen vier Hauptbeiträge, verfasst von einem Ethnologen, einem Lebensmitteltechnologe, einem Historiker und einem Kulturwissenschaftler. Sie handeln von so unterschiedlichen Dingen wie der Selbstverständlichkeit und neuen Ausdrücklichkeit beim Essen, der Sensorik von Madeleines und Tee, der Geschichte der Schokolade in der Schweiz sowie den ethnischen Esskulturen der USA. Doch trotz dieses Themenspektrums sind zwischen den Beiträgen immer wieder Querverbindungen, Sinnbezüge und sich ähnelnde Schlussfolgerungen zu erkennen. Das macht Interdisziplinarität so spannend.

„Fast nichts – jedenfalls immer weniger das Essen – geschieht einfach so“ (Köstlin, S.11). In diesem Sinne wünschen wir Ihnen: Wohl bekomm's!

Die Redaktion

INHALT

Beiträge

- 2 Konrad Köstlin
Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen
Ausdrücklichkeit beim Essen
- 12 Klaus Dürrschmid
Zur Sensorik von Madeleines und Tee in Marcel Prousts
„Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“
- 24 Roman Rossfeld
Mit Stillstand zum Fortschritt. Über Handel, Verarbeitung
und Konsum von Schokolade in der Schweiz bis 1800
- 36 Berndt Ostendorf
Melting Pot, Salad Bowl, and Gumbo. Die Neue Welt
und ihre Küchen: Nationale, regionale oder ethnische?

Arbeitskreis intern

- 48 Fördermitgliedschaft
Ziele und Allgemeine Bedingungen
- 51 Neue Mitglieder 2003
- 52 Tagungsbericht
Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken
- 54 In Gedenken Prof. Dr. Albert Wirz
- 56 Ergebnisse der Leserbefragung

Berichte

- 57 Ausstellungsbericht: VERSACE ROSENTHAL –
HAUTE COUTURE DINING
- 58 Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen
Ein Rückblick auf das 8. Heidelberger Ernährungsforum
- 60 Ausstellung im Freilichtmuseum Domäne Dahlem:
Imbissbuden – Essen ohne Grenzen
- 61 Eine neue Zeitschrift
- 62 Das Haus der Genussskultur
- 63 Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften

Diskussionen

- 64 Monika Setzwein
Was ist Ernährungskultur? Ein Diskussionsbeitrag

Literatur

- 66 Literaturhinweise
- 69 Buchvorstellung
- 70 Rezensionen

Nicht zuletzt

- 76 Harald Lemke: Nietzsche und der Wille zur Wurst
- 80 Wir über uns / Impressum

Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen

KONRAD KÖSTLIN

Der Text über das Ende der Selbstverständlichkeiten des Essens geht von einem inzwischen allerorten medial geführten Diskurs über Essen und Ernährung aus. Er nimmt das neue Bereden bisheriger Selbstverständlichkeiten, die das Essen umkreisen, ebenso wie deren Umbau und Neubau in seiner Wirksamkeit ernst. Dabei muss klar sein, dass dieser Diskurs zwar am Bild des Essens in der Moderne mitwirkt, aber nicht selbst diese Wirklichkeit ist, auch wenn er sie mitgestaltet. Robert Musil hat einmal angemerkt, es sei nichts so unsichtbar wie ein Denkmal. Die durch die dauernde Anwesenheit entstandene Selbstverständlichkeit bleibt unbefragt. Erst wenn das Denkmal zur Disposition steht, wird es als Monument sichtbar. Es wird Gegenstand öffentlich geführter Diskussionen, an denen die gesellschaftlichen Deutungseliten einen entscheidenden Anteil haben; sie wägen ab, teilen ihre Meinung mit und wollen Positionen plausibel machen. Das Beispiel der Denkmalskulisse der vergangenen DDR zeigt, wie in den unterschiedlichen Perspektiven (nicht nur aus Ost und West) Debatten um Erhalt oder Abbau dieser Kulisse zum veritablen Gegenstand einer Auseinandersetzung und damit aufs Neue sichtbar geworden sind. Im Westen der Republik sind Straßen, die nach regionalen Dichtern benannt worden waren und deren Namen seit dem Schulbesuch (einer wichtigen Instanz der Sozialisation im Selbstverständlichen) fraglos geblieben waren, auf die Rolle ihres Namensgebers im Nationalsozialismus überprüft worden. Was als Barfußhistoriker diskreditierte lokale Geschichtswerkstätten da an Fragwürdigkeiten zutage

gefördert hatten, lässt sich kaum überschätzen. Sie haben uns gelehrt, dass auch die Stabilität im Lokalen ihre Endlichkeit hat und dass selbst alltägliche Selbstverständlichkeiten umstößlich sind.

In beschleunigten Welten bedarf es heute keines hohen Alters, um der Erfahrung vom Ende eigener Selbstverständlichkeiten teilhaftig zu werden. Ein „Früher“ kennen nicht mehr nur ältere Menschen, auch jüngere erleben in der sich selbst reflektierenden Moderne eine Erinnerung an alte, vergangene Selbstverständlichkeiten beim Essen. Wir erleben dieses Umstoßen bisher unbefragter Selbstverständlichkeiten und die Verwandlung unserer Haltungen zum Essen am eigenen Leib. Nieren und Leber, Innereien oder Hühnereier, die in regionalen Küchen einen festen Platz hatten, erscheinen auf Grund ihrer Belastung mit Schwermetallen oder wegen der TV-Bilder von federlosen Hennen in Legebatterien nicht mehr essbar. Dabei schmecken wir diese Belastung nicht wirklich, dennoch spüren wir sie und unterliegen, jedenfalls wenn wir in Kreisen strenger Observanz tafeln, einem Rechtfertigungszwang. Man muss sich erklären, wenn man mit gerösteten Nieren seinen nun angreifbaren Speisepräferenzen folgt. Da kann man sich gewollt-ironisch mit „einmal im Monat brauche ich meinen Schwermetallschock“ herauszuwinden suchen oder aber als betont unabhängig-autonomer Esser geben. Und die Martinigans bedarf der entschuldigenden Erklärung, dass man solcher Unvernunft nur einmal im Jahr traditionaliter nachgebe. Rechtzeitig zum Martins-tag werden, neben Geschichten über

1 Italienische Akademie der Küche. Delegation Bozen (Hg.): Der „Knödel“. Rezeptsammlung. Bozen 1995

den Hl. Martin und seine Beziehung zu den Gänsen, Rezepturen über die fettreduzierte Zubereitung des Vogels angeboten. Alle unsere Haltungen brauchen Erklärungsgeschichten, die uns heute die Medien vermitteln.

Wollte man die Rezeptvorschläge in Zeitungen und Fernsehen zum Maßstab machen, dann müsste man annehmen, dass in deutschen Küchen ständig, immer mehr und immer feiner gekocht wird. Der Diskurs, von dem ich rede, spiegelt nicht die Realität, aber er verändert die Wirklichkeit – als Wahrnehmung und als Realität. Wir verändern unsere Attitüden gegenüber der Nahrung beständig, und die Deutungseliten dieses Feldes verknüpfen das Essen immer ausdrücklicher mit verschiedenen Mustern des Lebensstils. Essen wird zum Ausdruck der Person. Auf einer unberedetailtäglichen Ebene freilich und unterhalb dieses Beredens des Essens und seiner Geschmäcker köchelt noch die eher unberedete Küchenwirklichkeit. Das lässt sich am Beispiel skizzieren: Knödel sind im Tiroler Küchenalltag üblich und heißen einfach Knödel. Gleichzeitig aber sind diese Knödel im Tourismuskontext so sehr eine Ikone Tirols geworden, dass sie auf den Speisekarten unter „regionale Spezialitäten“ firmieren und dass eine Küchenakademie ein Knödel-Kochbuch herausgegeben hat, dessen Außentitel ein mittelalterliches Fresco der Knödel essenden Maria zeigt.¹ Wenn das so ist, und das Knödelkochen als uralte und schon immer tirolische, historisch eingetieft erscheint, dann färbt das auf den gewöhnlichen Knödelalltag ab und verwandelt im häuslichen Milieu die üblichen Knödel in eine neue Ausdrücklichkeit der „Tiroler“ Knödel.

Es geht nicht um einen objektiven Geschmack, den wir auf die Zunge nehmen. Aus den letzten Tagen der DDR im Jahre 1990 ist berichtet worden, dass die Gemüsebauern aus dem traditionsreichen Berliner Anbaugebiet Werder ihre Tomaten nicht absetzen konnten, weil damals eben West-Tomaten gefragt waren. Erst als man die lokalen Produkte in Holland-

kartons umgepackt hatte, war der Absatz möglich. Seit man den Tomaten die Jahreszeiten ausgetrieben hat – wofür man besonders die Niederländer verantwortlich macht –, gilt es wiederum bei bewussten Konsumenten als ausgemacht, niederländische Tomaten zu meiden, zumal auch ein Teil ihrer spanischen Geschwister in niederländischem Auftrag produziert werden und denen, ähnlich wie in Spanien produziertem Paprika, ein hoher Pestizidanteil nachgesagt wird. Dieser Paprika gilt damit – nicht bei allen, doch bei bewussten Konsumenten – als ungenießbar. Und sich als bewusste Konsumenten zu erweisen, ist der neue Anspruch an das Individuum. Das medial vermittelte Wissen gehört zum Beigeschmack unserer Nahrung, es verlangt von uns Entscheidungen und zwingt uns zu erklärenden Rechtfertigungen. Auch wenn dieses eingespeiste Wissen sich manchmal, und dabei immer ungenauer werdend, wie die „stille Post“ im Kinderspiel fortpflanzt, dringt es doch atmosphärisch in unsere Ess-Gestimmtheiten ein.

Der Ess-Alltag ist nicht mehr (ganz) selbstverständlich

Erwachsene mögen den Hamburger nicht mehr, der ihnen einmal so gut geschmeckt hat. Und jungen Leuten dreht sich der Magen um, wenn man von deftiger Hausmannskost oder dem saisonalen Gänsebraten spricht; und sie finden es ausgesprochen fad, ausgiebig und fein zu essen. Mit langem Kochen und Essen haben sie nichts im Sinn.² Essen muss schnell und unkompliziert vor sich gehen. Dem scheint das Fast Food entgegen zu kommen. Aber auch die Erwachsenen essen anders und vor allem nicht immer gleichartig, sondern je nach Disposition und Zeit. Alte Ordnungen scheinen sich aufzulösen. Inzwischen leben in vielen europäischen Städten um die 50 % in Single-Haushalten und viele ernähren sich immer mehr von Fertiggerichten oder Take-Away-Food. Alten Menschen wird

² Wie bei allen Generalisierungen ist hier einschränkend anzumerken, dass es auch Jugendliche gibt, die ausgesprochene Feinspitze sind. Sie sind – wie viele Menschen heute –, was das Essen anbetrifft, mehrfach und „multikulturell“ kompetent.

das Essen auf Rädern in die Wohnung gebracht. Etwa 30 Kilo Tiefkühlprodukte nimmt jeder Deutsche im Jahr zu sich – der gute Rahmspinat, der auf dem Heimweg zu tropfen beginnt, hatte einst eine erste Schneise geschlagen. Viele essen außer Haus Hamburger, Döner³, Currywurst, Käsekrainer oder Sushi und immer noch die Wurstsemmel – und müssen dann daheim nicht abspülen. Etwa ein Drittel der Mahlzeiten wird außer Haus eingenommen. Das alles gilt wochentags für Arbeitstage. Werktags kann man in die Kantine gehen und gibt sich zu Hause mit Fertigprodukten oder Spaghetti zufrieden. „Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen in den Wienerwald“, hieß es einst.

Oft bleibt in der Tat die Küche kalt und wird nur zum Aufwärmen genutzt; das gemeinsame Essen gilt eher als eine Seltenheit und hat die Tendenz, zur familiären Kulturmahlzeit zu werden. Die Kulturkritik hakt sich am Verlust der Gemeinschaft ein und nimmt die familiäre Mahlzeit als Indikator für den Zustand unserer als familienfeindlich beschriebenen Gesellschaft. Schilderungen der gemeinsamen Mahlzeit haben in der Literatur – etwa in den Buddenbrooks – die Bedeutung familiärer Kommunikation, wenn nicht gar den Ort eines Familienkonzils eingenommen.⁴ Das Frühstück schließlich ist, auch wo es gemeinsam eingenommen wird, zu einer Chaosmahlzeit geworden. Jede und Jeder darf essen und trinken, was er oder sie will: Müsli, Brot, Käse, Marmelade, Eier, Tee, Kaffee, Honigmilch oder Kakao. Im medialen Diskurs gilt das Frühstück als die entscheidende Mahlzeit; und wenn Ernährungswissenschaftler und Schulärzte Empfehlungen geben, dann könnte man meinen, das ganze Leben sei vom richtigen Frühstück abhängig.

Kurz: Die Küche als Ort und als Produktionsstätte, wiewohl bestens ausgestattet, kann ihre technischen Möglichkeiten werktags kaum ausspielen. Neben demographischen Veränderungen – die Menschen werden immer älter, immer mehr leben

allein oder in Kleinfamilien – lassen sich auch kulturelle Wandlungen registrieren. Diese späht die Lebensmittelindustrie schnell aus: Bio-Essen für Gesundheitsbewusste, kalorienarme Nahrung für Figurbesessene und Schlankheitsfanatiker, grünes Essen für Vegetarier, Energy-Nahrung für Leistungssportler und speziell für Singles und Senioren portionierte Mahlzeiten. Das ist – knapp skizziert – der essenmäßig weit aufgefächerte Alltag.

Freizeit als neue Zeit der Repräsentation. Die Konversion des Selbstverständlich-Gewöhnlichen zur Besonderheit und die Geschlechterkonversion

Deshalb schon sind gemeinsame Mahlzeiten heute eher eine Angelegenheit der Freizeit und des Wochenendes. Nur dort wird die während der Woche völlig unterforderte Küchenausstattung wirklich genutzt. Und in der Freizeit findet sich Raum für die Darstellung der Person, da kommt die gut ausgestattete Küche zu ihrem Recht, denn da ist das Ess- und Kocherlebnis gefragt. Da wird dann chinesisch, indisch oder mittelmäßig gekocht – aber auch „raffiniert einfache Hausmannskost“ nach Großmutter Rezeptur zubereitet, wie der Schauspieler Michael Heltau von sich erzählt.⁵

Geht man in Wien in einen türkischen Supermarkt, dann findet man dort Ayran, das erfrischende Getränk aus Joghurt und Wasser. Der kleine, im württembergischen Stuttgart abgefüllte Tetra-Pack enthält die erklärende Aufschrift „Türkisches Nationalgetränk“. Mag sein, dass es das gewöhnliche Getränk vieler Türken ist, aber durch diese Aussage wird Ayran zum Unterscheidenden, Besonderen, Nationalen und Exklusiven. Das mag die meisten der türkischen Konsumenten nicht stören, eher schon Kurden und Iraner, und die deutsche Klientel bräuchte den Hinweis nicht, denn sie versteht sich als multikulturell kompetent und weiß ohnehin, dass alle Türken nur Ayran

3 An diesem Ethno-Fast Food wird keine Kritik geübt.

4 KEPLER, Angela: Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien, 2. Aufl., Frankfurt/Main 1995; siehe dazu auch BROMBACH, Christine: Mahlzeit – (H)Ort der Familie?! Eine empirische Deskription von Familienmahlzeiten. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen Heft 7, 2000, S.2–13.

5 Die KRONE (Wien) vom 9.11.2003

trinken, wenn sie nicht gerade beim Tee sitzen. Der Hinweis „türkisches Nationalgetränk“ markiert aber doch das Ende der unbefragten Alltäglichkeit, indem unaufgefordert eine Antwort gegeben wird, die nicht auf eine Frage reagiert – oder doch?

Ein Schweinsbraten war immer ein Schweinsbraten in Bayern. Anderswo war er als Schweinebraten ein Standardgericht. Ihn aß man vor allem sonntags, aber nicht nur an diesen Tagen hatten ihn die Gasthäuser und Wirtschaften im Rohr. Nicht, dass es diesen Braten nicht mehr gäbe. Aber die Vorzeichen haben sich fast unmerklich geändert. Der Schweinsbraten stand (und steht noch) in Bayern auf der Speisekarte als übliches Essen, aber er hat sich auf dieser Speisekarte gleichzeitig zur Spezialität der regionalen Küche verwandelt und gilt als Kultessen des rechten Bayern. Vor einem Jahrzehnt habe ich bei einem Heimatpfleger in Niederbayern zu Mittag gegessen. Da gab es nicht einfach einen Schweinsbraten, auch keinen „bayerischen“, sondern ganz ausdrücklich einen „niederbayerischen“ Schweinsbraten. Und dieser Schweinsbraten wurde, wie seine Beilagen, aus Geschirren in gesprenkelter Irdenware serviert, wie sie – revitalisiert und auf eine regionale Tradition verweisend – auf den Töpfermärkten der Gegend zu haben ist und somit für die Gegend als typisch gilt. Die Leberknödelsuppe gab's aus einem Gefäß, das, mit einem Henkel versehen, die Form eines Nachtopfes hatte. Es schmeckte alles ganz ausgezeichnet. Beides also, Essen und Geschirr, war namentlich, und ausgesprochen expressiv, regional-kleinräumig markiert. Gewiss sollte mir, dem Gast, dem Fremden, etwas Typisches aufgetischt und gezeigt werden: Heimat und die Verbundenheit mit ihr, die sich in einem Instrumentarium ausdrückte, dem diese Heimat implantiert schien. Nun sind Heimatpfleger gewiss besondere Menschen. Doch folgen sie einer auch sonst verbreiteten Tendenz, denn Regionen haben Konjunktur und diesen Regionen

werden – seit langem übrigens – bestimmte Speisen zugeordnet, die dann als typisch gelten und die aufgetischt werden, wenn es heimatlich zugehen soll. Dennoch spielte der als „niederbayerisch“ akzentuierte Braten mit dem Anschein früherer Alltäglichkeit. Utz Jeggle hat einmal detailliert nachgewiesen, dass die als typisch angesehenen Speisen noch lange nicht die sind, die am häufigsten alltäglich realisiert werden.⁶ Es ist nicht das als typisch benannte, was häufig gegessen wird.⁷ Die Alltagspraxis aber spielt ein anderes Stück, das weiterhin eine kaum beredete und allenfalls sorgsam und verantwortlich bedachte, aber meist unsichtbare Rolle in der geschlossenen Küche spielt. In ihr wird das Essen weiterhin trotz moderner Angebote und halbfertiger Zutaten unter traditionellen Bedingungen bereitet. Diskussionen gibt es nur, wenn Abweichungen kritisiert werden. Da sind es vor allem immer noch die Frauen, die in der Alltagsküche wirken, und sie werden – insbesondere dort, wo es um die ethnische Symbolik des Essens geht – als Schwachstellen ausgemacht. Sie seien besonders empfänglich für das Neue, neugierig und wenig gefestigt (will wohl sagen flatterhaft!). Sie hätten, so hörte man etwa in Südtirol, den als italienisch markierten Spaghetti Einlass in die zu bewahrende und als ethnisch wahrgenommene deutsche Küche gewährt.⁸ Bei den Funktionären der sorbischen Minderheit in Sachsen werden ähnliche Schuldzuweisungen formuliert. Sie lassen sich insofern als gender-relation beschreiben, als der ethnische Part (und das Interesse daran) männlich ist: Ethnizität als Außendarstellung ist Männersache. Das einst Gewöhnliche wird als das neue Besondere zudem immer mehr männlich konnotiert.

Erkennen und Erkanntwerden. Nahrung als Kürzel für Identität

Im Oktober 2000 versuchten Prager Aktionskünstler, den Streit um das tschechische Atomkraftwerk in Te-

6 JEGGLE, Utz: Essen in Südwestdeutschland. Kostproben aus der schwäbischen Küche. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 82, 1986, S.167–186.

7 SANDGRUBER, Roman: Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität. In: TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S.179–203.

8 So wird einem immer wieder bei Minderheiten erklärt.

melin zu entkrampfen. Sie taten das mit Transparenten: „Stoppt Wiener Schnitzel“⁹ und „Boykottiert Wiener Kaffeehäuser“.¹⁰ Schnitzel und Kaffeehäuser gelten als typisch wienerisch, werden zu Kürzeln regionaler oder nationaler Zuordnung, zu Logos. In solchen kulinarischen Kürzeln funktionieren Klischees gut und stellen sicher, dass sich Erkennen und Erkanntwerden sofort ergibt. Der Name des Atomkraftwerkes in Temelin ist in Österreich und in Ostbayern zum Reizwort geworden. Die Freiheitliche Partei Österreichs hatte sich auf dieses Thema gesetzt. Alle anderen haben mitgemacht, da Österreich sich, weil es keine Atomkraftwerke besitzt, wider besseren Wissens für ein ökologisches Musterland hält, in dem vor allem der aus der Wasserkraft gewonnene saubere Naturstrom aus den Steckdosen fließt. Und „Natur“ gilt auch für die Nahrungsmittel, sie werden – weil heimisch – als unbedenklich angesehen. Im Zeichen der Ökologie hatten vor allem Schulklassen in dem Temelin gegenüberliegenden Oberösterreich immer wieder die Grenzübergänge nach Tschechien blockiert. Die nationale Fernsehanstalt ORF hielt regelmäßig drauf und stellte sich damit hinter diesen Ausdruck der Kritik am AKW.¹¹ Österreich hatte damit gedroht, den EU-Beitritt Tschechiens deswegen zu blockieren und damit die immer wieder aufflackernde Feindschaft gegenüber Tschechien genutzt, um innenpolitisch damit Stimmung zu machen.

Auch anderswo hatten Nahrungsmittel eine symbolische Bedeutung bekommen. In Australien hatte man die (französischen) Baguettes zu australischen Bumerangs gebogen und auf diese Weise die Atomversuche Frankreichs auf dem Mururoa-Atoll kritisiert. Feiner französischer Champagner hatte bei politischen Verstimmungen Ende der 1990er Jahre weltweit, auch in Deutschland, Verkaufseinbrüche erlitten, die alsbald durch erhöhten Bedarf zur Jahrtausendwende ausgeglichen worden waren. Ein dänischer Pizzabäcker hatte sich

geweigert, französischen und deutschen Kunden seine Pizza zu verkaufen, weil deren Regierungen sich feige der Teilnahme am Irak-Feldzug verweigert hätten. Und in den USA hat man aufgefordert, deswegen französischen Wein zu boykottieren. Solche Beispiele sind fast beliebig vermehrbar. Die Südtiroler Schützen kannten und kennen ein informelles Pizza-Verbot, das sie, wenn sie ihre Uniform tragen, wohl auch befolgen: denn die Pizza sei italienisch, fremd also. Ähnlich sagen die Anhänger der Lega Nord Umberto Bossis „Ja zur Polenta, nein zum Couscous“¹², wenn sie gegen den Zuzug von Menschen aus Nordafrika, eben Couscous-Essern, protestieren. Alle Beispiele zeigen, dass die Aktualisierungen des Fremden immer auch ein Hinweis auf das Eigene sind. Und sie zeigen, dass Nahrung, genauer, als typisch ausgewiesene Nahrungsmittel, nicht nur Nahrungsmittel sind, sondern gleichzeitig hochsymbolischer Ausdruck des Eigenen und des Fremden sein können.

Politische Beilagen als kultureller Geschmack im Kontext der „Globalisierung“

Setzungen können sich verändern. Die Soljanka, eine säuerliche Suppe aus osteuropäischer Herkunft, ist heute ausdrücklich zum Gegenstand der DDR-Ostalgie geworden. Manche essen sie wie einst die ostpreußischen Heimatvertriebenen ihren Kuttelfleck: als symbolische Vergewisserung. Die Verweigerung fremden Essens hat mit kulturellem Geschmack (einen anderen gibt es wohl in diesem Zusammenhang gar nicht) zu tun. So sind die symbolischen Aktionen gegen McDonalds kaum noch zu zählen; nicht nur in Frankreich, wo der Bauer José Bové seiner Aktionen wegen (vor allem seit er mit seinem Traktor gegen eine McDonalds-Filiale gefahren war) geradezu zum nationalen, ja europäischen Helden der Globalisierungsgegner wurde. In Deutschland und Österreich, mehr noch in Italien und Frankreich, gehört der Kampf

9 Das Wiener Schnitzel ist nicht nur ein paniertes Stück Kalbfleisch, sondern es lebt von einer Geschichte, die es in Mailand verortet, wo es mit Goldstaub paniert worden sei. Es sei dann im 19. Jahrhundert von dem legendären Feldmarschall Radetzky von seinen Feldzügen im damals habsburgischen Oberitalien mitgebracht worden. Damit wird auch an die einstige Größe des Habsburgerreiches erinnert.

10 Süddeutsche Zeitung vom 17.10.2000

11 Die sogenannten Donnerstagsdemonstrationen gegen die schwarz-blaue Regierung dagegen waren für den Sender schnell uninteressant.

12 KURIER (Wien) vom 10.12.2001

gegen die Fast Food-Kette zum Ausdruck des Eigenen. Die Aversion gegen McDonalds Hamburger und das Fast Food spiegelt nicht nur eine Kritik der vermuteten Attacken auf die europäischen Küchen, sondern wird auch als Indiz für deren Verfall gesehen. Es wird auch deutlich, dass das ausdrückliche Betonen der europäischen Küchentraditionen etwas mit dem generellen Missfallen gegenüber dem Herkunftsland, den USA, zu tun haben muss, denen man den wildgewordenen, menschenverachtenden Kapitalismus anlastet, der dort in Reinkultur lokalisiert wird und nun unter dem Schlagwort Globalisierung die ganze Welt mit dem neuen, unzivilisierten (und zudem als ungesund wahrgenommenen) Essen zu überschwemmen drohe. Man kann überlegen, ob unsere – durchaus neue und ausdrückliche – Hochschätzung der regionalen Küche diesem Abwehrkampf seine Konturen verdankt.

In der Aversion – gewiss nicht aller Europäer – gegen das Fast Food bündeln sich Haltungen, bei denen der Gegenstand Nahrung nur eine untergeordnete Rolle zu spielen scheint. Andererseits lässt sich aber vermuten, dass das Essen in der Moderne nicht nur zum Diskursgegenstand im allgemeinen Sinne geworden ist, sondern vielmehr als zentraler Ausdruck des Eigenen, dessen, was man inzwischen als Identität bezeichnet, angesehen wird. Dazu ist schon in den 1970er Jahren ein Bedrohungsszenario aufgebaut worden, das nicht nur die Zerstörung der heimischen Küche darstellen sollte, sondern gar die Welt bedroht sah und McDonalds zum Ausbund des Bösen machte. In diesen 1970er Jahren war Fast Food mit der Zerstörung der 3. Welt und der Rodung des Regenwaldes in einen weltweiten ökologischen Zusammenhang gebracht worden, der alle Konsumenten dieses Essens zu Komplizen dieses Raubbaus zu machen suchte und andererseits die Verweigerung dieses Essens zum moralischen Akt mutieren ließ. Heute könnte man wohl in einem Rest von Links-Sein

eher Illy-Kaffee trinken, weil sich der Triestiner Kaffeebaron Illy mit dem Ministerpräsidenten und Medienmagnaten Berlusconi anlegt. Beim Essen werden Menschen zu Bekennern.

Immer weniger gibt es das einfache Essen als das Stillen von Hunger. Es zeichnet sich ab, dass Präferenzen wie Tabus immer mehr in Bekenntnisse eingebaut werden und das Essen selbst zum Ausdruck persönlicher Einstellungen des Lebensstils genutzt wird. Vegetarisches Essen oder gar die strenge ayurvedische Observanz bleiben nicht mehr bloß privates Verhalten, sondern werden in die körperbewussten Lebensstile eingebaut. Was man isst, gehört zum Ausdruck der Persönlichkeit und verästelt sich in alle Lebensbereiche, kann sich mit Vorlieben beim Wohnen und Kleiden, bei der Lektüre und natürlich auch beim Umgang mit dem eigenen Körper decken. „Vegetarian“ schleudert Gerard Depardieu in dem Film „Green Card“ seinem Widersacher Phil entgegen; es genügt dies Schimpfwort (anderswo eine Auszeichnung), um den Konkurrenten zu deklassieren. So wird Essen und der Bedacht auf den eigenen Körper in der Moderne immer mehr mit allen Feldern sonstiger Vorlieben, Musik oder Wohnen kongruent gemacht und Identität immer deutlicher auf die Individualität des eigenen Körpers zentriert, der damit als Residualkategorie der Autonomie des Individuums in der Moderne erscheint.

Im Französischen belachte man „le Waldsterben“ so sehr als deutschgrüne Attitude, dass man es nicht für notwendig hielt, Wort und Sachverhalt in die eigene Sprache zu übersetzen. Man mag diese Haltung gegenüber dem Wald als eine spezifisch deutsche ansehen.¹³ Und in der Tat scheint nicht nur den romanisch sprechenden Völkern Europas eine derart obsessive Waldliebe fremd, die den Zustand der Welt an der Existenz und am Zustand der eigenen und fremden Wälder misst.¹⁴ Damit soll die Zerstörung des Regenwaldes und seine

13 LEHMANN, Albrecht: Von Menschen und Bäumen. Die Deutschen und ihr Wald, Reinbek bei Hamburg 1999.

14 KÖSTLIN, Konrad: Der ethnisierte Wald. In: LEHMANN, Albrecht / SCHRIEWER, Klaus (Hg.): Der Wald – ein deutscher Mythos? Perspektiven eines Kulturthemas, Berlin/Hamburg 2000, S. 53–65 (= Lebensformen, 16).

Folgen für die weltweite Ökologiesituation nicht bagatellisiert werden. Das besondere Merkmal der germanophonen Völker, das als (protestantisch induzierte?) Verantwortung für die Welt steht, wird anderswo kaum verstanden, und das Argument „Regenwald“ hat im romanischen Europa nie gefruchtet. Statt dessen hat das Beharren auf der Eigenheit der nationalen Küchen und der regionalen Herkunft der Produkte der Fast Food-Kette Probleme gemacht. Auch wird es McDonalds nichts nutzen, dass gerade dieser Konzern auf regionale Produkte achtet – der Nimbus des kolonisierenden Fremdlings wird bleiben.¹⁵ Der freilich ist für andere wieder attraktiv – eben als Ausdruck eines Lebensgefühls und der damit verbundenen ästhetischen Merkmale. Das ließ sich bei der Jugend im weicher werdenden Ostblock beobachten, wo die Kette auch deshalb eine Weile Zulauf hatte, weil man mit ihr die Freiheit des Westens konnotierte, die auch den Blue Jeans eingenäht schien und scheint.

Die Abwehr des Fremden lässt sich auf verschiedene Weise bewerkstelligen. Ein italienischer Theologieprofessor hatte eben diese Fast Food-Kette kritisiert. Er meinte, sie zielt auf schnelle Sättigung und verfehle damit den gemeinschaftsbildenden Aspekt des Teilens. So würden die Esser die Heiligkeit der Speisen vergessen. Der brave Theologe hatte wohl Max Webers Text über die protestantische Ethik aus dem Beginn des 20. Jahrhunderts gelesen und die amerikanischen Hamburger als Ergebnis einer Entwicklung beschrieben, die Ausdruck einer individualistischen Beziehung zwischen Mensch und Gott sei, die auf Luther zurückgehe.¹ Nun war der Zeitpunkt des Einspruchs nicht blind gewählt, sondern auf den 11. November gesetzt, den Tag des heiligen Martin, der in der Kirche als der große Teiler gilt.¹⁷ Der Heilige hatte seinen Mantel mit einem Bettler geteilt. Der Zusammenhang zwischen Luther und dem Fast Food und die Verweigerung des Fast Food dann als katholische Aktion zu bestimmen – das

wäre ein neuer, subtiler Aspekt der Kritik an der protestantischen Ethik.

Man muss dieser Argumentation nicht folgen, wenn man daran erinnert, dass die Bewegung des Slow Food auch als eine Antwort des „alten Europa“ (copyright: Donald Rumsfeld) auf die Attacken des Fast Food aus der Neuen Welt gelesen werden kann. So gesehen ist es kein Zufall, dass die inzwischen europaweite Bewegung in Italien ihren Ausgangspunkt hat.¹⁸ Ihr Symbol, die Schnecke, muss deshalb nicht gleich als Symbol der Katholizität gedeutet werden, kann aber doch als Kontrastprogramm zu einem als protestantisch verstandenen US-Industrialismus und seinem Tempo gelesen werden. Nun ist die Kritik am Verlust der Gemeinschaft beim Essen keine, die auf die Kirche beschränkt wäre. Der Kulturverlust wird vor der Folie eines gemeinschaftlichen Essens und eines ritualisierten Ablaufs und der Nutzung von Geräten wie dem Essbesteck in der Vergangenheit diagnostiziert. Diese Vergangenheit besteht freilich vor allem aus Bildern, die uns überliefert sind und die wir uns gemacht haben. Es ist aber keineswegs ausgemacht, dass die Menschen früher gemeinschaftlich gegessen hätten, wie die belegten Beispiele für Sitzordnungen im bäuerlichen¹⁹, städtischen und höfischen²⁰ Bereich zeigen. Dieses vermeintliche Prinzip setzen wir kulturkritisch ein, wenn wir gegenwärtige Situationen – etwa den vereinsamten Schnellesser im Fast Food-Restaurant – beschreiben oder an die Einsamkeitsbilder Edward Hoppers denken.

Küche und Herd als neuer Kultort der Männer

Mit dem Slow Food wird das Sich-Zeit-Lassen, wird die ausdrückliche Langsamkeit als Gegenentwurf dem Tempo gegenüber gestellt und damit zum – luxuriösen – Prinzip erhoben. Der Gegenentwurf zum Fast Food setzt dieses Zeithaben als autonomes Verfügen über sein Zeitbudget voraus. Slow Food zelebriert die – vor allem

15 Die ethnisch grundierten Döner-Läden tun sich da offenbar leichter, obwohl der Umsatz ihrer Ketten die Kategorie McDonalds längst übertrifft.

16 Süddeutsche Zeitung vom 13.11.2000.

17 Martin Luther, dessen Geburtstag der 6. November ist, hat seinen Vornamen gutkatholisch von diesem Heiligen.

18 www.slowfood.it

19 z.B. SCHLEE, Ernst: Sitzordnung beim bäuerlichen Mittagmahl. In: Kieler Blätter zur Volkskunde VIII, 1976, S. 5–19.

20 ELIAS, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und Psychogenetische Untersuchungen. 2 Bände, Frankfurt/Main 1976.

nachhaltig männliche – Gemeinschaft beim Planen und dann weiter beim Einkauf regionaler Produkte auf dem Markt, bei der Zubereitung in einer altartig, aber doch perfekt ausgestatteten Küche und schließlich beim gemeinsamen, lange währenden Essen am großen, dunklen Holztisch. Ganz ähnlich kommt „Die Küche als Lebensraum“ daher. Das Prinzip, das auf den Designer an der Hochschule für Gestaltung in Ulm, Otl Aicher, zurückgeht, wird nun zur Kreation des Küchenherstellers Bulthaupt und will den Menschen als „das Maß aller Dinge“ in den Mittelpunkt stellen. Nun lässt sich beobachten, dass in vielen privaten Haushalten, in denen selten „richtig“ gekocht wird, dennoch eine höchst professionelle Küchenausstattung den Anschein von Wichtigkeit des Ortes akzentuiert. In manchen dieser Küchen könnte man zwei Fußballteams bekochen, tut es freilich nicht. Die selten „richtig“ genutzte Küche ist eine Schaubude, und sie ist erst, seit das männliche Prinzip in ihr Platz nimmt, derart kostbar edelstählern neu ausgestattet. Diese neue Ästhetik mit dem butcher-block in der Mitte gibt sich durchaus professionell. „Damit optimales Vor- und Zubereiten der Lebensmittel möglich wird, ist professionelles Küchenwerkzeug notwendig.“²¹ Das sei die „beste Voraussetzung für Freude, Kreativität und sicheres, gutes Arbeiten in der Küche.“ Und es sei „die Bauernhausküche bis heute Inbegriff von Wohnlichkeit“.²²

Nun gilt an sich die Wohnlichkeit – das Drinnen – als die Domäne der Hausfrau, Professionalität aber – nach Außen gerichtet – als die des Mannes. Letztere dominiert: Man kann daran sehen, dass es sich hier um den Ort der männlichen Performance handelt. Perfektion und Professionalität auch in der Freizeit sind die Sache des Mannes, nicht nur beim Grillen im Freien und mit offenem Feuer, das die Männer so sehr für sich reklamieren²³, dass für die Frauen nur der elektrische Kontaktgrill, eine Art Waffeleisen für Fleisch am Esstisch, bleibt. Nicht umsonst sind es deshalb

die Männer, welche die Außenseite des Essens bestimmen. Von den neuen Männern kann man deshalb jedenfalls kaum reden. Die Männer und die Techniken ihrer Ausdrucksmittel sind geblieben. Frauen sind immer noch für den Alltag zuständig. Die Freiheit, kochen zu dürfen, hat sich Mann nicht nur als Profession erobert, wie die große Zahl der Spitzenköche (und ihre medial-bildliche Präsenz in TV-Sendungen) zeigt.²⁴ Das gilt auch für Aktionisten wie Wolfgang Joop, der ein Buch über seine „hectic cuisine“ schreibt, oder den jungen Engländer Jamie Oliver, der am Herd mit Baseballkappe kochend vor sich hinrappt.

Männer haben das Kochen auch im Privaten professionalisiert und perfektioniert. In diesem Jahr feiert Wolfram Siebeck einen runden Geburtstag, und nicht nur deshalb lohnt es, seiner Bedeutung für die mentale Vermännlichung der Küche in privaten Milieus zu gedenken. Da veranstaltet sein Blatt, die ZEIT, zu seinem 75er ein Preisausschreiben, dessen erste Preise nicht nur die Teilnahme an einem Essen mit dem Meister sind, sondern auch eine „innovative Küche“ von Poggenpohl im Wert von 25 000 Euro, ein Geschirr-Set im Wert von 4 000 Euro und ein Besteck im Wert von 3 000 Euro (1. Oktober 2003). Siebeck hat die Wiener Beislkultur beschrieben. Und eben weigert er sich, die Adresse des Antico Moro in Livorno mitzuteilen, damit es bleibt, was es ist, „eine authentische Quartiersbeiz“, eine „cuisine de terroir“, die hier in einer Gasse in Livorno praktiziert wird.²⁵ Das geht auch Pauschalisten so: Es gehört in unserer Moderne zu den Höhepunkten und den wichtigsten Urlaubserlebnissen, wenn man von einer „authentischen“ Fischerkneipe berichten kann, in der „nur Einheimische, keine Touristen“ gegessen hätten. So geht's.

Siebeck hat vor einem Jahrzehnt schon biedere Menschen wie mich irritiert, als er im ZEIT-Magazin meinte, deutsche Hähnchen sollten, nachdem man eine Brühe aus ihnen gemacht habe, möglichst schnell ent-

21 bulthaupt: Die Küche als Lebensraum, o.O., o.J., S. 8.

22 bulthaupt, S. 10.

23 TOLKSDORF, Ulrich: Grill und Grillen. Oder: Die Kochkunst der mittleren Distanz. Ein Deutungsversuch. In: Kieler Blätter zur Volkskunde V, 1973, S. 113–133.

24 Hier sollte doch angemerkt werden, dass die Professionalisierung nicht nur des Kochens auf den Mann zuläuft – wenn damit außerhäuslich Geld zu machen ist, wird eine Sache männlich. Über ein „Duell der Starköchinnen“ wird berichtet: „Mit einer unglaublichen Kontinuität bietet sich Kochkultur in ihrer schönsten Form.“ In: FORMAT (Wien), 45/2003, S. 114. Es handelt sich um „die einzige Frau der Welt mit viel Hauben.“

25 „Um sie vor Überfremdung zu schützen, werde ich die Adresse verschweigen.“ SIEBECK, Wolfram: Das Wunder von Livorno. In: Die ZEIT, Nr. 43 vom 16.10.2003; auch <http://hoeren.zeit.de>.

sorgt werden. Nur bei den französischen Bresse-Hähnchen sei das anders, deren Fleisch sei nach dem Kochen noch brauchbar. Mag ja sein, doch solche Delikatesse kann ohne Zweifel auch irritieren. Wichtig ist für unseren Zusammenhang: Diese ZEIT-Ebene der Männer-Rezepturen unterscheidet sich nachdrücklich von den eingeschickten Alltagsrezepten der Hausfrauen, wie sie etwa die kostenlos ausgegebene Kundenzeitschrift „Bäckerblume“ mit kleinen Geldbeträgen belohnt. Auf der Stufe banaler Gewöhnlichkeit bleiben sie eine Stufe darunter.

In der Volkshochschule eines Wiener Bezirks sind im Wintersemester 2003/2004 insgesamt 48 verschiedene Kochkurse angeboten. Darunter sind „Single-Kochen“ und „Kochen für Ungeduldige“, „Arabische Snacks“, „Kochen mit dem Wok“, „Griechische Fischgerichte“, „Indische Küche“, „Persische Küche“ und „Andenküche“, „Criollo Küche“ und „Paella I“ und „Paella II“. Bemerkenswert ist ein immer stärker werdender Trend, den die Leiter mehrerer Volkshochschulen bestätigen: Während an den früheren Kochseminaren vor allem Frauen teilnahmen, verlagert sich das Interesse. Inzwischen sind mehr als die Hälfte der Teilnehmer Männer.²⁶ Sie werden damit zu Spezialisten einer Küche, deren Mahlzeiten schon dadurch zum Ereignis werden, dass sie von Männern gekocht werden. Die traditionelle Kompetenz für das Alltägliche bleibt bei den Frauen. Das Neue, Besondere, Nichtalltägliche und Sichtbare zelebrieren die Männer als ihre Spezialität.

Essen als Ausdruck des Individuums

Will noch einmal sagen: Essen als das einfache, bloße Stillen von Hunger hat es sicher nie ausschließlich gegeben. Bestimmte Nahrungsmittel und bestimmte Arten der Zubereitung²⁷ waren immer hoch angesehen und andere weniger. Das mochte mit den Schwierigkeiten ihrer Gewinnung zu tun haben und mit ihrer sozialen Ver-

teilung. Nahrungsmittel haben immer einen kulturellen Beigeschmack gehabt, und das Essen und ihr Wie, Wann, Wo und Woher hat immer auch soziale und kulturelle Situationen markiert.²⁸ Dennoch hat sich in unserer Moderne etwas verändert. Menschen sind verantwortlich für sich selbst, sie haben die Wahl und diese Wahlmöglichkeit zwingt sie immer häufiger zu weitreichenden Entscheidungen. Im Pariser Feinkostladen von Lafayette veranstaltet man einmal in der Woche in der Zeit von 18 bis 21 Uhr einen Single-Abend. Wer da nach einem lila Einkaufskorb greift, will bzw. darf angesprochen werden. Aber, so merkt der Verfasser des kommentierenden Streiflichts der Süddeutschen Zeitung klug an: Was, wenn man das Falsche in den Korb lege? Könnte das einen Kontakt schon unterbinden? „Jedes Produkt nach dem er langte, legt ja seine Seele bloß, offenbart seinen Charakter.“²⁹ Es ist nicht mehr selbstverständlich, sondern nur noch fragmentiert verbindlich, was richtig und falsch, gut und böse ist. Menschen haben gelernt, den Esser von Fleisch derart zu verachten, dass in Deutschland selbst Metzgereien, die biologisch-alternativ produzierten, zerstört worden sind, von dem Unverständnis über die Esser von Nieren und Kutteln oder gar von Pferdefleisch nicht zu reden. Es kommt vor, dass das Vermeiden von Fleisch in Kontaktanzeigen, ähnlich wie das Nichtrauchen, zur Bedingung für eine Begegnung gemacht wird. Und Fleischesser können heute – wir sind Bekenner geworden – ebenso verachtet werden wie die Trägerin von Pelzen.³⁰ Die Dinge und unsere Ess-Präferenzen werden als Ausdruck unserer Persönlichkeit gelesen und von den Akteuren bewusst eingesetzt.

So gerät Essen als das Stillen von physiologischem Hunger – jedenfalls in unseren westlichen Diskurssystemen – in den Hintergrund. Häufiger diskutiert und auch praktiziert werden symbolische Ebenen des Essens, jene kulturellen Akzidentien, jene Beilagen, die das Essen zum Akt der

26 Telefonische Umfrage bei Volkshochschulen

27 TOLKSDORF, Ulrich: Grill und Grillen, wie Anm. 23.

28 TOLKSDORF, Ulrich: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: Kieler Blätter IV, 1972, S. 55–72; SPIEKERMANN, Uwe: Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster 1999, S. 41–56.

29 Streiflicht, Süddeutsche Zeitung vom 11./12.10.2003.

30 Auch hier sind – wie beim Wald – nationale Einstellungen namhaft zu machen. Das Auftreten der im Winter ganz selbstverständlich in Pelz gekleideten Italienerinnen wird in Wien immer kritisch registriert.

Repräsentation machen. Essen kann auf diese Weise mit einer vielfältigen, hochvermittelten und doch alltäglich verwirklichten weltanschaulichen, religiösen, nationalen und geschlechtsspezifischen Symbolik konnotiert sein. Je mehr das Essen als zentraler Ausdruck des Individuums verhandelt wird, umso besser funktioniert sein Interpretament – wenigstens bei den Deutungseliten – als self-fulfilling-prophecy, die aus solchen Zuschreibungen geglaubte Wirklichkeiten werden lässt. Das Wissen um die symbolische Bedeutung des Essens gehört, wenigstens bei der in dieser Hinsicht gebildeten Mittellage, zum guten Ton.³¹

Unsere Lebenswelten sind in bestimmten Situationen auf demonstrative Präsentation ausgerichtet; sie sind, wie man sagt, ästhetisiert. Alles, was wir tun, wird – offenbar anders und ausdrücklicher als in früheren Epochen – auf die Außensicht hin orientiert. Wir stellen uns als kreative Dauerbearbeiter unserer eigenen Individualität dar. Kulinarischer Konsum erfährt, nimmt man die modernen Körperkulte und ihre Verbindung mit einer als „richtig“ postulierten Ernährung gedanklich hinzu, eine hohe symbolische Deutungskraft. Das macht solche Deutungen besonders dann plausibel, wenn sie von der Nahrung auf den Menschen und vom Menschen auf die Nahrung so schließen, als ob der Mensch da frei zu wählen hätte.

Essen kann heute zum hochsymbolischen Bestandteil der Persönlichkeit werden. Man kann es sich – vor dem Hintergrund dieser Überlegung und dieses Deutungsmusters – als eine Art Soul-Food einverleiben, als Zeichen des Regionalen, jener Lokalidentität, und als ein Teil des Selbst. Die ausdrückliche und medial gestützte Einbettung des Essens in Lebensstile gehört zur Moderne.³² Mag es auch im

alltäglichen Essverhalten der Mehrheit noch nicht die Dauer-Reflexion über das Essen geben, die uns die Vielzahl der Medienberichte glauben machen will und als Verantwortlichkeit vor allem Hausfrauen einhämmert – dennoch hat die Art und Weise der Ernährung eine neue und vielfältig individualisierte Bedeutung bekommen. Dann kann aus dem normalen Essen ein identitätsproduktives Kultessen werden, das strengen Regeln folgt. Das gilt für Vegetarier und Veganerinnen, mag auf Deutschnationale und ihre Eintöpfe³³ und die Schweinshaxen der Bayern ebenso wie auf Ayurvederinnen zutreffen. Sie alle sind heute in der Lage und auch gehalten, ihre Lebensstile und damit auch ihr Essen zu rechtfertigen. Sie erzählen legitimierende Geschichten, weil sie wissen, dass nichts mehr selbstverständlich ist. Aber das ist ja nicht nur unsere Haltung gegenüber der Multikultur, dem Pelztragen oder dem Automobil. Für alles haben wir Geschichten parat. Fast nichts – jedenfalls immer weniger das Essen – geschieht einfach so. Wir sind Rechtfertiger und Bekenner. Und unsere Geschichten müssen so plausibel eingerichtet sein, dass sie anderen einleuchten können. Ohne diese Verständnisebene funktionieren Erkennen und Erkanntwerden als Grundvoraussetzungen von Identität nicht.

Prof. Dr. Konrad KÖSTLIN, Studium der Volkskunde, Soziologie und Philosophie in Tübingen und München, später Univ.-Prof. in Kiel, Regensburg und Tübingen. Heute Institut für Europäische Ethnologie der Universität Wien, O. Univ.-Prof. und seit 1994 Institutsvorstand. Langjähriger Vorsitzender der „Deutschen Gesellschaft für Volkskunde“ (DGV) und der „Société internationale d'ethnologie et de folklore“ (SIEF).

31 Die Tatsache etwa, dass Muslimen der Genuss von Schweinefleisch verboten ist, wird durch öffentliche Diskurse verstärkt, macht uns alle zu Wissenden einer Art der populären interkulturellen Kommunikation und verlangt gleichzeitig, politisch korrekt damit umzugehen.

32 KÖSTLIN, Konrad: Lust aufs Ganze. Die gedutete Moderne oder die Moderne als Deutung – Volkskulturforschung in der Moderne. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 98, 1985, S. 255–275.

33 KÖSTLIN, Konrad: Der Eintopf der Deutschen. Das Zusammengekochte als Kultessen. In: Tübinger Beiträge zur Volkskultur. Festschrift für Hermann Bausinger zum 60. Geburtstag. Tübingen 1986, S. 220–241 (= Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts, 69).

Zur Sensorik von Madeleines und Tee in Marcel Prousts „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“

KLAUS DÜRRSCHMID

In Marcel Prousts Roman „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ lösen Madeleines (muschelförmige Sandkuchen) und Tee im Romanhelden ein überaus großes Glücksgefühl sowie unwillkürliche Erinnerungen an seine Kindheit aus und setzen damit nicht nur einen langen Erkenntnisprozess, sondern den Roman selbst in Gang. Als Auslöser dieser unwillkürlichen Erinnerungen kann die Gesamtheit der oralen und nasalen sensorischen Empfindungen, die in der Sensorik als Flavour bezeichnet wird, identifiziert werden. In Prousts Beschreibung der sensorischen Sensationen, die das Gemisch aus Madeleine-Stückchen und Tee evoziert, können sensorische Grundgesetze wie Adaptation und die olfaktorische Divergenz ausgemacht werden. Eine im Sensoriklabor des Instituts für Lebensmitteltechnologie (ILMT) mithilfe von ausgewählten und geschulten Prüfpersonen durchgeführte deskriptive sensorische Analyse von Madeleine/Tee-Mischungen ergibt ein differenziertes Bild des vom Romanhelden vermutlich empfundenen Flavours.

Dieser Beitrag ist ein Versuch, die literarische Beschreibung sensorischer Empfindungen und Wahrnehmungen in Marcel Prousts „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ aus der Perspektive der Lebensmittelsensorik zu betrachten. Die Lebensmittelsensorik ist die Wissenschaft des Prüfens, Bewertens und Beschreibens von Lebensmitteln mit menschlichen Sinneswahrnehmungen. Da Sinneswahrnehmungen naturwissenschaftlich nicht direkt messbar sind, werden sie durch Rückschluss aus Angaben der Prüfpersonen oder durch Beobachtung der Prüfpersonen abgeschätzt. Im Rahmen dieser Arbeit erscheint es unmöglich, auch nur einen Teil der vielen Sensorik-relevanten Textstellen in Prousts Werk zu untersuchen, sie konzentriert sich daher auf die Madeleine/Tee-Textstelle¹ im ersten Teil des Romans mit dem Titel „Combray“.

Diese Textstelle wurde aus drei Gründen gewählt. Erstens hat der Madeleine/Tee-Komplex bei Proust eine zentrale Bedeutung, die hier nur angedeutet werden kann, denn es existiert eine schillernde Vielzahl an Deutungsmöglichkeiten und persönlichen, psychologischen, historischen und kulturellen Bezügen für Madeleines und Tee.² Die Madeleine steht nachgerade für Proust bzw. den Romanhelden

selbst, wie schon aus der Gleichheit der Initialen PM für Proust Marcel und „Petites Madeleines“ angezeigt wird. Mit ihr und dem Tee beginnt die Transformation des Lebens in die Erinnerung und die Kunst – einem oder vielmehr *dem* Thema des Romans – sich zu vollziehen. Dieses Wandlungsgeschehen weist durchaus auch Analogien zur christlichen Wandlungszereemonie, zur Transsubstantiation von Brot und Wein zu Fleisch und Blut von Jesus Christus auf, bei der die Gläubigen durch Aufnahme der beiden an der Offenbarung des Lebens nach dem Tod teilnehmen. Bei Proust erhält die tot geglaubte Welt der Kindheit ein Leben nach dem Tod durch die erinnernde Vergegenwärtigung, die in der Lage ist, die lineare Erlebnisstruktur der Zeit zu zerstören. Die Madeleine (Magdalena) kann aber auch für die Abkehr vom Laster (die verlorene Zeit des mondänen Salonlebens) und die Hinwendung zur Tugend (die wiedergefundene Zeit in der Kunst) stehen. Illiers, der Ort der Kindheit Prousts, lag am Pilgerweg nach Santiago de Compostela. Die Pilger auf diesem Weg benutzten die Form der Jakobsmuschel sozusagen als Logo für ihren Pilgerweg, für ihre Suche nach Erlösung. Marcel wird durch Madeleine

1 PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 1: Unterwegs zu Swann. Suhrkamp Verlag, Frankfurt/Main 1994. S. 66–71.

PROUST, Marcel: Du côté de chez Swann. Editions Gallimard, 1987. S. 44 ff.

PROUST, Marcel: Combray. Verlagsbuchhandlung Liebeskind, München 2002. S. 68 ff.

2 „Von einem gewissen Alter an sind unsere Erinnerungen derart miteinander verwoben, daß die Sache, die man im Sinn hat, oder das Buch, das man liest, ganz dahinter verschwindet. Überall hat man etwas von sich ausgestreut, alles ist ergiebig, alles birgt Gefahren in sich, und ebenso kostbare Entdeckungen wie in Pascals *Pensées* kann man in einer Seifenreklame machen.“

PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 6: Die Flüchtige S.190.

und Tee von einer Denk- und Erinnerungsblockade erlöst, was ihn zu einer Erkenntnis über das Außerzeitliche führt. Psychoanalytische Deutungen sehen in der Muschel ein Symbol für das Geschlechtsteil der Mutter (sie reicht ihm Madeleine und Tee), dessen metaphorischer Genuss bei Marcel eine tiefe psychische Bewegung verursacht und es ihm ermöglicht, sich endlich von seiner kindlichen Abhängigkeit, einer Erinnerungsblockade zu befreien und schließlich schöpferisch tätig zu werden. Die Tante Leonie, von der der kleine Marcel die in Tee getauchte Madeleine erhält, verlässt ihr Zimmer wegen Krankheit nicht mehr. Ihr Verhalten kann als Präfiguration von Marcel Prousts Leben in den Jahren vor seinem Tod aufgefasst werden.

Der zweite Grund für die Wahl der Madeleine/Tee-Textstelle liegt in der großen Bekanntheit, derer sich die Szene erfreut und drittens erscheint sie als prototypisch für viele Szenen in Prousts Werk, in denen beschrieben wird, wie, isoliert betrachtet, ein eher unbedeutendes Erlebnis im Romanhelden Marcel ein Glücksgefühl großen Ausmaßes zu evozieren imstande ist, dessen Ursache zu ergründen der Aspekt ist, der den großen Bogen über den Roman Prousts spannt. Es handelt sich dabei immer um sehr sinnliche Erlebnisse, wie z. B. die Musik von Vinteuil, das Stolpern über unebene Bodenplatten am Weg zu den Guermentes, das Klingeln von Besteck auf Geschirr, den Anblick der Türme von Martinville oder von Bäumen in Balbec.

Die drei Fragen, die hier bearbeitet werden, lauten:

1. Welche sensorischen Eigenschaften der Madeleine/Tee-Mischung lösen die „memoire involontaire“ aus?
2. Welche sensorischen Gesetzmäßigkeiten beschreibt Proust in der Madeleine/Tee-Textstelle?
3. Was nimmt man analytisch wahr, wenn man Madeleine und Tee in den Mund nimmt?

Die Fragen eins und zwei werden theoretisch bearbeitet. Zur Beantwortung der dritten Frage wurde eine quantitative

deskriptive Analyse zur sensorischen Charakterisierung von Madeleine/Tee-Mischungen mit einem geschulten Panel im Sensoriklabor des Instituts für Lebensmitteltechnologie durchgeführt und dessen Ergebnisse mithilfe einer Prokrustes-Analyse dargestellt.

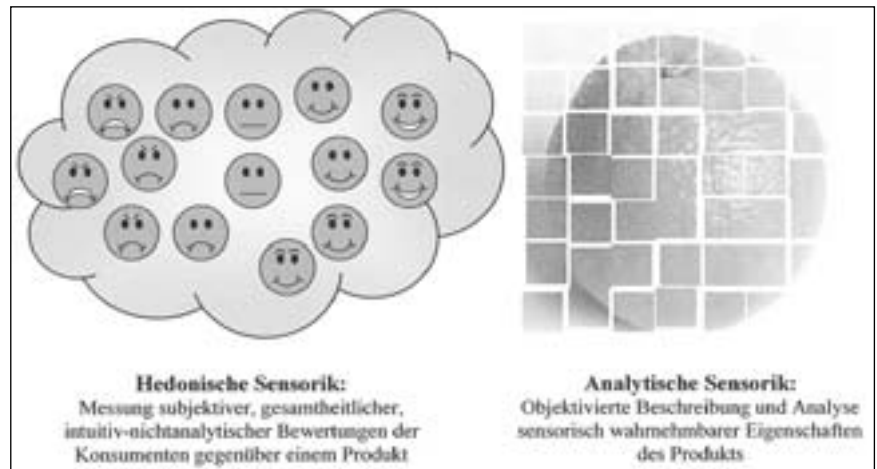
1. Welche sensorischen Eigenschaften der Madeleine/Tee-Mischung lösen die „memoire involontaire“ aus?

Betrachten wir zuerst den im Roman beschriebenen Vorgang der sensorischen Prüfung der Madeleine/Tee-Mischung. Die Situation, in der Marcel Madeleine und Tee zu sich nimmt, ist melancholisch entspannt. Marcel befindet sich offensichtlich in einem passiven Bewusstseinszustand, in dem er seine Aufmerksamkeit keineswegs auf die sensorischen Eigenschaften von Madeleine und Tee richtet oder eine aktive handlungsorientierte Wahrnehmung anstrebt. Die Madeleines werden zwar optisch wahrgenommen, das Aussehen (Form, Farbe, Glanz, optisches Flavour, optische Textur etc.) von Tee und Madeleine wird aber nicht beschrieben und hat auch keinerlei Wirkung auf Marcel. „*Der Anblick jener Madeleine hatte mir nichts gesagt, bevor ich davon gekostet hatte.*“

Auch der zweite Fernsinn nach dem Sehen, das orthonasale Riechen, kommt nicht zur Anwendung. Marcel riecht nicht am Tee und auch nicht an der Madeleine. Sensoriker nennen das Beschnüffeln einer Probe orthonasales Beriechen, das ist das Prüfen des Geruchs einer Probe durch stoßweises Ein- und Ausatmen von Atemluft durch die Nasenlöcher, wodurch es zu einer Verwirbelung der Atemluft und einer stärkeren Belegung der sich ungefähr zwischen den Augen befindenden Riechregion im Nasendach mit den Geruchsstoffen kommt. Im 19. Jahrhundert galt Tee als asketisches, ja genussfeindliches Getränk, das vornehmlich schwächlichen, kränkelnden Personen vorbehalten war und in die Nähe eines Medikaments rückte, zumal es durch die damalige Zubereitungsweise an einen Kräutertee erinnerte.³ Gerade aus

3 BECKER, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische EBkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters. *Analecta Romanica* Heft 60, Vittorio Klostermann, Frankfurt/Main 2000. S. 476.

Abbildung 1:
Das „zentrale Dogma“ der Sensorik



diesem Getränk vermag Marcel, in Verbindung mit unscheinbaren Madeleines schließlich außerordentliche sensorische Sensationen zu gewinnen. Marcel nimmt also gedankenverloren einen Löffel Tee mit einem aufgeweichten kleinen Stück Madeleine darin und „in der Sekunde nun, da dieser mit den Gebäckkrümeln gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt“. Er nimmt ein Madeleinstückchen und Tee gleichzeitig in den Mund und hier erst entfaltet die Mischung ihre Brisanz. Marcel nimmt jetzt gewiss alle möglichen Eindrücke wahr, sie werden aber nicht thematisiert. Proust geht es in der Madeleine-Szene offenkundig nicht um eine analytische Beschreibung der sensorischen Wahrnehmungen, auffälligerweise gibt er sogar keinerlei Hinweis darauf, wie die Madeleine/Tee-Mischung schmeckt. Sie könnte gewiss als süß oder adstringierend bezeichnet werden, oder der Geruch nach Vanille, Nuss, Rum oder Zitrone könnte das Butter-Geruchsgrundthema des Sandkuchens modifizieren. Eine solche Madeleine/Tee-Mischung entwickelt sich im Mund zu einer breiigen Masse, und solche Breie werden typischerweise in regressiven, entspannenden Situationen bevorzugt; sie erinnern an die wohlrig weiche und breiige

Nahrung, die wir als Babys und Kleinkinder in uns eingesaugt haben. Man gliedert Konsumenten in der Ernährungspsychologie und der Lebensmittelproduktentwicklung sogar nach der Art ihrer bevorzugten Lebensmittelaufnahmeweise in Beißer und Schlapperer⁴. Während die Beißer aggressive, aktive Weltaneigner sind, bevorzugen die Schlapperer das zahnlose Einsaugen von Nahrung und werden dadurch in eine frühkindliche Welt des passiven Genusses und der narzistischen Selbstversunkenheit zurückgeführt. Dieses Bild des selbstversunkenen Genießers passt ganz gut in unsere Szene, allerdings geht es Marcel Proust nur vordergründig um die hedonische Beurteilung des Madeleine/Tee-Gemisches. Man findet den Hinweis darauf, ob bzw. wie sehr dem Helden das Gemisch schmeckt, im Glücksgefühl, das die Einnahme der Madeleine auslöst. Es wäre nachgerade banal, wollte Proust seinen Lesern nur mitteilen wollen, dass dem Romanhelden muschelförmige, in Tee getauchte Kuchen sehr gut schmecken. Lebensmittelsensoriker sprechen in ihrem Fachbereich von einem „zentralen Dogma“⁵, das die strikte Unterteilung ihrer Methoden in analytische und hedonisch-affektive Prüfungen beschreibt (Abbildung 1). Proust aber wendet im Sinne der Sensorik weder eine analytische noch eine hedonische Methode an, denn für ihn ist das sensorische Erlebnis primär Ausgangspunkt für einen Prozess der Er-

4 KARMASIN, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. Antje Kunstmann Verlag, München 1999. S. 65 ff.

5 LAWLESS, Harry T./HEYMANN, Hildegard: Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Chapman & Hall, New York 1998.

kenntnis. Die Suche nach den Ursachen für das ausgelöste Glücksgefühl geht über in die Suche nach dem Wesen der Dinge, der Welt und des Menschen. Für Proust sind Lebensmittel in erster Linie Kommunikationsmittel.⁶ Gilles Deleuze hat gezeigt⁷, dass die Suche nach der verlorenen Zeit auch eine Metapher für die Suche nach der Bedeutung von Zeichen ist, das heißt nach dem Verstehen der Welt, des Menschen und der Kunst. Proust hebt von der sensorischen Funktion des Lebensmittels Madeleine/Tee ab. Es ist für ihn seine sogenannte quartäre Funktion⁸, seine Bedeutungs- und Zeichenfunktion als Hilfsmittel der Erkenntnis allein ausschlaggebend, denn nach dem Empfinden des Glücksgefühls wendet sich Marcel forschend seinem Inneren zu. „Und mit einem Mal war die Erinnerung da. Der Geschmack war der jenes kleinen Stücks einer Madeleine, das mir am Sonntagmorgen in Combray (weil ich an diesem Tag vor dem Hochamt nicht aus dem Hause ging), sobald ich ihr in ihrem Zimmer guten Morgen sagte, meine Tante Leonie anbot, nachdem sie es in ihren schwarzen oder Lindenblütentee getaucht hatte.“ Diese unwillkürliche Erinnerung hat eine ganz bestimmte Qualität, und zwar zeichnet sie eine ungewohnte Totalität und „Wahrheit“ aus. Es erstet kein mehr oder weniger gut rekonstruiertes Bild der Kindheit in Combray, sondern in Marcel erstrahlt ihr vermeintlich wahres Wesen, ihre Essenz.

Welche sensorische Eigenschaften aber könnten all dies komplexe Geschehen ausgelöst haben? Welche sensorische Eigenschaften können Lebensmittel im Allgemeinen haben? Sie sind, mehr oder weniger, warm oder kalt, sie können hart, weich, zäh, elastisch, viskos, teigig, schmierig sein; sie haben chemische Eigenschaften, die zu Geschmacks- bzw. Geruchseindrücken führen, sie können aber auch irritative Eigenschaften haben. Eine solche allgemeine Liste kann natürlich nie vollständig sein. Für die Madeleine/Tee-Mischung können sicher der Geruch des jeweiligen Tees,

der süße Geschmack der Madeleines, die Textur des Sandkuchens, der sich langsam zwischen Zunge und Gaumen in einen Brei verwandelt, vielleicht auch die adstringierende Wirkung des Tees, von dem wir nicht wissen, ob er gesüßt ist, genannt werden. Proust schreibt immer vom „Geschmack“ der Madeleine. Nach heutiger Auffassung besteht Geschmack in den von spezialisierten Geschmackssinneszellen im Mund wahrnehmbaren gustatorischen Grundgeschmacksarten⁹. Bislang spricht man von fünf gesicherten Grundgeschmacksarten: süß, sauer, salzig, bitter und umami, wobei es für süß, bitter, umami eine größere Anzahl an Rezeptoren, also Andockstellen für Geschmacksmoleküle gibt und dementsprechend eine Bandbreite unterschiedlicher Bitter-, Süß-, Umami-Empfindungen¹⁰. Es wird auch ein eigener, somit eventuell sechster, Geschmackssinn für Fett diskutiert.¹¹ Für Capsaicin, das die Empfindung scharf (engl. hot) auslöst, sind hitzeaktivierbare Rezeptoren im Nervus trigeminus, dessen freie Nervenendigungen in Mund und Nase keinen unwesentlichen Beitrag zu Geruch und Geschmack liefern, gefunden worden¹². Aber ist es tatsächlich *nur* dieser sensorische Eigenschaftskomplex, nämlich der Geschmack, der die fulgurative „memoire involontaire“ bei Marcel auslöst? Im nicht-fachspezifischen Sprachgebrauch versteht man unter Geschmack meist alle Eindrücke, die entstehen, wenn man ein Lebensmittel in den Mund nimmt, es mit der Zunge verteilt, mit den Zähnen zerbeißt, es einspeichelt und schluckt. Die Integration aller Sinneswahrnehmungen, die in der Mundhöhle entstehen, machen – in dieser Form gebraucht – den „Geschmack“ eines Lebensmittels aus.

Was aber ist mit dem Geruch oder dem Aroma von Madeleine und Tee? Marcel kann den Geruch des warmen Gemisches im Mund wahrnehmen, auch wenn er nicht orthonasal daran riecht, und zwar durch retronasales Riechen. Der Geruch besteht in einer chemischen Wahrnehmung von Geruchsstoffen, an der zwei unterschied-

6 „Die Kuchen aber trugen Wissen in sich, die Törtchen waren mitteilksam.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 2: Im Schatten junger Mädchenblüte S. 687 f.

7 DELEUZE, Gilles: Proust und die Zeichen. Merve Verlag, Berlin 1993.

8 Primär: Nährfunktion, sekundär: sensorische Funktion, tertiär: präventivmedizinische Funktion, quartär: Bedeutungs- und Kommunikationsfunktion.

9 Michael Kleeberg übersetzt gewagterweise das französische Wort „goutelette“ gar als *Papille* und nicht wie Eva Rechel-Merthens und Luzius Keller als Tröpfchen, aufgefasst als Kondensationskern oder *Tröpfchen*, in dem sich der Tau der Erinnerung niederschlägt.

„Aber wenn von einer lang zurückliegenden Vergangenheit nichts mehr übrig ist, (...) verweilen ganz alleine, (...) der Geruch und der Geschmack noch lange Zeit, (...) und tragen, ohne zu wanken, auf ihren kaum wahrnehmbaren Papillen den ungeheuren Bau der Erinnerung.“ PROUST, Marcel: Combray. Übersetzung von Michael Kleeberg, Liebeskind Verlag, München 2002, S. 72.

„Doch wenn von einer weit zurückliegenden Vergangenheit nichts mehr existiert, (...) dann verharren (...) der Geruch und der Geschmack, um (...) auf ihrem beinahe unfaßbaren Tröpfchen, ohne nachzugeben, das unermeßliche Gebäude der Erinnerung zu tragen.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 1: Unterwegs zu Swann. S. 70.

„Aber wenn von einer früheren Vergangenheit nichts existiert (...), so werden (...) Geruch und Geschmack noch lange wie irrende Seelen ihr Leben weiterführen (...) und in einem beinahe unwirklich winzigen Tröpfchen das unermeßliche Gebäude der Erinnerung unfehlbar in sich tragen.“ In: Naudin, Jean-Bernhard: Zu Gast bei Marcel Proust, Heyne 1991. S. 15.

10 SMITH, David V./MARGOLSKEE, Robert F.: Making Sense of Taste. Scientific American, March 2001, Vol. 284, p. 26–33.

11 Mattes, Richard: Taste of Fat. Physiology & Behaviour, Bd. 74. S. 343.

12 CARSTENS, E. et al.: It hurts so good: oral irritation by spices and carbonated drinks and the underlying neural mechanisms. Food Quality and Preference 13 (2002), 431–443. CATERINA, Michael J. et al.: The capsaicin receptor: a heat activated ion channel in the pain pathway. Nature, Vol. 389, 1997, pp. 816–824.

liche sensorische Systeme beteiligt sind, das olfaktorische und das nasal-trigeminale System. Ein drittes System, das Vomeronasale (oder Jacobsonsche) Organ, das bei Tieren für die Wahrnehmung von Sexualduftstoffen zuständig ist, wird in seiner Relevanz für den Menschen nach wie vor diskutiert. Die olfaktorischen Sensoren sitzen in der regio olfactoria im Nasendach auf einer Fläche von 2–5 cm² (5 Cent Münze: 3 cm²). Bei der retronasalen (auch choanal) Wahrnehmung steigen nach der Aufnahme der Nahrung in den Mund Riechmoleküle vom körperwarmen und zerteilten Lebensmittel in die Nasenhöhle auf und gelangen vor allem beim Ausatmen bis zur regio olfactoria. Das trigeminale System mit seinen freien Nervenendigungen befindet sich im gesamten Mund-, Rachen-, Nasenraum und wird primär durch irritative Stoffe wie Rauch, Säuren usw. gereizt.

Proust war sich der Unschärfe des Alltagsbegriffes „Geschmack“ offenbar bewusst¹³ und man wäre heute – wie damals in Combray – versucht, ihn durch den Begriff des Aromas (griech. *ároma* „Gewürz“) zu ersetzen. Zweierlei spricht gegen diese Ersetzung. Erstens ist der Begriff Aroma erstaunlicherweise nicht einheitlich definiert. Es kann sowohl den gesamten Geruchseindruck über olfaktorische und trigeminale Rezeptoren – ortho-nasal und retronal – beschreiben¹⁴ als auch die Summe olfaktorischer und gustatorischer Eindrücke umreißen (summarischer Geruchs- und Geschmackseindruck)¹⁵. Aroma kann aber auch für das Gemisch der flüchtigen Aromastoffe stehen, die einem Lebensmittel seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Vor allem aber spricht gegen die Verwendung des Begriffs Aroma, dass er in keiner Definition den texturalen oder kinästhetischen Aspekt eines Lebensmittels beinhaltet, der aber bei Produkten wie Sandkuchen oder Madeleines von entscheidender Relevanz ist. Das Flavour eines Lebensmittels hingegen bezeichnet, relativ einheitlich definiert, die Summe aller oral-nasal wahrnehmba-

ren Merkmale, Geruch (olfaktorisch, trigeminal, ortho- und retronal), Geschmack, Textur, Mundgefühl, Wärme etc. Nachdem Marcel nun aber sehr undifferenziert von der Gesamtheit des sinnlichen Eindrucks der Madeleine/Tee-Mischung angesprochen wird, kann man davon ausgehen, dass nicht ihr „Geschmack“ allein – süß, sauer, bitter, salzig, umami – und auch nicht ihr Aroma, sondern die Wahrnehmung aller oral-nasal wahrnehmbaren Eigenschaften, des Flavours also, Auslöser des Glücksgefühls und der unwillkürlichen Erinnerung an die Kindheit in Combray ist.

2. Beschreibung sensorischer Gesetzmäßigkeiten in der Madeleine/Tee-Szene

Adaptation und Habituation

Beim wiederholten Kosten am Madeleine-Tee-Gemisch stellt Marcel fest, dass mit jedem Mal die ausgelöste Empfindung schwächer wird. *„Ich trinke einen zweiten Schluck und finde nichts darin als im ersten, dann einen dritten, der mir etwas weniger davon schenkt als der vorige. Ich muß aufhören, denn die geheime Kraft des Trankes scheint nachzulassen.“* Bei wiederholter Reizung wird also die ausgelöste Empfindung nicht nur nicht stärker, sondern sie wird im Gegenteil sogar schwächer. Der Prozess, den Proust hier beschreibt, wird in der Sensorik als Adaptation bezeichnet. Adaptation (auch: Adaption) ist die Empfindlichkeitsanpassung von Sinneszellen an eine Reizstärke. Bei gleichbleibender Reizstärke oder wiederholter Reizung wird die Stärke des von den Rezeptorzellen abgegebenen elektrischen Signals schwächer. Jeder kennt die Adaptation des Auges anlässlich einer Änderung der Helligkeitsverhältnisse, z. B. Heraustrreten aus einem schattigen Wald ins helle Sonnenlicht. Eine Adaptation kann man auch bei jedem Frühstück erfahren, wenn ein eben noch optimal gesüßter Kaffee nach Genuss eines sehr süßen Marmeladebrötchens plötzlich als zu wenig süß erscheint.

13 „So dachte ich oft bis zum Morgen an die Zeiten von Combray zurück an meine traurigen schlaflosen Abende, an viele Tage auch, deren Bild mir viel später erst durch den Geschmack – das ‚Aroma‘ hätte man in Combray gesagt – einer Tasse Tee wiedergeschenkt worden war.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 1: Unterwegs zu Swann. S.271.

14 TÄUFEL/TERNES/TUNGER/ZOBEL: Lebensmittelllexikon. Behr's Verlag, Hamburg 1998.

15 DIN 10950-1: 1999-04 Sensorische Prüfung. Teil 1: Begriffe

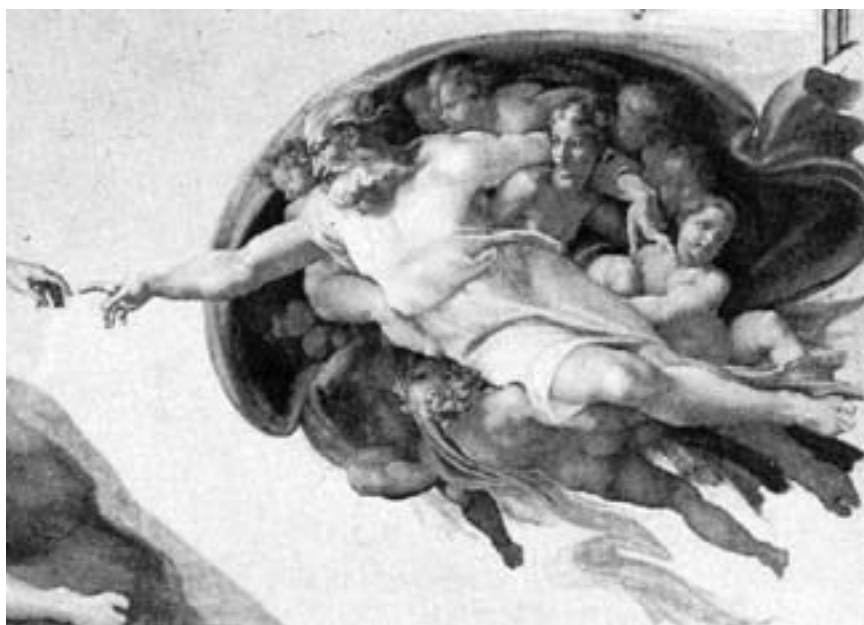


Abbildung 2:
Beseelung Adams

Das ist eine Folge der Adaptation der Sinneszellen in der Zunge an die süße Marmelade. Während es beim Geschmack zu einer vollständigen Adaptation kommen kann, adaptieren viele Gerüche nur teilweise. Vollständig ist eine Adaptation, wenn der Reiz in gar keine Empfindung mehr umgewandelt wird, man also nichts mehr von dem Geschmacks- oder Geruchsstoff wahrnimmt. Bei Substanzen, die nur zu teilweiser Adaptation führen, findet auch nach oftmaliger oder langandauernder Reizung noch immer eine mehr oder weniger geringe Wahrnehmung statt.

Eine ähnliche Erscheinung wie die Adaptation ist die Habituation. Auch sie wird von Proust des Öfteren beschrieben und ihre verheerende Wirkung auf die Wahrnehmungsfähigkeit des Menschen beklagt. Die Habituation gewährleistet ähnlich wie die Adaptation die Änderung einer sensorischen Empfindung bei kontinuierlich einwirkender konstanter Reizintensität, allerdings setzt sie nicht bei den Rezeptoren an, sondern bei den zentralen Schaltstellen (Synapsen) im Gehirn (z. B. „Überhören“ des Tickens einer Uhr). Die Empfindungs- und Wahrnehmungsfähigkeit ist für Proust essentiell: „Was wir empfinden, ist das einzige, was für uns existiert, wir aber projizieren es

in die Vergangenheit oder in die Zukunft, ohne uns durch die fiktiven Schranken des Todes Einhalt gebieten zu lassen.“¹⁶

Während eine Empfindung (Sinnesindruck) die über die Sinnesorgane aufgenommene Information ohne Erkennungscharakter, aber mit Qualitäts- und Intensitätscharakteristik ist, ist Wahrnehmung die über die Sinnesorgane aufgenommene und in komplexer Weise bewusst gewordene Information. Wahrnehmungen sind Hypothesen unseres Gehirns über die Welt, und Täuschungen sind falsifizierte Hypothesen. Unsere Wahrnehmungen können nicht mit der Wirklichkeit der Dinge der Welt gleichgesetzt werden, vielmehr wird die äußere Welt unter Einhaltung bestimmter Abbildungsfunktionen in die Welt der Wahrnehmung übertragen, die dort eine Vorstellung von der Welt wie mithilfe von Kulissen und Theaterdekorationen in uns entstehen lässt.¹⁷ Wie Frank Meshberger in einer verblüffenden Deutung der Darstellung des beseelenden Gottes im Deckenfresko der Sixtinischen Kapelle als Gehirnschnitt zeigt (Abbildung 2), war auch schon für Michelangelo Buonarrotti das Gehirn der eigentliche Schöpfer der Welt des Menschen.¹⁸

In diesem Sinne gibt es die Süße der Madeleines nur in einem wahr-

16 PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 6: Die Flüchtige. Suhrkamp Verlag, Frankfurt/Main 2001. S.168.

17 Vorträge von Prof.Dr. Gerhard NEUMANN „Theater der Sinne“ und von Prof.Dr. Hannah MONYER „Wie repräsentiert sich die Welt im Gehirn“ am Symposium „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ in Heidelberg, 26.–28.6.2003. Sowie EDELMAN, Gerald M./TONONI, Giulio: Gehirn und Geist. Wie aus der Materie Bewußtsein entsteht. Verlag C.H.Beck, München 2002. S.35 ff Kapitel 3 Jedermanns Privattheater: Ewige Einheit, endlose Vielfalt.

18 MESHBERGER, Frank Lynn: An Interpretation of Michelangelo's Creation of Adam Based on Neuroanatomy. Journal of the American Medical Association (1990) 264, 1837–1841.

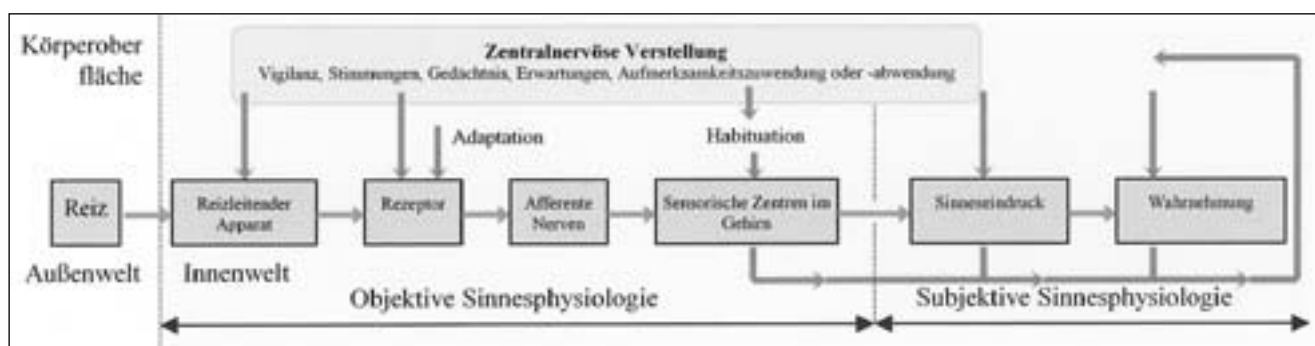


Abbildung 3:
Strukturen eines Wahrnehmungsprozesses¹⁹

nehmenden Wesen. In der materiellen Wirklichkeit gibt es nur Moleküle mit einer bestimmten chemischen Konfiguration, die die Wahrnehmung *süß* in ihm hervorrufen. Das Gleiche gilt für Farben, Gerüche und andere sensorische Wahrnehmungen. Außerhalb eines wahrnehmenden Wesens gibt es keine Farbe, kein Rot, kein Gelb, sondern nur elektromagnetische Strahlung unterschiedlicher Wellenlänge. Auch die Gerüche nach Butter, Vanille oder Lindenblütentee sind Konstruktionen unseres wahrnehmenden Apparates. Im Gegensatz zu visuellen und akustischen Wahrnehmungen mangelt es bei Geschmack und Geruch an sogenannter Intersubjektivität. Während visuelle Wahrnehmung relativ überindividuell, einheitlich und begriffsnah erfolgt, entwickelt sich die Geruchs- und Geschmackswahrnehmung bei jedem Individuum unterschiedlich. Das gewährleistet, dass sich Menschen sehr gut an die aktuelle Ernährungssituation anpassen können (Stichwort: Allesfresser), bereitet aber große Probleme bei der Kommunikation über diese Wahrnehmungen.

Zentralnervöse Verstellung und olfaktorische Divergenz

Viele von Marcel Prousts Überlegungen zu Wahrnehmung und Erinnerung basieren durchaus auf medizinisch-wissenschaftlichen Vorstellungen. Der Vater Marcel Prousts, Adrien Proust, war bekannterweise angesehener Mediziner, er hatte Gehirnforschung betrieben und das Thema der Funktionsweise des Gedächtnisses und der Aphasie zum Thema seiner *thèse*

gemacht. Mit seinem Sohn Robert sprach er häufig über die Erforschung des Erinnerungsvermögens und des Bewusstseins, und mit Sicherheit hörte Marcel zu und beteiligte sich am Gespräch.²⁰ Eine Grundlage des Wahrnehmungsprozesses ist die Einflussnahmemöglichkeit des Zentralen Nervensystems auf verschiedene Abschnitte der Wahrnehmung durch die allgemeine Wachheit des Bewusstseins, Stimmungen, Gedächtnis, Erwartungen, Aufmerksamkeitszuwendung oder -abwendung (Abbildung 3). Ein Aspekt dieser zentralnervösen Verstellung, die Proust in der Madeleine-Szene beschreibt, ist die olfaktorische Divergenz.

Sie bezeichnet den Umstand, dass olfaktorische Reize in äußerst komplexer Weise in verschiedenen Gehirnbereichen verarbeitet werden, wobei das phylogenetisch alte, limbische System, das für die gefühlsmäßige Einfärbung von Wahrnehmungen zuständig ist, stark involviert ist. Die Bedeutung von Gerüchen ist im Allgemeinen hedonisch appetitativ und nicht kognitiv, d.h. Gerüche geben den Impuls, weiterzumachen oder aufzuhören, sie sagen das ist gut oder schlecht, müssen aber nicht bewusst gemacht und detailliert benannt werden. Gerüche haben also Signalfunktion und sind schwer zu verbalisieren oder „vorzustellen“. Die Ursache hierfür liegt in Verknüpfungen der eintreffenden Sinnesreize zu evolutionär alten, nicht direkt mit Sprachzentren verknüpften Gehirnteilen, sowie der rechten Gehirnhälfte, die beide für eine starke emotionale Einfärbung der Sinnesindrücke sorgen. Allerdings sind Gerüche mehrfach durch Erlebnisse,

¹⁹ nach KLINKE, Rainer/SILBERNAGL, Stefan: Lehrbuch der Physiologie. Georg Thieme Verlag, Stuttgart 1996.

²⁰ HAYMANN, Ronald: Marcel Proust. Die Geschichte seines Lebens. Insel Verlag, Frankfurt/Main 2000. S.129.

in denen sie wahrgenommen wurden, kodiert und können so Erinnerungen an diese Erlebnisse äußerst plastisch ins Gedächtnis zurückrufen. Man spricht in der Sensorik vom episodischen, präsemantischen, implizit evokativen Geruchsgedächtnis im Gegensatz zum semantischen Gedächtnis bei visuellen Wahrnehmungen. Beim Riechen gibt es vorsprachliche Erinnerungen, nicht aber beim Sehen. Diese Eigenschaften machen Geruchs-Geschmackserlebnisse für Proust so interessant. Je begriffsferner und je weniger durch das Bewusstsein steuerbar, desto näher an der Wahrheit erscheinen sie Proust. Jeder Akt der Wahrnehmung ist in gewissem Maße ein Akt der Schöpfung und jede Gedächtnisleistung ist in gewissem Sinne eine Leistung der Phantasie. Biologisches Gedächtnis ist kreativ und nicht streng replikativ²¹. Drängt sich eine Erinnerung, ausgelöst durch ein sensorisches Erlebnis wie das Verkosten einer Madeleine, unwillkürlich auf, so ist ihre Authentizität für Proust gewährleistet. Das Episodische des Geruchsgedächtnisses führt dazu, dass die Erinnerung sehr plastisch erfolgt und das Erinnernte in seiner Totalität erfahren werden kann. Combray wird für Proust so erlebt, wie es in seiner historischen Gegenwart nie war, sondern in seiner Essenz, seiner platonischen Idealität. Vor allem Gerüche, die intensiv mit anderen Gedächtnisinhalten wie Erlebtem, Gefühltem und anderen sensorischen Wahrnehmungen verknüpft sind, sind in der Lage, ein gesamtheitliches Modell einer vergangenen Gegenwart zu evozieren²². Den Mechanismus, den Proust beschreibt, bezeichnet man als *state dependent retrieval*. Was in einem bestimmten physiologischen Zustand, in einer spezifischen mentalen Verfassung oder an einem bestimmten Ort erfahren oder gelernt wurde, wird unter identischen Bedingungen am besten erinnert.²³ Gerüche aktivieren das episodische Gedächtnis und können als Gedächtnisstütze aufgefasst und benutzt werden. In Psychologie und Sensorik spricht man auch von der *Sapir-Whorf-Hypothese*. Ist eine Ge-

ruchswahrnehmung mehrfach bzw. auch semantisch kodiert, so ist sie einfacher von anderen Geruchswahrnehmungen zu unterscheiden.²⁴ Das heißt die Wahrnehmung von Gerüchen wird durch Sprache und andere Gedächtnisinhalte geschärft. Einen Geruch allein im Gedächtnis zu behalten, ist schwerer, als sich an einen Geruch, der ein passendes Etikett oder eine Bedeutung hat, zu erinnern. Das ist der Inhalt der zweifachen Kodierungstheorie. Informationen prägen sich besser ein, wenn sie doppelt kodiert werden, d.h. sowohl semantisch als auch in der „Sprache“ eines Sinnesorgans selbst.

Die Suche nach den Ursachen für das große Glücksgefühl, das von sensorischen Sensationen ausgelöst wird, führt Marcel zu der Erkenntnis, dass die Person der Vergangenheit und die gegenwärtige Person eins sind, und dadurch werden die Gegenwart der Vergangenheit und die jetzige Gegenwart verschmolzen, sodass es zu einer subjektiv empfundenen Aufhebung der Zeit kommt. Die Chronologie der Zeit und die Vergänglichkeit werden aufgehoben.²⁵ Jede unwillkürliche Erinnerung ist eine kleine Wiederauferstehung nicht nur dessen, was erinnert wird, sondern auch eines damaligen Ichs, die Wiedergeburt einer vergangenen Persönlichkeit innerhalb des Erinnernden. Die Zeit sowie die Abstumpfung durch Gewohnheit²⁶ in der Zeit (Adaptation und Habituation) sind für Marcel Proust der größte Feind der Wahrnehmung der Essenz der Welt.

3. Was nimmt man analytisch wahr, wenn man Madeleines und Tee in den Mund nimmt?

Um diese Frage zu klären, wurde eine deskriptive sensorische Analyse mit einem geschulten Prüferpanel durchgeführt. Zur sensorischen Prüfung gelangte eine Mischung aus Tee und einem kleinen Stück einer Madeleine. Dieses kleine, würfelförmige Stück Sandkuchen, das aus dem Inneren der Madeleine herausgeschnitten worden ist, um den möglichen Einfluss des

21 EDELMAN, Gerald M./TONONI, Giulio: Gehirn und Geist. Wie aus der Materie Bewußtsein entsteht. Verlag C.H.Beck, München 2002. S.139.

22 „Daher lebt der beste Teil unseres Gedächtnisses außerhalb von uns, in dem feuchten Hauch eines Regentages, dem Geruch eines ungelüfteten Raums oder dem Geruch eines eben entzündeten, aufflammenden Feuers, das heißt überall da, wo wir von uns aus selbst das wiederfinden, was unser Verstand als unverwendbar abgelehnt hatte, die letzte Reserve, die beste, die Vergangenheit, die wenn alle unsere Tränen versiegt scheinen, uns noch immer neue entlocken wird.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 2: Im Schatten junger Mädchenblüte S.310.

23 VROON, Piet/AMERONGEN, Anton van/VRIES, Hans de: Psychologie der Düfte. Wie Gerüche uns beeinflussen und verführen. Kreuz Verlag, Zürich 1996. S.132 f.

24 VROON, Piet/AMERONGEN, Anton van/VRIES, Hans de: Psychologie der Düfte. Wie Gerüche uns beeinflussen und verführen. Kreuz Verlag, Zürich 1996. S.126 f.

25 „Indem es die Vergangenheit, ohne sie zu verändern, in die Gegenwart einfügt, so wie sie war, als sie Gegenwart war, bringt nämlich das Gedächtnis jene große Dimension der Zeit, in der sich das Leben verwirklicht, gerade zum Verschwinden.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 7: Die wiedergefundene Zeit S.503.

26 „Gewöhnlich leben wir mit einem auf das Minimum reduzierten Teil unseres Wesens, die meisten unserer Fähigkeiten wachen gar nicht auf, weil sie sich in dem Bewußtsein zur Ruhe begeben, daß die Gewohnheit schon weiß, was sie zu tun hat, und ihrer nicht bedarf.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 2: Im Schatten junger Mädchenblüte S.329 f.

Aussehens der drei Madeleine-Arten auf das Urteilsverhalten auszuschließen, wurde auf einen Silberlöffel gelegt und in Tee eingetaucht, bis das Stück vollständig benetzt war, und dann in den Mund geführt.

Welcher Tee bei Proust die sensorische Sensation auslöst, ist nicht ganz klar. Tante Leonie hat Marcel früher schwarzen Tee oder Lindenblütentee serviert, und um einen der beiden handelt es sich wohl auch in der untersuchten Textstelle. In unserem Versuch wurde ungesüßter Lindenblütentee verwendet, der auf folgende Art zubereitet worden war:

Rohstoff: Fixlinde Traditioneller Lindenblütentee. Fa. Teekanne. Chargennr.: L11 CN 15 S, MHD: 02.2006. Je 1 Beutel pro 200 ml wurde 6 Minuten ziehen gelassen und anschließend in einer Thermoskanne heiß gehalten.

Zur Auswahl dieses Rohstoffs haben Überlegungen bezüglich Reproduzierbarkeit des hergestellten Tees und der Handhabbarkeit geführt. „Proustnäher“ ist wahrscheinlich Lindenblütentee, der mit der üblichen Infusionsmethode, bei der Teeblätter frei im heißen Wasser schwimmen und extrahiert werden, hergestellt wird. Das Problem mit schwarzem Tee ist, dass es unzählige Sorten davon gibt. Wenn man wüsste, welche Teesorten zu Prousts Zeiten häufig getrunken wurden, hätte man ein halbwegs vernünftiges Auswahlkriterium. Auch die Zubereitung schwarzen Tees erscheint problematisch. Wie lang lässt man ihn ziehen? Wenn man ihn abseiht und temperiert, verändert er sich nicht doch beträchtlich? Der Lindenblütentee erscheint uns besser spezifiziert zu sein und in jeder Hinsicht leichter zu handhaben.

Die Madeleine ist ein muschelartig geformter Sandkuchen, also ein feinkrummiger Rührkuchen, der sich aus Eiern, Zucker, Mehl und Fett (Butter) zusammensetzt und häufig z.B. mit Vanille, Zitrone, Nüssen oder auch Rum aromatisiert wird. An Madeleines wurden in unserem Versuch folgende drei Varianten verwendet:

- 1.) Madeleines. La vraie Recette. Hersteller: Morina Pâtissier, Chargennr.: 08:35 LA 205/1, MHD: 13/12/2003
- 2.) Madeleines Classiques. Casado. MHD: 02 01 05 Chargennr.: 2341
- 3.) Madeleines Bäckerei Der Mann. Wien 1190.

Der Ablauf der deskriptiven Analyse ist als Flusschema in Abbildung 4 dargestellt. Potentielle Prüfpersonen wurden am Institut für Lebensmitteltechnologie rekrutiert und einem Screeningverfahren unterworfen. Nach einer Schulungs- und Trainingsphase wurde die deskriptive Analyse im Sensoriklabor des Instituts durchgeführt.

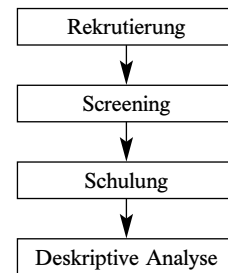


Abbildung 4: Ablauf der deskriptiven Analyse

Alle Arbeiten des achtköpfigen Panels wurden im Sensoriklabor des ILMT durchgeführt (Abbildung 5). Das Sensoriklabor ist mit acht Prüfkabinen, einem Prüfliterräum und einem EDV-Netzwerk aus 9 PCs zur Datenerfassung ausgestattet. Zur Planung und Durchführung der sensorischen Prüfungen wurde die Sensorik-Software PSA/System3 von Oliemans Punter en Partners by, NL verwendet, zur Darstellung und Auswertung der Ergebnisse das Statistikpaket Senstools Version 3.011.

Rekrutierung der Prüfpersonen

Studentinnen und Studenten der Lebensmittel- und Biotechnologie wurden in Lehrveranstaltungen animiert, am Screeningverfahren teilzunehmen. Die Überprüfung der Voraussetzungen (Verfügbarkeit, keine Allergien, Unverträglichkeiten oder Aversionen gegen die untersuchten Lebensmittel, Motivation etc.) erfolgte mithilfe eines



Formulars. Als Incentive wurden 20,00 Euro für die Teilnahme an der deskriptiven Analyse angeboten.

Auswahlverfahren

Das Auswahlverfahren basierte auf drei Tests:

1. einem gerichteten paarweisen Vergleich mit Warm-up-Phase zur Überprüfung der Fähigkeit, produktspezifische Unterschiede zu erkennen.
2. einem Sniffin' Sticks Test²⁷, bei dem die Fähigkeit, Gerüche zu benennen, sowie Unterschiede in Gerüchen zu erkennen und der Schwellenwert hinsichtlich Butanol ermittelt wurde.
3. einem Grundgeschmackstest.

Schulung und Deskriptive Analyse

Die Schulung erfolgte am runden Tisch im Besprechungsraum des Sensoriklabors gemäß einer Arbeitsanweisung. Nach einer Einführung in die deskriptive Analyse wurden den Panelteilnehmern gleichzeitig alle drei unterschiedlichen Sandkuchen gereicht. Sie wurden in einer etwa 30-minütigen stillen Phase zur Deskriptorenfindung von jeder Prüfperson geprüft. Als Deskriptoren sollten alle jene sensorischen Merkmale in einer Tabelle festgehalten werden, anhand derer die Proben differenziert werden konnten. Die Tabelle enthielt die zwei Rubriken: Flavour, Aroma, Geschmack, Nachgeschmack und Textur/Mundgefühl. Anschließend wurden mithilfe einer visualisierten

Moderation durch einen geschulten Moderator die bei der deskriptiven Analyse zu verwendenden Deskriptoren ermittelt. Durch Diskussion und offene sensorische Prüfung wurde Einigung darüber erzielt, wie die Prüfproben hinsichtlich Intensität der gewählten Deskriptoren quantifiziert werden. Am nächsten Tag wurde in den Prüfkabinen eine deskriptive Analyse mit den drei Proben in zweifacher Wiederholung durchgeführt. Die mit einem dreistelligen Zifferncode kodierten Proben wurden monadisch, in randomisierter Reihenfolge geprüft, wobei jeder Probe für jeden Deskriptor ein bestimmter Intensitätswert auf einer unstrukturierten Linienskala, die zur Auswertung von 0–100 skaliert wurde, zugewiesen wurde.

Prüfvorgang

Die Prüfpersonen erhalten 20 ml Lindenblütentee in einer Tasse, einen Silberlöffel und ein Madeleine-Stück (Abbildung 6). Die Madeleine-Probe wird auf den Löffel gelegt und der Löffel in den Tee eingebracht, sodass der Löffel sich mit Tee befüllt und die Madeleine sich mit Tee voll saugt. Diese Tee-gesättigte Madeleine wird in den Mundraum eingebracht und hinsichtlich aller sensorischer Deskriptoren geprüft und beurteilt.

Ergebnisse

Der Ablauf der sensorischen Sensationen wird als kaskadenartig beschrieben

Abbildung 5 (links):
Prüfkabinen des Sensoriklabors am ILMT

Abbildung 6 (rechts):
Kodiertes Tablett mit Lindenblütentee,
Silberlöffel und Madeleine-Stück

27 HUMMEL T./SEKINGER B./WOLF S.R./PAULI E./KOBAL G.: „Sniffin' Sticks“: Olfactory Performance Assessed by the Combined Testing of Odor Identification, Odor Discrimination, and Olfactory Threshold. *Chem Senses* 22: 39–52, 1997.

Abbildung 7:
Theseus erlegt Prokrustes,
indem er ihn in das Prokrustesbett legt
(Attische Vasenmalerei 470 v. Chr. KHM Wien)



ben. Während zuerst das Flavour des Tees im Vordergrund steht, tritt kurz nach Einnahme der Madeleine/Tee-Mischung das Flavour der Madeleine in den Vordergrund. Für alle untersuchten Proben waren dies das Vanille-Aroma und die Süße. Eine Probe zeichnete sich durch besonders intensives Vanille-Aroma aus, eine durch Zitronen- und eine durch Mandel-Aroma. Die Textur konnte durch den zeitlichen Prozess ihres Zerfalls im Mund beschrieben werden. Die Proben unterschieden sich hinsichtlich ihrer Zerfallsgeschwindigkeit und der Grob- bzw. Feinheit der bei diesem Zerfallsprozess entstehenden Partikel. In feine Teile zerfallende Proben wurden als zerschmelzend beschrieben.

28 Prokrustes war ein Wirt der griechischen Mythologie, der zwei Betten für übernachtende Wanderer hatte. Kleine Wanderer zwang er, sich auf das große Bett zu legen, und streckte und schlug sie dann mit seinem Hammer so lang, bis sie das Bett ausfüllten. Die großen Reisenden mussten sich in das kleine Bett legen – was überstand, wurde von Prokrustes abgeschlagen. Der „Quäler Prokrustes“ wurde von Theseus, der nach Herkules als der größte griechische Held galt, mit seinen eigenen Methoden ermordet. Prokrustes heißt altgriechisch „Dehner“.

29 KNOBLICH, Hans / SCHARF, Andreas / SCHUBERT, Bernd: Geschmacksforschung. Marketing und Sensorik für Nahrungs- und Genussmittel. R. Oldenbourg Verlag, München 1996.

n Prüfpersonen	6
n Deskriptoren	8
Verwendete Deskriptoren	Kräutertee (grasig, leer, Brennessel, Grüntee) Vanille Süß Vollmundig Mandel (Marzipan) Zitrone Zerfall in grobe oder feine Teile Zerfallsgeschwindigkeit

Tabelle 1: Deskriptoren in der deskriptiven Analyse

Die Generalized Procrustes Analysis (GPA) ist eine multivariate statistische Methode zur Darstellung n-dimensionaler Datenräume in einer Ebene. Die Daten werden bei der Prokrustes-Analyse einer Reihe von Methoden der Normierung, Drehung, Spiegelung, Streckung und Stauchung unterzogen, wodurch sich auch der Bezug zum Prokrustes²⁸ der griechischen Mythologie (Abbildung 7) ergibt. Man kann sich die Eigenschaftsachsen und die Produkte, die als Punkte durch n Eigenschaften definiert sind, als Projektionen in eine Ebene vorstellen. In Richtung des Eigenschaftspfeils wird die Intensität des entsprechenden sensorischen Merkmals größer, in die Gegenrichtung kleiner. Die GPA wird häufig in der Produktentwicklung²⁹ eingesetzt, um damit anschaulich darzustellen, welche Eigenschaften den Marktführer auszeichnen, welche Eigenschaften das eigene Produkt hat und wie man es modifizieren sollte, um dem beliebtesten Produkt näher zu kommen.

Die Abbildung 8 zeigt also überblicksartig, wie die drei Madeleine/Tee-Mischungen in unserer Untersuchung differenziert wurden. Die Madeleines der Fa. Morina zeichnen sich durch einen ausgeprägten Mandel (Marzipan)-Ton aus und lösen sich



Abbildung 8:
Generalized Procrustes Analysis von
3 Madeleine/Lindenblütentee-Mischungen

am schnellsten im Mund auf. Die Madeleines der Fa. Casado weisen eine Zitronen-Note auf, sie wurden als am wenigsten süß und vanilleartig beurteilt; hingegen kam das Flavour des Lindenblütentees – vielleicht durch die geringe Süße und das geringe Vanille-Aroma – bei ihnen am stärksten zur Geltung. Die Madeleines der Bäckerei Mann wurden als die süßesten beurteilt, sie weisen auch das stärkste Vanille-Aroma auf und werden als vollmundig und zerschmelzend, d.h. in feine Teilchen zerfallend, bezeichnet.

Auf den Verpackungen der drei Produkte wird kein Hinweis auf eine spezielle Geschmacks-, Aroma- oder Flavour-Note gegeben, sodass man ähnliche Produkte erwarten würde. Durch die vorliegende kleine Untersuchung wird allerdings schon deutlich, dass es bei den am Markt befindlichen Madeleine-Varianten große Unterschiede im sensorischen Profil zu geben scheint.

Welche Variante Marcel zu sich genommen hat, wird wohl für immer ungeklärt bleiben, aber dennoch kann ein solches Eigenschaftsprofil durchaus als das Gerüst verstanden werden, an dem sich die Vergegenwärtigung einer vergangenen Situation zu einer vollständigen Erinnerung vollzieht. Mit

ihrer Hilfe wird der/die Erinnernde wieder zu der Person, die einst die Situation erlebte.³⁰ Sie rekonstruiert auf der Bühne ihrer Erinnerung eine „vollständige Präsenz, eine Rückerstattung aller durch die Zeit geraubten Teile und Glieder (re-membering) und erfährt einen Moment der Anamnese, eine mystische Apokatastasis, einen Moment des *Alles in Allem*“.³¹ Für Marcel ist die Madeleine/Tee-Mischung die Entwicklerflüssigkeit³², die das latent vorhandene Deskriptorenbild der Kindheit in Combray gleich einem fotografischen Negativ entwickelt und rekonstruierend in ein positives Bild der Erinnerung verwandelt. Die in der Vorstellung rekonstruierten Dimensionen sind individuell und einer deskriptiven sensorischen Analyse nicht zugänglich, für ihre Darstellung hat Marcel Proust folgerichtig Methoden der Kunst herangezogen.

Dr. Klaus DÜRRSCHMID promovierte am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur Wien im Bereich der Produktentwicklung und ist dort als Universitätsassistent im Fachbereich Qualitätsmanagement tätig. Der Schwerpunkt seiner Forschungstätigkeit liegt im Einsatz sensorischer Methoden bei der Entwicklung und Prüfung von Lebensmittelprodukten.

30 „Es ist jedoch sehr gut möglich, daß sogar im Laufe der jahrtausendealten Menschheitsgeschichte die Philosophie der Zeitungsschreiber, nach der alles dem Vergessen anheim fällt, weniger wahr ist als die entgegengesetzte, die da behauptet, daß alles irgendwie erhalten bleibt.“ PROUST, Marcel: Frankfurter Ausgabe. Werke II. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band 2: Im Schatten junger Mädchenblüte S. 74.

31 ASSMANN, Aleida: Erinnerungsräume. Formen und Wandlungen des kulturellen Gedächtnisses. C.H.Beck, München 2003. S.163.

32 BRASSAI: Proust und die Liebe zur Photographie. Suhrkamp Verlag, Frankfurt/Main 2001.

Mit Stillstand zum Fortschritt Über Handel, Verarbeitung und Konsum von Schokolade in der Schweiz bis 1800

ROMAN ROSSFELD

Im Verlauf des 18. Jahrhunderts setzte sich der Konsum von Kaffee, Tee und Schokolade mit regionalen Unterschieden in ganz Europa durch. Die europäische Expansion und Kolonialisierung seit dem späten 15. Jahrhundert hatten die Ernährung nachhaltig verändert und nebst verschiedenen neuen Nahrungsmitteln wie Mais, Kartoffeln, Bohnen und Tomaten auch die Genussmittel Kaffee, Tee und Kakao nach Europa gebracht.¹ Die neuen Genussmittel führten nicht nur zu einer deutlichen Veränderung traditioneller Trinkgewohnheiten, sondern auch des Affekthaushaltes, und ihr zunächst nur beschränkter Konsum war eng mit den Strukturen der ständischen Gesellschaft verbunden. Am Beispiel der Schweiz soll im Folgenden gezeigt werden, dass bei der Aneignung der Schokolade (sich zum Teil widersprechende) religiöse, medizinische, soziokulturelle und wirtschaftliche Argumente eine bedeutende Rolle spielten und der antagonistische und spannungsvolle Umgang mit dem neuen Produkt von sehr unterschiedlichen Hoffnungen, fehlenden Kenntnissen und hitzigen Kontroversen geprägt war.

1 Für Hinweise und Informationen danke ich Sonja Kreiner, Michael Jucker und Franziska Meister. Zur Einfuhr und dem Anbau überseeischer Nahrungsmittel in Europa vgl. ausführlicher SCHMIDT, Peer: Der Anbau amerikanischer Nahrungspflanzen in Europa (16.–19. Jahrhundert). In: Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas, 32, 1995, 57–104 sowie WENDT, Reinhard: Überseeische Ernährungsprodukte im frühneuzeitlichen Zentraleuropa. In: CAVACIOCCHI, Simonetta (Hg.): *Prodotti e tecniche d'oltremare nelle economie europee. Secc. XIII–XVIII*, Firenze 1998, 145–174.

2 Die folgenden Ausführungen beruhen auf SCHIVELBUSCH, Wolfgang: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, München 1980, 96–103 und 106f.; COE, Sophie D./COE, Michael D.: *Die wahre Geschichte der Schokolade*, Frankfurt a.M. 1997, 15–17 und 127–284; HARWICH, Nikita: *Histoire du chocolat*, Paris 1992, 45–107 und 141–161; KRIEDTE, Peter: Vom Großhändler zum Detailisten. Der Handel mit Kolonialwaren im 17. und 18. Jahrhundert. In: FÜLLBERG-STOLBERG, Claus/KRIEDTE, Peter/WÜNDERICH, Volker (Hg.): *Kolonialwaren für Europa. Zur Sozialgeschichte der Genussmittel* (Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, Band 34), Berlin 1994, 11–36, hier 12–27; SANDGRUBER, Roman: *Genussmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa*. In: FÜLLBERG-STOLBERG, Claus/KRIEDTE, Peter/WÜNDERICH, Volker (Hg.): *Kolonialwaren für Europa. Zur Sozialgeschichte der Genussmittel* (Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, Band 34), Berlin 1994, 73–88, hier 74–78 und 88.

Wurden Kaffee und Tee ursprünglich aus Jemen und Äthiopien beziehungsweise China importiert, so stammte der Kakao zunächst aus Mittel- und Südamerika.² Ausgangspunkt waren die spanischen Eroberungen gewesen, in deren Folge die Schokolade nach 1520 erstmals nach Europa gelangte, sich hier aber nur langsam verbreitete.³ Im 16. Jahrhundert blieben Produktion und Konsum noch weitgehend auf Spanien begrenzt; eine erste Verbreitung außerhalb Spaniens erfolgte nur über die spanischen Besitzungen in Italien und den Niederlanden. Die Möglichkeiten des Transfers aus den Produktions- in die Konsumtionsländer waren noch beschränkt und die Produktionsmengen in den überseeischen Anbaugebieten zu gering, um einen größeren Markt damit versorgen zu können. Die langen Wege und geringen Anbaumengen verteuerten das Produkt, und das spanische Handelsmonopol mit der neuen Welt erschwerte den Zugang zum Kakao zusätzlich.

Die weitere Verbreitung war eng mit dem Aufstieg der Niederlande, Englands und etwas später Frankreichs zu neuen Seemächten im 17. Jahrhundert verbunden, in deren Folge auch der Konsum von Schokolade in diesen

Ländern anstieg. Während Spanien nach der Zerstörung der spanischen Armada 1588 langsam an Bedeutung verlor, wurde in Holland 1600 die „Vereinigten Oostindische Compagnie“ (VOC), in England 1602 die „East India Company“ (EIC) und in Frankreich 1664 die „Compagnie des Indes Orientales“ gegründet. Die Verlagerung des Welthandels nach den Atlantikhäfen Lissabon, Amsterdam, Hamburg, London und Le Havre brachte seit dem 17. Jahrhundert steigende Einfuhren von Zucker, Kaffee, Tee und Kakao mit sich. Die Niederlande ablösend entwickelte sich Frankreich – basierend auf einer merkantilistischen Wirtschaftspolitik – im 18. Jahrhundert „zum kolonialen Lagerhaus“⁴ von Mittel- und Nordeuropa. Viele Kolonialprodukte wurden nun aus ihren ursprünglichen Herkunftsländern in neue Anbaugebiete verpflanzt; es setzte eine „explosionsartige Globalisierung und der interkontinentale Austausch von Nutzpflanzen unter kolonialer Kontrolle“⁵ ein. Bisher bestehende Angebotsmonopole wurden dadurch aufgebrochen und die Masse der in Europa verfügbaren Kolonialwaren stark erhöht.⁶ Die Kakaoproduktion weitete sich von den spanischen

Besitzungen in Gebiete aus, die von den Gegnern Spaniens kontrolliert wurden, und über die führende Rolle des französischen Hofes im 17. und 18. Jahrhundert wurde die Schokolade schließlich zum Modegetränk der europäischen Aristokratie.

Wanderhandel und langsame Verbreitung im 17. und 18. Jahrhundert

Trotz der zunehmenden Verbreitung blieb die Schokolade lange ein exklusives Luxusprodukt, dessen Verfügbarkeit zunächst enge Grenzen gesetzt waren. Im Vergleich zum wesentlich umfangreicheren Anbau von Zucker, Kaffee oder Tee blieben die Anbaumengen weit zurück, und diese relative Rückständigkeit wirkte lange nach. Hatte sich der Preis für Zucker schon im Verlauf des 17. Jahrhunderts deutlich gesenkt und lag der größte Preiszerfall beim Kaffee und Tee in den ersten vier Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts, so blieb der Preis für Kakao hoch. Dementsprechend stark differierten auch die Importmengen dieser Waren in die Schweiz.⁷ Basierend auf einer Statistik aus dem bernischen Staatsarchiv hat Anne Radeff für den Kanton Bern ausgeführt, um 1785 sei jährlich Zucker im Wert von rund 300 000 Livres und Kaffee für 200 000 Livres eingeführt worden. Neben Baumwolle, Eisenwaren, Textilien, verschiedenen Rohstoffen, Tabak oder Salz gehörten sie damit zu den wichtigsten Importgütern überhaupt, während der entsprechende Betrag für diverse Weine bei 120 000 Livres und für Tee bei rund 80 000 Livres lag. Weit abgeschlagen mit rund 20 000 Livres (bei einem wesentlich höheren Preis) waren die Importe für Schokolade aus Mailand, Venedig und Turin, ein Rückstand, der noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts für die ganze Schweiz bestehen blieb.⁸ Insgesamt waren Zucker, Kaffee, Tee und Schokolade nun aber wichtige Handelsgüter geworden und machten im Kanton Bern 1785 bereits etwa 11 % des Gesamtimportes aus.

1692 hatte der Zürcher Stadtarzt Johannes von Murali (1646–1733)

die „Succolata Indorum“ und „deren fürnehmstes ingrediens Cacav oder die Cacaw-Nuss“⁹ in seinem in Basel erschienenen Werk „Hippocrates Helveticus“ beschrieben, und Heinrich Escher (1626–1710), Bürgermeister von Zürich, soll 1697 in Brüssel Schokolade getrunken haben.¹⁰ Händler, Reisende und Studenten, aber auch Söldner und Gesandte waren im Verlauf des 17. Jahrhunderts vermutlich die ersten, die im Ausland mit dem neuen Getränk in Kontakt kamen. Entsprechend der bereits beschriebenen, spezifischen geographischen Verbreitung der Schokolade in Europa gelangte sie zunächst über Italien und Frankreich in die Schweiz, wobei der Import aus dem Ausland und ihre Verbreitung durch Wanderhändler gegenüber der Fabrikation vor Ort in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts dominierten. An den in der Schweiz zu diesem Zeitpunkt bedeutendsten Messeorten Basel, Genf und Zurzach wurden Kakao und Schokolade von Großhändlern verkauft und gelangten von dort auf regionale und lokale Märkte. Radeff hat (für die Westschweiz) nachgewiesen, dass die Zahl der Wochen- und Jahrmärkte im Verlauf des 18. Jahrhunderts beträchtlich stieg, dem Globalisierungsprozess beim Anbau der Produkte also eine Expansion und Verdichtung des Detailhandelsnetzes in den Konsumländern entsprach. Wurde die Schokolade vor Ort hergestellt, so handelte es sich bei den Produzenten häufig um italienische oder französische Wanderarbeiter, die mit einem Vorrat von Bohnen von Stadt zu Stadt zogen und auf der Stör so viel Kakao oder Schokolade produzierten, wie die Kunden gerade brauchten. Typisch für diese frühe Form der Herstellung war, dass es sich zunächst um eine ambulante Fabrikation und nicht um fest eingerichtete Manufakturen handelte.

Betrachtet man, um hier ein Beispiel herauszugreifen, die Ankündigungen im seit 1735 wöchentlich erscheinenden bernischen „Avis-Blättlein“, so belegen diese die Praxis des Imports sowie der Herstellung und des

3 Eine ausführliche Darstellung der Verbreitung der Schokolade in Europa bis zum 19. Jahrhundert findet sich in MUELLER, Wolf: *Seltene Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg 1957, 33–79; HARWICH (wie Anm. 2), 65–85 und COE (wie Anm. 2), 50–215. Zum überdurchschnittlich hohen Schokoladekonsum in Spanien vgl. ausführlicher STOLS, Eddy: *Le cacao: le sang voluptueux du Nouveau Monde*. In: *Chocolat. De la boisson élitare au bâton populaire. XVI^e–XX^e siècle*, Bruxelles 1996, 35–56, hier 50–52.

4 KRIEDTE (wie Anm. 2), 26.

5 WENDT (wie Anm. 1), 169.

6 Zur Verbreitung der Kakaoproduktion in Mittel- und Südamerika seit dem 16. Jahrhundert und in Afrika seit der Mitte des 19. Jahrhunderts vgl. ausführlich HARWICH (wie Anm. 2), 45–65, 141–161 und 215–244, der die gesamte Entwicklung auch in zwei hilfreichen, übersichtlichen Karten zusammengefasst hat, sowie COE (wie Anm. 2), 215–244 und MUELLER (wie Anm. 3), 79–101.

7 Zur Entwicklung der Preise für Kolonialwaren im 18. Jahrhundert vgl. ausführlicher KRIEDTE (wie Anm. 2), 21 f. und GERHARD, Hans-Jürgen/KAUFHOLD, Karl Heinrich (Hg.): *Preise im vor- und frühindustriellen Deutschland. Nahrungsmittel – Getränke – Gewürze – Rohstoffe und Gewerbeprodukte*, Stuttgart 2001, 104–126.

8 RADEFF, Anne: *Du Café dans le chaudron. Economie globale d'Ancien Régime (Suisse Occidentale, Franche-Comté et Savoie)*, Lausanne 1996, 436–439.

9 MURALI, Johannes von: *Hippocrates Helveticus: Oder der getreu-sichere und wohl-bewährte Eydgenössische Stadt, Land- und Hausarzt*, Basel 1692, 207 f.

10 Die folgenden Ausführungen beruhen auf RADEFF (wie Anm. 8), 327–329 und 380–407; BERCKUM, Hans J.: *Choco-l-atl. Eine wirtschaftshistorische Plauderei über Kakao und Schokolade*. Unveröffentlichtes Typoskript, Archives Suchard-Tobler, Neuchâtel 1954, 13 und 18–29; BERCKUM, Hans J.: *Notizen betreffend Schokolade-Hersteller im alten Bern (18./19. Jahrhundert)*. Unveröffentlichtes Typoskript, Archives Suchard-Tobler, Neuchâtel 1962, 4–12; FREI, René: *Über die Schokolade im allgemeinen und die Entwicklung der bernischen Schokoladeindustrie*, Luzern 1951, 14 und 43–48 sowie SPEIDEL, Georges H.: *En Clergère – le moulin et la première chocolaterie mécanique de Vevey (1767–env. 1840)*. Volume 1. Unveröffentlichtes Typoskript, Archives Historiques Nestlé, Vevey 1996, o.S.

Abbildung 1:
Feinzerreibung von Schokolade auf einem
Reibstein am Ende des 17. Jahrhunderts

nach Nicolas de Blegny: *Le bon usage du thé,
du caffè, et du chocolat pour la préservation
et pour la guérison des maladies*
Lyon 1687



Verkaufes von Schokolade durch Wanderarbeiter oder Wanderhändler. Die neu aufkommenden Zeitungen wurden rasch zu einem wichtigen Medium der Kundeninformation, gleich in Nr.1 des Jahrganges 1735 hieß es, dass „noch einige Pfund extra guten, frisch angekommenen Venetianischen Chocolat das Pfund um 32 Batzen“ zu verkaufen seien und „dergleichen delikaten noch niehmalen hier gewesen“ sei. Offensichtlich war die Schokolade in Bern noch kein allgemein bekanntes Gut, konnte sie doch „zur Prob im Berichthaus“, in der Redaktion des Blattes, „die Tablette um 9 Batzen“ konsumiert und probiert werden. Einige Wochen später hieß es, dass Isaac Häberlein „diesen Markt über [während der Berner Frühjahrsmesse] seinen Laden in Herrn Landvogt Thormanns Haus von Aarberg haben wird und mit einem frischen Assortiment Porcelaine, Tee, Kaffee und Chocolat versehen sein wird“. Häberlein, ein Berner Handelsmann, inserierte in den 1730er Jahren auch in den Zürcher „Donnerstags Nachrichten“, in denen ebenfalls regelmäßig

Genussmittel von auswärtigen Händlern angeboten wurden. Wie er vertrieben die Wanderhändler meistens ein ganzes Sortiment von Waren, denn mit der Produktion und dem Verkauf von Schokolade allein konnte man in diesen Jahren noch kein Auskommen finden.

1735 war in Bern „bey Frau Speciererin Berchtold“, in einer Gewürzhandlung, niederländische Schokolade mit und ohne Vanille zu haben, und in den Nummern 24 und 25 des Berner Avis-Blättlein desselben Jahres wurde schon Werkzeug zur Schokoladeherstellung an-

geboten; „ein Reibstein für Chocolat zu reiben“ und „ein Reibeisen zum Chocolat-Reiben“¹¹, was darauf hindeutet, dass in den 1730er Jahren auch bereits in Bern selbst Schokolade hergestellt wurde. Stark besucht von auswärtigen Händlern waren insbesondere die beiden großen Berner Frühlings- und Herbstmärkte, die Oster- und Martini-Messe. Viele der Inserate im Berner Avis-Blättlein sind auf diese beiden Messen hin erschienen, was wiederum zeigt, dass die Schokolade noch kein alltägliches Genussmittel war. Importierte Schokolade wurde aber auch noch 1790 im in der Zwischenzeit umbenannten „Wochenblatt“ der Stadt Bern angeboten; „in Herrn Bärchtolds Laden“ war jetzt „extra guter Chocolat de Santé aus Turin zu haben, das Pfund zu 16 Batzen“¹². Einige Jahrzehnte später als beim Kaffee und Tee waren die Preise nun auch für Schokolade gesunken, blieben aber hoch, eine Entwicklung, die Gerhard und Kaufhold kürzlich für Deutschland bestätigt haben.¹³

Dreißig Jahre später, 1822, wurden im „Adresskalender“ der Stadt Bern

11 Bernisches Avis-Blättlein, Nr.1, Nr.13, Nr.24 und 25 sowie Nr.38, 1735, zit. nach BERCKUM, Choco-l-atl (wie Anm.10), 21 f.
12 Pro bono Publico. Hoch-Obrigkeitlich privilegiertes Wochenblatt, 1790, zit. nach BERCKUM, Choco-l-atl (wie Anm.10), 24.
13 Johann Georg Heizmann gab im zweiten Band seiner „Beschreibung der Stadt und Republik Bern“ aus dem Jahr 1796 für ein Ideal-Budget eines durchschnittlichen bürgerlich-mittelständischen Haushaltes folgende Lebensmittelpreise an: 1 Pfund Salz kostete in Bern 1 Batzen, 1 Pfund Rindfleisch gewöhnlich 2 Batzen, 1 Pfund Butter 4 bis 5 Batzen und ein Huhn 6 bis 8 Batzen. Heinzmann, zit. nach CAPITANI, François de: Festliches Essen und Trinken im alten Bern. Menus und Rezepte vergangener Jahrhunderte. Bern 1982, 23. Zu den Problemen der Bestimmung der Lebensmittelpreise, ihren Schwankungen und ihrer Aussagekraft sowie der Entwicklung der Kaufkraft und Löhne vgl. ausführlicher HAUSER, Albert: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit. 3. Aufl. Zürich 1973, 141–154 und GERHARD (wie Anm.7), 17–29.

bereits sieben „Fabrikanten von Chocolat“¹⁴ aufgeführt. Die Herstellung vor Ort nahm deutlich zu, wobei die Namen Caudi, Delmonico, Giudice, Lacroix und Pillod auch hier auf den starken auswärtigen Einfluss hinweisen. Die zunächst ambulante Produktion, der Import und Verkauf von Schokolade durch Wanderhändler, wurden nun von den ersten kleinen Betrieben verdrängt, die in der Mehrzahl von ehemaligen Wanderarbeitern aus Italien und Frankreich eröffnet wurden, die sich im Verlauf des 18. Jahrhunderts in der Schweiz niedergelassen hatten. Verfolgt man die Namen der Berner Schokoladefabrikanten im 19. Jahrhundert, so findet man bis in die 1880er Jahre Namen wie Josef Brunetti, Berla & Valentini oder Gambazzi (der Nachfolger des bereits erwähnten Caudi).¹⁵ Danach verschwanden diese Namen, ein deutliches Indiz für die nun wachsende, leistungsfähiger werdende industrielle Konkurrenz. Berckum vermutet hinter ihnen – wie auch den bereits 1822 genannten Caudi, Delmonico und Giudice – aber nicht italienische Wanderarbeiter, sondern Tessiner „Cioccolatieri“ aus dem Bleniotal.

Zwischen Migration und Produktion: Die Tessiner Cioccolatieri

Bereits seit dem Beginn des 18. Jahrhunderts verdienten sich Tessiner Schokoladearbeiter in oberitalienischen Städten wie Mailand, Genua, Florenz, Turin oder Venedig vor allem im Winter einen finanziellen Zustupf, der ihnen half, über die wirtschaftlich schwierigen Wintermonate zu kommen. In der Folge bildete sich im Bleniotal (insbesondere in den Dörfern Aquila, Campo, Olivone, Torre, Ponto-Valentino und Dangio) eine Tradition von Schokoladearbeitern heraus, die in den folgenden Jahrzehnten zum Teil auch längerfristig emigrierten, im Ausland kleine Fabriken und Konditoreien eröffneten oder Wanderhandel betrieben. Bereits um 1760 findet man einen Carlo Emma in Turin und ab 1778 die Gebrüder De Giorgi in Frankfurt, ein Betrieb,

der noch 1893 an der Weltausstellung in Chicago vertreten war, was auf eine langjährige und – nicht nur an diesem Beispiel belegbare – generationenübergreifende Emigration hinweist. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren es, um nur einige weitere Beispiele zu nennen, Giovanni Giacomo Piazza in Mailand, Luigi Brunetti in Koblenz oder Pasquale Allegranza in Lyon, welche die Herstellung und den Verkauf von Schokolade in der Fremde weiterführten.¹⁶

Weshalb sich gerade im Bleniotal eine solche Tradition ausbildete, wird nur verständlich, wenn man sie in den größeren Zusammenhang einer breiter abgestützten, bereits seit dem Spätmittelalter bestehenden Tradition der saisonalen und längerfristigen Auswanderung aus den (Tessiner) Alpentälern einordnet, wie sie ähnlich für Pasteten- und Zuckerbäcker auch in den Bergamasker Alpen, im Veltlin oder im Engadin zu finden ist.¹⁷ Karl Viktor von Bonstetten, 1795–1797 Syndikatsrichter des Standes Bern für die Tessiner Vogteien Mendrisio, Locarno, Lugano und Val Maggia, schrieb in seinen „Briefen über die italienischen Ämter“ 1795: „Jedes südliche Italienische Alpenthal treibt ein besonderes Handwerk in der Fremde. [...] Ein ganz besonderer Zug der Italienischen Schweiz ist, dass bei der allgemeinen Auswanderung der Männer jedes Thal bei seinem Handwerk bleibt, das vom Vater auf den Sohn fortgepflanzt wird. Im Val di Blegno [...] werden alle Männer zu Chokoladenmachern gebohren. Einer erzählte mir, dass ein Bedienter zu Mailand, der vor bald hundert Jahren bei einer Frau Bianchini wohnte, wegen seiner Chocolate berühmt war; da ward er zum Chokoladenkrämer erhoben, und alle seine Landsleute erben dieses Handwerk fort.“¹⁸

Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts waren über 100 Tessiner Cioccolatieri in Deutschland, Frankreich, Holland und Italien tätig (wovon allein rund 65 aus dem Dorf Aquila stammten), und einige ließen sich auch in der Schweiz (nördlich der Alpen) nieder.

14 BERCKUM, Notizen (wie Anm. 10), 6f.

15 Vgl. dazu BERCKUM, Notizen (wie Anm. 10), 7–12.

16 Vgl. dazu ausführlicher BRUNI, Federico: I Cioccolatieri. Dall' artigiano all' industria, Bellinzona 1946, 20 f., 31 f., 35–46 und 63–65.

17 Für die Einordnung dieser Tradition des Wanderhandels und Wandergewerbes in den größeren Zusammenhang der Auswanderung aus dem zentralen und westlichen Teil der Alpen vgl. PFISTER, Ulrich: Entstehung des industriellen Unternehmertums in der Schweiz, 18.–19. Jahrhundert. In: Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, 43, 1997, 14–38, hier 22 f.

18 BONSTETTEN, Karl Viktor von: Briefe über die italienischen Ämter Lugano, Mendrisio, Locarno, Valmaggia. 1. Teil: Briefe aus dem Jahre 1795. Dokumentarische Neuauflage der ersten und einzigen Edition Kopenhagen 1800–1801, Ascona 1982, 16 f. und 24. Mit der hier beschriebenen Weitergabe des Handwerks vom Vater auf den Sohn und die benachbarten Landsleute wird deutlich, weshalb sich die Tradition der Tessiner Schokoladearbeiter ausschließlich auf das Val Blenio beschränkte. An einer anderen Stelle betonte von Bonstetten dann auch speziell, dass die „Chokoladenmacher, Pastetenbäcker etc. [...] selten aus der gebahnten Strasse ihrer Zunftgenossen“ traten. Ebd., 49.

Die Vermutung von Berckum, es handle sich bei den oben genannten Berner Schokoladeproduzenten um Tessiner Cioccolatieri, ist deshalb nicht unbegründet und kann zumindest für die bereits genannten Giudice und Berla & Valentini auch belegt werden.¹⁹ Da zahlreiche der Auswanderer in späteren Jahren wieder in ihre Heimat zurückkehrten, brachten sie als zum Teil reich gewordene Rückkehrer nicht nur wirtschaftliche Impulse, sondern auch viel Know-how vom Ausland in die Schweiz. Pfister verweist in Bezug auf die Bedeutung der alpinen Auswanderung für die wirtschaftliche Entwicklung in der Schweiz auf die mit dem Wanderhandel zusammenhängende Verbindung von Fernhandel und Detailhandel, was auch einen Einblick in das Funktionieren des frühen Kakaohandels ermöglicht. Gemäß Pfister entstanden gerade auf Grund der ganze Dörfer oder Talschaften erfassenden Spezialisierung auf das Wanderkrämertum großräumige Handelsnetze, die Fernhandel und Detailhandel häufig in der Form des Hausierens miteinander verbanden und sich auf Verwandtschaft und nachbarschaftliche Klientelbeziehungen in der Heimat stützten. Durch diese Kombination von Fern- und Detailhandel, die Entstehung internationaler Netzwerke, war das alpine Wanderkrämertum „prädestiniert für die Verbreitung neuer Konsumgüter“ wie Kakao und Schokolade. Da die Wanderkrämer über die Marktchancen von Konsumgütern besonders gut informiert waren, konnten sie „im Sinne einer vertikalen Integration rückwärtiger Verarbeitungsstufen in ihren heimischen Talschaften“²⁰ auch die Ausbreitung nichtagrarischer Gewerbe fördern. Migration, Wanderhandel, Verwandtschaft und nachbarschaftliche Beziehungen spielten so zusammen und verbesserten und vervielfachten den Transfer von Know-how in die Schweiz.²¹

Die Bündner Zuckerbäcker

Wichtiger als die Tessiner Cioccolatieri insbesondere für die Entwicklung im

19. und 20. Jahrhundert war allerdings die Herstellung und Verarbeitung von Schokolade in den Zuckerbäckereien. Ihre Bedeutung wird nur deutlich, wenn man sich vergegenwärtigt, dass bis ins 19. Jahrhundert keine Trennung der Bereiche Konditorei, Confiserie und Schokoladefabrikation bestand, sondern alle drei unter dem Begriff der Zuckerbäckerei zusammengefasst wurden. Viele der später in der Schweiz gegründeten Schokoladefirmen gingen aus ehemaligen Zuckerbäckereien hervor, eine Tradition, die Dolf Kaiser für die Bündner Zuckerbäckerei nachgezeichnet hat, die für die schweizerische Entwicklung von besonderer Bedeutung war.²² Parallel zur Auswanderung von Tessiner Schokoladearbeitern bestand hier eine Tradition der Auswanderung von Zuckerbäckern, die sich zunächst ebenfalls auf Italien beschränkte, seit dem 17. und 18. Jahrhundert aber auch Deutschland, Frankreich und weitere europäische Länder erfasste. Bis zum Ersten Weltkrieg bildeten die Zuckerbäckerei, die Likörfabrikation und der Kaffeeausschank im Ausland zusammen mit der Landwirtschaft und dem Fremdenverkehr in der Heimat die sogenannte „Bündnerindustrie“²³. Laut Kaiser bestanden allein in Deutschland bis ins 19. Jahrhundert hinein „weit über 100 Bündner Konditoreien und Kaffeehäuser“²⁴.

Der Erfolg der Bündner Zuckerbäcker beruhte jedoch nicht nur auf ihren großen beruflichen Erfahrungen und Kenntnissen, die sie über Generationen hinweg gesammelt und vervollständigt hatten, sondern auch auf ihrer weiträumigen geographischen Mobilität, die ihnen einen immensen Kenntnisstand über verschiedene wirtschaftliche Situationen brachte. Das besondere Kennzeichen der Bündner Zuckerbäcker war gemäss Bühler aber vor allem ihre Geschlossenheit als Gruppe, ihre Herkunft aus einem sehr begrenzten geographischen Raum: „Die engen nachbarschaftlichen Bindungen, der ständige Informationsaustausch untereinander potenzierten sowohl das berufliche Können wie

19 Vgl. dazu Bruni (wie Anm. 16), 31 und 35. 20 PFISTER (wie Anm. 17), 22.

21 Einen Einblick in das Zusammenspiel von Migration, nachbarschaftlichen oder verwandtschaftlichen Beziehungen und dem damit verbundenen Transfer von Know-how (in die Schweiz) geben die Ausführungen von Bühler zu einigen Biographien von Bündner Zuckerbäckern im russischen Reich. Vgl. dazu BÜHLER, Roman: Bündner im russischen Reich. 18. Jahrhundert – Erster Weltkrieg. Ein Beitrag zur Wanderungsgeschichte Graubündens, Disentis 1991, 211–227 und 270–274.

22 Die folgenden Ausführungen beruhen auf KAISER, Dolf: Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Ländern bis zum ersten Weltkrieg: ein wirtschaftsgeschichtlicher Beitrag, Zürich 1988, 11–19, 30–51, 66 und 83.

23 Ebd., 18.

24 Ebd., 66.



Abbildung 2:

Die drei Brüder Ganzoni aus Celerina im Engadin waren Cafetiers und Chocolatiers in Florenz: Januot (1766–1848), Nicolò (1772–1789) und Anton (1769–1842)

Schokolade wurde im 18. Jahrhundert fast ausschließlich als Getränk konsumiert; links eine typische Schokoladekanne mit Quirl (für das Aufrühren des Produktes), rechts die entsprechenden Gerätschaften für Kaffee Privatbesitz, Zürich

auch die zur Mobilitätswahrung unabdingliche Kenntnis über wirtschaftliche Möglichkeiten und Marktlücke in neuen Gebieten. Die Kenntnisse wurden innerhalb der Gruppe weitergegeben und zugleich vor der Weitervermittlung an Fremde möglichst geschützt.²⁵ Parallel zur Migration der Tessiner Cioccolatieri kehrten zahlreiche der ausgewanderten Zuckerbäcker später wieder in ihre Heimat zurück, was auch hier zu einem wichtigen Know-how-Transfer von ausländischem Wissen in die Schweiz führte.²⁶

Manuelle Verarbeitung und einsetzende Mechanisierung

Neben der bereits erwähnten mangelhaften Verfügbarkeit und den langen Handelswegen verteuerte auch die aufwändige, manuelle Verarbeitung das Produkt. Im Gegensatz zum Kaffee, der als reines Handelsgut zuerst nur in Form von grünen Bohnen verkauft wurde, konnten zunächst nur kleine Mengen Schokolade vertrieben werden. Ausgehend von der mittelamerikanischen Verarbeitungstechnik, die von den Spaniern übernommen worden war, blieb die Verarbeitung bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts manuell und bestand aus verschiedenen Arbeitsschritten, die vom

grundsätzlichen Vorgehen her bis heute gleich geblieben sind und im Verlauf der Mechanisierung nur weiter aufgesplittert und verfeinert wurden.²⁷ Zu nennen sind insbesondere das Reinigen und Rösten der Kakaobohnen, das Trennen der Schalen vom Kakaokern sowie das Zerstoßen und feine Zerreiben des Kernes zur Kakao-masse. Das Mischen mit Zucker und verschiedenen Gewürzen sowie das Abkühlen und Ausformen der Schokolade in unterschiedliche Formen und Gewichte schlossen die Verarbeitung ab. Für das feine Zerreiben und Homogenisieren der Masse war von den Spaniern der „metate“, der Reibstein der Azteken, unverändert übernommen worden. Früher hatte er in erster Linie zur Zerkleinerung von Mais gedient, und die Handwerker mussten an ihm noch kniend arbeiten.²⁸ Ausgehend von Spanien wurde er bald in ganz Europa eingesetzt und soll in kleinen Handwerksbetrieben zum Teil noch im 19. Jahrhundert in Gebrauch gewesen sein. Dies obwohl der Franzose Dubuisson, ein im 18. Jahrhundert bekannter französischer Liqueurist, den traditionellen Metate bereits 1732 durch einen beheizbaren Steintisch ersetzt hatte, an dem die Schokolade-Arbeiter nun stehend arbeiten konnten.²⁹ Die Möglichkeit der

25 BÜHLER (wie Anm. 21), 297.

26 Vgl. dazu die Angaben bei KAISER (wie Anm. 22), 93.

27 Die folgenden Ausführungen beruhen auf FINCKE, Heinrich: Die Entwicklung der Technik der Kakaoverarbeitung. Sonderdruck aus Technik und Wirtschaftswesen, 2–5, 1930, 6–26; TOBLER, Theodor: Kakao, Chocolate und Schweizerische Chocolate-Industrie. Auszugsweise Wiedergabe eines Vortrages, gehalten von Herrn Direktor Th. Tobler, den 27. März 1914 im Schosse des „Bernischer Verein für Handel und Industrie“ in Bern, Bern o. J., 18–26 und COE (wie Anm. 2), 269 f. Einen guten Eindruck von der handwerklichen Verarbeitung von Schokolade in der Mitte des 18. Jahrhunderts gibt die Enzyklopädie von Diderot und d’Alembert mit ihren Abbildungen und Texten zur Schokoladeproduktion sowie HAHNEMANN, Samuel: Der Liqueurfabrikant. Aus dem Französischen der Herren Demachy und Dubuisson, mit einigen Anmerkungen des Herrn Dr. Struve; übersetzt und mit Zusätzen bereichert von Dr. Samuel Hahnemann. 2 Bände, Leipzig 1785, Erster Band, 287–296.

28 Vgl. dazu ARANZADI, T. de: La pierre à chocolat en Espagne. In: Revue d’Ethnographie et des Traditions Populaires, 1, 1920, 169–173.

29 Vgl. dazu DUBUISSON. L’art du Distillateur, contenant tous les procédés et toutes les opérations du Distillateur-Liquoriste-Limonadier et d’Officier de bouche. Seconde édition. Tome second, Paris 1803, 208 f.

Abbildung 3:
Bildtafel zur handwerklichen Herstellung
von Schokolade aus der Enzyklopädie
von Diderot aus dem Jahr 1763

Dargestellt sind das Rösten (1), Reinigen (2),
grobe Zerstoßen (3) und die Feinzerreibung
des Kakaos auf dem Reibtisch (4) sowie
– im Hintergrund – eine Presse für die Gewinnung
der Kakaobutter, das Fett des Kakaos



Beheizung der Reibnisse war wichtig für das Schmelzen der Kakaobutter, das Fett des Kakaos, was eine leichtere Verarbeitung erlaubte.

Entgegen der in der Literatur immer wieder vertretenen Meinung, setzte die Mechanisierung in der Schweiz nicht erst mit dem Beginn der Schokoladefabrikation durch François-Louis Cailler im Jahr 1819 ein, sondern kann bereits für die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts belegt werden.³⁰ Anders als bei der manuellen, ambulanten Fabrikation durch Wanderarbeiter wurde die Verarbeitung des Kakaos in den ersten kleinen Betrieben bald mit Hilfe von Wasserkraft und alten, zumeist aus der Müllerei übernommenen Einrichtungen mechanisiert. Gemäß Frei lassen verschiedene Dokumente im bernischen Staatsarchiv vermuten, dass schon um 1750 zwei aus der Lombardei in die Schweiz eingewanderte Schokoladearbeiter bei Bern in der sogenannten „Schermmühle“ in der Nähe der Ortschaft Papiermühle als Schokoladefabrikanten tätig waren. Für spätestens 1769 ist die Herstellung von Schokolade durch einen italienischen Fabrikanten namens Ciani in Fribourg belegt; am besten dokumentiert (durch die Arbeiten von Georges H. Speidel) ist aber die mechanisierte Herstellung von Schokolade in Vevey seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts.

Bis heute ein Zentrum der schweizerischen Schokoladefabrikation begannen Philippe Loup und Benjamin

Rossier hier bereits 1767 mit der zunächst vermutlich handwerklichen Herstellung von Schokolade. 1769 erwarben sie die „Moulin de la Clergère“ in Vevey, für die sie 1771 in einer Bittschrift um „ein Privilegium Exclusivum für ihre allbereits zu Vivis mit grossen Kosten etablierte Chocolat Fabrique“³¹ baten. Das Privileg sollte ihnen garantieren, „dass weder in dem Amt Vivis noch der daran stossenden Parochie Corsier von niemand eine solche durch das Wasser getriebene Chocolat Mühle während einer [...] zu bestimmen beliebigen Zeit, etabliert noch nachgemacht werden möchte“.³² Am 13. Mai 1771 erhielten die beiden vom „Schultheiss und Rath der Stadt und Respublic Bern“ das erbetene Privilegium Exclusivum für die „bevorstehenden Zehen Jahren“³³ zugesprochen, sodass davon ausgegangen werden kann, dass die „Moulin de la Clergère“ bis 1781 die einzige Schokolademühle in Vevey blieb. Kurz danach, vermutlich schon 1783/84, erhielten sie mit der Schokoladefabrik von Henry Prunet „en Rouvenaz“ aber eine erste Konkurrenz.

Weitere Mühlen außerhalb von Vevey bestanden – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – seit 1788 in Morges (Samuel Muret-Guex), 1792 in Lausanne (Jean Lavanchy) und En Pépinet-Lausanne (J. Gavillet) sowie seit 1797 in Nyon (F.-L. Bovay). Bereits 1806 wurden in einer „Statistiques du district de Vevey“ – ähnlich wie in Bern – dann „7 Fabriques de

30 Die folgenden Ausführungen beruhen auf GUILLAUME, Louis: Notice historique sur l'introduction du café, du thé et du chocolat dans le canton de Neuchâtel. In: Musée Neuchâtelois. Recueil d'histoire nationale et d'archéologie. Neuchâtel, 12, 1875, 5–10, 29–37 und 60–67, hier 62; SPEIDEL, Georges H.: Vevey un centre de fabrication de chocolat aux 18ème et 19ème siècles. Partie I et II. Unveröffentlichtes Typoskript, Archives Historiques Nestlé, Vevey 1998, o.S. sowie SPEIDEL (wie Anm. 10), o.S. und FREI (wie Anm. 10), 43 f.

31 SPEIDEL (wie Anm. 10), o.S.

32 Bittschrift, zit. nach SPEIDEL (wie Anm. 10), o.S.

33 SPEIDEL (wie Anm. 10), o.S.

chocolat [...] dont 4 à eau et 3 à bras“ gezählt. Zusammen produzierten diese Betriebe jährlich „environ 450 quintaux de chocolat [ca. 22 500 kg] dont le 7/8 s'exportent dans le canton de Neuchâtel, la Suisse Allemande et pour une petite partie en Allemagne et en France“. Die vier mechanisierten Betriebe waren in Vevey und Corsier angesiedelt und wurden in einer der Statistik zugeordneten Auflistung aller Mühlen des Distriktes Vevey noch etwas detaillierter beschrieben. Im Einzelnen handelte es sich um die „Moulin de la Clergère, avec deux rouages à bles, un rouage à huile et un rouage à chocolat“, die „Moulin en Rouvenaz, à Levieux, avec un rouage à chocolat et un rouage à hacher le tabac“, sowie die „Moulin en Rouvenaz, à Zimmermann, avec un rouage à chocolat“ und die „Moulin à Gilleiron, avec deux rouages à blé, un rouage à huile [...] et] un rouage à chocolat“³⁴. Die Mühle „en Rouvenaz“ war in Zwischenzeit vermutlich erweitert worden und an neue Besitzer übergegangen; bezeichnend an dieser Beschreibung – und für die frühe Phase der Mechanisierung und die noch in relativ kleinen Mengen produzierte Schokolade – ist aber vor allem, dass in drei von vier Mühlen nicht nur Schokolade hergestellt wurde, sondern sie auch für das Mahlen von Getreide, die Gewinnung von Öl und das Zerhacken von Tabak genutzt wurden.

Konsum und Kultur: Schokolade als Arznei- und Stärkungsmittel

Die mangelnde Verfügbarkeit und die aufwändige Verarbeitung machten die Schokolade zu einem teuren, auch im Wortsinn „exklusiven“ Genussmittel, dessen Konsum bis zum Ende des Ancien Régime mit Ausnahme von Spanien noch weitgehend auf den Klerus und die höfische Welt beschränkt blieb. Für die zunächst nur langsame Verbreitung spielten aber auch die ständische Gesellschaftsordnung, die Einschränkung des Luxuskonsums der Unterschich-

ten, und die Unsicherheit in Bezug auf etwaige gesundheitliche Folgen des Konsums eine bedeutende Rolle. Bis weit ins 19. Jahrhundert wurde Schokolade nicht nur als Genuss- und Nahrungsmittel, sondern auch als Arzneimittel verkauft, und über ihre Wirkung auf den Körper war bereits seit dem späten 16. Jahrhundert kontrovers diskutiert worden.³⁵ Da die einzelnen Bestandteile des Kakaos noch unbekannt waren (das Theobromin wurde erst 1841 durch den Chemiker Alexander A. Woskressensky entdeckt), wurde die Schokolade zunächst als Arzneimittel eingestuft und ins System der Humoralpathologie eingegliedert. Bis in die Antike zurückreichend, ging diese medizinische Lehre davon aus, dass eine fehlerhafte Mischung, beziehungsweise ein Ungleichgewicht der vier Körpersäfte (Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle) die Ursache für das Entstehen aller Krankheiten sei. Da die Einnahme von Getränken den Fluss der Körpersäfte veränderte, wurde auch die Schokolade, die bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts fast ausschließlich als Getränk konsumiert wurde, zu einem bedeutenden Thema der Medizin.

Der Nährwert wurde im Allgemeinen bereits seit dem 16. Jahrhundert anerkannt und die Schokolade deshalb oft als Stärkungsmittel empfohlen. Im System der Humoralpathologie wurde sie von verschiedenen Autoren aber unterschiedlich eingestuft, und so entstanden auch unterschiedliche Meinungen über ihre Wirkung. Die unbekannte Zusammensetzung und die damals noch übliche Vermischung mit verschiedenen Gewürzen, welche die Einschätzung aus der Sicht der Humoralpathologie zusätzlich erschwerte, verhinderten eine eindeutige medizinische Beurteilung.³⁶ Die Einschätzungen der Ärzte reichten dann auch von „kalt“ und „trocken“ bis zu „heiss“ und „feucht“, und dementsprechend variierten die der Schokolade zugesprochenen Wirkungen von der Senkung von Fieber bis zur Verdickung des Blutes oder der Steigerung sexueller Lust. Gemäss Zedlers

34 Ebd.

35 Zur ambivalenten medizinischen Beurteilung der Schokolade im Rahmen der Humoralpathologie bis ins 19. Jahrhundert vgl. ausführlicher HARWICH (wie Anm. 2), 85–95, COE (wie Anm. 2), 145–154 und 249–252 sowie MUELLER (wie Anm. 3), 33–77.

36 Zu den verschiedenen Formen der Zubereitung und insbesondere der im 17. und 18. Jahrhundert noch weit verbreiteten Würzung der Schokolade vgl. COE (wie Anm. 2), 108–114, 135–138 und 158–162.

37 Chocolate. In: ZEDLER, Johann Heinrich: Grosses vollstaendiges Universal Lexicon aller Wissenschaften und Kuenste. Fuenffter Band, Leipzig 1733, 2165–2169, hier 2167.

38 ZWINGER, Theodor. *Theatrum Botanicum*, Basel 1696, 38, zit. nach KREINER, Sonja: Konsumgeschichte der Genussmittel in der Schweiz im 18. Jahrhundert. Eine kultur-, sozial- und geschlechtergeschichtliche Untersuchung zum Konsum von Kaffee, Tee und Schokolade. Unveröffentlichte Lizentiatsarbeit der Universität Zürich, Zürich 2003, 75. Zur Einschätzung der Schokolade als Aphrodisiakum vgl. auch BERNARD, Bruno: Est-il moral de boire du chocolat? In: *Chocolat. De la boisson élitaire au bâton populaire. XVI^e–XX^e siècle*, Bruxelles 1996, 83–90, hier 85–87.

39 Vgl. dazu ausführlicher GUTZWILLER, Alfred: Die schweizerische Schokoladenindustrie und die Weltkakaowirtschaft. Eine volkswirtschaftliche Studie, Liestal 1932, 11; ITALIAANDER, Rolf: *Speise der Götter – Eine Kulturgeschichte der Xocolatl in Bildern*, Düsseldorf 1983, 44 und MUELLER (wie Anm. 3), 61 f.

40 Vgl. dazu und zur Bedeutung von Geschenken in der frühneuzeitlichen Gesellschaft ausführlicher HOFER, Roland E.: „Die unnötigen, schädlichen und gefährlichen Caffé- und Winkelhäuseren“. Zur Geschichte des Kaffees in Schaffhausen im 18. Jahrhundert. In: ROSSFELD, Roman (Hg.): *Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, Baden 2002, 167–183, hier 169 f. und 173–175. Die Verwendung von Kaffee und Schokolade als (Neujahrs-)Geschenke für Richter, Bürgermeister oder Lehrer bestätigt auch GUILLAUME (wie Anm. 30), 29.

41 Stiftsarchiv Einsiedeln, Amt Einsiedeln, E.3.E.1, Nr. 557, Zeile 676 f., zit. nach KREINER (wie Anm. 38), 43. Text von Pater Othmar Ruepp von 1784 über die jährliche Rechnungslegung (die sog. „Bartholomäus-Rechnung“) des Klosters Einsiedeln, an der auch der Stand Schwyz als Schutzmacht des Klosters und Inhaber der weltlichen Herrschaftsrechte teilnahm. Die Ausführungen von Ruepp geben Einblick in die Herrschaftspraxis und Herrschaftsverhältnisse zwischen dem Kloster Einsiedeln und dem Stand Schwyz bzw. Fürststabt Marianus Müller und Landammann Viktor Laurenz Hedlinger. „Heimlich“ ist im Kontext der Quelle mit „vertraut“ oder „freundlich“ zu übersetzen und meint lediglich ein vertrautes Gespräch unter vier Augen. Zum Konsum von Schokolade in Altdorf vgl. ausführlicher KÄLIN, Urs: *Die Urner Magistratenfamilien. Herrschaft, ökonomische Lage und Lebensstil einer ländlichen Oberschicht, 1700–1850*, Zürich 1991, 176–179.

Universal-Lexikon stärkte sie „die Saamen-Gefasse“, machte „Lust zum Beyschlaff“ und wurde deshalb auch „Venus-Brodt“³⁷ genannt, und für Theodor Zwinger (1658–1724), Rektor der Universität Basel, Professor für Medizin und einer der bedeutendsten Ärzte seiner Zeit, reizte sie „zur Geilheit und Liebeslust“³⁸. Entsprechend ihrer Einordnung als Aphrodisiakum, Arznei- und Stärkungsmittel erfolgte der Verkauf zunächst über Apotheken – was sie wiederum nicht als ein breit konsumierbares Genuss- und Nahrungsmittel erscheinen ließ, heute aber eine Möglichkeit darstellt, ihre frühe Diffusion mit Hilfe von Apothekertaxen nachzuzeichnen. So findet man die Schokolade in deutschen Apothekertaxen bereits von 1640 an, während Gutzwiller in Bezug auf die Schweiz angibt, dass in Basel aus dem 17. Jahrhundert noch keine Taxe bekannt sei, in einer von 1701 das Lot „Succolata compl“ (Schokolade mit Ambra) aber zu 5 Batzen angeboten worden sei.³⁹

Schichtspezifische Verbreitung, Wohlstandsdemonstration und Luxuskritik

Bereits im 18. Jahrhundert blieb der Konsum nicht mehr ausschließlich auf Städte wie Zürich, Basel oder Bern beschränkt. Schon kurz nach 1700 hatte Bernhard Vith in Schaffhausen in seinem Kaffeehaus „Caffé, Thé, Choquelade, nebst andern Getränken“ ausgeschenkt, und 1722 erhielt Melchior von Pfistern, Bürgermeister von Schaffhausen, von „Junker Ehrengesandten Stockar zum Schneberg [...] ein guth Par schwartz sydene Strümpff, ein Par weisse Handtschuh, 2 Buthelien Rosoli [einen süßen, nach Rosen duftenden Likör] und 2 lb Schoggoladen“⁴⁰ geschenkt. Wenn im Haus von Landammann Josef Anton Müller in Altdorf in den 1770er Jahren Schokolade serviert und konsumiert wurde und Pater Othmar Ruepp 1784 im Kloster Einsiedeln festhielt: „Bisweilen ladt der fürst[abt] den landamann [von Schwyz] zu einer

chocoladen mit ihm heimlich in die abbtey ein“⁴¹, belegen diese Beispiele aber auch, dass Schokolade ein noch weitgehend für den Statuskonsum der Oberschicht verwendetes Produkt war. Der Konsum eines relativ neuen, noch unbekanntes und teuren Produktes eignete sich besonders gut für die Stilisierung der Lebenswelt des Adels, für das, was Thorstein Veblen „demonstrativen Konsum“ und Pierre Bourdieu „die feinen Unterschiede“ oder „distinktiven Lebensstil“ genannt hat.⁴²

Der Konsum von Genussmitteln war eng verbunden mit der ständischen Gesellschaftsordnung.⁴³ Führt das Gebot der Mäßigkeit (zumindest theoretisch) zu einer generellen, alle Stände betreffenden Einschränkung des Luxuskonsums, so zielten ständische Argumente vor allem auf eine Beschränkung des Luxuskonsums der Unterschichten. In der ständischen Gesellschaft dienten Kaffee, Tee und Schokolade – wie das Beherrschen von Tischsitten oder die Verwendung teuren Geschirrs aus Porzellan und Silber – auch zur Inszenierung von Standesunterschieden. Hier bestand „ein gewisser Zwang zum Luxus“ für die Oberschicht, der „Aufwand illuminierte letztendlich ein absolutistisches Herrschaftssystem“⁴⁴. Aus wirtschaftlicher Sicht war der Import teurer Luxusgüter und der damit verbundene Abfluss von Geld ins Ausland allerdings umstritten. Da die Schweiz nicht über eigene Kolonien verfügte, welche die Produktion quasi einheimischer Genussmittel ermöglichen, mussten sie hier teuer importiert werden. Dies widersprach der merkantilistischen (beziehungsweise protektionistischen) Wirtschaftspolitik dieser Jahre, die zur Erhöhung der Staatseinnahmen die Förderung des inländischen Gewerbes und die Erzielung einer positiven Handelsbilanz anstrebte.

Die Markierung von Standesunterschieden über das Essen und Trinken hatte bereits eine lange Tradition. Gegen die „Wampen-Vögt und Bacchus-Brüder“⁴⁵, den Sauftuefel und die Völlerei, eine der sieben Tod-

sünden im Christentum, war bereits seit dem 15. Jahrhundert nicht nur von der Kanzel heftig gewertet worden. Dem Gebot der Mäßigkeit standen schon damals die Lust am Überfluss und der Hang zum Exotischen gegenüber. Im Vordergrund waren zunächst religiöse Bedenken, weil „die so edle Seel von der groben Schmeerwampen unterdrückt werde“⁴⁶; eine Kritik, die seit dem ausgehenden 17. Jahrhundert – nun mit einer mehr gesellschaftspolitischen und merkantilistischen



Abbildung 4:

La Chocolatière. Gemälde des Genfer Malers und Portraitisten Jean-Etienne Liotard (1702–1789), entstanden in Wien um 1744

Durch die Verwendung von Porzellan- und Silbergeschirr und das Ambiente des Konsums erscheint die Schokolade als Statusgetränk und Luxusgut

Argumentation – auf den Konsum der neuen Genussmittel ausgeweitet wurde. Erinnert sei hier nur an die Überlegungen des Basler Ratschreibers, Juristen und Philosophen Isaac Iselin (1728–1782) über die „Üppigkeit“ oder des bernischen Obervogtes Niclaus Emanuel Tschärner (1727–1794) über die „Nothwendigkeit der Prachtgesetze in einem Freystaate“ von 1769.⁴⁷ Aus merkantilistischer Sicht befürchtete Iselin, „die Ausfuhr des einheimischen Geldes für überflüssige fremde Waaren“ würde den Staat „schwach machen“, schädlich für den Staat seien aber auch „die Dürftigkeit“ und der „Fall der Bürger und der Familien“, welche „der Eitelkeit und den Lüsten ihre größern und dauerhaftern Vortheile aufopfern“⁴⁸ würden. Die Einfuhr und der Verbrauch fremder Waren, „für welche allzuviel Geldes aus dem Lande gehen dürfte“, sollte deshalb – „mit aller Sorgfalt“, um nicht der „innerlichen Gewerbsamkeit“ zu schaden – entweder verboten oder „mit starken Zöllen beladen“⁴⁹ werden.

Besorgt war 1791 auch Christoph Meiners, Professor für Philosophie in

Göttingen, der in seinen „Briefen über die Schweiz“ in Bezug auf das Berner Oberland festhielt: „Auch hier hörte ich den Widerhall der Klagen, die in allen gebirgigen Gegenden der Schweiz erschallen, dass ausländische Pracht, und besonders überhandnehmende Völlerey, die alte Unschuld und Einfalt verdrängen, wodurch die Bewohner des Thals vormals so glücklich waren. Der Missbrauch hitziger Getränke verdirbt hier nicht bloss die Sitten, sondern viel schneller, als anderswo, den Körper.“⁵⁰ Der Konsum von Schokolade (aber auch Kaffee und Tee) widersprach nicht nur bei Meiners einer seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts einsetzenden Alpen- und Schweizbegeisterung, die sich in einer Flut von Reiseberichten spiegelte. Diese Begeisterung war mit einer Idealisierung des Hirtenlebens und der Schweizer als einem Volk von Hirten, „reinen, freiheitsliebenden, starken, harmonischen und gesunden Alpenbewohnern“ verbunden – eine Idealisierung, die auch als eine (versteckte) Kritik am Ancien Régime verstanden werden muss. Fremdländische Genussmittel hatten

42 Vgl. dazu HENGARTNER, Thomas / MERKI, Christoph Maria: Für eine Geschichte der Genussmittel. In: HENGARTNER, Thomas / MERKI, Christoph Maria (Hg.): Genussmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt a.M. 1999, 7–21, hier 10 sowie allgemein zur Bedeutung von Status- und Prestigedenken für den modernen Konsum STIHLER, Ariane: Die Entstehung des modernen Konsums. Darstellung und Erklärungsansätze, Berlin 1998, 177–185.

43 Die folgenden Ausführungen beruhen auf KREINER, Sonja: Kontroversen um Kaffee und Kaffeehäuser im 18. Jahrhundert. In: ROSSFELD, Roman (Hg.): Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart, Baden 2002, 150–166, hier 150–162; BRAUN, Rudolf: Das ausgehende Ancien Régime in der Schweiz: Aufriss einer Sozial- und Wirtschaftsgeschichte des 18. Jahrhunderts, Göttingen 1984, 81–90; STOLLEIS, Michael: Luxusverbote und Luxussteuern in der frühen Neuzeit. In: STOLLEIS, Michael: Pecunia Nervus Rerum. Zur Staatsfinanzierung der frühen Neuzeit, Frankfurt a.M. 1983, 9–61, hier 9–18, 22–30 und 36–61; WIRTZ, Rainer: Kontroversen über den Luxus im ausgehenden 18. Jahrhundert. In: REIF, Heinz (Hg.): Nahrungsmittel und ihre Märkte im 19. und 20. Jahrhundert (Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte, Band 36), Berlin 1996, 165–175; COE (wie Anm. 2), 252 und SCHIVELBUSCH (wie Anm. 2), 103–107.

44 WIRTZ (wie Anm. 43), 166.

45 MOSER-RATH, Elfriede: Dem Kirchenvolk die Leviten gelesen: Alltag im Spiegel süddeutscher Barockpredigten, Stuttgart 1991, 281. Zum Vorgehen gegen Trunkenheit und Völlerei seit dem 15. Jahrhundert vgl. ausführlicher das Kapitel „Von Fresshansen/Sauffgurgeln und Tobackbrüdern“ in MOSER-RATH, 279–310, STOLLEIS, Michael: „Von dem grewlichen Laster der Trunckenheit“ – Trinkverbote im 16. und 17. Jahrhundert. In: VÖLGER, Gisela / WELCK, K. von (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich, Band 1, Reinbek 1982, 177–191 sowie demnächst JUCKER, Michael: Körper und Plurimedialität. Überlegungen zur spätmittelalterlichen Kommunikationspraxis im eidgenössischen Gesandtschaftswesen. In: KELLERMANN, Karina (Hg.): Der Körper in Mittelalter und Früher Neuzeit. Realpräsenz und symbolische Ordnung, Berlin 2003 [im Druck].

46 MOSER-RATH (wie Anm. 45), 292.

47 Vgl. dazu TSCHARNER, Nicolaus Emanuel: Ueber die Nothwendigkeit der Prachtgesetze in einem Freystaate, Zürich 1769 und ISELIN, Isaac: Palämon, oder von der Üppigkeit. In: TSCHARNER, Nicolaus Emanuel: Ueber die Nothwendigkeit der Prachtgesetze in einem Freystaate, Zürich 1769, 45–82.

48 ISELIN (wie Anm. 47), 57.

49 Ebd., 73. Vgl. dazu auch ISELIN, Isaac: Versuch über die gesellige Ordnung, Basel 1772, 90–100 sowie die Ausführungen über die „sittliche Emanzipation“ in WERNLE, Paul: Der schweizerische Protestantismus im XVIII. Jahrhundert, Tübingen 1923–1925, Band 2, 562–604.

50 MEINERS, Christoph: Briefe über die Schweiz. Zweite, durchaus verbesserte und vermehrte Auflage. 4 Bände, Tübingen 1791, Band 2, 42 f., zit. nach KREINER (wie Anm. 38), 54 f.

51 BRAUN (wie Anm. 43), 229. Zur unterschiedlichen, mehr oder weniger zurückhaltenden Inszenierung von Wohlstand und Luxus und einer standesgemäßen Lebensführung in den einzelnen Kantonen vgl. ausführlicher BRAUN (wie Anm. 43), 187–196.

52 StaBS Bibl. BfL, Mandat vom 13.10.1736, zit. nach KREINER (wie Anm. 43), 153. Zur Schließung von Kaffeehäusern in Basel, Bern und Lausanne und den Kontroversen um das Kaffeetrinken in der Schweiz vgl. ausführlicher KREINER (wie Anm. 43), 153–162 sowie für Deutschland ALBRECHT, Peter: Kaffeetrinken. Dem Bürger zur Ehr' – dem Armen zur Schand. In: VIERHAUS, Rudolf (Hg.): Das Volk als Objekt obrigkeitlichen Handelns, Tübingen 1992, 57–100.

53 StaZ III AAb 1–3, Mandat vom 24.11.1701, zit. nach KREINER (wie Anm. 43), 156.

54 Ebd., Mandat vom 30.4.1772, zit. nach KREINER (wie Anm. 43), 156.

55 Zur Eröffnung der ersten Kaffeehäuser in Zürich vgl. ausführlicher MÜLLER, Silvia: „In Zurich it is all work and no play“: Zürcher Kaffeehauskultur in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In: ROSSFELD, Roman (Hg.): Genuss und Nüchternheit. Geschichte des Kaffees in der Schweiz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart, Baden 2002, 184–206, hier 188–190. Gemäss FREI (wie Anm. 10), 45 f., wurden – leider ohne genauere Angaben zu machen – auch in Bern Mandate „gegen die fremden Hausierer, gegen das Tabakrauchen, gegen den Genuss von Tee, Kaffee [und] Schokolade“ erlassen. Zur Tradition der obrigkeitlichen Eingriffe und Verbote vgl. auch CAPITANI (wie Anm. 13), 33 f. sowie zur Situation in Deutschland MUELLER (wie Anm. 3), 66–68.

56 Bittschrift, zit. nach SPEIDEL (wie Anm. 10), o. S.

hier keinen Platz; ihr steigender Konsum und ihre weitere Verbreitung galten als Ausdruck eines fortschreitenden Verlustes schweizerischer Identität – ein bemerkenswerter Unterschied zur späteren, nationale Identität stiftenden Wahrnehmung der Schokolade.

Verbote als Konsumanreiz

Das Gebot der Mäßigkeit, die merkantilistische Wirtschaftspolitik und ständische Argumente führten im Verlauf des 18. Jahrhunderts insbesondere in den von puritanischer Selbstbeschränkung geprägten Städten Basel, Zürich und St. Gallen zu einer ganzen Reihe obrigkeitlicher Mandate. In ihnen manifestierte sich nicht zuletzt der Glaube, „dass mit formaler Rationalität das Leben und Zusammenleben für das gemeine Beste und für die Nützlichkeit jedes einzelnen optimal und effizient geregelt werden könne“⁵¹. Die Mandate, ständisch abgestufte Verordnungen des Rates oder der Verwaltung, regelten große Teile des täglichen Lebens, von der standesgemäßen Kleidung über das Spielen und Tanzen oder den Aufwand bei traditionellen Festlichkeiten bis zum Konsum der neuen Genussmittel. Hier richteten sie sich häufig gegen die Eröffnung von Kaffeehäusern, in denen auch Schokolade angeboten wurde, und vielfach wurden die Verbote nicht für ein einzelnes Produkt, sondern für Kaffee, Tee und Schokolade gemeinsam ausgesprochen. Sonja Kreiner hat gezeigt, dass der Basler Rat von 1736–1780 in regelmäßigen Abständen von mehreren Jahren immer wieder (und mit gleich bleibendem Wortlaut) Mandate erließ, in denen die Bürger angehalten wurden, während den Predigten an den Sonn- und Feiertagen den „Wein-Wirths-Pasteten-Caffee- oder anderen dergleichen Häuseren“ fern zu bleiben.⁵² In den Zürcher Sittenmandaten wurde bereits seit 1701 und auch hier regelmäßig und bis mindestens 1755 „das Trincken des Café, Thé- und Chocolate bey den

Gastereyen [Festessen] und auf Zünften“⁵³ untersagt. Da Kaffeehäuser im Gegensatz zu den meisten anderen Schweizer Städten hier erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts aufkamen, waren die Zunfthäuser und Gesellschaftsstuben in Zürich das Pendant zu den Kaffeehäusern. Verstöße wurden mit einer hohen Buße belegt, die schon bis 1735 (von ursprünglich 50 Schilling im Jahr 1701 beziehungsweise 100 im Jahr 1722) auf schließlich drastische 1000 Schilling angestiegen war. Noch in den 1770er Jahren versuchte man hier – parallel zur Ausweitung des Kaffeekonsums im privaten Raum – den Aufwand „mit Thee, Caffee, Confect, Wein oder andern dergleichen Sachen“⁵⁴ bei Gratulationsbesuchen (Taufen, Beförderungen usw.) einzuschränken.⁵⁵

Erfolg war diesen Mandaten allerdings nicht beschieden. Für eine rigide Durchsetzung der Vorschriften fehlten die personellen und materiellen Mittel, und die bereits zitierten Beispiele aus dem bernischen „Avis-Blättlein“ sowie die in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts einsetzende Mechanisierung der Verarbeitung zeigen, dass trotz bestehender Beschränkungen sowohl in Zürich als auch in Bern und Vevey zunehmend Schokolade hergestellt und verkauft wurde. Für die Befürworter waren diese Produkte ein an Bedeutung gewinnender Wirtschaftsfaktor, der Arbeitsplätze schuf. Geschickt kehrten die bereits zitierten Philippe Loup und Benjamin Rossier in ihrer Bittschrift an den Berner Rat von 1771 das üblicherweise gegen das Schokoladetrinken vorgebrachte merkantilistische Argument um und benutzten es zu ihren Gunsten. Ihrer Meinung nach ging das erbetene Privileg „eine denrée an, derer man gar nicht bedürftiget sey mit welcher sie aber nur einen sehr mässigen Preis das Land versehen – eine grosse quantitet in die Fremde verschicken – und dadurch ein zimliches Gelt in das Land ziehen können“⁵⁶. Dazu kam, dass Standesdenken, Statuskonsum und puritanische Selbstbeschränkung

(verbunden mit einer patriarchalisch verstandenen Vorbildfunktion der Würdenträger) zu einem unlösbaren Dilemma zwischen Wohlstandsdeemonstration und Luxuskritik führten und die ständische Ordnung sich im Umbruch befand. Das ökonomisch erstarkte, selbstbewusst gewordene Bürgertum ließ sich nicht mehr einfach Vorschriften machen; Verbote von Luxuswaren wirkten gerade in dieser Situation häufig als Konsumanreiz. Schließlich hatten der trotz aller Gegenmaßnahmen wachsende Konsum von Genussmitteln und Luxusgütern und die nun einsetzende Etablierung des guten Geschmacks als „neues Kriterium sozialer Differenzierung“ auch damit zu tun, „dass die Gesellschaftsschichten, aus denen sich die sozialen Eliten des 17. und 18. Jahrhunderts zusammensetzten, besonders leicht über Konsum und Luxus miteinander kommunizieren konnten“⁵⁷.

Kaffee, Tee und Schokolade und die damit verbundene Kontrolle der Affekte durch Vernunft entsprachen dem neuen Ideal des „honnête homme“ weit mehr, als der ältere, zunehmend verpönte, vor allem mit dem Konsum von Alkohol verbundene „Grobianismus“⁵⁸. Im Gegensatz zum Kaffee, der rasch eine weite Verbreitung bis in abgelegene Tal-schaften und die Unterschichten erfuhr, blieb die Schokolade im 18. Jahrhundert für breite Teile der Bevölkerung aber noch ein unerschwingliches Luxusgut. Selbst im gehobenen Stadt-Zürcher Bürgertum trank man,

wie aus den detaillierten Tagebüchern von Regula von Orelli-Escher von 1786–1797 und 1799–1801 hervorgeht, zwar regelmäßig Kaffee und Tee zum Frühstück oder nachmittags. Schokolade erwähnte sie aber nur zweimal (in den 1780er Jahren) als Frühstücksgetränk, ein anderes Mal (im September 1800) wurde sie ihr – ebenfalls typisch für diese Jahre – zum Namens-tag geschenkt.⁵⁹ Der Umgang mit dem neuen Produkt blieb zunächst sehr vorsichtig, eine raschere Verbreitung erfolgte erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts mit der einsetzenden Demokratisierung, der Verbesserung der Verkehrswege, einer Veränderung der medizinischen Beurteilung sowie der fortschreitenden Mechanisierung und der Entstehung immer größerer Fabriken. Im 18. Jahrhundert hingegen hatte gerade der Versuch zur Einschränkung des Konsums und die Inszenierung der Schokolade als teures Statusgetränk zur weiteren Verbreitung beigetragen. Hier hatte sich vor allem die Beschränkung des Konsums als Motor für den Fortschritt erwiesen.

Lic. Phil. Roman ROSSFELD ist Historiker an der Forschungsstelle für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Universität Zürich und arbeitet zur Zeit am Abschluss seiner Dissertation zur Geschichte der schweizerischen Schokolade-industrie von 1880–1920. Forschungsschwerpunkte sind die Genussmittel-, Ernährungs- und Unternehmensgeschichte, die Geschichte der Werbung und der Umgang mit Bildern als historischer Quelle.

57 FLANDRIN, Jean-Louis: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie. In: ARIÈS, Philippe/CHARTIER, Roger (Hg.): Geschichte des privaten Lebens. 3. Band: Von der Renaissance zur Aufklärung. Frankfurt a.M. 1991, 269–311, hier 309 f. Vgl. dazu aus psychohistorischer Sicht den Konsum von Genussmitteln als „defense against anxiety“ vor den großen kulturellen und wirtschaftlichen Veränderungen betonend auch BIZIERE, Jean Maurice: Hot beverages and the enterprising spirit in 18th century Europe. In: Journal of Psychohistory, 7, 1979, 135–145, hier 140–144.

58 STOLLEIS (wie Anm. 43), 30 f.

59 SCHULTHESS, Gustav W. von (Hg.): Regula von Orelli-Escher (1757–1829). Selbstzeugnisse aus dem Umfeld von J. C. Lavater, Stäfa 2001, 37, 94 und 457 f. Zur weiteren Verbreitung und zum Konsum von Schokolade im 19. Jahrhundert insbesondere aus geschlechtergeschichtlicher Perspektive vgl. ROSSFELD, Roman: Vom Frauengeränk zur militärischen Notration: Der Konsum von Schokolade aus geschlechtergeschichtlicher Perspektive. In: LEIMGRUBER, Yvonne/FEUZ, Patrick/ROSSFELD, Roman/TOBLER, Andreas (Hg.): Chocolat Tobler. Zur Geschichte der Schokolade und einer Berner Fabrik (Berner Zeitschrift für Geschichte und Heimatkunde, Band 63), Bern 2001, 55–65.

Melting Pot, Salad Bowl, and Gumbo

Die Neue Welt und ihre Küchen: Nationale, regionale oder ethnische?

BERNDT OSTENDORF

Fortschritt ist wichtig und aufregend,
nur nicht beim Essen.

Andy Warhol

The melting pot is a social ideal that,
when applied to culinary art,
produces abominations.

Octavio Paz

Die Geschichte des Essens in den USA wird von einer Dialektik in Bewegung gehalten, die zwischen den Extremen der Askese und der sofortigen Befriedigung, des Heißhungers und der selbstquälerischen Diätvorschriften hin und herpendelt. An ihren Polen schlägt diese Spannung ins Pathologische um, in Bulimie, Fettsucht und Anorexie – leider mit steigender Tendenz. Die akademischen Publikationen über das Essen folgen den Konturen dieses Kräftefelds und sorgen für eine populäre, rege und erhitzte Diskussion. Als Konsequenz dieser spannungsreichen Besetzung des Essens stellen nach Meinung der *New York Times* die USA „a nation filled with dietary confusion“ dar.¹

Auch die Literatur über „die Kultur des Essens“ wächst, aber es gibt keine befriedigende, historisch begründete Ethnographie der Essenstraditionen und -gewohnheiten der US-Amerikaner, die alle Aspekte der Erfahrung in der Neuen Welt abdeckt. Eine Neuerscheinung mit dem vielversprechenden Titel *Die Welt auf dem Teller: eine Tour durch die Geschichte der ethnischen Küche in Amerika* ändert nichts an dieser Einschätzung, ja das Buch kann als Symptom für die Problematiken angesehen werden, die dem Projekt einer Gesamtdarstellung innewohnen.² Die Gefühlsstruktur des Buches spiegelt eine spezielle Interessenlage und einen impliziten Leser wider. Denn Absicht des Buches ist es, den Appetit der urbanen ethnischen Flaneurs anzuregen; es handelt sich um einen Aufruf zum

bewussten Genießen der ethnischen Differenz in einer Welt des gleichmacherischen Fast Food. Dieses löbliche Vorhaben sollte man nicht schlecht reden, denn diskriminierende, kosmopolitische Esser sind für das Gedeihen einer Kultur des Essens unabdingbar. Diese flott geschriebene Darstellung der ethnischen Restaurantkultur in den Städten der Ostküste ist sympathisch, gut lesbar und sie erfüllt ihren Zweck. Der Autor, Joel Denker, Professor für amerikanische Geschichte an der George Washington Universität, gibt sofort zu, dass das Buch weder analytisch noch historisch-kritisch ist. Er legt im Anhang, sozusagen als Entschädigung, einen langen Forschungsbericht mit Bibliographie bei, der allein schon die Anschaffung lohnt. Viele der Kapitel sind für eine Kolumne entstanden, die der Autor für *The InTowner* in Washington, D.C. schrieb. Dies ist eine Zeitung für eine Klientel von Yuppies (young urban professionals), die sich im kosmopolitischen Aufbruch befinden. Verständlicherweise wird die Selektion von der Gemengelage jener ethnischen Restaurants in nordamerikanischen Städten bestimmt, die derzeit *in* sind; das historische Erkenntnisinteresse bleibt also gegenwarts- und appetitorientiert und spiegelt zudem eine spezifische lokale Klassenperspektive wider. Insofern stellt Denkers Inhaltsverzeichnis zugleich eine subtile Hierarchie der ethnischen Satisfaktionsfähigkeit oder Sichtbarkeit dar. Nacheinander behandelt er die Küche der

1 KLINKENBORG, Verlyn: Sorting Out an Eating Plan in a Nation Filled with Dietary Confusion, *The New York Times*. May 5, 2003. Alle nasenlang werden in der Presse neue revolutionäre Diätvorschläge gemacht, die Wunder wirken sollen und die in der Regel auf der Bestsellerliste landen: Abwechselnd werden Kohlehydrate, Fette und Eiweiße polemisch gegeneinander ausgespielt. GOODNOUGH, Abby: New Doctor, New Diet, but still No Cookies, *New York Times*, October 7, 2003.

2 DENKER, Joel: *The World on a Plate. A Tour through the History of America's Ethnic Cuisine*, Cambridge 2003.

Italiener, dann der Syrier/Libanesen, der Griechen, der Ost-Juden, der Inder und Chinesen, schließlich der Mexikaner und der Einwanderer aus der Karibik, vornehmlich der Dominikaner. Es fehlen die französische, deutsche, polnische, russische, tschechische, österreichische oder balkanische Küchen, ganz zu schweigen von der argentinischen, brasilianischen oder afrikanischen und afroamerikanischen. Das hat Methode, wie später zu erläutern sein wird.

Von ethnischer Slow Food zur amerikanischen Fast Food

Seine Darstellung folgt einem bestimmten Muster. Er geht von bestimmten Produkten einer ethnischen Subkultur aus, so etwa vom Joghurt. Zunächst wurde dies während der Depression in den dreißiger Jahren von einer libanesischen Familie auf einer Farm in Massachusetts nur für den Hausgebrauch produziert. Die Familie fängt an, geringe Kontingente für Nachbarn mitzuproduzieren, entdeckt danach einige regionale Märkte in der direkten Umgebung, wo sie über die eigene ethnische Gruppe hinaus ihr Produkt anbietet. Langsam wächst die Akzeptanz, und bald ist der Moment erreicht, um das früher ethnisch-regionale Joghurt national zu vermarkten. Eine Nationalisierung erfordert jedoch Kompromisse, das heißt eine Anpassung an die dominante Tyrannei der Erwartung ist vonnöten. Zudem muss es den Vorschriften der Regelbehörden entsprechen. Es wird der klassische Gleichmacher, Zucker, als Lockmittel eingesetzt, um das saure ethnische Joghurt in ein marktfähiges amerikanisches Produkt zu verwandeln; zudem wird es mit Fruchtgeschmack versetzt und zur Sicherheit homogenisiert und pasteurisiert. Es handelt sich um die Zurücklegung einer Reise vom Unbekannten ins Bekannte, von der ethnischen Partikularität zum nationalen, gemeinsamen, transethnischen Nenner, vom traditionellen Naturprodukt zur massenproduzierten Fast Food. Denker spricht durchaus die ambivalente Rolle der ethnischen Produzenten an. Noch lie-

ber evoziert er das Volkstum, dem die Produkte und Zubereitungen entstammen, aber wohl eher, um einen nostalgischen Mehrwert zu evozieren, nicht um etwa jene Kräfte unter die Lupe zu nehmen, die das Joghurt auf dem Weg zum Fast Food denaturiert haben. Er ist also einerseits Historiker genug, um die Anpassungen an den amerikanischen Geschmack zur Kenntnis zu nehmen, aber andererseits nimmt er sie, im Gegensatz zu Andy Warhol und Octavio Paz, als unvermeidliche Kompromisse der Amerikanisierung hin. So wie die Libanesen sich an die amerikanischen Sitten und Gebräuche anpassten, musste auch der libanesischen Joghurt gesüßt und mit Fruchtgeschmack versetzt werden, die Komplexität indischer Gerichte musste vereinfacht, jiddischer cheese-cake normiert, pasteurisiert und sogar tiefgefroren angeboten werden. Nur so konnten diese Produkte eine kritische Masse von Essern im nationalen Markt erreichen. Diese Zurkenntnisnahme durch den nationalen Markt hinwiederum erlaubt den späteren, nostalgischen Rückblick, der die Neuerfindung der echten Küchentradition – zumal für die Mittelklasse – in Gang setzen kann. Für ihn stellt dieser Prozess des Verlustes und der Rückholung eine Art normativer Dialektik der faktischen Assimilation dar. Bemerkenswerter sind für ihn als Historiker aber die Karrieren dieser „folkheroes of the ethnic food trade“, deren Entwicklung dem Schema des Tellerwäscher-zum-Millionär Mythos folgt. Giuseppe Uddo, ein einfacher sizilianischer Händler, gründet in New Orleans aus Progresso Foods und wird der nationale Anbieter „amerikanisierter“ italienischer Gerichte wie *Spaghetti and Meat Balls* oder *Pasta Fazool* (pasta e fagioli).³ Zwei weiteren Italienern, Andrew und Stephen d'Arrigo gelang es, der Nation Broccoli näher zu bringen (allerdings mit Ausnahme von Präsident George Herbert Bush). Joseph Di Giorgio, ein Titan der kalifornischen Obstindustrie, schuf einen Teil der kalifornischen Weinproduktion. Aus Rücksicht auf die grassierenden Vorbehalte gegen Italiener nannte er

3 Diese „abominations“ mussten 1970 für eine Reklameserie zur Bekämpfung von Sodbrennen herhalten, die von Alka Seltzer gefahren wurde. Ein Italo-Amerikaner, vor ihm ein Teller mit Spaghetti and Meatballs, ruft: „Mama mia. That's a some spicy meatball“. Die beliebte Serie wurde wieder abgesetzt, als sich Italo-Amerikaner wegen Diskriminierung beschwerten.

seinen Wein „Swiss Colony“. Die Trinker durchschauten ihn; im Volksmund war die Marke als „dago red“ bekannt. Ganz anders die Griechen: Sie begannen oft mit der Einrichtung eines griechischen Kafentions, das jedoch zu keinem Zeitpunkt „nationale“ Akzeptanz erreichte, wohl weil es in den Augen einer skeptischen Nation dem Nichtstun der Männer Vorschub leistete. Statt dessen versuchten die Griechen, typische Nischen, die von anderen Ethnien verlassen worden waren, einzunehmen. Auf diese Weise übernahmen sie die bei den Amerikanern so beliebten Lunchrooms und Diners. Diese waren vordem von Angelsachsen, Iren oder Deutschen geführt worden, die inzwischen auf der wirtschaftlichen Karriereleiter weitergekommen waren. Interessanterweise waren es die Griechen, die längst vor dem ethnischen Aufbruch die Tatsache einer multikulturellen Klientel ernst nahmen; denn sie boten den urbanen Kunden multi-ethnische Programme an und passten sich zudem gut an regionale Eigenarten an. Oft behielten sie die Speisekarte der Vorbesitzer bei, führten jedoch einige wenige neue Gerichte, etwa Moussaka, in die nationale Akzeptanz ein. Aber gerade diese multiethnisch sensibilisierten Griechen waren maßgeblich an der Entwicklung von sogenannten „short order fast-food restaurants“ beteiligt. Ein Beispiel für die Übernahme einer anderen ethnischen Tradition und ihre Nationalisierung mag ihr Umgang mit der Pizza liefern. Ein Grieche setzte eine zentrale amerikanische Idee – die Produktion in Serie – um. Er bereitete Pizzateig massenweise vor, frohr ihn dann in unterschiedlichen, vorgeformten Größen ein, um dann bei Bedarf die Füllung gleich in die gefrorene Teigform zu geben und diese zu backen. Ich habe in Oxford, Mississippi, eine solche griechische Pizza in einer südstaatlichen Variation gegessen, eine interessante wenn auch nicht überzeugende Erfahrung. Aus unserer Sicht mag also Octavio Paz Recht haben, denn die griechische Pizza, weder ihr Boden noch Belag, hat nichts mehr mit dem originellen, italienischen Artikel zu tun.

Ob sie eine „abomination“ darstellt, sollte man allerdings nicht nur Paz, sondern auch die treuen Kunden von Pizza Hut fragen.⁴ Zudem standen die Griechen mit der Tradition ihrer Kafentions bereits in den Startlöchern für die Karriere der heute so beliebten *coffee shops*, die, zunächst in New York eingeführt, heute Europa zurückerobert haben.⁵ Für das *fast food franchising* waren auch die Juden wichtig: Nathan Handwerker, ein junger polnisch-jüdischer Einwanderer, popularisierte eine Rindswurst, die von Deutschen eingeführt worden war, als „Frankfurter“. Juden waren als talentierte Händler bekannt. Sie übernahmen die von Deutschen (und Deutschjuden) eingeführten Delikatessen-Restaurants, kurz Delis genannt, in denen das gesamte Spektrum jüdisch-mitteuropäischen Essens angeboten wurde und eine einstmalig deutsche in eine rein jüdische Tradition verwandelte. In New York allein gab es schon in den dreißiger Jahren 36 Spezialitätengeschäfte, die ein deutsch-jüdisches Delikatessensortiment führten. (Noch heute ist Zabars ein sichtbares Beispiel dieser Tradition.) In dieser mitteleuropäischen Symbiose entstanden innovative Kreationen wie das Reuben Sandwich (Sauerkraut mit Pastrami und Käse) oder der New York Cheesecake. Neben den Delis gingen auch die sogenannten Dairy Restaurants auf Gründungen von Juden zurück. Sie konnten unter dem Vorwand, der Nation eine gesunde Ernährung anzubieten, ihre koscheren Gesetze wahren, und diese List in einen wirtschaftlichen Vorteil umsetzen. Aus dieser Aufhebung des Jüdischen im amerikanischen Wunsch nach Produktsicherheit entstand die Firma Vita Food Products, ein nationaler Anbieter gesunder (weil koscherer) Waren. Jiddische Traditionen eigneten sich für *fast food franchising*, so ließ sich die Zubereitung von Kartoffelpfannkuchen, knishes und blintzes, leicht automatisieren.

Es fanden aber auch atypische Grenzüberschreitungen statt: So war es ein Deutscher, Wilhelm Gerhardt, der in New Braunsfeld, Texas, das Chili

4 Seine Wortwahl ist bezeichnend, da sie sich auf religiöse Essenstabus bezieht. DOUGLAS, Mary: *The abominations of Leviticus*. In: *Purity and Danger* 1966.

5 SCHMID, Doris: *Unternehmensstrategien bei der Errichtung amerikanischer Coffeeshops im Raum München*, Magisterarbeit, Amerika Institut, LMU München 2001.

Pulver kreierte, mit dem ein ur-amerikanisches Gericht, Chili Con Carne, seinen Siegeszug um die Welt begann. Jenò Paulucci, ein Italiener, entdeckte eine billige Methode, um die bei Chinesen so beliebten *bean sprouts* massenhaft zu produzieren und vermarktete mit seiner Firma Chun King seine Version von tiefgefrorenen chinesischen Fertigerichten, darunter die amerikanischen Schlager Chop Souey und Chou Mein, beide in China unbekannte Kreationen der Neuen Welt. Man nennt diese erfundenen ethnischen Traditionen: faux-ethnic.⁶ Ein weiterer Aspekt wird häufig unterschlagen. Wenn wir von ethnischer italienischer oder indischer Esskultur in Amerika sprechen, ist selten das ganze Land oder die gesamte nationale Tradition gemeint. Nicht Italiener, sondern Sizilianer, sind die Träger der italo-amerikanischen Esskultur in den USA. Nicht Inder, sondern Bangladeschis sind die Besitzer der meisten indischen Lokale, die eine nordindische Esskultur zusammen mit der Moghul Tradition vertreten. Pakistanis haben inzwischen die Kebab-Tradition zu einer gesamtamerikanischen Einrichtung gemacht. Ein Faktor, den man in den USA mit dem Neologismus „ethclass“ kennzeichnet, kommt hier zum Tragen. Alle Ethnien in den USA nehmen einen klassenspezifischen Ort ein. Viele der neuen ethnischen Restaurants können nur durch massive Selbstausschöpfung der randständigen ethnischen Gruppe überleben, indem sie per Kettenwanderung weitere Familienmitglieder als billige Arbeitskräfte ins Land holen. Dies ist der Marktvorteil der sogenannten Mittelmann-Minderheiten: es sind Familienbetriebe mit unerschöpflichen Reservarmeen. Ein Nebeneffekt ist die graduelle Stabilisierung von Großfamilien. Die Frage, was die ethnische amerikanische Küche definiert und wie sie im Lande verändert wurde, ist und bleibt sozialhistorisch und kulinarisch komplex. Wenn das Buch auch sehr lesbar und anregend sein mag, es bietet keine analytische oder historisch-kritische Durchdringung der spezifisch amerikanischen Widersprüche.

Die Macht der Bilder

Die Tatsache, dass die Vereinigten Staaten von Amerika ihre demographische Zusammensetzung und damit das Nationalgefühl mit Bildern aus der Esskultur vorstellbar machen, ist sicher kein Zufall. Das Essen ist kulturell stark besetzt. Der Schmelztiegel (Melting Pot) wurde von Israel Zangwill bereits Anfang des letzten Jahrhunderts vorgestellt. Er wurde als Instrument der Assimilation und Akkulturation der ethnischen Zutaten an das amerikanische nationale Gericht gesehen und ging als einprägsames Bild in alle Schulbücher der Welt ein. Jedoch Vorsicht ist geboten: Handelt es sich nicht um ein Bild aus der Stahlküche? Einschmelzung unterstellt ein Element des Zwangs und markiert eine gewisse Tyrannei der Erwartung, sich einer bereits bestehenden Form zu unterwerfen, die selbstverständlich weiß, angelsächsisch und protestantisch, kurz WASP, zu sein hat. Spätestens in den sechziger Jahren wurde diese Hintergrundannahme entlarvt und das Bild über Bord geworfen. Weniger aggressiv war die Metapher vom Gumbo, welche aus der hemisphärischen Erfahrung von New Orleans stammt. Das Bild kommt aus der Feder des kubanischen Juristen Fernando Ortiz, der damit jene Kreolisierung meinte, die für die Ethnogenese der Karibik besonders zutrifft und später auf die USA übertragen wurde.⁷ Im Gegensatz zum Schmelztiegel geht diese Vorstellung nicht von einer Einbahnstraße, also der forcierten Anpassung der Afrikaner oder Europäer an die angloamerikanische Norm, sondern von einer gewachsenen Gemeinsamkeit in der Neuen Welt aus, die durch langes und geduldiges Kochen in einem Topf neu entsteht. Kenner der Materie weisen auf die bindende Funktion des *roux* und der indianischen Würze, *gumbo filé*, hin.⁸ Trotz der positiven Betonung des Gemeinsamen in der Neuen Welt missfiel im Zeitalter der Politik der Differenz immer noch die Vorstellung eines Eintopfs. Den radikalen Multikulturalisten passte das Bild von der Salatschüssel besser,

6 Klassiker der faux-ethnicity ist die „Vichy-soisse“, eine kalte Kartoffel-Lauch-Suppe, die es nur in den USA gibt. Unter Präsident Nixon wurde noch im Weißen Haus „faux-French“ gekocht. Als Leonid Breschnew ins Weiße Haus kam, wurde „Supreme of Lobster en Bellevue“ serviert, was bei Henri Gaultt und Christian Millau kräftiges Feixen hervorrief: Hätte doch Nixon einfach „Main Lobster Stew“ serviert. Breschnew hingegen revanchierte sich mit einem klassischen russischen Menu. Gault/Millau meinen, dass die Amerikaner sich ohne Scham um die eigenen Traditionen kümmern sollten: „Americans suffer from an inferiority complex in this regard, and there is not, as far as we know, a single American restaurant that has achieved glory with oyster pie, snapper soup, ham steak, or even fried chicken, shad roe, clam chowder and other authentic American dishes. And it's too bad.“ HESS, John L. und Karen: *The Taste of America*, London: 1977, 215.

7 PALMIE, Stephan: Fernando Ortiz and the Cooking of History. In: *Ibero-Amerikanisches Archiv* (1998) 24: 1–21. GABBACCIA, Donna R: *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge 1998.

8 OSTENDORF, Berndt: Jambalaya, Crawfish Pie, File Gumbo. *The Creolizing Cuisines of New Orleans*. In: DÖRING, T./HEIDE, M./MÜHLEISEN, S. (eds.): *Eating Cultures: The Poetics and Politics of Food*, Heidelberg 2003.

das den ethnischen Partikularismus der Einzelblätter respektierte: *e pluribus unum*. Jedoch aufgepasst, das Bild hat es in sich. Im Kontext der amerikanischen Esskultur transportiert es einen ideologiekritischen Mehrwert. Denn die Betonung im Sinnspruch und im Bild liegt auf dem *unum*. Wer die wuchtigen Einheitsdressings wie Thousand Islands oder Blue Cheese kennt, weiß, dass vom Geschmack der Salatblätter wenig übrig bleibt. Angesichts dieser nationalen Geschmacksbomben kann man auf den Eigengeschmack der Blätter ganz verzichten, eine Tatsache, die die Kreation einer Frankenpflanze, wie sie der Iceberg Salad darstellt, und ihre nationale Akzeptanz erleichtert haben. So könnte man jetzt endlos die interne Logik der wandelnden Bilder dekonstruieren.

Präskriptiv oder deskriptiv, Innensicht und Außensicht?

Aber ein Zwischenruf tut Not: Spätestens hier kommt ein methodisches Problem zum Vorschein, das von zwingender Relevanz ist. Dem Leser wird deutlich geworden sein, dass sich mein Ansatz schamlos einer europäischen Außenperspektive bedient. Und diese, das wissen wir, steckt voller eingefahrener Stereotypen, die im pauschalen Vorwurf der McDonaldisierung, Coca-colonisierung oder Frankenfood gipfeln. Doch Kritik und Außenoptik müssen nicht im Stereotyp münden. Im fachwissenschaftlichen Jargon hieße diese Perspektive, so sie denn analytisch sauber bleibt, „etic“; die Innenperspektive nennt man „emic“ (in Analogie zum Begriffspaar phonemisch/phonetisch). Ein treffendes Beispiel mag den Unterschied der Perspektiven erläutern: Ein Schwager aus meiner amerikanischen Großfamilie stammt aus einem italo-amerikanischen Biotop in New Jersey, dem auch Frank Sinatra entsprang. John gerät regelmäßig über die „italienische“ Küche seiner Mama ins Schwärmen, die er möglichst getreu fortsetzt. Vor einigen Jahren machte er zum ersten Mal in seinem Leben eine Reise nach Neapel und Sizilien. Als ich ihn nach der Rückkehr fragte: „Wie war

das Essen?“ antwortete er: „Nicht wie erwartet. Eigentlich grauenvoll.“ Er rang sich einen Seufzer ab: „Die Neapolitaner und Sizilianer haben das Kochen verlernt.“ Bei genauem Nachfragen nannte er die folgenden Defizite:

- 1) die Italiener kochen die Pasta nicht gar;
- 2) sie benutzen zuviel Knoblauch und Olivenöl;
- 3) der Pizzateig ist zu hart und ohne gescheiterten Belag;
- 4) das „Veal Parmigiana“ entspricht portionsmäßig nicht den amerikanischen Erwartungen;
- 5) ein Klassiker wie „Fettucine Alfredo“ ist offensichtlich in Vergessenheit geraten.

Er federte seine Enttäuschung ab: Gott sei Dank habe die wahre italienische Küche in den USA überlebt. John stellt eine radikale Version einer naiven, unhistorischen Innenperspektive dar. „Emic for dummies“ möchte man sagen. John ist ein Opfer jener Entwicklung, die von Linguisten „strukturelle Amnesie“ genannt wird. Sie beschreibt einen unmerklichen Prozess der Assimilation und des gleichzeitigen Vergessens: *Al dente* war eine sizilianische Tradition, die sich in den USA nicht halten ließ, allein weil der Hartweizen für die Pasta fehlte. Olivenöl wurde ein Opfer der langen Transportwege und der Tendenz, schnell ranzig zu werden. Knoblauch war in den USA verpönt und hatte allein wegen der hereinstömenden Juden einen negativen Beigeschmack. Er wurde von den Italienern diskret fallengelassen. Der Pizzateig konnte mit amerikanischem Mehl nicht reproduziert werden. Hingegen gab es in den USA Zutaten im Überfluss, was sich auf die tieferen, saftigen Beläge auswirkte. Das ursprüngliche Veal Parmigiana wurde im Sog der amerikanischen Steak-Kultur immer größer, die Pannade pappiger und der Käsebelag intensiver. Fettucine Alfredo ist eine reine amerikanische Erfindung und in Italien unbekannt. Dieses Phänomen der strukturellen Amnesie wird auch als *nostalgia without memory* (Nostalgie ohne historische Erinnerung) bezeichnet und kennzeichnet alle ethnischen Gruppen in den USA.

9 GABBACCIA, Donna R: We Are What We Eat, 216. Kürzlich war in der Zeitung zu lesen, dass ein Japaner den letzten Pizzawettbewerb der Neapolitanischen Organisation der Pizzabäcker gewonnen habe.

Wie steht es mit dem kritischen Außenblick? Im Jahr 1995 wurden die Vorstände der „Neapolitanischen Pizza Gesellschaft“ und die „Pizzaioli Europei e Sostenitori“ nach Amerika eingeladen, um sich ein Bild über die italo-amerikanische Pizzapraxis zu machen. Die Gutachter, allesamt professionelle Pizzabäcker, kamen zum Schluss, dass keine der vorgelegten Pizzen den gültigen zehn Qualitätskriterien italienischer Pizzakunst genüge. Die Gutachter ließen keine Zweifel aufkommen: Weder „die Regeln des guten Geschmacks noch kulinarische Normen“ seien eingehalten worden.⁹ Vor allem die *deep dish pizza*, eine Erfindung von griechischen Pizzabäckern in Chicago, stelle eine Geschmacksverirrung dar. Liegt hier ein Beispiel für jene abominations vor, die Octavio Paz vom kulinarischen „melting pot“ erwartet, oder handelt es sich um eine amerikanische Erfolgsstory nach der Lesart Denkers?

Nach dieser Skizzierung einiger methodischer Fallstricke und erkenntnistheoretischer Tunnelblicke bleibt die Frage: Wessen Perspektive gilt? Gibt es überhaupt universell gültige Normen für die Herstellung von Gerichten und wer hat das Recht kulinarische Regeln aufzustellen? Köche oder Esser? Amerikaner oder Europäer? Wem gehört das kulinarische Kapital? Den Laien oder Professionellen? Den Frauen (am Familienherd) oder den Männern (in Michelin Dreisterne-Restaurants, wie Paul Bocuse insistiert.) Der Gruppe oder dem Einzelnen? Gelten diese Normen auch, wenn die Gerichte auf Reisen oder fremd gehen? Was passiert, wenn diverse ethnische „Normen der guten Küche“ in den Strudel eines Schmelztiegels geraten, oder gar in einem multikulturellen Gumbo versinken?

Erfundene Traditionen aus Kalifornien

Jeder Versuch, diese widersprüchlichen Erkenntnisinteressen in den USA in Einklang zu bringen, ist zum Scheitern verurteilt. Das macht es so schwer, eine Geschichte des Essens zu schreiben, die für die gesamte USA Gültigkeit

hat. Aber diese grundlegende Problematik hat auch dafür gesorgt, dass es statt dessen eine Unzahl von „Geschichten“ und „Gerichten“ in den USA gibt. Wenn man nun zunächst den Linguisten folgen wollte und ein „deskriptives“ Herangehen gegenüber dem älteren präskriptiven bevorzugt, stellt sich gleich die Frage, ob es, siehe Schwager John, beim Essen überhaupt ein deskriptives Vorgehen ohne historische Analyse oder Wertung (von innen und außen) geben kann? Sicherlich: *De gustibus non est disputandum*. Aber kommt man ohne Standards aus? Dass feste Normen auch in den USA bis in die dreißiger Jahre wirksam waren, mag ein Beispiel erläutern. Im Rahmen der Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen des New Deal sollte unter der Leitung der Works Progress Administration eine nationale Dokumentation mit dem Titel „America Eats“ zusammengestellt werden. Ausdrücklich sollten auch die ethnischen Traditionen dabei berücksichtigt werden. Als die diversen Essgewohnheiten der Einzelstaaten in Form von Rezepten einliefen – übrigens in der Regel von Schriftstellern wie Nelson Algren oder Saul Bellow eingesammelt, reagierten die Verlagslektoren irritiert: Wenige der Gerichte der realhistorischen Essenspraxis entsprachen ihren Erwartungen an die „ethnische“ oder „regionale“ amerikanische Küche. Sie wehrten sich vor allem gegen jegliche Verwässerung (d. h. Amerikanisierung) ethnischer Gerichte und bestanden auf einem regionalen Purismus. Ein Gericht mit neuenglischem Gusto, etwa ein Chowder, konnte daher nicht aus Michigan eingereicht werden und das, obwohl es dort nachweislich gegessen wurde. Daher kam diese interessante Dokumentation nicht über die Projektphase hinaus und wurde 1936 im Streit ad acta gelegt.¹⁰ Besonders kritisch wurden die Essgewohnheiten Kaliforniens in die normative Mangel genommen. „What these contributions exemplify is the mongrel character of Southern California today – its eagerness to have traditions, the commercial character of its attempts to make such traditions.“¹¹

10 ALGREN, Nelson: *America Eats*, Iowa City 1992.

11 GABBACCIA, Donna R: *We Are What We Eat*, 143.

Jedoch heute kommen gerade die gefeierten Innovationen einer „nouvelle cuisine Américaine“ aus Kalifornien. Hat sich am „mongrel character“, an der Konstruktion von Traditionen oder am kommerziellen Druck in Kalifornien etwas geändert? Keineswegs. Nur die Bewertung des kalifornischen Talents bei der Erfindung von Esstraditionen wird heute positiv gesehen und ist in eine nationale Orgie der Selbstbeweihräucherung umgeschlagen. Denn es mehren sich amerikanische Stimmen, die die Frage „gibt es eine amerikanische cuisine“ mit einem Blick nach Kalifornien und einem erleichterten „Ja“ beantworten – und sie weisen gleich auf die dortige Renaissance des amerikanischen Weines und Kaffees hin. „Amerikaner, die sich ausschließlich von Hamburgern und Hotdogs ernähren, sind ein Mythos“, schreibt Sheila Lukins und legt voller Stolz ein multikulturelles, transregionales „amerikanisches Kochbuch“¹² vor, das sich, so mein „etisches“ Urteil, durchaus sehen lassen kann.

Ein kulturhistorischer Ausblick

Es lohnt sich, zum Schluss noch einmal den Blick auf die historische Gemengelage zu werfen, die das Schreiben von Büchern über das Essen in den USA so problematisch macht. Die Ernährung und das Essen waren von Anfang an in den USA umstritten, denn wir haben es mit einer enormen Bandbreite von ethnischen und regionalen Traditionen und nationalen, moralischen Einstellungen zu tun. Und doch gibt es historisch gewachsene Strukturen, die sich durchsetzen. Beginnen wir mit Henry Ford, der den notorischen Satz von sich gab: „Food is fuel.“ Sein radikaler Funktionalismus reihte das Essen in die Prinzipien der Produktion, also des Fordismus und Taylorismus, ein. Henry Ford, Frederik Winslow Taylor und der Erfinder des McDonald, Ray Kroc, brachten das angelsächsisch-puritanische Überich ihrer Vorväter auf den asketischen Punkt. Die Austauschbarkeit der Teile, die Produktion in Serie und die nor-

mierten Handgriffe bescherten der Welt nicht nur das preiswerteste Auto, das Ford Model T, sondern auch die radikalste Standardisierung billigen Essens, den Big Mac.¹³ Dahinter kommt das Verbot der Verschwendung und das Gebot einer praktischen, nicht sinnlichen Nutzung der natürlichen Ressourcen zum Vorschein: Beide sind puritanisch-republikanische Ideale und als solche Teil des amerikanischen Glaubensbekenntnisses geworden. Schon die Puritaner hatten den Erwerb der Gnade mit guten Werken verbunden, und Jonathan Edwards erinnerte seine Gemeinde bereits 1630 daran, dass sie in ein „Arbeitshaus und nicht in ein Freudenhaus“ gekommen seien. Kein Wunder, dass das Essen bei der Arbeit und nicht beim Genuss landete. Seine Warnung brachte auch eine problematische Beziehung von Nahrung zum Genuss, vom Essen zur Sünde, vom Appetit zur Sexualität auf den Weg, sinnesfeindliche Vorbehalte und asketische Bremsen gegenüber einer verführerischen und gefährlichen Natur, die für die Anfänge einer republikanischen, will sagen innerweltlich-asketischen Esskultur in den USA prägend wurden. Es gab schließlich keinen sybaritischen Adel oder (außer in New York) keine Großbourgeoisie, die sich standesgemäß Domestiken und den tagtäglichen Genuss erlauben konnte. Die *City upon a Hill* und das *Commonwealth* waren durchsichtig, asketisch und notorisch „short of help“.

Doch findet man in der jungen Republik auch gegenläufige, sinnesfördernde, anarchistische Tendenzen, die in der Garantie des individuellen *pursuit of happiness* gründeten. Die *free exercise clause* im ersten Zusatz zur Verfassung gab jedem, selbst dem einfachsten Bürger, das verbiefte Recht, auf seine Fassung selig – und satt – zu werden. Hierbei förderlich war der reale Überfluss der Neuen Welt, den die Einwanderer in ihren Briefen nach Hause immer wieder hervorhoben. Gerade jene Nahrungsmittel, die in Europa für die oberen Klassen reserviert waren, etwa Wild und Fleisch, gab es im Überfluss.¹⁴ Ein französi-

12 LUKINS, Sheila: U.S.A. Kochbuch, Köln 1998.

13 Der *Economist* benutzt den sogenannten Big Mac Index, um das Preis-Leistungsverhältnis bzw. die Teuerungsraten nationaler Ökonomien zu vergleichen.

14 PRACTH, Julia K: U.S. Beef and American Identity: National Habits of Consumption and the Evolution of the Meat Industry in 19th Century America, Magisterarbeit, Amerika Institut, LMU München 2001.

scher Besucher in der jungen Republik berichtet voller Erstaunen (und Entsetzen), dass die Amerikaner pro Person siebenmal mehr Fleisch als Brot äßen und dass bereits zum Frühstück riesige Steaks angeboten würden. Frances Trollope, die Mutter des englischen Romanschriftstellers Anthony Trollope, schreibt um 1835 vom reichhaltigen Angebot an Fisch und Fleisch auf den Hoteltafeln in Cincinnati, wenngleich sie kritisch anmerkt, dass die Amerikaner das exzellente Angebot ihrer Märkte nicht so recht genießen. Der Genuss des Überflusses wurde also gleich wieder gebremst. Sie schreibt, das Essen würde zwar gemeinsam eingenommen, aber in kürzester Zeit und ohne jegliche Unterhaltung heruntergeschlungen. Danach widme man sich geschlechterspezifisch der Zigarre und den Süßigkeiten.¹⁵ Außerdem tranken die Amerikaner weit mehr als die Europäer. Wieder war es ein Überangebot der Neuen Welt, was diesen Hang zum Hochprozentigen hervorrief. Auf Grund der hohen Transportkosten, der hohen Luftfeuchtigkeit und der Ungezieferplage pflegten die amerikanischen Farmer ihr Korn gleich zu destillieren und auf den Markt zu werfen. Bald spottete man über die „trunkene Republik“. Auf diesen realen Überfluss und die potentiellen Exzesse einzelner Bürger im *pursuit of happiness* reagierten dann wieder die diversen Reformbewegungen des frühen neunzehnten Jahrhunderts: Temperenzler auf die Trunkenheit, Gesundheitsapostel wie William Sylvester Graham und John Harvey Kellogg auf die Völlerei in Verbindung mit dem Fleischkonsum und Horace Fletcher auf das Herunterschlingen. Sie haben bis heute ihre Spuren hinterlassen. Ihre Namen zieren heute noch nationale Produkte wie Cornflakes und Crackers. Nur Horace Fletcher hat im Zeitalter des Fast Food seine Kundschaft verloren.¹⁶

Die Einwanderung ab 1830 brachte Bewegung und Unruhe in die Esskultur, neue Angebote, die nicht nur als willkommen, sondern auch als bedrohlich wahrgenommen wurden. Die moralischen Anfechtungen gingen in



Abbildung 1:
Norman Rockwell. *Freedom from Want*
Illustration for The Saturday Evening Post,
March 6, 1943.

der Regel von Kontinentaleuropa, insbesondere von den Franzosen aus, die bis heute im Bewusstsein des Volks als „fogs“ oder „cheese-eating surrender monkeys“ präsent bleiben. Das Ideal der asketischen Republik geriet in Gefahr, denn nun wurde der „katholischen“ Wollust wieder Tür und Tor geöffnet. Iren galten als Trunkenbolde und Deutsche pflegten ihr Bier sogar am Tag des Herrn zu trinken. Viele Essgewohnheiten kamen den WASPs „unsauber“ vor. Ein wesentlicher Aspekt der Einwanderungsgeschichte besteht daher aus heftigen nativistischen Reaktionen auf die vielfältigen Ess- und Trinkangebote der Zugereisten, vor allem auch in der Bändigung dieser korrumpierenden Einflüsse in der Zeit des Progressivismus (1880–1920), erstens durch eine rücksichtslosere Amerikanisierung der Neueinwanderer, zweitens durch staatliche Regelungen und Garantie von Sauberkeits- und Sicherheitsstandards.

Anhänger der fordistischen Gesinnung gibt es nach wie vor. Einen trafen wir in New Mexiko, als wir mangels Alternativen im McDonalds aßen. Unser Nachbar hörte uns deutsch sprechen und rief uns in einem Ton, der keinen Widerspruch zuließ, zu: „For the price you pay this is the best meal in the world.“ Europäer mögen bei „best meal“ ihre Zweifel haben, aber viele Amerikaner würden diesem praktischen Kosten-Nutzen-Fokus auf

15 TROLLOPE, Frances: *Domestic Manners of the Americans* (1832). New York 1960, 60, 297–8.

16 Der amerikanische Geschäftsmann Horace Fletcher schlug seinen Landsleuten eine Methode vor, das Übel des Schlingens und die damit verbundenen gastroenterologischen Störungen abzustellen. Sein Rat war, jeden Bissen etwa einhundert Mal zu kauen. Der Beweis seiner Theorie, so argumentierte er, lag in der Geruchlosigkeit seiner Feces, die er interessierten Wissenschaftlern auf Anfrage von seinem Wohnsitz am Canal Grande in Venedig gerne zuschickte. „Fletcherization“ fand viele Nachahmer, gerade auch in den gehobenen Schichten der USA. LEVENSTEIN, Harvey A: *The Perils of Abundance: Food, Health, and Morality in American History*. In: FLANDRIN, Jean-Louis / MONTINARI, Massimo: *Food: A Culinary History*, 1999, 520.

die Antriebsfunktion der Nahrung wohl nach wie vor zustimmen. Konkrete Ergebnisse dieser funktionalen Grundeinstellung sind das Aufkommen einer Nahrungsmittelindustrie seit dem Bürgerkrieg, einer staatlich geförderten Ernährungswissenschaft, und die Einrichtung von staatlichen Regelbehörden, die gemeinsam Sorge getragen haben, dass nur normierte und bearbeitete (processed) Lebensmittel in den Supermärkten im Überfluss vorhanden sind. Aber diese normierte, staatlich reglementierte Bändigung der Natur und des Überflusses hatte ihre unintendierten Konsequenzen: Denn es hatte sich schon in der jungen Republik der Verdacht geregt, dass den vielen pasteurisierten, homogenisierten, gebleichten, präparierten Lebensmitteln wesentliche gesunde Komponenten fehlten. William Sylvester Graham zog schon früh gegen die Denaturierung des Weizens und gegen gebleichtes Mehl zu Felde und erfand als Therapie den Graham Cracker. John Harvey Kellogg griff viele Ideen Grahams auf und propagierte zum Ende des Jahrhunderts eine strikt vegetarische Ernährung, die aber durchaus „processed“ war, etwa in Form von Kellogg Cornflakes.¹⁷ Diese Einzelkämpfer kamen zwar gegen die Fleischindustrie und das Agribusiness nicht an, aber sie läuteten eine weitere kompensatorische Gegenbewegung ein. Nachdem die Industrie den Nahrungsmitteln alle lebenswichtigen Nährstoffe entzogen hatte – ein typisches Beispiel, an das ich mich mit Grauen erinnere, war „Wonderbread“ – fügte man sie in Form von künstlich hergestellten Vitaminen wieder zu: „enriched“ hieß die neue Formel, eine Vorsichtsmaßnahme und ein Urverdacht gegenüber der Natur, die nicht einmal von der neuerlichen ökologischen Revolution aufgehoben wurden. Die Vitaminkultur, eine Tradition von sogenannten *food additives*, feiert besonders in den heute beliebten *health food stores* fröhliche Urständ. Nach dem zweiten Weltkrieg nahmen die „health fads“ exponentiell zu; Kenner sprechen von einem Kult der „negativen Ernährung“.¹⁸

Die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essen war schon gegen Ende des 19. Jahrhunderts an die Ernährungs-, besser Haushaltswissenschaften delegiert worden, die diese Aufgabe überaus erfolgreich monopolisierten. Seit Ende des 19. Jahrhunderts wurden an allen Colleges der Nation Kurse in *Home Economics* angeboten, die ein doppeltes Ziel hatte: die kochenden Frauen der Nation auf eine Ernährungsnorm einzuschwören und den vielen ethnischen Gruppen ihre vermeintlich ungesunden Esspraktiken abzugewöhnen. Diese Maßnahmen wurden von neuen Zeitschriften wie *Ladies Home Journal* und *Cosmopolitan* flankiert. Nach Meinung der heutigen Starköche haben sie in Verbindung mit der Prohibition einen langfristigen Schaden in der Esskultur angerichtet, bzw. das Entstehen einer indigenen, nationalen Kochtradition verhindert. Die staatlich verordnete Abwehr des Genusses erreichte im Volsted Act, dem gesetzlichen Alkoholverbot von 1919 bis 1933, ihren Höhepunkt, als viele Restaurants, die vom Verkauf von Wein und Bier lebten, dicht machen mussten. Statt dessen brach die Epoche der sogenannten „speakeasies“ an. Die Prohibition erreichte also ihr Gegenteil, indem sie die Tradition der „American Bar“ stabilisierte, die dann von Hemingway nach Europa weiterempfohlen wurde. Die amerikanischen Kochtraditionen wurden während der monopolistischen Verwaltung durch die Home Economics für die Wissenschaften unsichtbar, zudem wirkte eine pädagogisch stabilisierte Esskultur nicht länger auf die Sinne. Das erklärt auch die heutige Intensität der Besetzung, die im Reden über das Essen für knallige Effekte und zur Dominanz von „texture“ geführt hat. Die totale Geschmacksattacke auf den vollen Mund steht hoch im Kurs und produziert Adjektive auf Speisekarten wie „crunchy“, „velvety“, „silky“, „succulent“, „sinful“, „scrumptious“, während subtile Effekte weniger gefragt sind, sowohl bei den Weinen wie bei den Gerichten.

Die lange wissenschaftliche Enthaltsamkeit wäre keineswegs zwingend

17 BOYLE, T. Coraghessan: *The Road to Wellville*, New York 1993.

18 Vgl. Fußnote 1. LEVENSTEIN, Harvey A.: *The Perils of Abundance*, 516–529.

nötig gewesen, denn die USA haben trotz der Puritaner und trotz der Lebensmittelindustrie in regionalen und ethnischen Enklaven und unterhalb der nationalen Wahrnehmung viele interessante kulinarische Traditionen bewahren können. Diese subkulturellen Räume sind eine Kontaktzone der Kreolisierung für die vielen ethnischen Zuflüsse geworden. Doch hier liegt auch ein sachliches Problem, da auch diese ethnischen Ess- und Kochtraditionen in den Sog der Amerikanisierung gerieten und ihre Eigenarten bei der Aufhebung in regionalen oder nationalen Gewohnheiten verloren. Auf diese Weise gingen etwa Teile der deutschen und böhmischen Küche nahtlos in die nationale Kochtradition ein und diese hat daher ihre ethnische Sichtbarkeit verloren. Irma Rombauers stellte bereits 1931 ihre Symbiose angelsächsischer und mitteleuropäischer Kochtraditionen in *The Joy of Cooking* vor und ihr Buch (das ein Motto von Goethe ziert) ist bis heute eine Basis der nationalen Kochsozialisation.¹⁹ Diese drohende Aufhebung des Eigenen im nationalen Melting Pot mag die erstaunliche Warnung des Erfinders der Pop Art, also einer ästhetischen Entsprechung zum Big Mac, erklären. Andy Warhol jedenfalls hält nichts von der Innovation beim Essen. Kein Wunder. Er konnte schmecken, wie die böhmische Küche seiner Mutter unter dem Assimilationsdruck des standardisierten Angebots der Supermärkte abgeschliffen wurde und nach dem Tod der Mutter die handwerklichen Traditionen ihrer Kochkunst langsam in Vergessenheit gerieten. Octavio Paz ging noch einen Schritt weiter und warnte vor jeglicher Vermischung und Bastardisierung des ethnischen Essens in der Diaspora.²⁰ Offensichtlich war bei beiden der Geschmackssinn stärker besetzt, oder gar tabuisiert, als die Ästhetik.

Die akademische Vernachlässigung der eigenen Traditionen – sowohl des Essens wie des Schreibens darüber – hat sich seit etwa zwanzig Jahren radikal gelegt. Die studentische Revolution der sechziger Jahre hatte eine Wende

vom Puritanismus zum Hedonismus eingeläutet, ein Sieg der „free exercise clause“ über den asketischen Puritanismus. „Do your own thing!“ war der Schlachtruf zur Befreiung der Sinne. Diese ließ eine neue Wertschätzung des Kochens und des Essens zu, die allerdings von der akademischen Mittelklasse getragen wurde und die *from the top down* verlief. Vor allem überregionale Zeitungen und Zeitschriften wie die *New York Times* oder der *Boston Globe* richteten „dining & wine sections“ ein, in der zunächst die großen Köche und Winzer Europas, dann zusehends junge amerikanische Stars und ihre Restaurants vorgestellt wurden. Allzu oft rekrutierten sich die *food authors* aus Akademikern, die im Schub der Emanzipation der sechziger Jahre ihre Sinne wieder entdeckt hatten: Joel Denker steht als Spätling in dieser Tradition. Die kulinarische Renaissance erfolgte also über eine Wiederentdeckung eines kulinarisch sinnlicheren Europas. Mit Büchern wie Julia Childs *Mastering the Art of French Cooking* begann dieser Trend auf allerhöchster Ebene. Ich kann mich sehr gut an meinen Kauf dieses wichtigsten Kochbuchs der sechziger Renaissance erinnern. „Haute Cuisine“ musste nicht nur wieder entdeckt werden, sie musste vor allem, und das war typisch amerikanisch, praktisch und leicht gemacht werden. Julia Child zeigte im nationalen Fernsehen, wie man ohne Probleme eine echte Baguette backt und blitzschnell Saucen aufbaut (auch unter Heranziehung von vorgefertigten Produkten). Sie erhielt bald von *Underground Food Guides* Schützenhilfe, die diese kulinarische *gentrification* in die akademische Subkultur verlängerten. Sie setzte auch eine Revolution in der Produktion von Küchengeräten in Gang.²¹ Gut und kreativ zu kochen war wieder „in“, selbst bei Männern. Diese Revolution begann zwar als Europäisierung (manche spötteln von der Cappucinoisierung), will sagen als Wiedererkennung der Prinzipien einer *haute cuisine*, wurde aber im Laufe der Zeit umfassender und volkstümlicher. Sie führte zu einer Multikultu-

19 KOOYMANS, Anja: Populäre Kochbücher als Spiegel der amerikanischen Esskultur, Magisterarbeit, Amerika Institut, LMU München 2002.

20 ROOT, Waverly und DE ROCHEMONT, Richard: *Eating in America. A History*, 1976, repr., Hopewell 1995, 459–60.

21 Der derzeitige Renner in New York ist Sandra Lees *Gourmet Kochbuch „Semi-Homemade Cooking“*. Ihre Zielgruppe sind Yuppies, die keine Zeit zum Kochen haben. Durch geschickte Kombination vorgefertigter Produkte sollen sie lernen, „gourmet“ Gerichte anzufertigen. Amanda Hesser hat ihre Zweifel in: *Homemade or Semi?*, *New York Times*, 1. Oktober 2003. Lee radikalisiert lediglich einen allgemeinen Hang kochender Amerikaner zu pragmatischen Lösungen, die sogar bei Julia Child beobachtet werden konnten. Über die Frage, wieweit man sich auf die Produkte der Nahrungsmittelindustrie einlassen darf, gibt es eine erregte Diskussion.

ralisierung und damit zu einer Indigenisierung der hungrigen Neugier. Nachdem man die Ansprüche einer *haute cuisine* doch ein wenig leid war, kümmerte man sich plötzlich wieder um die eigenen nationalen und ethnischen Traditionen, ja man baute sie bewusst wieder auf. In den großen Städten tauchten plötzlich „farmer’s markets“ auf, die regionale und ökologische Produkte anboten – oft von den Restaurantgründern mit Hilfe der neuen Einwanderer in Gang gehalten. Eine lokalproduktorientierte Küche entstand vor allem an den Ost- und Westküsten. In diesem neuen Markt gab es überraschende Nischen; so fanden etwa die Hmong aus Kambodscha, wahrlich verlorene Opfer des Vietnamkriegs, Anstellung als Gemüseanbauer in Seattle und Minneapolis. Bald erschienen Titel wie *The Art of Italian Cooking* bzw. *Mexican, Spanish, Chinese Cooking*, also ethnische Kochbücher, die im Sog und auf der Welle der gängigen Identitätspolitik einherkamen und einen wachsenden akademisch-ethnischen Markt bedienten. Die Titel sprechen Bände: *We Are What We Eat, Ethnic Food and the Making of Americans* oder *A Tour through the History of America’s Ethnic Cuisine*. Die Ernährungsgeschichte der USA wurde also über die ethnische Alltagsgeschichte und gewissermaßen als multikulturelle Basis der Kultur- und Sozialgeschichte, das heißt vor allem von linksliberalen Sozialhistorikern wieder entdeckt. (Man spottete dort über die „wine-and-cheese-liberals“ wie bei uns über die Toskanafraktion.) Das war zwar eine begrüßenswerte Entwicklung, aber den Autoren fehlte oft das nötige kulinarische oder anthropologische Fachwissen, um typische Formen der Kreolisierung ethnisch-amerikanischer Küchen festzustellen. Sie waren gegen strukturelle Amnesie nicht gefeit und hatten Schwierigkeiten, die wahre von der assimilierten Küche zu unterscheiden. Denn eins wird in diesen Büchern deutlich. Bei der Wiederentdeckung des Ethnischen drehte es sich nur in den seltensten Fällen um die Vorstellung und Aner-

kennung der real existierenden und gängigen Küchenpraxis der ethnischen Subkulturen in den USA. Denn diese genügten nicht den neuen Kriterien guten Kochens und sie wurden vor allem von jenen Kritikern, die sich an der *haute cuisine* orientierten, als „korrumpiert“ links liegen gelassen. John und Karen Hess klagen um 1970: „Unsere französischen Lokale sind nicht sehr französisch, aber unsere ‚italienischen‘ Lokale sind noch weniger italienisch. Eine zweite und dritte Generation von Köchen und Essern hat eine großartige Kochtradition in einem roten Strom von Tomatensoße in Dosen und schlaffer Pasta untergehen lassen.“²² Statt dessen propagierten sie den Re-Import der „echten“ ethnischen Tradition aus den Ursprungsländern. „Echtheit“ wurde zum wichtigsten Kriterium. Food critics, mit dem *Guide Michelin* oder *Gault-Millau* unterm Arm reisten durch Italien und Frankreich. In Paris ausgebildete Chefs wurden im Zeitalter des Fernsehens zu Stars und schrieben Bestseller. Es fand also zwischen 1960 und heute eine allgemeine *culinary gentrification* über die akademischen Mittelklassen statt. Trotz dieser Renaissance der partikularen ethnischen Vielfalt in der Mittelklasse machte gleichzeitig die Ausweitung von Fast Food für das einfache Volk riesige Fortschritte. Fast Food begann seinen Siegeszug um die Welt. Wie Marx schon meinte: Differenzierung und Homogenisierung pflegen simultan, wenn auch auf unterschiedlichen Ebenen aufzutreten. In anderen Worten, trotz dieser immensen Verbesserungen der Restaurantkultur und trotz des neuen Interesses der Mittelklasse am Kochen blieben die Defizite einer nationalen *Esskultur* real und sichtbar. Fettleibigkeit und Anorexie nahmen ständig zu, vor allem seit 1960! Die Starköchin der *nouvelle cuisine* und Besitzerin von „Chez Panisse“ in San Francisco, Alice Waters, möchte angesichts dieser Erblast heute noch schier verzweifeln. Die Durchschnittsamerikaner seien noch immer nicht in der Lage, einen Unterschied zwischen Volltanken und Ge-

22 HESS, John L. und Karen: *The Taste of America*, 215 (meine Übersetzung).

nießen zu erkennen und hätten auch keinen Sinn für „bekömmliche“ Nahrung entwickelt.²³ Das mag daran liegen, dass die neue Esskultur weitgehend eine Kopfgeburt der *identity politics* und des MBA-Sektors der amerikanischen Gesellschaft geblieben ist, eine Funktion der neuen Yuppie-Kultur, die mit ihren Schöpfern steht und fällt und die daher nur zögernd Wurzeln schlägt. Die Renaissance des Essens bleibt daher in erster Linie eine Funktion der Restaurantkultur im Schoße einer guten Konjunktur, flankiert von einer Kultur kochender und kochbuchlesender Yuppies. In den USA taucht also ein allgemeines Problem in einer erhitzten oder beschleunigten Version auf: Das traditionelle gastronomische Kapital wird ständig zerstört, regionale und ethnische Küchen werden aufgehoben im nationalen Einheitsmaß, die Nahrungsmittelindustrie kassiert die Differenz. Dann kommen gegenläufige Maßnahmen der „yuppies“ und „food critics“ und so etwas wie ein neuer Yuppie-Regionalismus oder eine Neuerfindung der Ethnizität kann entstehen. Typischerweise waren es oft gerade nicht die lokalen Köche, die die Region und nicht ethnische Köche, die die Ethnizität neu erfunden haben, sondern Zugereiste. So war ein Starkoch von New Orleans, Emeril Lagasse, nicht aus Louisiana und das erste große italienische Kochbuch wurde von einer Libanesin geschrieben. Die nationale Restaurantküche ist nach wie vor nicht traditionsgesteuert, es fehlt ihr die Basis im breiten Volk. Wie soll es auch anders sein, denn ein „Volk“ im Sinne europäischer Esstraditionen gibt es in den USA nicht. Und doch ist es interessant zu beobachten, wie sich im Sog der neuen Gourmetkultur eine ältere regionale und indigene ethnische Familienesskultur langsam von der Vernachlässigung erholt und wieder Fuß fasst.²⁴ Diesen Moment beschreibt Joel Denker in seinem Buch. Auch Alice Waters, eine der besten Köchinnen der USA, bezieht

sich bewusst auf die Mama-Küche der ethnischen Subkulturen vor Ort. Eine interessante Entwicklung reagiert auf das wachsende ökologische Bewusstsein und die Globalisierungsskepsis. Gourmet Köche, die glauben, in der Wintersaison „haricot verts“ aus Afrika importieren zu müssen, gelten in Kalifornien inzwischen als „out“. Außerdem bedienen sich die Menus der besten Lokale nicht länger der französischen Sprache. Ein neues „lokales“ Selbstbewusstsein macht sich allgemein breit.

Und doch: „Plus ça change, plus c'est la meme chose.“ In der Nähe der Wall Street haben eine Reihe von neuen, erfolgreichen Kochschulen die Tore geöffnet, die ihre Studenten aus den Reihen ausgestiegener CEO's rekrutieren: Kochen als alternativer, zweiter Bildungsweg oder als „Wiedergeburt“ – das entspricht der amerikanischen Dynamik der Kreolisierung und Wiederbelebung ethnischer, regionaler und nationaler Traditionen, die von der Spannung zwischen Askese und Genuss unter Strom gesetzt wird. Ohne Frage ist Essen heute nicht nur heiß umstritten, sondern auch ein zentraler Fokus der amerikanischen (Mittelklasse-)Kultur geworden. Ein Spötter meint, es habe inzwischen den Sex als nationales Schuldgefühl und als Objekt der Sehnsucht abgelöst. Die energiespendende Spannung ist nach wie vor vorhanden. Das lässt auf interessante Fortsetzungen hoffen.

Prof. Dr. Berndt OSTENDORF: Studium der Geschichte, Philosophie und Englisch an den Universitäten von Freiburg, Pennsylvania und Glasgow. Professor für Amerikastudien, Frankfurt, 1976–81; Professor für nordamerikanische Kulturgeschichte, LMU München, 1981 bis dato. Gastprofessuren: University of Massachusetts, Harvard, New Orleans, Texas und Venedig. Publikationen zur Kulturtheorie, zur Amerikanisierungsdebatte, zum Anti-Amerikanismus und zu den deutsch-amerikanischen Beziehungen.

23 BRENNER, Leslie: *American Appetite: The Coming of Age of a National Cuisine*. New York 1999, 131.

24 STEINGARTEN, Jeffrey: *The Man Who Ate Everything*, New York 1997.

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR KULTURFORSCHUNG DES ESSENS



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

Fördermitgliedschaft Ziele und Allgemeine Bedingungen

Ziele des Arbeitskreises

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens behandelt Essen als zentrales Thema menschlicher Existenz und ist ein kompetenter Ansprechpartner für die Wissenschaft und die Öffentlichkeit. Seine Ziele sind, das Kulturthema Essen interdisziplinär zu erforschen, die Grenzen zwischen den verschiedenen mit Ernährung befassten Wissenschaften zu überwinden und das öffentliche Interesse am Kulturthema Essen zu stärken.

Gegenwärtig arbeiten mehr als 60 kooptierte Wissenschaftler und Praktiker im Arbeitskreis zusammen. Der Vorstand setzt sich zusammen aus dem Literaturwissenschaftler Prof. Dr. Gerhard Neumann (Universität München), dem Ernährungspsychologen Prof. Dr. Volker Pudel (Universität Göttingen), dem Germanisten Prof. Dr. Alois Wierlacher (Universität Bayreuth) sowie dem Heidelberger Unternehmer Prof. Dr. Rainer Wild.

Fördermitgliedschaft

Bisher stand der Arbeitskreis nur einem begrenzten Kreis kooptierter Mitglieder offen. Aufgrund des wachsenden Interesses an seiner Arbeit und den vermehrten Anfragen nach einer Mitgliedschaft, hat sich der Arbeitskreis dazu entschlossen, den Kreis seiner Mitglieder zu erweitern. Seit 2003 können alle Interessierte dem Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens als förderndes Mitglied beitreten und ihn durch ihren Beitrag unterstützen.

Vorteile der Fördermitgliedschaft

- Kostenlose Zusendung der Mitteilungen des Arbeitskreises. Das Heft erscheint ein- bis zweimal im Jahr und enthält neben Beiträgen aus verschiedenen Wissenschaftsdisziplinen auch Tagungs- und Ausstellungsberichte, Literaturtipps und Rezensionen sowie aktuelle Informationen zu der Arbeit des Arbeitskreises.
- Aufnahme in den E-Mail-Verteiler des Arbeitskreises. Per Rundmail erhalten Sie interessante Informationen und Tipps zu Tagungs- und Ausstellungsankündigungen, Ausschreibungen zu Forschungsförderungen usw.
- Spendenbescheinigung über den gezahlten Förderbeitrag.

Allgemeine Bedingungen zur Mitgliedschaft

- Die Fördermitgliedschaft für Einzelpersonen beträgt 30,00 Euro im Jahr.
- Die Fördermitgliedschaft für Firmen, Vereine oder sonstige Organisationen beträgt 100,00 Euro im Jahr.
- Der Betrag wird im ersten Quartal des Jahres per Lastschriftverfahren eingezogen. Überweisungen sind aus organisatorischen Gründen nicht möglich (Ausnahme: Fördermitglieder aus dem Ausland).
- Adressänderungen sind der Geschäftsstelle des Arbeitskreises mitzuteilen.
- Eine Kündigung der Mitgliedschaft ist in schriftlicher Form zum Jahresende möglich.

Bitte füllen Sie bei Interesse das beigegefügte Beitrittsformular und die Einzugsermächtigung aus und senden Sie diese an uns zurück:

Dr. Rainer Wild-Stiftung, In der Aue 4, 69118 Heidelberg.

Die Formulare finden Sie auch als Download auf unserer Homepage unter www.gesunde-ernaehrung.org.

Hier bitte abtrennen

INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR
KULTURFORSCHUNG DES ESSENS



Dr. Rainer Wild-Stiftung
Stiftung für
GESUNDE ERNÄHRUNG
Heidelberg

**Fördermitgliedschaft
Beitrittserklärung**

Hiermit trete ich als Fördermitglied dem
Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens bei:

Name, Vorname	
Titel	
Berufliche Tätigkeit	
Geburtsdatum	
Anschrift beruflich:	Anschrift Privat:
Institution:	Straße:
Institution:	PLZ/Ort:
Straße:	Tel.:
PLZ/Ort:	Fax:
Tel.:	E-Mail:
Fax:	
E-Mail:	

- Mitgliedschaft Einzelperson (30,00 Euro)
- Mitgliedschaft Firmen/Institutionen (100,00 Euro)
- Ich benötige eine Spendenbescheinigung.
- Ich bin damit einverstanden, dass der Jahresförderbeitrag von meinem Konto eingezogen wird.
Die Einzugsermächtigung liegt diesem Antrag bei.
- Die allgemeinen Bedingungen zur Fördermitgliedschaft im Arbeitskreis habe ich gelesen und akzeptiert.

Ort, Datum	Unterschrift
-------------------	---------------------

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens
c/o Dr. Rainer Wild-Stiftung • In der Aue 4 • D-69118 Heidelberg
Vorstand: Prof. Dr. Gerhard Neumann • Prof. Dr. Volker Pudell • Prof. Dr. Alois Wierlacher • Prof. Dr. Rainer Wild
Geschäftsführung: Dr. Gesa U. Schönberger

Hier bitte abtrennen

Hier bitte abtrennen

**INTERNATIONALER ARBEITSKREIS FÜR
KULTURFORSCHUNG DES ESSENS**



**Fördermitgliedschaft
Erteilung der Einzugsermächtigung**

Name, Vorname

Anschrift

Hiermit erteile ich eine Einzugsermächtigung für den Jahresförderbeitrag von 30,00 Euro / 100,00 Euro (nicht Zutreffendes bitte streichen) des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens:

Kontonummer

BLZ

Name der Bank

Der Förderbeitrag wird jährlich im ersten Quartal abgebucht werden.

Ort, Datum

Unterschrift

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens
c/o Dr. Rainer Wild-Stiftung • In der Aue 4 • D-69 118 Heidelberg
Vorstand: Prof. Dr. Gerhard Neumann • Prof. Dr. Volker Pudiel • Prof. Dr. Alois Wierlacher • Prof. Dr. Rainer Wild
Geschäftsführung: Dr. Gesa U. Schönberger

Neue Mitglieder 2003

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens freut sich, auch in diesem Jahr vier neue Mitglieder in seinem Kreis begrüßen zu können:

Prof. Dr. Karin Becker (geb. 1962) ist Romanistin (Literaturwissenschaft). Sie studierte in Münster und Poitiers und promovierte 1991 in Münster mit der Arbeit *Amors Urteilssprüche. Recht und Liebe in der französischen Literatur des Spätmittelalters* (Bonn 1991). Nach einem Forschungsaufenthalt an der Maison des Sciences de l'Homme in Paris (Studien zum enzyklopädischen Werk des Hofdichters Eustache Deschamps) habilitierte sie sich 1999 in Münster mit der Arbeit *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters* (Frankfurt a.M. 2000; 2003 Wissenschaftspreis der Gastronomischen Akademie Deutschlands), s. Mitteilungen Heft 10. Zur Zeit Professorin am Centre Universitaire de Luxembourg und Lehrbeauftragte an der Universität Stuttgart. Veröffentlichungen zur französischen und italienischen Literatur des Mittelalters und des 19. und 20. Jahrhunderts. Kontakt: Institut für Literaturwissenschaft, Abteilung Romanische Literaturen I Universität Stuttgart Keplerstr. 17 Postfach 10 60 37 D-70 174 Stuttgart Tel: +49 (0) 711 - 121 3111 Fax: +49 (0) 711 - 121 2765

karin.becker@po.uni-stuttgart.de
Für weitere Details: www.uni-stuttgart.de/lettres/becker

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes (geb. 1954) ist Forschungskordinator bei der Firma Gewürzmüller GmbH, Stuttgart. Im Mittelpunkt seiner Arbeit stehen die Verbesserung der Qualität des Rohstoffes Gewürze, Problemlösungen für die fleischverarbeitende Branche sowie die Entwicklung von Starterkulturen für verschiedene Lebensmittelgruppen. 1989 wurde er zum außerordentlichen Professor im Fachbereich Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim ernannt. Seit 2000 bekleidet er außerdem das Amt des Präsidenten der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL) und ist Sprecher von deren Fachgruppe Ethik in der Lebensmitteltechnologie. Kontakt: Hirschstr. 25 D-71282 Hemmingen Tel: +49 (0) 7150 - 5808 hjbuckenhueskes@web.de

Univ. Ass. Dipl. Ing. Dr. Klaus Dürrschmid (geb. 1964) studierte an der Universität für Bodenkultur Wien Lebensmittel- und Biotechnologie; er promovierte am Institut für Lebensmitteltechnologie im Bereich der Produktentwicklung und ist dort als Universitätsassistent im Fachbereich Qualitätsmanagement tätig. Der Schwerpunkt seiner Forschungstätigkeit liegt im Einsatz sensorischer Methoden bei

der Entwicklung und Prüfung von Lebensmittelprodukten. Die Lehrtätigkeit umfasst Vorlesungen und Übungen zu Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Lebensmittelsensorik und in Zukunft auch zur Ernährungspsychologie. Kontakt: Institut für Lebensmitteltechnologie, Universität für Bodenkultur Wien Muthgasse 18 A-1190 Wien Tel.: +43 (1) 36006 - 6295 klaus.duerrschmid@boku.ac.at <http://homepage.boku.ac.at/duerr/index.htm>

Dr. Harald Lemke (geb. 1965) studierte von 1986 bis 1993 Philosophie und Geschichte an den Universitäten Konstanz, Hamburg und Berkeley. Nach seinem Magisterabschluss 1993 in Hamburg nahm er an dem postgraduierten Programm der Jan van Eyck Akademie für Kunst, Theorie und Design in Maastricht teil. 1999 promovierte er zu „Ethik des Freundseins. Zur Philosophie eines guten Soziallebens“ im Fach Philosophie. Seit 2000 ist er Dozent für Philosophie und Kulturtheorie an der Universität Lüneburg und seit 2001 Habilitationsstudent der Bundesstiftung Umwelt (dbu). Thema seiner derzeitigen Arbeit ist „Welt Essen. Zur Philosophie einer guten Esskultur“. Seine Arbeitsschwerpunkte sind: praktische Philosophie, Ethik des guten Lebens, Ästhetik und Theorie der Kunst, Sozialphilosophie und Kulturtheorie, Antike Philosophie,

Umweltethik und Naturphilosophie. Sein Forschungsvorhaben entwirft eine philosophische Ernährungswissenschaft (Gastrosophie). Dazu werden die ökonomischen, politischen, alltagskulturellen, gesellschaftlichen, ökologischen und gesundheitlichen Bezüge der global vorherrschenden, «westlichen» Esspraxis berücksichtigt, um den ethischen Begriff einer verantwortungsbewussten, nachhaltigen und zugleich ästhetischen Esskultur zu begründen und den Rechtsbegriff des Essens – des Menschenrechts „auf Nahrung“ – durch das Recht auf gutes Essen moralphilosophisch zu korrigieren. Das Forschungsvorhaben skizziert des weiteren eine Genealogie der philosophischen Diätetik, die naturphilosophische Explikation einer gastrosophischen Anthropologie sowie die Grundzüge einer gastrosophischen Ästhetik des Geschmacks und der Kochkunst. Kontakt: Marktstrasse 119 D-20 357 Hamburg Tel: +49 (0) 40 - 43 190 459 harald.lemke@web.de www.haraldlemke.de Universität Lüneburg, Fachbereich Kulturwissenschaften Campus 21 332 Lüneburg 0 41 31 / 78 - 2601

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

Tagungsbericht

Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken

4. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens 26. bis 28. Juni 2003, SRH-Zentrum Heidelberg

„Essen und Trinken sind viel mehr als nur Nahrungsaufnahme an sich. Denn unsere fünf Sinne bestimmen weitgehend, was wir essen und trinken“, so die zusammenfassenden Worte des Tagungsleiters Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt anlässlich des vierten Symposiums des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, das vom 26. bis 28. Juni 2003 in Heidelberg stattfand.

Am Symposium nahmen etwa 120 Interessierte aus Wissenschaft, Industrie und anderen Institutionen teil. Im Vordergrund stand die umfassende Diskussion der Bedeutung der Sinne beim Essen und Trinken. Eröffnet wurde das Symposium von dem Vorstand der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Prof. Dr. Rainer Wild. Er stimmte die Teilnehmer auf das bewusst interdisziplinär gewählte Programm ein. Interdisziplinarität sei immer „Zumutung und Wagnis“. Einerseits würden den Teilnehmern die unterschiedlichsten Fachsprachen der Referenten „zugemutet“. Andererseits sei es ein Wagnis, weil sich die Teilnehmer auf die verschiedenen Blickrichtungen und Themen einlassen sollten. Das dreitägige Symposium konnte diese Hürden überwinden und es wurde deutlich, dass der vom Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens praktizierte Austausch der unterschiedlichen Disziplinen als bereichernd und weiterführend erlebt wurde.

Das Zusammenspiel der Sinne beim Essen und Trinken

Die Sinne haben sowohl eine biologische als auch eine sozi-

ale und kulturelle Bedeutung. Sie vermitteln sozusagen zwischen dem Menschen als Natur- und Kulturwesen, so der Medizinhistoriker Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt von der Universität zu Lübeck in seinem Einführungsvortrag. Er wies auf das umfassende Verständnis der Sinne, insbesondere in der Vergangenheit hin, und verdeutlichte dies anhand einiger Gemälde. Sinne seien Kommunikationsmittel, weshalb sie gleichermaßen



„erzogen“, kultiviert und letztendlich auch zur Therapie genutzt werden können.

Insbesondere in der Verbindung von gesunder Ernährung und Lebensstil zeige sich die heute noch zentrale Funktion der Sinne. Dies, so Dr. Gesa Schönberger, wissenschaftliche Leiterin der Dr. Rainer Wild-Stiftung Heidelberg, gelte, obwohl nicht mehr die biologische Notwendigkeit der Nahrungsauswahl durch die Sinne im Vordergrund steht. Heute sei es einerseits wichtig, die Sinne beim Essen und Trinken schon von Kind an zu schulen. Andererseits sei es sinnvoll, den vielen Sinnesreizen bewusst

Phasen der Reizfreiheit entgegen zu stellen.

Das große Angebot an Sinnesreizen, das sich auch am heutigen Lebensmittelsortiment zeigt, ist in der Geschichte der Menschheit etwas Neues. Jahrhundertlang habe der „Notwendigkeitsgeschmack“ (P. Bourdieu) das Essen und Trinken des Menschen bestimmt, berichtete Prof. Dr. Robert Jütte von der Robert Bosch Stiftung, Stuttgart. Erst in den letzten fünf Jahrzehn-

deutlich. „Wer nicht genießt, wird ungenießbar“ ergänzte Prof. Dr. Hermes A. Kick vom Institut für medizinische Ethik, Psychotherapie und Gesundheitskultur in Mannheim und veranschaulichte Möglichkeiten und Grenzen eines Genussstrainings anhand von Beispielen aus seiner psychotherapeutischen Praxis.

Die Sinne und ihre Entwicklung

Der eigentliche Sinn der evolutionären Entwicklung der Sinne besteht vor allem darin, die körperliche Bewegung und die Nahrungsaufnahme zu koordinieren. Der Kopf, so der Biologe und Philosoph Prof. Dr. Hans Werner Ingensiep von der Universität Essen, sei so gut mit Sinnesorganen ausgestattet, damit er als „Umweltbeobachtungszentrale“ dienen könne.

Im Laufe der menschlichen Entwicklung reifen die Sinne unterschiedlich schnell aus. Ein Foetus vermag bereits im Mutterleib zu tasten, zu schmecken und zu hören, erläuterte der Pädiater Prof. Dr. Friedrich Manz vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund. Dagegen sei der Gesichtssinn bei der Geburt nur sehr rudimentär ausgebildet. In der Folge bestimme die Funktionsbelastung die weitere Ausbildung und Feinabstimmung von Struktur und Funktion der Sinne. Schon hier ließe sich die Notwendigkeit einer „Sinnesschulung“ ablesen.

Im Alter hingegen kann sich die Fähigkeit zur Wahrnehmung von Reizen zurückbilden, so Dr. Christina Ding-Greiner vom Institut für Gerontologie der Universität Heidelberg. Die mit

ten sei der „Luxusgeschmack“ möglich geworden, der sich durch verfeinerte Gerichte und Wahlfreiheit des Konsumenten auszeichne.

Wie jedoch findet sich der Mensch in der heutigen Fülle des Angebotes zurecht, wenn die biologische Steuerungsfunktion der Sinne weitgehend bedeutungslos ist und die ständige Lust zu essen zu großen Gesundheitsproblemen wie Übergewicht führt? „Die Kunst zu Essen besteht in der dosierten Verknappung und der dosierten Wiederholung“ von Essgenüssen, machte der Psychologe Prof. Dr. Volker Pudiel von der Universität Göttingen

der Essensaufnahme normalerweise verbundene und nun eingeschränkte Befriedigung wird von den betroffenen Personen als deutlicher Verlust von Lebensqualität empfunden.

Dass Riechen und Schmecken eng mit den Emotionen

verbunden ist, hat das Riechen und das Sehen eine größere Bedeutung als das Schmecken selbst, das auf die wenigen Grundgeschmacksarten beschränkt ist. Dies betonte auch der Germanist Prof. Dr. Alois Wierlacher, Bayreuth/Walldorf, der eine

Beitrag über den „Sinn des Scharfen“ auf. Sie ging auf die vielschichtigen Bedeutungen von scharfen Speisen ein, die über das körperliche Schmerzempfinden hinaus auch kulturelle Wertmuster widerspiegeln, indem sie z. B. Altersgruppen und Geschlechter trennen.

Kulturell überformt und künstlerisch in Szene gesetzt

Nicht nur durch scharfe Speisen, auch durch Alkohol ist es in vielen Kulturen üblich, seine Sinne zu betäuben. „Die Betäubung der Sinne unterliegt in jeder Kultur spezifischen Einflüssen, die dem einzelnen Konsumenten in der Regel nicht bewusst sind“, so der Historiker und Volkskundler PD Dr. Gunther Hirschfelder von der Universität Bonn. Obwohl der Alkoholrausch heute als peinlich empfunden wird, ist er – obwohl in die Privatsphäre verlagert – sozial akzeptiert.

Das Trinken, insbesondere von Alkohol, ist wie das Essen ein beliebtes Thema des Spielfilms und das, obwohl „wir Filmbilder nicht genussvoll riechen oder schmecken können“,

Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber“ (1989) verdeutlichte Hurst die ausgeklügelte Farbästhetik, die ihren ganz eigenen sinnlichen Reiz entfaltet. Die fehlende Sinnlichkeit des Geschmacks würde durch die Ästhetik des Films ersetzt und erinnere an einen Traum.

Diesem schloss sich Prof. Dr. Gerhard Neumann von der Ludwig-Maximilians-Universität München an, indem er der zentralen Frage nach der ritualisierten Sinnlichkeit als einem Problem von Selbstverständnis und Selbstverfehlung einer Kultur nachging. Er veranschaulichte dies am Beispiel der von D. Spoerri zelebrierten „Eat Art“.

Sinnesschulung in Theorie und Praxis

„Wir brauchen eine Schulung der Sinne“, forderte Beate Weber, Oberbürgermeisterin der Stadt Heidelberg, in ihrem Grußwort zu Beginn des zweiten Tages. Sie wurde darin von der Pädagogin Prof. Dr. Ines Heindl von der Universität Flensburg unterstützt, die sich mit „Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungs-



verbunden ist, ist auch aus der Gehirnforschung bekannt. Denn sowohl die neuronale Verarbeitung der Sinnesreize als auch die der Emotionen liegen im Gehirn eng beieinander. Neuere medizinische Forschungen beschäftigen sich deshalb mit der Frage der detaillierten molekularbiologischen Abläufe, berichtete Prof. Dr. Hannah Monyer von der Universitätsklinik Heidelberg und zeigte anschaulich, wie das Gehirn einzelne Gerüche aufnimmt.

Dass es dennoch mit den heute entwickelten technisensorischen Methoden sinnvoll ist, Aussehen, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln regelmäßig zu untersuchen, machte der Biochemiker Prof. Dr. K.-O. Honikel von der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach deutlich. Sensorik schaffe Sicherheit, wenn sie als Instrument der Qualitätssicherung während jeder Stufe der Lebensmittelherstellung genutzt wird.

Sehen, Riechen, Schmecken

Beim Essen und Trinken, das zeigte die gesamte Veranstal-

kulturwissenschaftliche, physiologische und empirische Betrachtung zum Thema „Mit den Augen essen“ bot. „Beim Sehen gibt es vieles, das angeboren ist“, ergänzte der Psychologe Prof. Dr. Egon P. Köster von der ASAP GmbH in München. Beim Riechen dagegen würden nahezu alle Fähigkeiten zur Differenzierung vor und nach der Geburt durch Lernen erworben.

Insbesondere über die Augen nehmen wir heute die verschlüsselten Codes von Lebensmitteln wahr, die die Lust auf Essen und Trinken in uns wecken. Aussehen, Ambiente, Markenlabels, Preis, Packungsaufschriften und andere Informationen formen den Gesamteindruck. „Die Küche gehört zu den vielen Sprachen, die in einer Gesellschaft gesprochen werden“, denn „der kulinarische Code erlaubt uns, vielschichtige Bedeutungen zu übermitteln“, berichtete Dr. Helene Karmasin von der Karmasin Motivforschung, Wien.

Dies griff die Wirtschafts- und Sozialhistorikerin Dr. Ulrike Thoms von der Freien Universität Berlin in ihrem



erläuterte anschließend der Medienwissenschaftler PD Dr. Matthias Hurst von der Universität Heidelberg. Anhand von Filmausschnitten aus P. Greenaways Film „Der Koch, der

und Gesundheitsbildung“ auseinandersetzte. „Die Krise im Gesundheitswesen ist eine verkannte Bildungskrise“, stellte Heindl fest. Die vielen flüchtigen Sinnesreize der heutigen

Zeit verlangten nach immer neuen Reizen in immer kürzeren Abständen. Die Orientierung an der sinnlichen Wahrnehmung trage dabei nicht mehr zu einem verantwortungsvollen (Nahrungs-)Konsum bei. Zugleich liege im vergänglichen, kurzlebigen Sinneseindruck der Ausgangspunkt für die einzigartige sinnliche Vielfalt, die Menschen erleben können. Dies solle in Bildungsprozessen gezielt gefördert werden, um Kinder und Erwachsene zu befähigen, ihre genetischen Möglichkeiten zu nutzen.

Was wäre ein Symposium über die Sinne beim Essen und

Trinken ohne ein passendes Rahmenprogramm? So waren die Teilnehmer an einem warmen Juniabend in und um eine ausgebaute Scheune inmitten von Obstplantagen zu einem gemeinsamen, alle Sinne anregenden Essen eingeladen. Eine hochmotivierte Projektgruppe von Studierenden der Heidelberger Hotelfachschule hatte die Gestaltung gemeinsam mit einem professionellen Caterer übernommen. Umso erfreulicher war es, dass dieses Projekt anschließend im Rahmen der Jahrespräsentationen aller Projektgruppen der Hotelfachschule mit dem Preis des

Fritz-Gabler-Schulvereins sowie mit dem Publikumspreis ausgezeichnet wurde.

Im Rahmen des Symposiums fand außerdem eine Mitgliederversammlung des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens sowie ein Rundgang durch das Neckarschlössl, den Sitz der Dr. Rainer Wild-Stiftung, statt.

Ausblick

Die Kurzfassungen der Vorträge des Symposiums „Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken“ sind auf der

Homepage der Dr. Rainer Wild-Stiftung unter www.gesundernaehrung.org erhältlich. Eine Publikation der überarbeiteten Beiträge ist für Sommer 2004 im Campus Verlag geplant. Hinweise auf das Erscheinen des Bandes sind zu gegebener Zeit ebenfalls auf der Homepage der Stiftung zu finden.

Das nächste Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens wird turnusgemäß im Jahr 2006 stattfinden. Es wird sich mit dem Leitthema Wasser beschäftigen.

Birgit Zimmermann / GS

In Gedenken Prof. Dr. Albert Wirz

Moralische Physiologie und „lebendige Kraft“:

Zu den historischen Ernährungsstudien von Albert Wirz (1944–2003)

Als Albert Wirz vor einem Jahrzehnt sein schlankes Buch „Die Moral auf dem Teller“ vorlegte, war er den meisten als Afrikanist bekannt, der so bedeutende Studien wie „Krieg in Afrika“ (1980) und „Sklaverei und kapitalistisches Weltsystem“ (1984) veröffentlicht hatte und der sich immer wieder mit pointierten Beiträgen in die Diskussion um die Probleme der „Dritten Welt“ einmischte. Und nun lag also ein Werk über das Essen auf dem Tisch, mit dem nicht enden wollenden Untertitel „dargestellt an Leben und Werk von Max Bircher-Benner und John Harvey Kellogg, zwei Pionieren der modernen Ernährung, in der Tradition der moralischen Physiologie; mit Hinweisen auf die Grammatik des Essens und die Bedeutung von Birchermues und Cornflakes, Aufstieg und Fall des patriarchalen Fleischhüngers und die Verführung der Pflanzenkost“. Je-

nen Historikern, die etwas über die Geschichte literarischer Formen wussten, fiel sofort auf, dass hier einer mit dem frühmodernen Repertoire der Schriftstellerei spielte und Anklänge an eine Zeit wecken wollte, als Buchautoren noch dem Hang erlagen, den Buchtitel mit dem Inhaltsverzeichnis zu verwechseln. Dieser Gestus, der die Bibliotheken mit dem Problem der korrekten Zitation konfrontierte, war aber durchaus Programm, denn Albert Wirz hatte es auf historischen Tiefgang abgesehen. Er wollte mit seinem Buch den Verbindungen nachspüren, „die zwischen Essensdiskurs, Körpervorstellungen und sozialer Ordnung“ bestehen und er war der Ansicht, dass dafür ein Sensorium für in der Industriegesellschaft weiterwirkende lange Traditionen nötig sei. Die Viersäftelehre und die Diätetik, die in der

Antike entstanden sind und die über Jahrtausende hinweg das Wissen vom richtigen Umgang mit dem eigenen Körper regulierten, verschwanden nicht einfach mit dem Aufstieg der modernen Wissenschaft. Vielmehr wirkten diese alten Denkvorstellungen weiter, sie prägten Handlungsweisen und stützten populäre Analogien zwischen Körperbildern und Gesellschaftsvorstellungen, zwischen Konzepten des Selbst und sozialen Normen.

Das ist der Stoff, aus dem dieses Buch von Albert Wirz gemacht ist und auf diesen Verschränkungen von Innen und Außen, von Individuum und Struktur basiert das, was er die „moralische Physiologie“ genannt hat und die er anhand von zwei Exponenten der modernen Ernährungsreform analysierte. Die beiden ausgewählten Persönlichkeiten erwiesen sich aufgrund ihrer

Dissidenz zum Hauptstrom der Ernährungswissenschaft bzw. aufgrund ihrer innovativen, aber auch missionarischen Haltung besonders gut geeignet, um das „Wechselspiel von Essen, Körper und Gesellschaft“ darzustellen. Zum einen war das Max Bircher-Benner (1867–1939), der Schöpfer des nach ihm benannten „Müesli“. Bircher war einer konservativen Utopie verpflichtet und legte sich mit dem wissenschaftlichen Establishment ohne Rücksicht auf Reputationsverluste an; als „Querdenker und Dickkopf“ und als „neugieriger Menschenfreund“ (so charakterisiert ihn Wirz) strebte der „radikale Doktor“ (wie Thomas Mann ihn genannt hatte) eine Umwertung der kulinarischen Hierarchie und der symbolischen Ordnung der bürgerlichen Gesellschaft mit ihren dualen Geschlechtscharakteren

an. Wirz zeigt, wie Bircher-Benner mit seiner Wertschätzung des Getreides, des Gemüses, der Früchte und der Nüsse und mit der Abwertung aller Fleischnahrung praktische Kritik am Patriarchalismus seiner Zeit übte und auf eine Feminisierung der Nahrung hinarbeitete. Als eifriger Rezipient naturwissenschaftlicher Lehren propagierte er nicht – wie die Vertreter der dominierenden Eiweiß-Lehre – ein Maschinenmodell des Körpers, sondern er setzte beim zweiten Hauptsatz der Thermodynamik, beim sogenannten Entropiegesetz an und behauptete, die ursprüngliche vegetabile „Sonnenlichtnahrung“ würde beim Verzehr durch die Tiere irreversibel degradiert, so dass Fleisch und gekochte Nahrung ganz allgemein immer nur minderer Qualität sein könnten. Ganz oben auf der umgekehrten Skala der Speisen stand deshalb die rohe Pflanzennahrung, die Rohkost – und deren *Non plus ultra*, das Müesli oder „d'Spys“, wie Bircher-Benner und seine Anhänger sie bezeichnete. Kalt, wie sie serviert wurde, stellte sie eine Absage an eine technisch hochgerüstete, aber krankmachende Zivilisation dar. In ihr war das Versprechen einer naturkonformen Lebensweise angelegt. Bircher-Benner hatte nichts Geringeres im Sinn, als die revolutionäre Trias „Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit“, welche das Fortschrittscredo der bürgerlichen Gesellschaft darstellte, auf die begriffliche Dreieinigkeit „Gesundheit, Ordnung und Sauberkeit“ umzustellen. Diese Maximen der Lebensreform- und Hygienebewegung zielten auf die Einhaltung eines natürlichen

Gleichgewichts und auf konsequentes Maßhalten. Thomas Mann apostrophierte das Sanatorium „Lebendige Kraft“, das Bircher-Benner zu Beginn des 20. Jahrhunderts am Zürichberg eröffnet hatte, denn auch einfühlsam als „hygienisches Zuchthaus“. Einem solchen glich auch das 1902 von dem anderen Protagonisten des Buches, John Harvey Kellogg (1852–1943) im Stil ländlicher Luxushotels erbaute Sanatorium in Battle Creek. Hier wurde, so Wirz, „die Ernährung taylorisiert und der Körper dem Gesetz der Serie unterworfen“. Kellogg war – und das unterschied ihn markant von Bircher – ein kommerziell erfolgreicher Pionier der modernen Nahrungsmittelindustrie; sein Konzept der Gesundheit war ohne weiteres vereinbar mit dem modernen Fabrikwesen und dem hier herrschenden Maschinentakt. Das passt nicht zu Bircher, aber was die beiden Männer verband, war die Moralisierung des Physiologischen. Dabei ging es nicht nur um die Projektion sittlicher und ästhetischer Beurteilungskriterien auf den Einzelnen, sondern auch um die Einschreibung des Essens als einer alltäglich wiederkehrenden und sozial geprägten Praxis in den Körper, in dem sich gesellschaftliche Werthaltungen gleichsam materialisierten.

Solche komplexen Zusammenhänge erzählt Albert Wirz in spannenden Geschichten. Seine Analysen haben trotz eines elaborierten methodischen Instrumentariums literarische Qualität. Bei Wirz geraten Diskursanalyse und guter Stil nicht in einen Gegensatz; er vermittelt vielmehr einen anspruchsvollen interdisziplinären

Ansatz mit einer beschwingten Sprache und es gelingt ihm, sozialanthropologische und -historische Zugangsweisen in plastische Beschreibungen und fesselnde Argumentationsweisen zu übersetzen. Dies zeigte sich auch in den letzten Werken, an denen er mitgearbeitet oder die er selbst verfasst hat. So mischte er im „Streit um den heißen Brei“ mit, den die Kulturanthropologin und Sozialökologin Elisabeth Meyer-Renschhausen 1992 veröffentlichte; unter den Stichworten „Ökologie und Geschlecht“ werden hier Gedankengänge entfaltet, die mit der Entgegensetzung von „männlichem Fleisch und weiblichem Gemüse“ eine hohe Affinität zur geschilderten Bircher-Benner-Analyse haben. Ein faszinierender thematischer Brückenschlag zwischen Ernährungsgeschichte und Afrikanistik gelang Albert Wirz in seinem Aufsatz „Essen und Reden vom Essen als Formen sozialer Gewalt“ (in: Gerhard Neumann u.a., Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M. 2001, S. 275–294). Er zeigt hier aus kulturvergleichender Perspektive, dass die Diskurse und die Praxis des Essens Teil dessen sind, was Michel Foucault die „Mikrophysik der Macht“ genannt hat. Die Problematik wird verdichtet in Geschichten, die vom wechselseitig projizierten Phantasma des Kannibalen handeln; Wirz bezeichnet sie als „Kontaktgeschichten, Verzehrbilder, die Distanz schaffen, Grenzen ziehen, Gewalt spiegeln, Schrecken verbreiten und Gewalt legitimieren“. Es gelingt dem Autor, den Zusammenhang

zwischen Essen und Politik ebenso prägnant darzustellen wie jenen zwischen „Diät und Disziplinierung“. Albert Wirz bewies damit erneut seine beeindruckende Fähigkeit, Alltagsphänomene in ein neues Licht zu rücken, um so auch die großen Fragen der Geschichtsschreibung sichtbar zu machen. Er wollte mit seinen Geschichten die Möglichkeiten und Grenzen historischen Interpretierens ausloten und es ging ihm um die Möglichkeiten interkulturellen Fremdverstehens im Spannungsfeld von Universalismus und Relativismus.

Albert Wirz schrieb nicht nur inspirierende Texte, sondern erwies sich gerade bei Tagungen und in Diskussionsrunden als aufmerksamer Zuhörer, der vor Anregungen sprühte, der aber auch ungehalten reagieren konnte, wenn Vorträge ideenarm, semantisch fahl oder mit Fachjargon überfrachtet daherkamen. Er wollte, wie er sich metaphorisch ausdrückte, „die Geschichte näher ans Leben heranzuführen“. So klingt denn ein Buch wie „Die Moral auf dem Teller“ etwa mit folgenden (auf die Schweiz gemünzten) Sätzen aus: „Aber die Lieblosigkeit, mit der die Verantwortlichen die Gemüse und Früchte im Alpenland präsentieren, wie sie sich einen Deut um die Verderblichkeit der Ware scheren, das schreit zum Himmel. Es ist ein Skandal. Der Metzger hingegen hantiert beim Schneiden der Schnitzelchen so unschuldig, präzise und feinfühlig wie eh und je, als ob er seine Liebste oder seinen Liebsten liebkosten würde. C'est bon, si bon. C'est si bon.“

Jakob Tanner
(Universität Zürich)

Ergebnisse der Leserbefragung

Um nach 10 Heften der Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens die Arbeit der Redaktion durch Sie als Leser evaluieren zu lassen, lag dem letzten Heft im April 2003 ein Fragebogen bei. Es wurden über 450 Fragebögen versandt, von denen bis zum erbetenen Rücksendetermin 43 vollständig beantwortete Fragebögen bei der Redaktion eingingen. Dies entspricht einer Rücklaufquote von etwa 10%. Geantwortet haben 10 Mitglieder und 30 Nichtmitglieder des Arbeitskreises, 3 Personen haben hierzu keine Angaben gemacht. Bei der Auswertung wurden die Fragebögen der Mitglieder gesondert untersucht.

Die Themenauswahl der Mitteilungen wurde nahezu immer mit sehr gut und gut bewertet (Abb. 1). Der Informationsgehalt der Beiträge, das Layout des Heftes und sein Umfang wurden ebenfalls weitgehend positiv eingeschätzt (Abb. 2 und 3). Verschiedene Leser kommentierten das Layout in folgendem Sinne: den „wohltuend nüchternen und glaubwürdigen“ schwarz-weiß Druck, die „sorgfältige“ Editierung sowie die gute Papier- und Druckqualität. Gewünscht wurde hingegen eine größere Zahl an Abbildungen und Photos, von einem Leser auch ein kleineres Format. Vereinzelt Beiträge, so ein Kommentar, seien zu lang.

Die Mehrzahl der Antwortenden (n=24) nutzt die im Heft enthaltenen Beiträge für die tägliche Arbeit, während überraschend viele (40%) hier-



zu keine Angaben gemacht haben. Es ist anzunehmen, dass einige dieser Leser die Mitteilungen eher aus persönlichem als aus beruflichem Interesse lesen. Unabhängig von der beruflichen Nutzung des Heftes ließ sich jedoch feststellen, dass insbesondere die Hauptbeiträge, gefolgt von den Literaturhinweisen und den Berichten gelesen werden (Abb. 4).

Zur Aufwertung des Heftinhalts wurde angeregt, verstärkt historische, literatur- und kunstwissenschaftliche Beiträge aufzunehmen, mehr Beiträge ausländischer Wissenschaftler zu integrieren und die Verbindung zur Praxis stärker zu berücksichtigen. Ein Leser wies darauf hin, dass das Trinken bei der Bearbeitung des „Kulturthemas Essen“ bislang zu kurz gekommen sei.

Die meisten Befragten (n=34) fühlen sich durch die Rubrik „Arbeitskreis intern“ über die Aktivitäten des Arbeitskreises und seines Vorstandes ausreichend informiert. „Wenn es den Kreis nicht gäbe“, so eine Anmerkung, „sollte man ihn erfinden“. Darüber hinaus wurde der Wunsch geäußert, den Austausch zwischen den Mitgliedern zu intensivieren.

Insgesamt ergaben die Antworten eine erfreulich positive Gesamtbeurteilung der Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens (Abb. 5). Dies zeigte sich auch in dem von den Lesern gewährten Lob und Tadel, welche uns ermutigen, trotz mancher Hürden den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. (GS)

Ausstellungsbericht

VERSACE ROSENTHAL - HAUTE COUTURE DINING

Jennifer Lopez, Elton John, Madonna, Sharon Stone, Catherine Zeta-Jones, um nur einige zu nennen, sie alle werden von einem Namen „magisch angezogen“: VERSACE. Man verbindet mit diesem Namen einen unverwechselbaren Stil, der unerhört anders ist, expressiv, luxuriös, glamourhaft. Ob Gianni oder Donatella Versace, beide vermögen es in exzellenter Weise den Bogen zu schlagen zwischen Historie und Avantgarde, VERSACE ist stets zeitgeistig-stilvoll und damit: Lifestyle!

VERSACE lässt sich nicht nur erleben über Stars und den internationalen Jet-set, sondern auch über Teller und Tassen, Vasen und Zierartikel. Seit 10 Jahren arbeitet die ROSENTHAL AG unter der Lifestyle-Marke ROSENTHAL MEETS VERSACE mit dem Mailänder Modehaus zusammen. In dieser Zeit entstanden zahlreiche Kreationen für Tisch- und Wohnkultur zunächst unter Federführung Gianni Versaces und nach seinem Tod unter der Leitung Donatella Versaces. ROSENTHAL führt hier die Tradition hinsichtlich der Zusammenarbeit mit der international renommierten



„Gorgona“,
© Rosenthal AG
2003



„Medaillon
Weandre D'or“,
Foto: B. Weber

künstlerischen und kreativen Avantgarde und Designern zeitgemäß auf internationaler Ebene fort.

Wie die Dekore ihren Weg auf das ROSENTHAL Porzellan finden, die Philosophie beider Unternehmen und Kurzfilme, all das ist in der 800 qm großen Ausstellung zu sehen. Aufwendig inszenierte Tischwelten zum Teil mit antiken Objekten aus den VERSACE-Sammlungen verzaubern und lassen den Emotionen und Phantasien freien Lauf. Das Haus VERSACE hat eigens Stoffe unter Verwendung außergewöhnlicher Materialien für diese Präsentation angefertigt.

Eine Modenschau auf Großleinwand und ein Präsentationslaufsteg mit Modellkleidern, u. a. dem Jungle-Kleid, das für Jennifer Lopez adaptiert wurde, runden den Reigen der Exponate ab.

Die Ausstellung fand statt vom 25.07. bis 16.11.2003:
Europäisches Industriemuseum für Porzellan
Bahnhofstr. 3
D-95100 Selb-Plößberg
Tel: 0 92 87 / 918 00 0
www.eimpk.de

Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen Ein Rückblick auf das 8. Heidelberger Ernährungsforum

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung veranstaltete am 30. September und 1. Oktober 2003 das 8. Heidelberger Ernährungsforum „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ im NH-Hotel Heidelberg.

Prof. Dr. Rainer Wild begrüßte die ca. 90 Teilnehmer,



unter denen sich zahlreiche Vertreter der Nahrungsmittelindustrie befanden. In seiner Eröffnungsrede beschrieb er den großen Einfluss von Meinungen auf das Verbraucherverhalten. Lebensmittelskandale und Informationsdefizite haben ein Klima der Unsicherheit geschaffen: „Während wissenschaftliche Aussagen eine nie da gewesene hohe Lebensmittelqualität bezeugen, scheint das Image der Lebensmittel aus industrieller Fertigung in einigen Teilen der Bevölkerung so schlecht wie nie zuvor zu sein.“ Prof. Wild rief die Anwesenden dazu auf, den Ursachen dieses Missverhältnisses auf den Grund zu gehen und zu einer wissenschaftlich fundierten Verbraucherinformation beizutragen. Die Vermittlung und Aktualisierung von Wissen ist ein wesentliches Ziel der Dr. Rainer Wild-

Stiftung für gesunde Ernährung. Mit dem Heidelberger Ernährungsforum bietet sie dazu die geeignete Diskussionsplattform an.

Frau Dr. Gesa U. Schönberger, wissenschaftliche Leiterin der Stiftung, analysierte in ihrer Einführung in das Ta-

gungsthema das ambivalente Verhalten der Verbraucher gegenüber Lebensmitteln. Viele Konsumenten kaufen im Alltag gerade nicht diejenigen Produkte, die sie bei Umfragen positiv bewerten. Sie sehen sich einer Fülle von Informationen und Ratschlägen ausgesetzt, die einander jedoch nicht selten widersprechen oder die inzwischen wissenschaftlich überholt sind. In dieser verwirrenden Situation neigen manche Verbraucher dazu, beim Einkauf Lebensmittel nach ihrem Preis auszuwählen oder dem Lustprinzip zu folgen.

Werner Prill (Frankfurt) sprach deshalb vom „verloren gegangenen Verbraucher“, dessen Verhalten kaum einzuschätzen ist. Eindeutig nachweisbar ist jedoch der Trend zum Einkauf bei Discountern, die nicht nur günstige Preise bieten, sondern auch durch

ihr überschaubares Sortiment den Kunden die Auswahl erleichtern und ihnen Entscheidungen abnehmen, die sie als lästig empfinden.

Die folgenden Referate untersuchten, wie sich Lebensmittel im Hinblick auf Meinungsbild und Märkte präsentieren. Der Ernährungstoxikologe Prof. Dr. Pablo Steinberg (Potsdam) stellte eine Reihe von Pflanzen vor, die als Lebensmittel verwendet werden, obwohl sie von Natur aus potentiell toxische oder allergene Substanzen enthalten, z. B. Rhabarber (Oxalsäure) und Muskat (Myristicin). Andere Erzeugnisse sind nicht selten mit toxischen Substanzen verunreinigt, so enthalten von Schimmelpilzen befallene Pistazien Aflatoxin. Im Hinblick auf Umweltgifte in Lebensmitteln ist die Festlegung und Einhaltung geeigneter Grenzwerte für den Verbraucherschutz von besonderer Bedeutung. Auf dem Wege des weltweiten Internet-Versandhandels wird jedoch häufig versucht, Lebensmittelkontrollen zu unterlaufen. Vielleicht eignet sich das Thema „Lebensmittel und

Internet“ dazu, bei einem späteren Ernährungsforum wieder aufgegriffen zu werden.

Prof. Dr. Reimar v. Alvensleben (Kiel) untersuchte das in der Öffentlichkeit überwiegend negativ bewertete Erscheinungsbild der Nutztierhaltung, speziell der Hühnerhaltung. Aus Umfragen geht hervor, dass auch Verbraucher, die eine Käfighaltung von Hühnern im Prinzip ablehnen, überwiegend „Käfigeier“ kaufen. Ob sich an diesem Verhalten nach Einführung der Kennzeichnungspflicht 2004 etwas ändern wird, bleibt abzuwarten.

Soja und Sojaprodukte werden als Nahrungsmittel zunehmend positiv eingeschätzt, wie Prof. Dr. Michael Hamm (Hamburg) berichtete. Die Sojabohne ist durch ihren Gehalt an Eiweiß, ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen ernährungsphysiologisch sehr wertvoll. Derzeit wird untersucht, inwieweit die in Soja enthaltenen Isoflavone zur Krankheitsprävention verwendbar sind.

Der therapeutische Einsatz von Gelatine findet gegenwärtig ebenfalls größere Beach-



Prof. Dr. Heinrich Kasper, Würzburg

tung. Prof. Dr. Heinrich Kasper (Würzburg) empfahl, zur Prophylaxe und Therapie degenerativer Gelenkerkrankungen 10 Gramm Gelatine pro Tag – zum Beispiel als Gelatine-Drink – einzunehmen.

Nachdem Frau Dr. Susanne Ziesenitz (Mannheim) von neuen Erkenntnissen zum Thema Zucker berichtet hatte, sprach Prof. Dr. Karl Huth (Frankfurt) über das beliebteste Getränk der Deutschen, den Kaffee. Neuere Forschungen weisen darauf hin, dass bis zu vier Tassen Kaffee täglich Gesundheit und Leistungsfähigkeit nachweisbar verbessern. Es würde sich lohnen, dem auch kulturgeschichtlich interessanten Thema Kaffee eine eigene Tagung zu widmen.

Den Abschluss des Programms des ersten Tages bildete die Abendveranstaltung im *Roten Ochsen*, einem der ältesten Studentenlokale der Altstadt mit Gasträumen voller „Memories of Heidelberg“. Beim gemeinsamen Abendessen konnte in kleinerer Runde weiter über Themen des Ernährungsforums diskutiert werden.

Die vier Vorträge des nächsten Vormittags waren grundsätzlichen Überlegungen zur Verbraucherpsychologie gewidmet. Dr. Olaf Geramanis (München) analysierte den Wunsch des Menschen nach einem Leben in Sicherheit. Um handeln zu können, ist es

jedoch erforderlich, auch Risiken zu akzeptieren.

„Entscheidungen und Bewertungen in Unsicherheit“ lautete der thematisch daran anschließende Beitrag des Psychologen Prof. Dr. Anton Kühberger (Salzburg). Weil Emotionen großen Einfluss auf Entscheidungen haben, lässt sich kaum vorhersagen, wie Menschen in

chern nach, welche den Bemühungen um eine rational begründete gesunde Ernährung entgegenstehen.

Im abschließenden Vortrag erläuterte Dr. Dieter Korczak (München) die Grundzüge heutiger Konsumtrends. Markenprodukte haben es schwer, sich zu behaupten, weil die Verbraucher bei vergleichbarer

einfacher Bedürfnisse, wie einstmals „Brot und Spiele“.

Nach der Abschlussdiskussion nahmen die Tagungsteilnehmer gern die Einladung der Deutschen Gelatine-Fabriken Stoess AG an, im Rahmen einer Exkursion die Werksanlagen der Gelita-Gruppe in Eberbach am Neckar zu besichtigen. Hier wird Pulvergelatine für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie für die Hersteller von Fotopapieren und Filmen produziert. Weltweit führende Spezialerzeugnisse aus Eberbach sind Instantgelatine, Gelatine-Hydrolysat und Blattgelatine. Nach der Werksbesichtigung erhielten alle Teilnehmer ausführliches Informationsmaterial und eine Auswahl von Gelita-Produktproben.

Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Dr. Rainer Wild-Stiftung sei für die Organisation dieser rundum gelungenen Tagung herzlich gedankt, die allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern vielfältige Informationen und Anregungen zum Thema „Lebensmittel zwischen Märkten und Meinungen“ vermittelte.

Bastian Steingießer

(Anmerkung der Redaktion: Weitere Informationen und Fotos zum 8. Heidelberger Ernährungsforum finden Sie auf unserer Homepage unter www.gesunde-ernaehrung.org.)



Dr. Dieter Korczak, München

bestimmten Situationen handeln. Dies wird auch bei der Beobachtung des Einkaufsverhaltens von Konsumenten deutlich, wenn sie Menge oder Preis einer Ware unbeachtet lassen.

Unter dem Aspekt des „Mythos der Ernährung“ wies Prof. Dr. Gert Gutjahr (Mannheim) die Einflüsse von Instinkten und Ritualen auf die Essgewohnheiten von Verbrau-

Produktqualität verstärkt auf einen günstigen Preis achten. Daher versuchen Anbieter, sogenannte Lovemarks (Slogan „Ich liebe es!“) zu schaffen, die von Konsumenten emotional als unverzichtbar empfunden werden sollen. Information und Argumentation spielen bei dieser Werbestrategie keine Rolle. Oberflächliches „Tittytainment“ zielt in ähnlicher Weise auf die Befriedigung

Ausstellung im Freilichtmuseum Domäne Dahlem: „Imbissbuden – Essen ohne Grenzen“ vom 21.8.–15.12.2003

Das schnelle Essen hat Konjunktur – trotz der Umsatzeinbrüche von McDonald's. Die Zeit, die Menschen mit der Zubereitung häuslicher Mahlzeiten verbringen, nimmt ebenso ab wie die zum Verzehr. Das Essen geschieht zunehmend ambulant, im Stehen, im Gehen, auf der Straße. Und während die deutsche Gastronomie seit Jahren über Umsatzrückgänge zu klagen hat, legen die Snack-Bars, die Coffee-Shops, die Imbissbuden und nicht zu vergessen die zahlreichen Take-Aways zu – sehr zum Leidwesen der Kulturkritiker, die darin einen Zerfall der Esskultur sehen. Dabei bringt die zunehmende Internationalisierung des Angebotes wachsende Vielfalt und so auch durchaus neue Impulse. Selbst in ihrer Domäne Berlin gerät die deutsche Bratwurst inzwischen so in Bedrängnis, dass traditionelle deutsche Imbissbuden hier auf Aushängeschildern auf ihr Angebot an „Deutscher Küche“ (!) aufmerksam machen.

Die Ausstellung, die am 20. August auf der Domäne Dahlem eröffnet wurde, nähert sich dem Phänomen der Imbissbude allerdings nicht von der Warte der Kulturkritik: Im Vordergrund stehen die Objekte der Imbisskultur, mit denen sich verschiedene Künstler auseinandergesetzt haben. Angeregt hat die Ausstellung Jon von Wetzlar, der sie auch mit nachhaltigem Engagement in ihrer Entstehungsphase unterstützt hat. Für ihn sind Imbissbuden Elemente urbaner Anarchie, die sich überall dort breit machen, wo Stadtplaner eine Lücke lassen, zugleich aber – gerade in Berlin, das seine letzten Baulücken in der Innenstadt schließt – immer stärker von Verdrängung

bedroht sind, weil sie eben nicht schick sind. Gemeinsam mit dem Fotografen Christoph Buckstegen ist er durch Berlin gestreift. Die dabei entstandenen Fotos dokumentieren einen Zustand, den es möglicherweise in einigen Jahren gar nicht mehr geben wird. Es sind unaufgeregte Bilder von Imbissbuden aus der Hauptstadt, die mit Liebe zum Detail an jene Aufnahmen erinnern, wie sie Birgit Knop und Martin Schmitz 1983 in ihrem Buch „Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbissbude“ veröffentlichten. In Szene gesetzt wird hier nichts, abgebildet wird die Alltäglichkeit, mit der Imbissbudenbesitzer überall dort ihr Auskommen suchen, wo sich ein Plätzchen findet. Ausstellungsbegleitend hat von Wetzlar einen Band mit den Photographien von Buckstegen herausgegeben. Er enthält einleitend eine Reihe von instruktiven Beiträgen, die das Phänomen der Imbissbude im urbanen Alltag verorten. (Wetzlar, Jon von: Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbuden, Jonas Verlag, Paperback, 128 Seiten, 15,00 Euro; ISBN: 3894453192).

Ein weiteres Element der Ausstellung sind gehäkelte Objekte der Bildhauerin Patricia Waller. Unbefriedigt von den klassischen Materialien der Bildhauerei wandte sie sich in den 90er Jahren einem Material und einer Technik zu, die sie im Gegensatz zu den klassischen Materialien als spezifisch weiblich betrachtet. Seitdem häkelt sie Nahrungsmittel und Speisen; eigens für die Ausstellung entstanden gehäkelte Hamburger, Würste, Pizzen und Pommes frites, die an Pop Art gemahnen. Waller verbindet damit nach eigener Aussage auch Kritik am gängigen Kunst-

betrieb, in dem die Kunst zur Nebensache verkomme: Auf Vernissagen schiele jeder zunächst auf die gereichten Häppchen und Getränke, anstatt sich mit den gezeigten Objekten auseinander zu setzen. Mit ihrer Unverzehrbarkeit enttäuschen ihre Objekte diese Hoffnungen zutiefst, dadurch irritieren sie und fordern zur Auseinandersetzung auf.

Ölbilder des flämischen Malers Gillis Houben, der seit 1994 ausschließlich und hauptberuflich Imbissbuden malt, werden in einem weiteren Part gezeigt. Houbens Bilder muten eigentümlich antiquiert an. Und in der Tat sind die gemalten Buden kaum noch von unserer Welt. Sie zeigen einen Typus, wie er vor dreißig, vierzig Jahren in Flamen noch üblich war, heute aber zunehmend von Kettenrestaurants verdrängt wird. Die Bilder selbst strahlen aufgrund der Farbwahl und der Abwesenheit von Menschen eine eigentümliche Kühle aus, die so gar nicht zum Thema der heißen Fritten passen will und gerade dadurch irritiert.

Ähnlich distanziert sind die Architekturphotografien aus Helsinki und St. Petersburg, die eine Inventarisierung der verschiedenen Budentypen vornehmen. Auch auf ihnen stehen die Objekte im Mittelpunkt, deren technische Daten, z.B. der Entstehungszeitraum, mitgeliefert wird; Menschen sind eher zufällig ins Bild gekommen, das in diesen Buden Verkaufte nur soweit, wie es von außen sichtbar ist. Zu erwähnen sind schließlich noch zwei Installationen bzw. Inszenierungen einer asiatischen Garküche bzw. einer deutschen Imbissbude, sowie die Geruchsinstallation der Projektgruppe Geruchsdesign der

Hochschule für Kunst und Design Burg Giebichenstein.

Soweit handelt es sich hier also um ein buntes Nebeneinander, dessen Zusammenhang nicht so recht deutlich wird. Es bleibt dem Betrachter überlassen, Unterschiede oder Gemeinsamkeiten zwischen den verschiedenen europäischen Buden (Russland, Finnland, Belgien, Berlin) zu finden. Weitgehend ausgeblendet bleibt bei der Verhaftung der gezeigten Kunstwerke im ästhetischen Reiz der Objekte, was in den Buden gegessen wird, der Kultur wird also ein Raum zugewiesen. Aber was findet darin statt?

Mit der Ausstellungseröffnung wurde der Öffentlichkeit eine Digitale Präsentation vorgestellt, die im und für den Verbund der Brandenburgischen Freilichtmuseen erarbeitet worden ist. Sie enthält zwar auch einen Teil zur Imbissbude, ist aber als selbständiges Element der Ausstellung konzipiert, das dauerhaft im Freilichtmuseum bleiben soll. Darin werden außerdem auch die Geschichte einzelner Nahrungsmittel (Milch, Kartoffel, Kaffee), und die Geschichte der Pizza präsentiert, die sich Lesehungrige vielleicht ausführlicher gewünscht hätten. Und doch ist diese Animation gerade für Kinder, die auf der Domäne seit jeher eine wichtige Zielgruppe darstellen, höchst interessant. Denn eine Projektgruppe junger Filmer hat Berliner Kinder, die aus fremden Ländern kommen (u.a. Russland, Schweden, Portugal, Türkei), dazu veranlasst, ihr Lieblingsgericht in ihrer häuslichen Küche zuzubereiten und diese Zubereitung filmisch festgehalten. Das ist interessant und spannend, weil in den Filmsequenzen nicht nur zu sehen ist, dass andere Nationen etwas Anderes essen, sondern auch

andere und unterschiedliche Techniken haben, es zuzubereiten. So entsteht aus gleichen Grundzutaten ganz Verschiedenes. Diese Dokumentation ist originell und spricht an.

Fast Food ist ein wichtiges Thema unserer Gesellschaft, das manche Kulturkritiker als *pars pro toto* für ihre Entwicklung bezeichnet haben. So sprach Ritzler von der „McDonaldisierung“ der Gesellschaft, der Zerlegung jedes

menschlichen Tuns und Handelns in leicht konsumierbare Häppchen. Auch die Internationalisierung der Essgewohnheiten drückt sich nirgends deutlicher aus als im Fast Food. In der Ausstellung hätte man sich eine stärkere Thematisierung dieser Aspekte gewünscht, wodurch die Ausstellungsbereiche stärker miteinander verbunden worden wären. Es steht zu vermuten, dass dies zumindest par-

tiell die Folge von der aus dem Faltblatt zur Ausstellung hervorgehenden und in den Eröffnungsvorträgen thematisierten Stückelung der Finanzierung zwischen den verschiedensten Institutionen ist. Dies verweist auf ein generelles Dilemma des modernen Museumsbetriebs, der ohne Sponsoring nicht mehr existenzfähig ist: Das Fundraising nimmt einen wachsenden Teil der organisatorischen Arbeit

in Anspruch, und da die personellen Kapazitäten der Museen im Laufe der letzten Jahre zusammengeschmolzen sind, wirkt sich dies nachteilig auf die inhaltliche Arbeit sowie auf die Entwicklung neuer Ausstellungskonzepte aus. Hinzu kommen die Konzessionen, die gegenüber den Wünschen von Sponsoren gemacht und in die Konzepte eingebracht werden müssen.

Ulrike Thoms

Eine neue Zeitschrift

Auf dem letzten Colloquium des IEHA, dem in Tours ansässigen Institut internationale du Histoire de l'Alimentation (vgl. den Bericht in Heft 10), wurde im November 2002 beschlossen, eine eigene Zeit-

schrift herauszugeben. Dieser Beschluss ist durch das tatkräftige Redaktionskomitee von Massimo Montanari und Jean Pitte jetzt in die Tat umgesetzt worden. Im November 2003 kommt die erste Num-

mer von Food & History auf den Buchmarkt, die bei Brepols verlegt werden wird. Sie versteht sich als transdisziplinäres, den gesamten Sozialwissenschaften gegenüber offenes Publikationsforum für

ernährungshistorische Beiträge in verschiedenen Sprachen. Anvisiert ist ein halbjährliches Erscheinen. Zur näheren Information folgt das Inhaltsverzeichnis der ersten Nummer.

Ulrike Thoms

FOOD & HISTORY, Volume 1, n° 1 – 2003 SOMMAIRE / TABLE OF CONTENTS

AVANT-PROPOS / FOREWORD

Francis Chevrier

EDITORIAL

Una nuova rivista di storia. Una rivista di nuova storia?

A new history journal. A journal about new history?

Une nouvelle revue d'histoire, une revue d'histoire nouvelle?

Massimo Montanari

LES FONDAMENTAUX / THE FUNDAMENTALS

„Alimentation et catégories de l'histoire“, *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, vol. 16, n° 4, juillet-août 1961, pp. 723-728

Fernand Braudel

ARTICLES

La faim comme outil expiatoire. Les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VI^{ème} et VII^{ème} siècles

Antoni Riera-Melis

The Late-Medieval Menu in England – a Reappraisal

Gilly Lehmann

Revenge, Cannibalism and Self-denial

Barbara Santich

Festive Meals in the Late Middle Ages. An Essay on Alimentation as a Means of Communication

Johanna Maria van Winter

Production et commerce du sucre en Sicile au XV^{ème} siècle: la participation étrangère

Mohamed Ouerfelli

La cuisine européenne moderne, comme carrefour d'expériences culturelles (16^{ème}–18^{ème} siècles)

Jean-Louis Flandrin

Für eine Literaturgeschichte des Essens: Die „Gastronomie“ im französischen Roman des 19. Jahrhunderts

Karin Becker

Introducing Italian cuisine into Flemish home-meal cooking in the twentieth century. An analysis of the Flemish cooking bible *Ons kookboek (1927–1999)*

Inge Mestdag

Cow's Milk and Human Disease. Bovine tuberculosis and the difficulties involved in combating animal diseases

Barbara Orland

D'os et de chair. Etude comparée des techniques d'alimentation chez les Kazakhs et les Mongols

Gaëlle Lacaze

COMPTE RENDU / REVIEW ARTICLES

Chi ha inventato l'anorexia?

Massimo Montanari

MATERIAUX / MATERIALS

The language of a menu (*Le Grand Hôtel*, Brussels, 1926)

Patricia Van den Eeckhout & Peter Scholliers

RECHERCHES EN COURS / WORK IN PROGRESS

La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale

Massimo Montanari

Recherches soutenues par l'IEHA/Research sponsored by the EIFH

Présentation du réseau de l'IEHA

Francis Chevrier

Envois d'articles

Das Haus der Genusskultur Ein in jeder Hinsicht anderes Museum entsteht

Am 16. und 17. Mai 2003 fand im Historischen Kaufhaus am Freiburger Münsterplatz unter der Überschrift „Das Geheimnis des Geschmacks – Aspekte der Ess- und Lebenskunst“ die erste große Veranstaltung der Projektinitiative „Culinarium – Haus der Genusskultur“ statt. Im Rahmen von zwölf Beiträgen herausragender Referenten, begleitet von zwei Kunstausstellungen (Ursula Böhmer, Patricia Waller) und einem alle Sinne ansprechenden Begleitprogramm wurde in diesen zwei Tagen der Versuch unternommen, dem Geheimnis des Geschmacks auf die Spur zu kommen. Das Spektrum der behandelten Themen spannte sich über den Geschmacksbegriff als ästhetische Kategorie (Bazon Brock, Barbara Sichtermann, Jürgen Raap) über literarische, historische (Gerhard Neumann, Hans-Jürgen Teuteberg, Gunther Hirschfelder, Erwin Seitz) bis hin zu ganz praktischen Fragen wie Geschmackserziehung (Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer), der Rolle des industriell erzeugten Massengeschmacks (Hans Ulrich Grimm, Thilo Bode), die Verbindung von Gesundheit und Genuss (Reinhold Bergler) und das alimentäre Geschlechterverhältnis (Jörg Zittlau). Die Beiträge sollen auch als Tagungsband veröffentlicht werden. Außerdem werden einzelne Beiträge im Rahmen der Teleakademie des SWR am 18.1., 25.1., 1.2., und 8.2.2004 im Südwestfernsehen ausgestrahlt.

Hintergrund der Veranstaltung ist der Plan der Projektinitiative, im Großraum Freiburg ein Museum der Ess- und Genusskultur zu entwickeln. Diese Idee geht auf eine Ausstellung des Deutschen Werkbundes aus dem Jahr 1992 zu-

rück. Unter dem Titel „Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle“ wurde damals die historische Entwicklungslinie des Haushalts als Inbegriff von Alltagskultur in all seinen Facetten jenseits musealer Attitüden nachgezeichnet. Schon im Vorfeld war damals klar, dass das „warme Herz des Hauses“, die Küche und alles was sich in und um sie herum abspielt,

Teilen der Bevölkerung, war es dann nur ein kleiner Schritt zu dem Entschluss, auf Dauer einen Ort zu schaffen, an dem man diese Entwicklung mit kritischer Aufmerksamkeit reflektiert und Alternativen aufzeigt. Dabei wird exemplarisch erfahrbar, dass sich Menschen in kurzer Zeit vom unwissenden Verbraucher hin zum souveränen Nutzer und gesund-



„Hinterwälder Rind“, aus der Serie „Fotogravieh“ von Ursula Böhmer, Berlin. Ausstellung im Rahmen der Tagung „Das Geheimnis des Geschmacks“, 16.–17.05.2003 in Freiburg/Br.

eine ganz zentrale Rolle in der Ausstellung spielen würde. Angesichts der Entwicklung in den letzten zehn Jahren, vor dem Hintergrund von Lebensmittelkandalen, Tierseuchen, weitgehender Industrialisierung von Landwirtschaft und Nahrungsmittelerzeugung sowie internationaler Vereinheitlichung im Zeichen von Fertigerichten und Fast-Food-Ketten und einer sich offenbar unaufhaltsam ausbreitenden alimentären Legasthenie in weiten

heitsbewussten Genießer von Lebensmitteln entwickeln können, dass es sich lohnt, bedrohte historische und regionale Geschmackskulturen, also Vielfalt und Besonderheit, zu schützen.

Wichtigste Voraussetzung dafür ist die Rückgewinnung von Qualitätsbewusstsein und Geschmackskultur, die im Prozess der Industrialisierung und Konfektionierung des Essens weitgehend verschwunden sind. Nur über eine Erneue-

rung der Genusskultur wird sich auch die Nachfrage nach qualitativollen Produkten am Markt erhöhen und somit langfristig auf Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion, aber auch auf das Bild der Landschaft selbst auswirken. (Stichwort: „Eating the Landscape“)

Die Menschen als Verbraucher müssen sich wieder klar machen, „dass die Vorzüge der neuen Qualität nicht im Preis liegen, sondern in der Art und Weise, wie die Lebensmittel produziert werden“, so die Umweltministerin von Nordrhein-Westfalen, Bärbel Höhn. Renate Künast, die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, drückt das so aus: „Es fehlt an Wissen und Fragen wie: Wie ernähre ich mich gesund? Was ist Qualität und wie kann ich sie erkennen?“

Dem ist hinzuzufügen: „Gutes Leben“ hat viel mit gutem Essen und Trinken zu tun. Essen und Trinken sind aber auch eine autonome kulturelle Entität. Das zeigt sich nicht zuletzt im Schlagwort vom „Kulturthema Essen“. Wir verstehen mehr von uns selbst, unserem Herkunft und unseren Mitmenschen in aller Welt, wenn wir uns mehr mit unserer und ihrer Esskultur vertraut machen. An fremden Kulturen schätzen und „verstehen“ wir oft zuerst ihre Speisen.

Das Haus der Genusskultur will geschmackliches Urteilsvermögen durch erlebnishaft gestaltete Informationen und spielerische Interaktion wieder wachsen lassen – als wichtigste Voraussetzung für die Freude am Essen und Trinken. Aber auch weil „richtiges“ und genussvolles Essen und Trinken einen wesentlichen Beitrag zu Gesundheit und

Wohlbefinden leisten können – gleichsam als „Wellness von innen“.

Die Wurzeln der Esskultur liegen in den Regionen. Das Haus der Genussskultur hilft mit, sie wieder freizulegen, öffnet aber auch den Blick über den Tellerrand der heimischen Küche hinaus. Nur im Dialog entfaltet sich der ganze Reichtum der Kultur des Essens.

Zentrales Ziel der Initiatoren ist die finanzielle Autonomie des Projektes. Die Unab-

hängigkeit von öffentlichen Zuschüssen könnte ein solches Museum, das sich alleine

aus privaten Mitteln und den laufenden Einnahmen heraus finanzieren soll, gleichzeitig zu einem Modellprojekt für das Museum der Zukunft werden lassen, denn die öffentliche Subventionskultur ist in der bisherigen Form ohne Zweifel am Ende und ein dramatischer Umbruch der Museumslandschaft steht wohl unmittelbar bevor.

Weitere Informationen und Kontakt:

Projektinitiative „Haus der Genussskultur“
Michael Andritzky und Dr. Thomas Hauer
Belchenstraße 43, 76199 Karlsruhe
Tel./Fax: 0721 / 886753
esskultur@oikos-team.de, www.esskultur.org

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften

Das Essen gehört zu den wenigen Dingen, die in unserem Leben wirklich unentbehrlich sind und es ist erstaunlich, dass ein so wichtiges Element, ein so breitgefächertes Bereich, der eine autonome und interdisziplinäre Wissenschaft erfordert, bisher als solcher keine akademische Anerkennung errungen hat. Der Genuss, und damit auch der gastronomische Genuss, wurde jahrhundertlang als unmoralisch und einer wissenschaftlichen Annäherung als unwürdig betrachtet. Aber der Genuss ist ‚biologisch‘ und darf nicht einfach unterschätzt werden.

Dieser Herausforderung stellt sich die Universität der Gastronomischen Wissenschaften, die aus dem Wunsch der Vereinigung Slow Food entstand, gemeinsam mit den Regionen Emilia-Romagna und Piemont eine Universität zu gründen, die Studenten mit der komplexen Welt der Önogastronomie vertraut macht. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, Grundlagen für eine neue Ernährungskultur zu legen und der Gastronomie ihre lang verwehrte akademische Anerkennung zu verschaffen. Sie möchte Studenten ausbilden, die diese Kultur verstehen lernen, um sie dann in den verschiedensten Berufen – vom Journalisten bis hin zum Marketingleiter eines Lebensmittelunternehmens – zu praktizieren. Die Universität der Gastronomie gliedert sich in die Studiengänge Gastronomie und Agroökologie. Die Ausbildung unterscheidet sich

durch zwei Aspekte von der anderer Institute, die sich mit der menschlichen Ernährung befassen: Zum einen durch das gründliche theoretische und praktische Studium der Nahrungsmittel, das auch ihre Geschmacks- und Wahrnehmungsmerkmale einschließt. Zum anderen aber auch durch die praktische Ausbildung vor Ort, die in Kellereien, Zuchtbetrieben, Molkereien oder auf Märkten und Küchen erteilt wird. Während des dreijährigen Studiums erhalten die Studenten im vierteljährlichen Wechsel zwischen Praktikum und Studium eine Ausbildung,

die nicht nur von Lehrkräften und Tutoren aus der ganzen Welt vermittelt, sondern auch von den besten Nahrungsmittelproduzenten und Winzern unterstützt wird.

Als Universitätssitze wurden Pollenzo und Colorno gewählt, beides Orte in Norditalien, die auf ausgeprägte landwirtschaftliche und önogastronomische Traditionen zurückblicken können. Beide Universitäten sind mit Bibliotheken, Laboren und Dokumentationszentren ausgestattet und beherbergen die Studenten während ihrer Ausbildungszeit. Die Universität steht Studen-

ten aus aller Welt offen und ist durch ihre starke internationale Ausrichtung geprägt. Jedes Jahr werden 60 Studenten aufgenommen. Nach der dreijährigen Ausbildung wird ein weiterführendes zweijähriges Fachstudium angeboten, das eine Spezialisierung in die Fachrichtungen Kommunikation und Unternehmensmanagement ermöglicht. Voraussetzung für die Anmeldung zum dreijährigen Kurs der gastronomischen Wissenschaften ist ein Abschlusszeugnis einer höheren Schule und das Bestehen der Aufnahmeprüfung, bei der auch die Kenntnisse in den beiden offiziellen Sprachen der Universität, Englisch und Italienisch, geprüft werden. Die vorgesehene Studiengebühr für das akademische Jahr 2004/2005 liegt bei ca. 19 000 Euro, Stipendien und andere finanzielle Hilfen sind vorgesehen. (NS)

Weitere Informationen:

Università di Scienze Gastronomiche, Sekretariat
Piazza Vittorio Emanuele 9
12 042 Pollenzo – Bra (Cueno), Italien
Telefon: +39 (0) 172 / 458419
E-Mail: info@unisg.it, http://www.unisg.it

Was ist Ernährungskultur? Ein Diskussionsbeitrag

Der Begriff „Ernährungskultur“ (vielleicht häufiger noch: „Esskultur“) ist in aller Munde. Vieles kann damit gemeint sein, die Regeln, nach denen Menschen ihre Nahrung auswählen, zubereiten und verzehren etwa, die unterschiedlichen Essstile, die sich innerhalb der Gesellschaft beobachten lassen, aber auch die symbolischen Ordnungsmuster, in denen Nahrungsmittel und Ernährungsweisen verortet und bewertet werden. Die alltagstheoretischen (und oft auch die wissenschaftlichen) Debatten steuern die Ernährungs-/Esskultur dabei nicht selten in moralische Fahrwasser, operieren mit normativen Vorstellungen über häusliche Tischgemeinschaften (die „Familienmahlzeit“) oder kontrastieren die elabourierte Kunst des Genießens mit kulinarischem Banausentum. Vorstellungen von „guten“ und „schlechten“ Umgangsweisen mit der Ernährung prägen häufig die Assoziationen, die sich zur Ernährungskultur einstellen – ohne dass jedoch spezifiziert würde, was unter Ernährungskultur denn nun konkret zu verstehen sei. Nicht nur angesichts des zu beobachtenden inflationären Gebrauchs des Kulturbegriffs scheint es ratsam, den Begriff Ernährungskultur inhaltlich präziser zu bestimmen und damit an wissenschaftliche Forschungsprogramme anschlussfähig zu machen. Auch vor dem Hintergrund der zunehmend ins öffentliche Bewusstsein drängenden ökologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Probleme, welche die vorherrschenden Umgangsweisen mit der Ernährung in westlichen Wohlstandsgesellschaften zeitigen, drängt sich die Notwendigkeit gründlicher Klärung auf. Im Zuge des

mittlerweile auch auf den Bereich der Ernährung ausgedehnten Nachhaltigkeitsdiskurses werden neue Leitbilder kreiert, erhebt sich der Ruf nach einer „nachhaltigen Ernährungskultur“, die Ressourcenschutz, soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Stabilität und individuelles Wohlbefinden in sich vereinen soll. Doch bevor alternative Bilder von „Ernährungskultur“ entworfen werden können, sollten einige Gedanken darauf verwendet

die Beziehungsgeflechte, die diese miteinander bilden. In der Ernährung finden gesamtgesellschaftliche Mechanismen und Strukturen nicht nur einen symbolischen Ausdruck, sondern sie werden im kulinarischen Handeln der Einzelnen bestätigt, tradiert und ganz konkret immer wieder neu hervorgebracht. Die Ernährungskultur ist somit gleichermaßen Effekt wie Produzentin sozialer Zusammenhänge. Das bedeutet auch,

chen (s. auch Schaubild auf der gegenüberliegenden Seite).

In den Bereich *Verhalten* gehören vor allem die durch empirische Forschungen vielfältig erhellten Einkaufs- und Essgewohnheiten (Auswahl von Nahrungsmitteln, Verzehrsmengen und -frequenzen, Mahlzeiten im Tagesablauf etc.). Auf der Ebene der *Institutionen* ist neben universalen Phänomenen wie Tischgemeinschaften und der Küche als kulturellem Regelwerk auch an ernährungsbezogene Rituale und an institutionalisierte Geschlechterarrangements im Haushalt zu denken. Unter *Werte/Normen* lassen sich z.B. Tischsitten und Einstellungen zum Essen, Nahrungstabus und Essgebote, aber auch sozial differenzierte Körperbilder einordnen. Die in Bezug auf die Ernährung m.W. nur rudimentär erforschte Ebene der *Mentalitäten* verweist hingegen auf Empfindungsweisen im Umgang mit der Ernährung. Annäherungen könnten dabei über die Kategorie Genuss als leiblich-psychisches Erleben vorgenommen werden. Hier stellt sich auch die Frage nach „Kollektivgefühlen“ oder „emotionalen Klimata“ und deren Zusammenhang mit kulinarischen Erscheinungen. Kulturalistische Perspektiven befassen sich schon seit langem mit dem *Symbol*charakter von Speisen und Ernährungsweisen und untersuchen beispielsweise die Repräsentationsfunktionen einzelner Nahrungsmittel oder kollektiver Essstile. Die Dechiffrierung kulinarischer Zeichensysteme führt hierbei auf Taxonomien, die mit anderen symbolischen Ordnungssystemen (z.B. in Bezug auf gesellschaftliche Geschlechter- oder Naturverhältnisse) in Verwei-

Eine Arbeitsdefinition

Ernährungskultur soll heißen die Gesamtheit der mit der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und dem Verzehr von Nahrung in Zusammenhang stehenden Konfigurationen des Denkens, Wahrnehmens, Fühlens, Verhaltens und Handelns innerhalb einer Gesellschaft, die durch Symbole vermittelt, in Wertvorstellungen und Normen ausgedrückt und durch soziale Institutionen auf Dauer gestellt werden sowie in Waren, Werkzeugen, Geräten etc. materiell Gestalt annehmen.

Ernährungskulturen stehen mit den gesellschaftlichen (Ungleichheits-)Strukturen in einem engen Wechselwirkungsverhältnis und unterliegen historischen Wandlungsprozessen. Die kollektiven und individuellen Umgangsweisen mit der Ernährung sind (symbolische und materielle) kulturelle Praxen, die aus sozialen Zusammenhängen hervorgehen und ihrerseits soziale Realitäten konstituieren.

Entsprechend sind die mit der Ernährung verbundenen Umgangs-, Präsentations- und Erlebnisweisen von Menschen sozial differenziert und im Sinne einer Konstituierung von Lebensstilen wiederum selbst kulturschaffend.

werden, wie sich dieses Feld allererst strukturieren lässt. Der nachfolgende Definitionsversuch, den ich hiermit der Fachgemeinschaft zur Diskussion geben möchte, versteht sich als eine erste Annäherung und *work in progress*.

Die vorgeschlagene Begriffsbestimmung (s. Kasten) rekurriert auf ein Kulturverständnis, das das von Menschen Transformierte und Geschaffene nicht als Objekt, sondern als Relation begreift. Im Mittelpunkt stehen die handelnden Menschen und

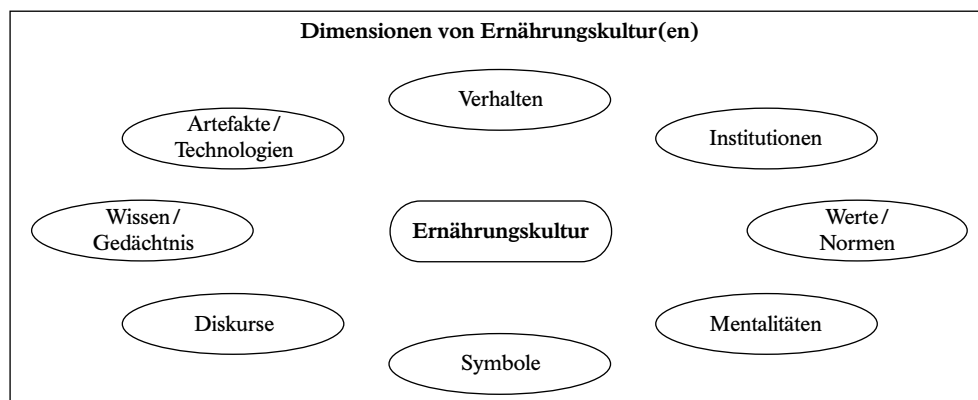
dass sie sich nicht auf die Ebene von Zeichensystemen, Deutungsmustern, Semantiken etc. – kurz gefasst also: Sinn – reduzieren lässt. Die Ernährungskultur ist ein komplexes Phänomen, das sehr verschiedene Ebenen umgreift, die wiederum miteinander in Wechselwirkungen stehen. Ohne einen Anspruch auf Vollständigkeit erheben zu wollen, lassen sich die folgenden Dimensionen ins Auge fassen und für weitere Systematisierungsversuche und Diskussionen fruchtbar ma-

sungszusammenhängen stehen. Ernährungsbezogene *Diskurse* schließen politische Debatten und wissenschaftliche Meinungen ein. Zu beobachten ist auf dieser Ebene gegenwärtig unter anderem eine wachsende Moralisierung und

kommunizieren. Im engen Kontext dazu steht die Kategorie *Wissen/Gedächtnis*. Spannende Forschungsperspektiven eröffnen sich mit Blick auf z.B. ernährungsbezogene Denkstile und Erkenntnisweisen. Dazu gehört auch die Frage, welche

letzt ist außerdem an die materielle Dimension der Ernährungskultur zu denken. Als *Artefakte/Technologien* können hierbei sowohl Kulturgüter wie Essgeschirr, Kochgeräte, Kücheneinrichtungen, Kochbücher etc. als auch die Nahrungs-

stellung zeigt den Facettenreichtum des Ernährungskulturbegriffes und fordert zu weiterer Systematisierung heraus. Das Spannende ist hierbei aber gar nicht so sehr die analytische „Aufdröselung“ der Komponenten oder Dimensionen – auch wenn diese zeigt, wie weit der Rahmen gesteckt werden kann (oder muss?), wenn von „Ernährungskultur“ die Rede ist. Ungleich herausfordernder ist die Untersuchung der Wechselwirkungen, die zwischen den verschiedenen Ebenen bestehen.



Expertisierung des Essens, bis hin zu einer „Pflicht zur Gesundheit“ und einer (selbsternannten) Expertokratie, die als Normalisierungsinstanz auf die Individuen einwirkt. Zum Spektrum der Diskurse über die Ernährung gehören aber auch mediale Kontexte, die Bilder vom Essen und aller damit verknüpften Bereiche

Sprache wir im Umgang mit der Erzeugung, Verarbeitung und dem Verzehr von Nahrung sprechen. Welche Begriffe und Vorstellungen prägen unser kulinarisches Bewusstsein, und inwieweit lassen sich „kulinarische Gedächtnisse“ identifizieren, die als Medien der Kontinuierung von Ernährungskulturen fungieren? Nicht zu-

produkte selbst klassifiziert werden. Auch die Verfahren der Nahrungserzeugung, beispielsweise der Landbewirtschaftung, haben ebenso wie Vermarktungsstrategien als Kulturtechniken hier ihren Platz.

Diese vorläufige und erst einmal nur stichwortartige Auf-

Monika Setzwein ist wissenschaftliche Koordinatorin des Projektes OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität, das vom BMBF gefördert und an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg durchgeführt wird. Ziel des Forschungsvorhabens ist u.a. die Analyse von Restriktionen und Optionen des Wandels von Ernährungskultur(en) in Richtung auf Nachhaltigkeit.

Kontakt: Dr. Monika Setzwein, monika.setzwein@uni-oldenburg.de, www.ossena-net.de

Literaturhinweise

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen, die selbstverständlich nur eine unvollständige Auswahl bieten. Sollten Sie Titel, z.B. aus anderen wissenschaftlichen Disziplinen, vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise sehr dankbar. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.

- ALLEN, Keith: *Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, Hamburg* 2003.
- ALLEN, Keith: Von der Volkssünde zum Fast food. Essen außer Haus im wilhelminischen Deutschland. In: *Werkstatt Geschichte* 31, 2002, 5–25.
- ALLEN, Stewart L.: Ein teuflisches Zeug. Auf abenteuerlicher Reise durch die Geschichte des Kaffees, Frankfurt/M. 2003.
- ALVENSLEBEN, Reimar v.: Wie sieht der Verbraucher die Nutztierhaltung? Analysen – Perspektiven – Konsequenzen. In: *Nutztierpraxis aktuell*, 4, 2003, 50–55.
- ANDERSON, Harvey/BLUNDELL, John/CHIVA, Matty: *Food Selection: From genes to culture*, Stavelot 2002.
- ANGRES, Volker/HUTTER, Claus-Peter/RIBBE, Lutz: *Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns aufischt*, München 2002.
- BÄCKSTRÖM, A./PIRTTILÄ-BACKMAN, A.-M./TUORILA, H.: Dimensions of novelty: a social representation approach to new foods, *Appetite* 40, 2003, 299–307.
- BAKER, Anna H./WARDLE, Jane: Sex differences in fruit and vegetable intake in older adults, *Appetite* 40, 2003, 269–275.
- BAU, Anne-Madleine/MATTEUCCI GOTHE, Raffaella/BORDE, Theda: *Ernährungsverhalten von 3- bis 6-jährigen Kindern verschiedener Ethnien – Ergebnisse einer Kitastudie in Berlin*, *Ernährungs-Umschau* 50 (6), 2003, 214–218.
- BÖCKER, Andreas: Geschlechterdifferenzen in der Risikowahrnehmung bei Lebensmitteln genauer betrachtet: Erfahrung macht den Unterschied, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 51 (2), 2003, 65–75.
- BÖHME, Gernot: *Leibsein als Aufgabe. Leibphilosophie in pragmatischer Hinsicht*, Kusterdingen 2003.
- BOOTH, D.A./EARL, T./MOBINI, S.: Perceptual channels for the texture of a food, *Appetite* 40, 2003, 69–76.
- BOURGEIL, Jean Claude: *Die Philosophie der großen Küche*, Köln 2001.
- BOVE, Caron F./SOBAL, Jeffery/RAUSCHENBACH, Barbara S.: Food choices among newly married couples: convergence, conflict, individualism, and projects, *Appetite* 40, 2003, 25–41.
- BROMBACH, Christine: Das Mahlzeitverhalten von Familien im Verlauf von drei Generationen, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 130–134.
- BRUNNER, Karl-Michael: Kann eine ökologische Wende in der Landwirtschaft auf die KonsumentInnen zählen? Ernährungssoziologische Überlegungen mit Blick auf den kulinarischen Alltag. In: SERBSE, Wolfgang (Hg.): *Land – Natur – Konsum. Die ökologische Wende in der Landwirtschaft und die Gestaltung des ländlichen Raums*, Münster 2003.
- BUNDESMINISTERIUM FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ, ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMVEL): *Ernährungs- und agrarpolitischer Bericht 2003 der Bundesregierung*, Bonn 2003.
- CAPATTI, Alberto/MONTANARI, Massimo: *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris 2002.
- DELIZA, R./ROSENTHAL, A./SILVA, A.L.S.: Consumer attitude towards information on non conventional technology, *Trends in Food Science & Technology* 14, 2003, 43–49.
- DENEKE, Christiane/BRUNS, Hilke/WALLER, Heiko: Selbst is(s)t der Mann! Ein Ernährungsprojekt in der offenen Jugendarbeit, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 194–198.
- DENKER, Joel: *The World on a Plate*, Westview Press 2003.
- DER BÜRGER IM STAAT (52): Themenheft : Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel. H. 4, 2002.
- DIBSDALL, L./LAMBERT, N./BOBBIN, R./FREWER, L.: Low-income consumers' attitudes and behaviour towards access, availability and motivation to eat fruit and vegetables, *Public Health Nutrition* 6, 2003, 159–169.
- DIETRICH, Eva/ROSSFELD, Roman: *Am Limit. Kaffee-genuss als Grenzerfahrung*, Zürich 2002.
- ELLROTT, Thomas/PUDEL, Volker: *PfundsKur – Multimediale Prävention in Baden-Württemberg und Sachsen*, *Ernährungs-Umschau* 50 (1), 2003, B1–B4.
- ELLROTT, Thomas: Zunehmende Portionsgrößen – ein Problem für die Regulation der Nahrungsmenge, *Ernährungs-Umschau* 50 (9), 2003, 340–343.
- ESCHER, Felix/BUDDEBERG, Claus (Hg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur*, Zürich 2003 (Zürcher Hochschulforum, Bd. 34).
- FENTON, Alexander (ed.): *Order and disorder: the health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries*, East Linton 2002.
- FLIGHT, Ingrid/LEPPARD, Phillip/COX, David N.: Food neophobia and associations with cultural diversity and socioeconomic status amongst rural and urban Australian adolescents, *Appetite* 41, 2003, 51–59.
- FLYNN, Albert/MOREIRAS, Olga/STEHLE, Peter/FLETCHER, Reginald J./MÜLLER, Detlef J.G./ROLLAND, Valérie: Vitamins and minerals: A model for safe addition to foods, *European Journal of Nutrition* 42, 2003, 118–130.
- FRANCIS, Lori A./LEE, Yoonna/BIRCH, Leann L.: Parental Weight Status and Girls' Television Viewing, Snacking, and Body Mass Indexes, *Obesity Research* 11, 2003, 143–151.
- FULDA, Daniel/PAPE, Walter: *Das Andere Essen. Kannibalismus als Motiv und Metapher in der Literatur*, Freiburg im Breisgau 2001.
- GARBER JR., Lawrence L./HYATT, Eva M./STARR JR., Richard G.: Measuring consumer response to food products, *Food Quality and Preference* 14, 2003, 3–15.
- GERAMANIS, Olaf: *Die Entdeckung einer sozialen Ressource*, Stuttgart 2002.
- GERHARDS, Jürgen/RÖSSEL, Jörg: Sag mir, wie Du lebst, und ich sage Dir, was Du isst, *Ernährungs-Umschau* 50 (7), 2003, 252–256.
- GERHARDS, J./RÖSSEL, J.: *Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile. Eine empirische Studie*,

- Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung, Bd. 20 [Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hg.)], Köln 2003.
- GERLACH, Christian: Der Versuch zur globalen entwicklungspolitischen Steuerung auf der World Food Conference 1974. In: Werkstatt Geschichte 31, 2002, 50–91.
- GORDON-LARSEN, Penny/ADAIR, Linda S./POPKIN, Barry M.: The Relationship of Ethnicity, Socioeconomic Factors, and Overweight in U.S. Adolescents, *Obesity Research* 11, 2003, 121–129.
- GRIMM, Hans-Ulrich/ZITTLAU, Jörg: Vitaminschock. Die Wahrheit über Vitamine. Wie sie nützen, wann sie schaden, München 2002.
- HAINES, Pamela S./HAMA, Mary Y./GUILKEY, David K./POPKIN, Barry M.: Weekend Eating in the United States Is Linked with Greater Energy, Fat, and Alcohol Intake, *Obesity Research* 11, 2003, 945–949.
- HANNON, Peggy A./BOWEN, Deborah J./MOINPOUR, Carol M./MCLERRAN, Dale F.: Correlations in perceived food use between the family food preparer and their spouses and children, *Appetite* 40, 2003, 77–83.
- HENSEL, Anja/SCHULZE, Andrea/KARG, Georg: Der Weg zum Einkauf – Bestandsaufnahme der Versorgungsmobilität im Ballungsraum München, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 51 (1), 2003, 6–10.
- HERMAN, C. Peter/FITZGERALD, Nicola E./POLIVY, Janet: The Influence of social norms on hunger ratings and eating, *Appetite* 41, 2003, 15–20.
- HIGDON, Jane: An Evidence-Based Approach to Vitamins and Minerals, Stuttgart 2003.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters 1., Wien 2003.
- HOFER, K.: Lebensmittelqualität als Tat-Sache, Bern 2002.
- HURLING, Robert/SHEPHERD, Richard: Eating with your eyes: effect of appearance on expectations of liking, *Appetite* 41, 2003, 167–174.
- ILSI EUROPE: Functional Foods – Scientific and Global Perspectives, Brüssel 2002.
- JONES, Peter/SHEARS, Peter/HILLIER, David/COMFORT, Daphne/LOWELL, Jonathan: Return to traditional values? A case study of Slow Food, *British Food Journal* 105, 2003, 297–304.
- KAMMERLEHNER, Josef: Käsetechnologie, Freising 2003.
- KLADSTRUP, Don/PETIE: Wein & Krieg. Bordaux, Champagner und die Schlacht um Frankreichs größten Reichtum, Stuttgart 2002.
- KNOBLICH, Hans/SCHUBERT, B.: Marketing mit Duftstoffen, München 2003.
- KRAUß, Irene: Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel, Tübingen 2003.
- KÜSTER, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt, München 2003.
- LAHMAR, Rabah/HELD, Martin/MONTANARELLA, Luca: Food security and Soil, Montpellier 2003.
- LESNICZAK, Peter: Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung: Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930, Wiesbaden 2003.
- LEVENSTEIN, Harvey: Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America, Berkeley CA 2003.
- LOBITZ, Rüdiger: Forschung im Eis. Grundfischbestände vor Grönland, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 62–65.
- LUMMEL, Peter (Hg.): Kaffee. Vom Schmuggelgut zum Lifestyle-Klassiker, Berlin 2002.
- MARSHALL, David/BELL, Rick: Meal construction: exploring the relationship between eating occasion and location, *Food Quality and Preference* 14, 2003, 53–64.
- MATTHIESSEN, J./FAGT, S./BILTOFT-JENSEN, A./BECK, A.M./OVESEN, L.: Size makes a difference, *Public Health Nutrition* 6, 2003, 65–72.
- MEIER-PLOEGER, A.: Motivation zur gesunden Ernährung – Genuss mit Verantwortung, *Die Medizinische Welt* 9, 2003, 215–221.
- MELTZER, H.M./ARO, A./ANDERSEN, N.L./KOCH, B./ALEXANDER, J.: Risk analysis applied to food fortification, *Public Health Nutrition* 6, 2003, 281–291.
- MEYER, Simone: Mahlzeitenmuster in Deutschland, München 2002.
- MÜLLER, Klaus E.: Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens, München 2003.
- NOWAK, Madeleine/BÜTTNER, Petra: Relationship between adolescents' food-related beliefs and food intake behaviors, *Nutrition Research* 23, 2003, 45–55.
- OAKES, Michael E.: Differences in judgments of food healthfulness by young and elderly women, *Food Quality and Preference* 14, 2003, 227–236.
- OLSEN, Svein Ottar: Understanding the relationship between age and seafood consumption: the mediating role of attitude, health involvement and convenience, *Food Quality and Preference* 14, 2003, 199–209.
- OLTERSDORF, Ulrich: Developments in food processing and increasing gaps in consumers competence of food handling – the challenge for nutrition policy in Europe, *Journal of Food Engineering* 56 (2–3), 2003, 163–169.
- PAREKH, Fatima S./SCHMIDT, Ruth A.: In pursuit of an identity – fashion marketing and the development of eating disorders, *British Food Journal* 105, 2003, 220–238.
- PELTZER-REITH, Birgit/REITH, Reinhold: „Fett aus Kohle“? Die Speisefettsynthese in Deutschland 1933–1945. In: *Technikgeschichte* 69, 2002, 173–205.
- PENDERGRAST, Mark: Kaffee. Wie eine Bohne die Welt veränderte, Bremen 2001.
- PHILLIPS, Roderick: Die große Geschichte des Weins, Frankfurt/M. 2002.
- POPPER, Richard/KROLL, Beverley J.: Food Preference and Consumption Among the Elderly, *Food Technology* 57 (7), 2003, 32–40.
- RAE, A./JOSLING, T.: Processed food trade and developing countries: protection and trade liberalization, *Food Policy* 28, 2003, 147–166.
- RANSLEY, J.K./DONNELLY, J.K./BOTHAM, H./KHARA, T.N./GREENWOOD, D.C./CADE, J.E.: Use of supermarket receipts to estimate energy and fat content of food purchased by lean and overweight families, *Appetite* 41, 2003, 141–148.
- REITH, Reinhold/MEYER, Torsten: Luxus und Konsum – eine historische Annäherung, Münster 2003.
- RIGOTTI, Francesca: Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft, München 2002.
- ROLLS, Barbara J.: The Supersizing of America: Portion Size and the Obesity Epidemic, *Nutrition Today* 38, 2003, 42–53.
- ROOT, Waverly: Alles, was man essen kann. Eine kulinarische Weltreise von Aakerbeere bis Zwiebel, Frankfurt/M. 2003.

- SCHLOSSER, Erik: Fast Food Gesellschaft. Die dunkle Seite von MCFood & Co, München 2001.
- SCHMITT, Benedikt / SCHAUSTEN, Hermann: Kulinarisches aus der Natur. Suchen – Sammeln – Zubereiten, Königswinter 2003.
- SCHOELLER, Wilfried F.: Das große Fressen. Ein literarisches Plädoyer für die Kunst des Genusses. In: *Literaturen. Das Journal für Bücher und Themen*, Dezember, 2002, 14–21.
- SCHOLLIERS, Peter (Hg.): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford/New York 2002.
- SCHOLLIERS, Peter / JAKOBS, Marc (Hg.): *Eating in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford/New York 2003
- SCHRÖDER, M.J.A.: *Food Quality and Consumer Value*, Berlin/Heidelberg/New York 2002.
- SPANG, Rebecca L.: *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard, 2000.
- SPIEKERMANN, Uwe: Verfehlter Gegensatz!? Fast Food contra Slow Food, *Ernährungs-Umschau* 50 (9), 2003, 344–349.
- STEWART-KNOX, Barbara / MITCHELL, Peter: What separates the winners from the losers in new food product development?, *Trends in Food Science & Technology* 14, 2003, 58–64.
- TANNER, Jakob: Der Mensch ist, was er isst. Von versalzenen Buchstabensuppen und kochenden Leidenschaften. Exkursionen in die Esskultur. In: *Literaturen* 2002, H.12, 23–28.
- THIELE, S. / WEISS, C.: Consumer demand for food diversity: evidence for Germany, *Food Policy* 28, 2003, 99–115.
- THOMS, Ulrike: Die Kur aus der Küche. Krankenkost im 19. Jahrhundert. In: *Werkstatt Geschichte* 31, 2002, 26–49.
- TILLOTSON, James E.: Fast-Casual Dining: Our Next Eating Passion?, *Nutrition Today* 38, 2003, 91–94.
- TRAUTNER, Tamara: Der schnickschnacklose Meisterkoch. Jamie Oliver, Jungstar unter den Köchen, liest England kulinärisch die Leviten, und in Deutschland feiert der Römertopf ein Comeback. Über die neue Bedeutung des heimischen Herdes. In: *Literaturen* 2002, H.12, 34–37.
- TREBES, Klaus: *Wo der Pfeffer wächst*, Frankfurt 2003.
- TURRELL, G. / PATTERSON, C. / OLDENBURG, B. / GOULD, T. / ROY, M.-A.: The socio-economic patterning of survey participation and non-response error in a multilevel study of food purchasing behaviour: area- and individual-level characteristics, *Public Health Nutrition* 6, 2003, 181–190.
- VON WETZLAR, Jon: *Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbuden*, Marburg 2003.
- WIENER, Ruthilde / WINKLER, Gertrud: Nehmen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln in privaten Haushalten ab? Eine Fallstudie an Mutter-Tochter-Paaren, *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 51 (2), 2003, 76–82.
- WIJK, René A. de / ENGELEN, Lina / PRINZ, Jon F.: The role of intra-oral manipulation in the perception of sensory attributes, *Appetite* 40, 2003, 1–7.
- WINKLER, Gertrud: Ernährungssituation von Migranten in Deutschland – was ist bekannt? Teil 1: Gesundheits- und Ernährungssituation, *Ernährungs-Umschau* 50 (5), 2003, 170–175.
- WINKLER, Gertrud: Ernährungssituation von Migranten in Deutschland – was ist bekannt? Teil 2: Ernährungsverhalten, *Ernährungs-Umschau* 50 (6), 2003, 219–221.
- WIRTHGEN, Antje: Ansätze für ein produktspezifisches Marketing für Öko-Produkte im konventionellen Handel – eine Verbraucheranalyse im Elbetal, *Agrarwirtschaft* 52, 2003, 157–167.
- WISKER, Elisabeth: Präbiotika, *Ernährung im Fokus* 3, 2003, 166–169.

Anke Borchardt und Prof. Dr. Volker Pudiel,
Georg-August-Universität Göttingen
(Ergänzungen durch Dr. Ulrike Thoms, Berlin
und die Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg)

Buchvorstellung

WESTPHAL, Günter / GERBER, Gerhard / LIPKE, Bodo: Proteine – nutritive und funktionelle Eigenschaften

Die kulturelle Entwicklung des Menschen war immer auch eine Entwicklung seiner Ernährungsweise. Die Veredelung der tierischen und pflanzlichen Ausgangsmaterialien betraf vorrangig Auswahl, Behandlung, Konservierung und Zubereitung proteinhaltiger Quellen. Auch wurden immer neue Möglichkeiten der technischen Bearbeitung und Nutzung nachwachsender proteinhaltiger Produkte erschlossen. Innerhalb der Ernährung nehmen proteinhaltige Lebensmittel nun seit mehr als 100 Jahren eine herausragende Stellung ein und im Allgemeinen wird von ihnen eine positive Wirkung erwartet. Zunehmend werden aber auch negative Eigenschaften bekannt, z.B. im Zusammenhang mit BSE oder mutationsbedingten Erkrankungen. Weiterhin gewinnen Proteine als Bestandteile funktioneller Lebensmittel (Functional Food) immer stärker an Bedeutung.

Die wissenschaftliche Erkenntnis über Proteine in Lebensmitteln und in der Ernährung hat sich außerordentlich



WESTPHAL, Günter / GERBER, Gerhard / LIPKE, Bodo:
Proteine – nutritive und funktionelle Eigenschaften, Berlin u.a.
2003, Springer-Verlag, 458 S., EUR 99,95, ISBN 3-540-00232-4.

Inhaltsverzeichnis:

Strukturen und biologische Funktionen von Aminosäuren, Peptiden und Proteinen – Eigenschaften von Proteinen – Verdauung und gastrointestinales Immunsystem – Stoffwechsel der Proteine und Aminosäuren – Ernährung und Gesundheit – Proteinhaltige Lebensmittel und Lebensmittelrohstoffe – Gewinnung und Verarbeitung von Proteinen und proteinhaltigen Lebensmitteln.

erweitert und Erfolge in der Gentechnik haben zu großen Fortschritten in der Erforschung von Proteinen geführt. Genom und Proteom, Proteide und Prionen sind nur einige Stichworte dazu. Die Autoren – geprägt und tätig als Naturstoffchemiker und Lebensmitteltechnologe, Biochemiker und Mediziner – wagen in diesem 9. Band der Schriftenreihe „Gesunde Ernährung“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung eine übergreifende Darstellung struktureller, biochemisch-physiologischer, funktioneller und nutritiver Eigenschaften der Proteine. Das Buch wendet sich an Wissenschaftler, die sich mit grundsätzlichen und praktischen Fragen der Lebensmittelwissenschaft und -technologie sowie der Ernährung beschäftigen; aber auch Spezialisten in Praxis und Lehre, wie Oecotrophologen, Diätassistenten, Lebensmittelchemiker und -technologe können neben Anregungen zum eigenen Arbeitsgebiet Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen benachbarter Wissensgebiete erlangen. (NS)

Besprechungen

HIRSCHFELDER, Gunther: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel. Band 1: Die Region Manchester, Köln 2003. Böhlau Verlag, 384 S., EUR 42,00, ISBN 3-412-16702-9.

Wer kennt nicht die Topoi von ständig betrunkenen Bauern und Arbeitern, die ihre schwere Arbeit nicht ohne immensen Alkoholkonsum in den Fabriken meistern konnten? Solche Klischees vom unmäßigen Verbrauch und Alkoholproblem der Unterschicht, dem sich die Zeitgenossen nicht gewachsen sahen, sowie die vornehmlich negative Sicht auf das Phänomen durchziehen seit der Frühen Neuzeit die bis heute andauernden heftigen Debatten über Nutzen und Nachteil des Alkoholkonsums – und machten bislang auch vor Teilen der wissenschaftlichen Forschung zum Thema, gleich ob in Deutschland, England oder Nordamerika, nicht Halt.

Gunther Hirschfelder stellt im Gegenzug in seiner im Jahr 2000 an der Universität Bonn eingereichten volkswissenschaftlichen Habilitationsschrift „Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters“ diese Klischees im Rahmen zweier analoger Regionalstudien in Frage und untersucht auch die positiven Seiten des Alkoholkonsums. Teilergebnisse seiner Forschungen liegen nun in einem ersten Band vor, einer Mikrostudie zur nordenglischen Region Manchester von 1700–1850; der zweite Band zur vor- und frühindustriellen Region Aachen inklusive der vorläufigen vergleichenden Bilanz wird in Kürze folgen.

Hirschfelder betritt Neuland, denn bislang wurden weder eine solche Fülle von (un)gedruckten Quellen zum Thema kritisch gesichtet, noch die Trinksitte

breiter Volksschichten regional differenziert untersucht. Esskultur hingegen ist das Modethema der Volkskunde. Dabei herrscht seit den 70er Jahren in der Forschung Einigkeit, „dass die ganze Lebenswelt gleichsam in der täglichen Nahrung versteckt ist, d.h. Essen und Trinken spiegeln das gesamte gesellschaftliche Leben wider“. Es handelt sich um „soziale Totalphänomene“, denn „zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das ganze kulturelle System der Küche. (...) Darüber hinaus erscheint Essen und Trinken auch als ein gesellschaftliches Operationsgefüge, das Orientierung und Kommunikation zwischen Gruppen und Individuen herstellt“. So untersucht Hirschfelder folgerichtig den Alkoholkonsum in Manchester, dem sich rapide entwickelnden Zentrum für Wolltuchproduktion und -export, dem bei der Industrialisierung eine Vorreiterrolle in der Sattelzeit von 1700 bis 1850 zukommt, um Geschichte sichtbar zu machen: Sind bisher die Strukturprozesse der gesellschaftlichen und ökonomischen Transformation im Untersuchungszeitraum gut erforscht, fehlt es laut Hirschfelder an Analysen der Wirkungen dieses Wandels auf Sozialstruktur, Wertvorstellungen und Kultur der Menschen. Das Thema Alkoholkonsum ist dabei nicht zuletzt wegen der breiten Quellenüberlieferung wie kaum ein anderes als methodisches Hilfsmittel geeignet, sich Fragen nach dem Wechselspiel von Faktoren und Indikatoren kultureller und gesellschaftlicher Veränderungsprozesse am Beginn des Industriezeitalters anzunähern.

Der Aufbau des Hauptteils der Arbeit folgt dem Frageraster: Wo und wann trank wer mit wem – und wie viel bzw. mit welchen Folgen? In einem ersten Kapitel werden also detailliert

diverse Schauplätze des Alkoholkonsums beschrieben; der wichtigste war die Gaststätte, das *Inn* oder *Alehouse*, während erst gegen Ende des Untersuchungszeitraums vermehrt neue Formen wie das *Beerhouse*, die *Temperance Hotels* und *Music Saloons* die Palette der Angebote entsprechend der Ausdifferenzierung der Gesellschaft erweiterten. Zentral ist die Feststellung, dass die frühen „Industrienomaden“ aufgrund ihrer Wohn- und Familiensituation ihre Freizeit zwangsläufig in Wirtshäusern verbrachten, wo sie nicht nur tranken und aßen, sondern u.a. kegelten, Wetten abschlossen, Zeitungen lasen und Hunderennen beobachteten. Zu diesem Befund passt, dass die Wirtshausdichte pro Einwohner in Manchester im Landesdurchschnitt konstant relativ hoch war. Nicht zuletzt aufgrund der Polyfunktionalität der Wirtshäuser, die als Beköstigungs- und Beherbergungsbetriebe, als Versammlungsorte, Poststationen und Verkaufsräume dienten, waren oft alle Mitglieder der Wirtsfamilien in den Betrieb eingebunden. Das Ansehen des Wirtsberufs, an den hohe moralische Anforderungen gestellt wurden, verschlechterte sich jedoch seit etwa 1830. Die Behörden versuchten verschärft bereits seit Mitte des 18. Jahrhunderts, die Öffnungszeiten zu regeln und zu kontrollieren – letzteres meist ohne Erfolg.

Hirschfelder widerlegt die These, dass dem Alkohol am Arbeitsplatz eine wichtige Rolle im Untersuchungszeitraum zukam: Sowohl die Bauern als auch die Mehrzahl der Fabrikarbeiter tranken aus ökonomischen Gründen eher bescheiden. Nur in Arbeitsbereichen wie Stahlhütten spielte der Alkoholenuss eine Rolle – proportional zur Arbeitsbelastung und zur Höhe der Löhne. Für den Verwaltungsbereich galt,

dass viel und regelmäßig getrunken wurde, denn wohlhabende Honoratioren, sprich gestresste Geschäftsleute, besetzten meist ehrenamtlich die Spitzenfunktionen. Direkter Effekt der Industrialisierung war das Phänomen, dass Mitglieder der Unterschicht trotz sozialer Sanktionierung auf offener Straße tranken. Auch in der häuslichen Privatsphäre wurde viel Alkohol konsumiert; neu war einerseits, dass sich exzessiver Konsum z.T. vom Wirtshaus in die Privatsphäre verlagerte, und dass sich andererseits Ober- und Mittelschicht zunehmend ins Private zurückzogen, wo Exklusivität und Vielfalt der angebotenen Alkoholika als Distinktionsmerkmal dienten.

In einem zweiten Schritt wendet sich Hirschfelder den trinkenden Menschen zu und untersucht jeweils nach Geschlecht, Alter und Beruf die verschiedenen Trinkmuster. Insgesamt gilt, dass das Ansehen des Alkoholkonsums bzw. des -rausches im 18. Jahrhundert allmählich schwand. Die Ober- und Mittelschichten verlagerten nicht zuletzt deshalb ihre Treffen in abgeschlossene Versammlungsräume und *Clubs*, ohne aber den im Vergleich zu dem der Unterschichten anhaltend hohen Alkoholkonsum einzuschränken. So konnte der Rausch in den 1820er Jahren ein Stigma der Unterschichten werden. Während Frauen z.B. im frühen 18. Jahrhundert noch ein liberaler Umgang mit Alkohol zugestanden wurde, änderten sich seit der Auseinanderentwicklung der Lebenswelten von Männern und Frauen gegen Ende des Jahrhunderts auch die Vorstellungen über adäquate Trinkmuster. Während es nur Bäuerinnen, Landarbeiterinnen und Fabrikmädchen noch gestattet war, Alkohol zu trinken, bestand quasi ein Alkoholverbot für Frauen der Mittel- und Oberschicht. Eine ähnliche

Entwicklung lässt sich in der Einstellung gegenüber Alkoholkonsum von Kindern konstatieren. Nur die jugendlichen Fabrikarbeiter verfügten mit ihrem Lohn über die Möglichkeit, gelegentlich Branntwein zu trinken. Beim Militär wurde Alkohol als Sanktionsmittel eingesetzt, was einerseits die geschlechtsspezifischen Unterschiede im Trinkverhalten forcierte, andererseits zu einem Prestigegegnis des Alkohols beitrug.

Schließlich werden die Quellen auch quantitativ ausgewertet. Dabei wird deutlich, dass die Verbrauchszahlen allein – und nicht vor dem Hintergrund der dramatischen Wandlungen der Trinkkultur gelesen – leicht in die Irre führen, denn sie scheinen relativ konstant. Bedenkt man aber, dass wegen bzw. trotz negativer gesellschaftlicher Wertung immer eingeschränktere gesellschaftliche Gruppen die Alkoholmengen z.T. in Verbindung mit weiteren Rauschmitteln wie Tabak und Opium konsumierten, wird das Ausmaß des Drogenproblems in Manchester offenbar. S. Bamford erinnert sich, dass „*drinking, smoking, dancing and singing*“ für junge Raufbolde unbedingt zusammengehörten. Eine Folge der Auflösung sozialer Strukturen und tradierter Verhaltensmuster im Manchester der 1820er Jahre war eine neue Form plötzlich auftretender Gewalt, die sich gegen Schwächere, oftmals gegen Frauen richtete. Das Kapitel endet mit der Darstellung der seit 1826 erfolgreich in Manchester agierenden Temperenzbewegungen, die sich in bereits bestehende Anti-Alkohol-Debatten einklinken, ein soziales Vakuum füllen konnten und breiten Zulauf fanden. So wurde Manchester zum „Motor der Anti-Alkoholströmung“.

Die Darstellung schließt mit einem übersichtlichen Fazit und setzt die Analyseergebnisse knapp in Beziehung zu ökonomischen, staatlichen und religiösen Einflüssen auf den kulturellen Wandel. Dieser erste

Band macht neugierig auf den zweiten Teil der Habilitationsschrift zur Region Aachen, insbesondere auf die vergleichende Bilanzierung dieser quellen- und facettenreichen Kärnerarbeit.

Ruth Kersting

FERRIÈRES, Madeleine: Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle, Paris 2002, Editions du Seuil, 473 S., EUR 25,00, ISBN 2-020-47661-4.

Die Angst des Menschen, durch schlechte oder falsche Ernährung Krankheit oder Tod auf sich zu ziehen, ist eine anthropologische Konstante, die bereits 1956 von Lucien Febvre mit dem Begriff der „*peurs alimentaires*“ erfasst, die bislang aber nicht umfassend untersucht wurde, sodass sie Jean Delumeau in seinem Buch *La peur en Occident* (1978) nicht einmal der Erwähnung wert ist. Grund genug also für Madeleine Ferrières, diese Forschungslücke zu schließen und sich diesem komplexen Problem in einer breit angelegten, interdisziplinär ausgerichteten Studie zu widmen. In einem wohlbegründeten methodischen Ansatz (S. 7–16), der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, politische Geschichte und Rechtsgeschichte, Medizin- und Naturgeschichte und nicht zuletzt die „*histoire des mentalités et de l'imaginaire*“ berücksichtigt, gelingt es der Autorin auf nicht weniger als 473 Seiten, eine monumentale „*histoire des peurs alimentaires*“ zu entwerfen – „*histoire*“ im doppelten Wortsinn, denn zum einen verfolgt sie ein chronologisches Vorgehen, das historische Quellen vom Hochmittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts sichtet, und zum anderen bietet sie dem Leser durchaus eine „große Erzählung“, und die eingestreuten Textbelege (alle in neufranzösischer Übersetzung) verleihen der Untersuchung eine Anschaulichkeit, die die Ängste vergangener Zeiten höchst lebendig macht.

Die untersuchten Quellentexte stammen größtenteils aus dem französisch-okzitanischen Sprachraum, was u. a. damit zu tun haben mag, dass die Autorin Professorin an der Université d'Avignon ist und gerade zu den mittelalterlichen Texten der Region einen besonderen Zugang hatte. Weiterhin werden zahlreiche italienische Quellen berücksichtigt, wogegen die Erwähnung englischer, deutscher oder anderer Dokumente eher sporadisch bleibt, wenn man von dem Schlusskapitel über amerikanische Texte des frühen 20. Jahrhunderts einmal absieht. Insofern konnte die Autorin ihren eingangs formulierten Anspruch, die gesamte „*civilisation occidentale*“ (S. 12) in den Blick nehmen zu wollen, letztendlich nicht ganz einlösen. Eine Bemerkung in der „*conclusion*“ („*une collecte en ordre dispersé*“, „*une histoire spasmodique*“, S. 434) gesteht dies auch durchaus ein, auch wenn hier ein gewisser Bescheidenheitstopos am Werk ist. Wohl gemerkt: Allein das Unterfangen, spezifisch französische Nahrungsgewohnheiten über sechs Jahrhunderte zu verfolgen, verdient äußersten Respekt, und in Anbetracht des gewaltigen Umfangs der Untersuchung wäre eine explizite Beschränkung auf diesen Kulturraum durchaus nachvollziehbar gewesen.

Madeleine Ferrières erzählt die Geschichte der „*peurs alimentaires*“, nicht jene der „*peur alimentaire*“: Der Titel ist absichtlich im Plural gehalten, denn es geht in den 16 sorgsam untergliederten Kapiteln des Buches vornehmlich um die thematische Abhandlung der einzelnen Ängste, die bestimmte Lebensmittel zu bestimmten Zeiten hervorriefen. Weitgehend ausgeklammert wird also die größte und zugleich allgemeinste „*peur alimentaire*“, nämlich die Angst vor dem Hunger, dem Mangel, der Unterernährung, also jene Angst, die sich auf die reine „*quantité*“ richtet, auf die Sicherheit der regelmä-

ßigen Versorgung. Statt dessen zielt das Interesse sukzessive auf die verschiedenen Nahrungsmittel, die in ihrer jeweiligen „*qualité*“ ins Zwielflicht geraten sind, wobei natürlich unstrittig ist, dass beide Formen der Angst koexistieren (S. 435): Wo der Mensch Hunger leidet, gerät die Sorge um die Güte der Nahrung in den Hintergrund, in Phasen einer relativ stabilen Versorgungslage dagegen richten sich die Ängste vermehrt auf den Gesundheitswert der Speisen.

Die thematische Gliederung des Buches ist stringent und überzeugend, erschließt sich dem Leser aber leider erst *nach* der Lektüre, denn das Inhaltsverzeichnis gibt trotz seiner Hierarchisierung der Überschriften nicht immer unmittelbar Aufschluss über die behandelten Themenkomplexe. Die gewählten Titel sind häufig anspielungsreich und greifen vor auf Schlüsselbegriffe aus den Quellen, die erst im Laufe des Kapitels vorgestellt werden, sodass ein interessierter Leser, der eine schnelle Orientierung sucht und etwa wissen will, an welcher Stelle er Ausführungen zu bestimmten Nahrungsmittelkrankheiten findet, zunächst etwas ratlos ist. Stülpt man diesen rhetorisch sicher sehr gelungenen Kapitelüberschriften eine etwas sachlichere Terminologie über, ergibt sich allerdings für die Untersuchung eine klare thematische Gliederung, an der sich die folgende Besprechung der Einzelkapitel ausrichten soll.

Die Kapitel 1 bis 4 könnte man zusammenfassen unter der Überschrift „*Probleme des Fleischverzehr*“, womit nicht gesagt ist, dass nicht an anderen Stellen des Buches dasselbe Thema wieder aufgegriffen würde, denn die Kapitel 9 bis 11, Teile des Kapitels 13 sowie das gesamte Kapitel 15 sind derselben Problematik gewidmet. Rechnet man all dies zusammen, kommt man auf ca. 200 Seiten zum Thema Risiken

der Fleischnahrung, sodass dieses höchst ambivalente „aliment“ des Menschen im Laufe seiner Geschichte alle anderen Nahrungsgänge in den Hintergrund gedrängt zu haben scheint. Man kann es der Autorin kaum verdenken, dass sie nach dieser ausführlichen Beschäftigung mit den „risques de l'alimentation carnée“ selbst „vorsorglich“ zur Vegetarierin geworden ist, wie sie im Vorwort schreibt (S. 8). Um es aber gleich vorweg zu sagen: Ihre Behandlung der Risiken der Esskultur hat nichts von einer dogmatischen Verbissenheit; im Gegenteil belegt ihr humorvoller Schreibstil, der eine subtile Ironie mit bisweilen respektlosen Wortspielen verbindet, einen überaus distanzierten Zugang zu dieser Problematik. So werden die geschilderten Ängste für den modernen Leser häufig sogleich dadurch entkräftet, dass auf der Basis des aktuellen medizinischen Erkenntnisstandes Entwarnung gegeben wird, und die Hysterien vergangener Zeiten erscheinen so bisweilen im Licht eines milden Zynismus, der den panischen Esser vorwissenschaftlicher Epochen in seiner Besorgnis zwar durchaus ernst nimmt, zugleich aber vernüchlich über die Ausgeburten einer wild gewordenen „imagination“ zu scherzen versteht. So wird der analytische Diskurs der Studie stets angenehm konterkariert durch eine flott geschriebene Darstellung amüsanter Anekdoten, die das Studium der Untersuchung insgesamt zu einem großen Lesevergnügen macht.

Aber zurück zu den Kapiteln 1 bis 4, in denen sich die Autorin mit den Risiken des Fleischverzehr im Hoch- und Spätmittelalter befasst, also jener Zeit, in der die Ängste und die ergriffenen Vorsichtsmaßnahmen in den schriftlichen Quellen erstmals fassbar werden, was der fulminante Einstieg mit einem Fallbeispiel („la charte de Mirepoix“) eindrucksvoll verdeutlicht. Weiter könnte man untergliedern nach den Kapi-

teln 1 und 2, die sich mit dem obrigkeitlichen Eingreifen in den Fleischhandel beschäftigen, und den Kapiteln 3 und 4, die sich auf das individuelle Essverhalten konzentrieren. Vom 13. bis zum 15. Jahrhundert entstehen zahlreiche normative Texte zur Regulierung und Kontrolle des Fleischhandels, die in Südfrankreich und Norditalien von den Städten in ihren Statuten festgeschrieben werden, in Nordfrankreich dagegen durch die entsprechenden Berufsverbände fixiert werden. Dies geschieht vor dem Hintergrund des medizinischen Kenntnisstandes der Zeit, der auf der Humoralpathologie antiker Provenienz beruht, in der die Ernährung einen der sechs externen Faktoren (*res non naturales*) darstellt, der die Mischung der Körpersäfte des Menschen – und das heißt: seine Gesundheit – zum Guten oder zum Schlechten beeinflussen kann. Da diese Erklärungsmuster bis ins 19. Jahrhundert hinein eine gewisse Gültigkeit behalten, werden ihre Grundprinzipien an dieser Stelle des Buches zu Recht ausführlich erläutert.

Der so begründete *codex alimentarius* der mittelalterlichen Städte verbietet den Handel mit all jenen „viandes de boucherie“, die aus der Schlachtung kranker Tiere hervorgehen, aus Sorge um die Übertragbarkeit dieser „zoonoses“ auf den Menschen. In Unkenntnis der wahren Ansteckungsgefahr ergreifen die Autoritäten die maximalen Maßnahmen, sodass das Fleisch zu einer „viande politique“ gerät. Besonders bedrohlich erscheint das Schweinefleisch, das stets verdächtigt wird, die „Lepra“ zu übertragen, wogegen die Krankheiten, die das Rindfleisch in sich birgt, überaus vage beschrieben werden: Infolgedessen verrät das unspezifische Verbot des Verkaufs aller „viandes malades“ eine gewisse Hilflosigkeit. Schutz versprechen einerseits die verordnete Kontrolle der zur

Schlachtung geführten Tiere (weshalb die Schlachthöfe *intra muros* liegen – das Prinzip der „proximité“ – und die Herden „zu Fuß“ in die Stadt einziehen, damit jedermann ihre Gesundheit überprüfen kann – das Prinzip der „visibilité“) und andererseits die Begrenzung der erlaubten Verkaufszeit zur Vermeidung jeglicher „corruption“ – eine Überschreitung zieht rechtliche Sanktionen nach sich.

Die Kapitel 3 und 4 verfolgen anhand der individuellen Ängste beim Fleischverzehr die „Geburt des Verbrauchers“ – ein Begriff, dessen Verwendung für diese frühe Zeit zunächst überraschen mag. Wo städtische Maßnahmen nicht greifen, muss der mittelalterliche Esser die Verantwortung für seine Gesundheit selbst übernehmen – mit Hilfe jenes Arsenal vorwissenschaftlicher Erklärungen, die die zeitgenössische Medizin für ihn bereithält. Dieser „nouveau type de mangeur“ findet sich vor allem in den wachsenden Städten, in denen die Belieferung mit Nahrungsmitteln immer weitere Wege und komplexere Strukturen aufweist, sodass eine gewisse „Entfremdung“ des Essers von der „natürlichen“ Nahrung eintritt, die Unsicherheiten hervorruft: „il ne sait plus ce qu'il mange“ (S. 68). Diese Ängste betreffen schon deshalb besonders den Verzehr von Frischfleisch, weil dieser seit dem 13. Jahrhundert als Statussymbol einen besonderen Aufschwung erfährt („l'Europe carnivore“, S. 70). Es ist also vornehmlich der reiche und gebildete „mangeur“, der sich vor den Risiken des Fleischessens schützen will, eben jene Gruppe von Konsumenten, die, soweit es aus politischen und wirtschaftlichen Gründen vorteilhaft scheint, auch die städtischen Reglementierungen des Fleischhandels in Kraft setzt. Wo nämlich dem Handel gezielt ein gewisser Freiraum bewilligt wird („libéralisme“), versteht es der gesetzgebende Konsument

selbst durchaus, diese Sicherheitslücke durch sein individuelles Essverhalten zu schließen.

Auch die *physiciens*, die Ärzte der Epoche, arbeiten diesem oberflächlichen Konsens zu, indem sie auf hippokratisch-galenischer Basis eine „diététique de classe“ (S. 83) entwerfen, die den Verzehr des „hochwertigen“ Frischfleisches ohnehin den Reichen und den Kopfarbeitern zugesteht, wogegen die körperlich arbeitende Bevölkerung sich mit Pökelfleisch zufrieden geben muss: „Il y a deux types d'estomac“ (S. 83). In diesem zweigeteilten, physiologisch begründeten System ist der Schutz der empfindlichen Mägen der Oberschicht Programm, sodass dem gebildeten Verbraucher zahlreiche *régimes* und *diètes* an die Hand gegeben werden, mittels derer er sich gegen Gefährdungen absichern kann. Zu den Schutzmaßnahmen des neuen Verbrauchers gehört von nun an auch eine gewisse Marktübersicht und das Talent, Waren beim Kauf durch Sehen, Riechen, Tasten und Schmecken auf ihre Frische und Qualität hin zu überprüfen. An dieser Stelle folgt ein faszinierender Exkurs über den Indikationswert, den die Farbe der Lebensmittel im Mittelalter für ihre „qualité sanitaire“ hat: Da der reiche und müßige Esser zu einer „complexion mélancolique“ neige, scheine ihm jegliche Speise heller, ja weißer Farbe besonders bekömmlich, da sie seine „humeur noire“ ausgleiche; so erklärt sich u.a. die Entstehung der Kategorie der „viandes blanches“ („catégorie inconnue de la boucherie“).

Auch die küchentechnische Zubereitung der Fleischmahlzeiten bietet dem Esser Schutz vor Krankheit. Die Wachsamkeit gegenüber Nahrungsrisiken verlängert sich also in die Küche und drückt sich aus in einer Mischung aus „écriture médicale“ und „discours gourmand“. Hoher Wertschätzung erfreuen sich im Mittelalter insbesondere der

lange Kochvorgang und das starke Würzen, und zwar wiederum aus diätetischen Erwägungen: Dem Rindfleisch wird eine „kalte“ und „trockene“ Primärqualität zugeschrieben, die der Koch- und Würzvorgang ausgleichen muss. Da die menschliche Verdauung selbst als eine Art innerer Kochvorgang angesehen wird, dient die stundenlange „cuisson“ des Fleisches der besseren Assimilation des Inkorporierten – ein mechanistisches Körpermodell, das sich durch eine erstaunliche Langlebigkeit auszeichnen sollte.

Die nächsten drei Kapitel 5 bis 7 wenden den Blick vorübergehend von der Fleischnahrung ab und beschäftigen sich mit der „perception du risque“ im Zusammenhang mit pflanzlichen Lebensmitteln, wobei erwartungsgemäß ähnliche Ängste und Abwehrmechanismen beobachtet werden können, auch wenn wir uns jetzt in der Neuzeit befinden. Das fünfte Kapitel erweist sich dabei als relativ enttäuschend, denn trotz des übergreifenden Titels „La phobie des plantes nouvelles“ bieten nur die ersten Seiten (S. 114–120) ansatzweise ein Panorama all jener überseeischen Pflanzen, die der im Prinzip „neophobe“ Europäer im Zuge seiner Eroberungspolitik kennenlernt. Der lange Rest des Kapitels ist ausschließlich dem Schicksal der Kartoffel gewidmet (was die Überschriften nur andeuten), deren zweihundertjährige Schlingerpatrie von der gefürchteten Giftpflanze hin zum Volksnahrungsmittel des 19. Jahrhunderts detailliert nachgezeichnet wird. Neue, bahnbrechende Erkenntnisse verbinden sich mit dieser Darstellung nicht, zumal dieser Aspekt der Ernährungsgeschichte bereits als gut untersucht gelten kann.

Spannender wird es dann wieder in Kapitel 6 und 7, wo es um die Gefahren geht, die sich im 17. und 18. Jahrhundert mit dem Brotverzehr verbinden. Zunächst wird dem französischen Weißbrot „der Prozess ge-

macht“: Das feine „pain blanc de chapitre“, Distinktionsmerkmal par excellence, gerät im Zuge der „affaire du pain à la reine“ 1668 in den Verdacht, wegen der verwendeten Bierhefe (ein „germanisches“ Produkt!) gesundheitsschädlich zu sein, sodass sich die einschlägige Gerichtsverhandlung zu einer „sérieuse crise sanitaire“ auswächst. Zur Klärung der Kardinalfrage, ob die „levure de bière“ schädlich ist, werden jetzt nicht mehr nur Wissenschaftler zu Rate gezogen, sondern man setzt erstmals eine Kommission ein, an der auch Verbraucher beteiligt sind („vote démocratique“: „la levure est condamnée à une large majorité“). Wenn das verhandelnde Parlement de Paris letztlich die Fabrikationserlaubnis beibehält, so liegt das vor allem daran, dass sich die „bourgeois de Paris“ in ihrer Expertise von einer medizinischen Wissenschaft beeinflussen ließen, die in einer tiefen Krise steckt und für die angeblich schädliche Wirkung der Bierhefe im Grunde keine plausible Erklärung bieten kann.

Kapitel 7, mit dem zunächst rätselhaften Titel „Die stummen Ängste“ überschrieben, widmet sich dem Antoniusfeuer („mal des ardants“), einer epidemischen Krankheit, die durch den Befall des Roggens mit Mutterkorn hervorgerufen wird und sich seit dem 17. Jahrhundert in ganz Europa verbreitet. Als „stumm“ wird die Angst vor den Gefahren des Roggenbrotens deshalb bezeichnet, weil sie ausschließlich die arme, ländliche Bevölkerung betrifft, deren Sorgen nicht durch schriftliche Quellen überliefert sind; erst die nach 1770 aufkommenden „mémoires“ und „rapports“ der Landärzte verschaffen dem Historiker Zugang zu der Problematik. Die Krankheit ist ein Phänomen der Mangelernährung und wird schon im zeitgenössischen Wortgebrauch „maladie de misère“ genannt. Großangelegte Informationskampagnen der Behörden, die

die Landbevölkerung vor dem Verzehr befallenen Getreides warnen, verfehlen deshalb ihr Ziel: In Ermangelung einer Alternative (vor der Einführung der Kartoffel) halten die Betroffenen an ihrer Fehlernährung fest und versuchen allenfalls, der Gefahr durch die Reduzierung des Verzehrs bzw. durch Mischung mit Ersatzprodukten Herr zu werden, sodass der Esser hier bewusst ein „risque calculé“ eingeht. Nicht zu unterschätzen ist auch die euphorisierende Wirkung des befallenen Korns: Als „drogue rustique“ hilft es, die Misere besser zu ertragen.

Das nächste Kapitel trägt wiederum eine enigmatische Überschrift: „Le pâté et le jardin“ („Die Pastete und der Garten“). Es geht jetzt, nach der Behandlung der „natürlichen“ Gefahren, die die Nahrung für die Gesundheit darstellen kann, um die „künstlichen“ Gefahren, d. h. um die Bedrohung durch schädliche Lebensmittel, die durch handwerkliche Umformung entstehen. In den Städten wächst im 17. und 18. Jahrhundert der Verdacht der Verbraucher, die Lebensmittelhändler könnten sie durch bewusste Fälschungen ihrer Produkte schädigen oder gar vergiften wollen. Die Verlängerung der Nahrungskette und die Anonymisierung des Handels rufen die omniprésente „inquiétude“ des Käufers hervor, er könnte sich Waren schlechter, verfälschter, ungenießbarer Qualität einverleiben. So steht z. B. der „pâtissier“ in Verdacht, seine Pasteten mit unerlaubten Zutaten zu versetzen, etwa mit vermeintlich giftigem Katzenfleisch, das – kleingehackt und überwürzt – nicht mehr erkennbar ist. Angesichts dieser Gefahren scheint die Rückkehr zur häuslichen Eigenproduktion Sicherheit zu versprechen: Die „autoconsommation“ ist transparent, kontrolliert, beruhigend, und manch einer pflegt nun mitten in der Stadt seinen kleinen Gemüsegarten und stellt im Hinterhof einen Kaninchenstall auf. Auf dem Land dagegen hat

die häusliche Selbstversorgung einen ganz anderen Stellenwert: Am Rande des Existenzminimums lebend liefern die Bauern ihre qualitativ hochwertigen und gewinnträchtigen Produkte an den städtischen Markt, sodass für den privaten Eigenkonsum nur der „Abfall“ („rebut“, „la lie de la production“) übrigbleibt, der natürlich die bekannten gesundheitlichen Risiken in sich birgt.

Die Kapitel 9, 10 und 11 wenden sich wieder dem Fleischverzehr zu, genauer gesagt: den Auswirkungen, die die großen Viehseuchen des 18. Jahrhunderts auf das Ernährungsverhalten hatten. Die verschiedenen „épizooties“ – Rinderpest, Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Schafpocken, u. a. m. – stehen dabei stets in Verdacht, auf den Menschen übertragbar zu sein und sich zur „panzootie“ auszuweiten (S. 234). Allerdings bestehen unterschiedliche Meinungen über die Art und Weise der „transmission“ auf den Menschen: Während die „aëristes“, in galenischer Tradition stehend, die „Luft“ dafür verantwortbar machen, sehen die „nutritionistes“ die Ernährung als den fatalen Faktor an. Da letztere aber in der Minderzahl sind, werden zur Vermeidung der Ansteckung vor allem Maßnahmen zur „Luftreinigung“ ergriffen, d. h. man lüftet Ställe aus, richtet für importierte Tiere eine Quarantäne ein, lagert die Schlachthöfe in die Peripherie der Städte aus, um die „odeurs pestilentiels“ zu vermeiden etc. So bleibt die frühe Hygienekultur des 18. Jahrhunderts auf den „aërisme“ fixiert, wogegen die wirklichen Ansteckungsgefahren unbeachtet bleiben – medizinische Überlegungen theoretischer Natur, die Ferrières allerdings erst in Kapitel 13 „nachliefert“.

Gleichwohl gewinnt nun die Überzeugung Oberhand, dass die verschiedenen Viehseuchen zumindest infektiös, wenn nicht übertragbar sind, und daraus erwächst in ganz Europa die Erkenntnis, dass schnelle und radikale Maßnahmen in großem

Stil erforderlich sind, um die Ausbreitung der Seuchen zu verhindern. So setzen sich zur Eindämmung der Rinderpest, die 1711 im Zuge der großangelegten Importation von Schlachtvieh aus Osteuropa um sich greift („les dangers du boeuf hongrois“), aber auch der Maul- und Klauenseuche („fièvre aphteuse“) und anderer Krankheiten etliche Maßnahmen durch, die bis heute Gültigkeit haben („séquestration, interdiction de circuler, établissement de cordon sanitaire, désinfection“), und hier insbesondere die prophylaktische Massenschlachtung erkrankter Herden („abattage préventif“).

Voraussetzung für diesen Wandel ist – mentalitätsgeschichtlich betrachtet – die veränderte Einstellung des Menschen zum Tier im Zuge der Verbreitung der cartesianischen Philosophie: Dem Tier wird keine „Seele“ mehr zugeschrieben, es wird vielmehr als nützliche „Maschine“ angesehen, sodass sich zwischen „humanité“ und „animalité“ ein Graben auftut. Während zuvor affektive Beziehungen zwischen Mensch und Tier bestanden und der menschliche Esser nach der Terminologie von Noélie Vialles ein „zoophage“ war, der in dem verzehrten Fleisch stets das „animal vivant“ sah, ist der „mangeur“ des 18. Jahrhunderts zu einem „sarcophage“ geworden, der statt „vache“ oder „cochon“ nur mehr anonymes „boeuf“ und „porc“ verzehrt. So erklärt es sich auch, dass sich allein die römische Kurie weigert, den Weg für präventive Massenschlachtungen freizugeben. In allen anderen Ländern gilt dagegen das offizielle „abattage administratif“ als die beste „politique de précaution“.

Mit dem 12. Kapitel betritt die Autorin ein ganz anderes Terrain: die Gefahr von Vergiftungen durch Metalle, die beim Kochen oder Konservieren von Lebensmitteln eingesetzt werden. Schon mittelalterliche „recettes“ und „secrets“ kannten

die konservierende Wirkung bestimmter Metalle, und die Gelehrten der Renaissance wie Olivier de Serres stellten gezielte Versuche an, Obst und Gemüse durch einen Einkochprozess in Kupfergeschirr haltbar zu machen, wobei sie sich der Gefährlichkeit dieses Verfahrens zum Teil durchaus bewusst sind. Kupfer ordnen sie den „métaux imparfaits“ zu, weil es oxydiert – und damit die Speisen einfärbt, ein durchaus erwünschter Effekt. Ungeachtet der Warnhinweise verbreitet sich die Konservierung „au vinaigre et au cuivre“ in ganz Europa und wird bis 1966 (!) in den Kochbüchern als Farbstoff besonders empfohlen („le goût de l'aigre et du vert“). Selbst eindeutige wissenschaftliche Demonstrationen, dass es sich beim Kupfer um ein „poison lent“ handelt, das auf Dauer extrem gesundheitsschädlich ist, ändern nichts an dem Verhalten der Konsumenten der entstehenden „société gourmande“, die ästhetischen und gustativen Kriterien zunehmend Vorrang vor diätetischen Erwägungen einräumt.

Auch andere Metalle, die etwa zur Herstellung von Kochtöpfen dienen, wie bestimmte Legierungen aus Blei und Zinn, führen bei längerem Gebrauch zu spektakulären Krankheiten, womit sich der moderne Feinschmecker quasi selbst für sein Laster bestraft. Mit verblüffender Häufigkeit wird auch von Wohlhabenden über heftigste Koliken berichtet, die in genauer Kenntnis ihres Ursprungs „coliques métalliques“ genannt werden. Und nicht nur der Esser wird zum Opfer seiner Leidenschaft, auch Getränke wie Wein oder andere Alkoholika sind oft mit metallischen Zusätzen versehen, wozu der in Kneipen übliche Zinnbecher noch beiträgt, sodass die „cabaretiers“ Zielscheibe vehementer Vorwürfe werden. Zumindest in Frankreich schützt hier kein Gesetz den Verbraucher, und die Pressekampagne, die seit

Mitte des 18. Jahrhunderts Warnungen kolportiert, führt durch ihre Intensität eher zu einer Banalisierung des „risque alimentaire“. Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts sollten sich nach und nach unbedenkliche Metalle wie Zink und Weißblech durchsetzen.

Die nächsten Kapitel 14 und 15 sind eben dieser bürgerlichen Konsumgesellschaft gewidmet, in der die „peurs alimentaires“ auf den ersten Blick gebannt scheinen: „Entre Napoléon et Pasteur, la peur s'efface“ (S. 363). Die allgemeine Anhebung des Lebensstandards und die Professionalisierung der Wissenschaften wiegen die neue „société gourmande“ in einer trügerischen Sicherheit, denn der allgemeine Optimismus stützt sich letztlich weniger auf harte Fakten als vielmehr auf ideelle Prinzipien. In der Medizin bleibt das mechanistische Körperbild zwar erhalten, es kommt aber zu einem Paradigmenwechsel: Man fokussiert jetzt nicht mehr auf den Magen als „Motor“ des Organismus, sondern auf das Herz. Und die Entstehung der Ernährungsphysiologie verbreitet den Eindruck, Nahrung bestehe aus einer bloßen Kombination von Nährstoffen, sodass die „notion de qualité“ der Lebensmittel vollständig von der Idee der „quantité de nutriments“ absorbiert wird. Und last but not least legt die moderne Feinschmeckergesellschaft mehr Wert auf den hedonistischen Aspekt der Esskultur unter Vernachlässigung der diätetischen Komponente. Man könnte also den Eindruck gewinnen, dass der „mangeur du XIX^e siècle“ (so der Titel des Buches von J.-P. Aron) seine „peurs alimentaires“ endgültig überwunden hat.

Dem ist bei näherem Hinsehen freilich nicht so: Im Gegenteil blüht die Angst vor der „falsification“, wie etliche *Dictionnaires* mit langen „schwarzen Listen“ beweisen. Im Zuge der Industrialisierung der Lebensmittelproduktion werden

von der Jahrhundertmitte an gezielte Fälschungen großen Stils gang und gäbe (z.B. der Einsatz von Fuchsin bei der Weinproduktion), und die frühe „politique de labellisation“ ist noch nicht in der Lage, dem Konsumenten Garantien zu geben, sodass die oben genannten *Dictionnaires* dem Verbraucher Ratschläge anbieten, wie er Fälschungen auf die Spur kommen kann.

Noch größere Unruhe stiftet ab ca. 1860 eine neue Viehseuche, die „tuberculose bovine“, die gerade in Frankreich für die rapide Verbreitung der Schwindsucht beim Menschen verantwortlich ist. Die „maladie du boeuf anglais“ genannte Seuche wird im Zusammenhang mit den ersten Zuchterfolgen gesehen, die auf der Kreuzung kontinentaler mit englischen Rindern beruhen und die Widerstandsfähigkeit der Tiere schwächen. Nach der Entdeckung der Übertragbarkeit der Tuberkulose auf den Menschen bleibt bis zu den Versuchen Robert Kochs, der 1882 das verantwortliche Bakterium entdeckt, völlig unklar, auf welchem Wege die „transmission“ stattfindet. Die Massenhysterie richtet sich fortan auf die Milch, die als Grundnahrungsmittel der niederen Bevölkerungsschichten das Land in seiner ganzen „profondeur sociale“ erschüttert. Als Gegenmaßnahmen werden peu à peu das Abkochen, die Pasteurisierung und schließlich die Sterilisierung eingeführt. Allerdings halten sich in Frankreich die „pouvoirs publics“ – im Namen eines falsch verstandenen Liberalismus und einer fatalen Politik der Beruhigung – mit einer Reglementierung vollständig zurück: Von einem staatlichen Verbraucherschutz kann im Zusammenhang mit der „tuberculose bovine“ nicht gesprochen werden. So kommt es, dass in Frankreich bis 1935 doppelt so viele Menschen an Lungentuberkulose sterben wie beispielsweise in Deutschland.

Das letzte Kapitel widmet sich dem Verbraucher der Jahrhundertwende. Er bzw. sie, denn die Verantwortung für die Volksgesundheit wird zunehmend der Frau aufgebürdet, kompensiert die Unsicherheiten, die der anonyme Lebensmittelmarkt hervorruft, durch zwei neue Verhaltensweisen: zum einen durch ein persönliches Vertrauensverhältnis zu bestimmten Händlern eigener Wahl (der „Bäcker um die Ecke“) und zum anderen durch eine Intellektualisierung des Kaufvorgangs. Man begutachtet die Ware immer weniger durch Tasten, Riechen und Schmecken, sondern durch Lesen der Etiketten („nouveau moyen de communication“), die Aufschluss über die Güte des Produkts versprechen (auch wenn diese vorerst noch keine Hinweise auf das Herstellungsdatum bzw. die Haltbarkeitszeit enthalten). Allerdings unterscheiden sich die Verhaltensweisen der Konsumenten in den Ländern Europas zum Teil erheblich, wie am Beispiel des nordeuropäischen „Milchmanns“ und der vornehmlich deutschen Trichinenschau anschaulich vorgeführt wird. Außerdem schaffen neue Konservierungsverfahren wie die Kühltechnik und die Globalisierung des Handels neue Unsicherheiten, die immer mehr den nostalgischen Wunsch einer Rückkehr zu einer „gesunden“, „bodenständigen“ Nahrung hervorruft – wofür der eklatante Misserfolg der Margarine Beweis genug ist.

Vor allem in den Vereinigten Staaten, aber auch in Deutschland (die führenden Wirtschaftsnationen der Zeit) entsteht jetzt eine neue, gesundheitsbewusste Esskultur, die allem Hedonistischen abhold ist und sich vielmehr an einem neuen Kriterium orientiert: dem Zeitgewinn. „Health food“ bzw. „New Nutrition“ favorisieren „natürliche“ Fertigprodukte wie Corn Flakes und abgefüllten Orangensaft

(1911 wird das Vitamin C entdeckt), sodass man hier von einem System „Sécurité-Santé“ sprechen kann, das der typisch französischen Verbindung „Savoir-Sociabilité“ diametral gegenübersteht („la loi des deux S“: S. 427). Damit verbindet sich eine erhöhte Wachsamkeit gegenüber der Qualität von Industrienahrung, wie die große „crise sanitaire“ von 1900 verdeutlicht, die durch den Roman *The Jungle* von Upton Sinclair ausgelöst wird, der die skandalösen Zustände in den Schlachthöfen von Chicago beschreibt. Im Zuge des internationalen Aufsehens, den dieser Bestseller auslöst, werden in allen Ländern neue Gesetze erlassen, die nunmehr den Willen des Staates bekunden, in Fragen der Volksgesundheit gezielt zu intervenieren. Auch wenn sich diese Reglementierungen zumeist auf eine „option minimaliste“ beschränken, läuten sie doch ein Jahrhundert ein, in dem der Verbraucher die Verantwortung für sein persönliches Wohlergehen immer mehr an übergeordnete Instanzen abtreten kann.

Madeleine Ferrières' *Histoire des peurs alimentaires* ist ein hochinteressantes und überaus faszinierendes Buch, welches das „Zeug zu einem großen Klassiker“ hat und dem man eine englische oder auch deutsche Übersetzung nur wünschen kann. Es taugt zugleich als Standard- und Nachschlagewerk (auch die Bibliographie ist äußerst beeindruckend) und hat doch auch die Qualitäten einer „Geschichte“, die mit ihren mal erschütternden, mal belustigenden Erzählungen ein komplexes Lesevergnügen bereithält. Zu den schönsten Passagen des Buches gehören die hier und da eingestreuten Überlegungen zum spezifischen Charakter von Nahrungsängsten (auch wenn theoretische, etwa psychologische Erklärungsmuster zum Thema „Angst“ fehlen;

die terminologischen Vorüberlegungen auf S. 13–14 zu den Begriffen „peur“ und „angoisse“ leisten hier zu wenig). Diese Beobachtungen nehmen nicht selten eine sentenziöse Form an und äußern sich in prägnanten, bisweilen witzig-zugespitzten Thesen: So heißt es etwa zum Problem der schwer greifbaren Historizität, zum Fehlen von „Anfang und Ende“ der Nahrungsängste: „la peur ne naît pas, elle émerge“, und: „on ne tue pas la peur par décret“ (S. 434). Im Zusammenhang mit ihrer psychosomatischen Dimension heißt es, die Angst sei zwar kein direkter „agent pathogène“, aber doch ein „agent favorisant la maladie“ (S. 308), bzw., noch unverblümter: „on peut mourir de peur alimentaire“ (S. 220). Wo es um den Umgang der Wissenschaftler mit den Ängsten der Bevölkerung geht, wird eine fehlende Deckungsgleichheit der Besorgnisse konstatiert: „Les peurs ‚savantes‘ des gens éclairés et les peurs populaires se recourent rarement“ (S. 207).

Schließlich wird der Obrigkeit gar grobes Fehlverhalten vorgeworfen, wo es nur darum geht, unerwünschte Aufregung zu vermeiden, statt wichtige Warnungen auszusprechen („gérer non le risque lui-même [...], mais ses effets psychologiques“, S. 307). Die französischen Behörden gingen stets davon aus, die Bevölkerung neige zu Hysterie und Übertreibung: „Le cri public grossit à l'ordinaire la calamité plus qu'elle n'est réellement“ (S. 310). Zugespitzt formuliert (und leider unübersetzbar): „La peur est fille de l'ignorance“, disait Lucien Febvre. Les élites dirigeantes de la République sont tout près de penser qu'elle est au contraire fille de la connaissance“ (S. 400). Gefürchtet sind vor allem die rasche Verbreitung und der irrationale Charakter entsprechender Gerüchte, insbesondere da solche „fables

alimentaires“ stets negativ, also alarmierend sind (S. 212) und dank ihrer großen „adaptabilité“ beliebig auf neue Gegebenheiten übertragbar sind („les fables ont la vie longue“: S. 215). Die drei Grundkonstanten solcher Gerüchte „courent“ sind: „l'aliment de mauvaise qualité [...]; l'aliment nouveau aux effets improbables [...]; enfin l'empoisonnement volontaire, avec le fantasme du poison inconnu“ (S. 213). Insbesondere der Anteil des fantastischen Elements sei hier nicht zu unterschätzen: „On craint moins les risques objective-ment les plus probables [...] que ceux qu'il est plus difficile d'objectiver mais plus facile à imaginer“ (S. 416).

An diesem Punkt ergibt sich eine interessante Fragestellung aus literaturwissenschaftlicher Sicht (die diejenige der Rezensentin ist): Wie drücken sich die „peurs alimentaires“ in literarischen Texten der untersuchten Epochen aus? Diese Frage wird von Ferrières nur am Rande gestreift, etwa wenn sie im Vorwort auf die generelle Bedeutung der „histoire de représentation“ für die Problematik hinweist (S. 14); oder wenn sie sporadisch Balzac – ungeachtet der Fiktionalität seines Werks – als Zeugen heranzieht; oder schließlich, wenn sie en passant die Frage aufwirft, ob nicht die Geschichte der „légendes populaires“ der frühen Neuzeit mit ihren „monstres“ und „cauchemars“ vor dem Hintergrund der verbreiteten „drogues rustiques“ weitgehend neu geschrieben werden müsste. An diesem Punkt wird offenbar, dass sich eine interdisziplinäre Untersuchung der spezifischen „imagination alimentaire“ weit mehr, als dies bislang der Fall ist, auch den literatur- und kunstwissenschaftlichen Disziplinen öffnen müsste.

Karin Becker

(Universität Stuttgart / Centre Universitaire de Luxembourg)

Nietzsche und der Wille zur Wurst

HARALD LEMKE

1 In dem wissenschaftlichen Durchdenken von Nietzsches Verhältnis zur Wurst als Wille und Vorstellung verfolgt meine Verwursthung von Nietzsches Philosophie eine deutlich andere Absicht, als Dieter Roths Maßnahme, Hegels Geist zu verwursten (siehe sein Kunstwerk: Hegels Würste): Hegel erklärt das Ende der Kunst – als Antwort auf diese Überheblichkeit macht der Künstler aus dem Philosophen ein Ding mit zwei Enden. Daran lässt sich studieren, was die Kunst mit der Philosophie macht, wenn sie diese für sich nicht weiter zu gebrauchen weiß: Roth hängt Hegel auf; er konserviert seinen konservativen (Kunst-)Geist und lässt sein Werk alt und ranzig werden. Vielleicht lässt sich Hegels Materie wirklich zu nichts besserem verwerten, als zu künstlichen Würsten, ohne Biss und Geschmack. Bei Nietzsche ist das anders, delikater ...

2 NIETZSCHE, Friedrich: Menschliches, Allzumenschliches, KSA 2: 541; ausführlicher auf dieses Programm einer Neubestimmung der Philosophie bin ich eingegangen in: Verf., *Friedrich Nietzsche: Kritische Theorie als Ethik*, In: Nietzsche-Forschung, Band 5/6, Jahrbuch der Nietzsche-Gesellschaft, Akademie Verlag Berlin 2000, S. 279–292.

3 NIETZSCHE, Friedrich: *Ecce homo*, Warum ich so klug bin [I], KSA 6: 279

4 NIETZSCHE, Friedrich: *Die fröhliche Wissenschaft*, KSA 3: 379

5 NIETZSCHE, Friedrich: *Jenseits von Gut und Böse* [234], KSA 5: 173

Sicherlich geht es um die Wurst, wenn es um Nietzsche geht. Denn in Nietzsches Projekt einer Umwertung aller Werte geht's ums Ganze, also so richtig um die Wurst. Mit dem Namen „Nietzsche“ verbindet sich tatsächlich nicht nur der legendäre Wille zur Macht, sondern auch – wie sich gleich zeigen wird – ein unersättlicher Wille zur Wurst, eine mächtige Wursthung des Philosophen. In beiden Würsten stecken vernachlässigte, aber bedenkenswerte Wahrheiten.¹ Für ihre Enthüllung ist es hilfreich, sich die außergewöhnliche Stellung in Erinnerung zu rufen, die Nietzsches Denken innerhalb der Geschichte der Philosophie einnimmt. Denn, während sich der philosophische Kanon mit den „fernsten“ und „letzten“ Dingen und metaphysisch-theologischen Fragen nach dem Göttlichen oder den „ewigen Wahrheiten“ beschäftigt, interessiert sich Nietzsche für ganz andere Dinge und Fragen. Nietzsche versucht den Mangel an Alltagsbezug, also den abstrakten Idealismus der traditionellen Philosophie, die den Blick von den „kleinen“ und „unwichtigen“ Alltagsdingen abwendet, zu überwinden. Die übliche Missachtung des vermeintlich Unwichtigen und Kleinen verursacht in Tat und Wahrheit jedoch die leidige und fatale Folge, dass man die Alltagsdinge nicht – wie Nietzsche beklagt – „zum Objekt des stetigen unbefangenen und *allgemeinen* Nachdenkens und Umbildens macht, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet“.²

Und zu dieser Umwertung der großen und wichtigen Dinge durch die Aufwertung der allernächsten und kleinsten gehört insbesondere auch „die Frage der Ernährung“, an der, wie Nietzsche meint, „mehr das ‚Heil der Menschheit‘ hängt, als an irgendeiner Theologen-Kuriosität“.³ In seinem Buch *Die fröhliche Wissenschaft* vertieft er seine philosophische Sorge um die Ernährung und fragt sich allen Ernstes: „Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?“ Im Anschluss darauf gibt er gewissenhaft zu bedenken, dass der „immer wieder losbrechende Lärm für und wider den Vegetarismus“ offenbar beweise, dass es noch keine solche Philosophie gibt.⁴ Der kritische Kulturtheoretiker gelangt schließlich zu der Erkenntnis, wie es in seiner berühmten-berühmten Streit-schrift *Jenseits von Gut und Böse* heißt, dass „durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche [...] die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt“ worden ist.⁵ Wenn Nietzsche vom eigenen Schicksal prophezeit, dass an seinen Namen „die Erinnerung an etwas Ungeheures“ geknüpft sein wird, – eine „Krisis, wie es keine auf Erden gab“ – dann behauptet sich diese Behauptung vielleicht auf eine bislang unbedachte Weise in seiner eindringlichen Frage nach der Vernunft in der Küche. Denn, worüber sprechen wir dabei? Wir sprechen über kleine Dinge, die von großem Gewicht sind: Lebensmittelskandale, Massentierproduktion und ökologische Katastro-

phen durch Agrarchemie und Monokultur, landwirtschaftliche Gentechnologie und Biopiraterie, die Krise der Welt-ernährung, aber auch die Krisis der ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten, wie die dekadente Korpulenz eines großen Teils der Wohlstandsbevölkerung durch fett- und zuckerlastiges Essen und Trinken, über den Mangel an Vernunft im ungerechten Welthandel, in der Ausbeutung der Dritten Welt, kurz und mit Nietzsche gesprochen: Die ach so nebensächliche und unphilosophische Frage der Ernährung ist gleichbedeutend mit der Frage, wie wir uns zukünftig ernähren können, damit jeder genug, gesund und gut essen kann, so dass die Welt daran nicht zugrunde geht. Die nietzscheanische Umwertung der Werte zielt auf den offenen Wahnsinn der globalen Ernährungsverhältnisse und dem unerfüllten «Heil der Menschheit» in jedermanns Esspraktiken.

Wenn es mit Nietzsche um die Wurst und den Rest der Welt geht, dann muss auch über die Wursthung seines postmodernen Wahrheitsbegriffs gesprochen werden. Dieser besagt, dass die Wahrheit nie rein und aus einem Stück, sondern wie die Wurst etwas Verwursthung ist: eine aus verschiedensten Bestandteilen zusammengesetzte Fülle an Substanzen, Gerüchen, Farben, Nuancen, Wirkungen und Würzungen. Die Wahrheitskonstruktion des Wursthungsprinzips beruht in der Aufhebung von Hierarchien, Ordnungssystemen und Ganzheiten und setzt auf eine Ästhetik der bloßen Form, des Einerleis formbarer Massen. Die Wahr-

heit ist verhüllt und fettig, aber auch delikater und lecker. Je nach dem.

In einem solchen Würzgemisch und Gemengsel, in einer solchen Verwurstung steckt die Wahrheit so vieler Dinge. Sind beispielsweise nicht auch Meinungen, Bücher, Gesetze und Lebensläufe solche Seinswürste, nämlich in ihrem Wesen verwurstet? Ist nicht das meiste irgendwie verwurstet, wurstartig in Form gebracht, wurst-egal, vollgestopft und tatsächlich ohne künstliche Geschmacksverstärker nicht oft genießbar? Viele Dinge und Seins-Würste werden uns aufgetischt, und oft unverstanden und ohne Bedenken gegenüber ihrer Herkunft, Zusammensetzung und Wirkung geschluckt, verschlungen und unverdaut wieder ausgeschieden, ausgesprochen, weitergegeben.

Die Wahrheit zeigt sich oft in einer bloß oberflächlichen Einheit und schönen Erscheinung, hinter der Mannigfaltiges, Heterogenes und Banales, aber auch Hässliches und Übles stecken kann. Angesichts dieser unaufhebbaren Identität der Differenz von äußerer Hülle und innerer Fülle müssen Wurstologen der Realität mit einem erkenntniskritischen, aber auch wahrheitsliebenden Verdacht begegnen: Dem Verdacht des totalen Verhüllungszusammenhangs der Seinsfülle als Wurstmasse, als durch und durch verwurstet. – „Ist doch alles Wurst“, diesen Spruch versteht der Nietzscheaner nicht als Resignation und Relativismus, sondern als Ansporn an die Redlichkeit einer philosophischen Erkenntnis der konstruierten Wahrheiten und ihrer delikatsten Enthüllung. Diese radikale Enthüllung führt zur Kritik des Glaubens an eine reine Wahrheit und erfordert den Mut der Aufklärung, der alles da-



nach hinterfragt, wozu es gemacht ist und woraus es besteht. In diesem vornehmen Sinne will Nietzsche „kein Heiliger sein“, der irgendeinen süßigen Glauben schenkt, sondern lieber ein „Hanswurst, aus dem die Wahrheit spricht“.⁶

Der Umstand, dass die Wahrheit etwas zu Enthüllendes, etwas den Dingen von außen nicht Anzumerkendes ist, macht verständlich, warum jede Enthüllung einer Wurst oder eines verwursten Dings einen philosophischen Akt vollbringt. Den undurchsichtigen, eingepackten, versteckten und äußerlich verschönten und verwursten Wahrheiten auf die Pelle zu rücken, und das Häuten und Aufzuspüren, das Erschnüffeln und Anmerken, kurz: das Herausschmecken und Erfassen macht jenen guten Geschmackssinn aus, dessen Weisheit Nietzsche für die eigentliche Kunst des Philosophierens hält. Dieses Zusammenspiel von sapio und sapientia, von Schmecken und Wissen macht uns alle zu Philosophen und Philosophinnen. Die echte Philosophin will die verhüllte Zusammensetzung, Herkunft und Güte der Dinge und Seinswürste

wissen. Der schlechte, unechte Philosoph begnügt sich mit dem oberflächlichen Schein, der bloßen, schönen und unhinterfragten Verwurstung und schluckt alles wie die Wurst. Sie, liebe Gäste und Wurstfreunde, haben sich bereits als echte Philosophen bewiesen, indem Sie die Wahrheit der kredenzten Extra-Wurst und ihre Inhalte enthüllt haben und auch, indem Sie mit der Einverleibung der Wahrheit einer Sojawaurst experimentiert haben.⁷

Für und Wider des Vegetarismus an Nietzsches beispielhaftem Willen zur Wurst

In Nietzsches Feststellung, es gäbe keine Philosophie der Ernährung, weil das Für und Wider des Vegetarismus immer noch nicht entschieden sei, steckt freilich nur die halbe Wahrheit. Denn zahlreiche namhafte Philosophen haben hinlänglich das *moralische Gebot einer fleischlosen Kost* begründet. Seit Pythagoras oder Platon (die beide Vegetarier waren) bis zu Peter Singer und Jacques Derrida heute ist von einem tierethischen Standpunkt das Opfern und Töten von Tieren bloß

Abbildung 1:
Wurstwanderer

Ingrid Marschang „Der Wille zur Wurst 1“, 2001, Öl und Gouache auf Holz, 60 × 60 cm

6 NIETZSCHE, Friedrich: *Ecce Homo, Warum ich so klug bin* [I], KSA 6: 279.

7 Worin besteht die wirkliche Wahrheit der Wurst? Wer definiert eigentlich, was etwas zu einer „Wurst“ macht? Nun, es ist kein Geheimnis: die Philosophen liefern die entsprechenden Definitionen *nicht*. Aber auch nicht der Metzger oder die Schilder an der Fleischtheke. Noch nicht einmal das kleingedruckte Inhaltsverzeichnis auf der Verpackung und erst recht nicht der freundliche Imbissverkäufer. Nein. Die eigentlichen Wurstologen sitzen in New York und Brüssel und einige in Berlin – in den der allgemeinen Öffentlichkeit wenig bekannten nationalen wie internationalen Lebensmittel-Kommissionen, die gesetzliche Vorschriften, Standards und Handelsnormen von Produktionsmethoden und Qualitätsklassen für alle Verbraucher verbindlich festlegen. Und im anderen Ende der Wurst steckt die Fleisch- und Wurstwarenindustrie, deren profitable „Veredelungsgeschäfte“ hier nicht weiter enthüllt werden sollen. Die Freunde der Wahrheit und die Enthüllungskünstler der gastrophischen Unvernunft un-

Abbildung 2:
Wurstschreck

Ingrid Marschang „Der Wille zur Wurst 2“, 2001, Öl und Gouache auf Leinwand, 60 x 60 cm



serer Zeit wissen, wie viel realer Wahnsinn und unappetitliche Wahrheiten in einer handelsüblichen Wurst verwurstet werden. Nur ein Zipfel: Man hat die Wurst als „Potenzsymbol bürgerlichen Wirtschaftens“ bezeichnet, das die ökonomische Rationalität einer kapitalistischen Wertschöpfung idealtypisch inkarniert: Sogar aus „tierischen Rohstoff-Resten“ noch einen lukrativen Mehrwert zu zaubern – haltbar gemacht, schön verpackt und die inneren Wahrheiten umdeklariert, sind Würste in aller Munde. Vgl. RATH, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur, Reinbek bei Hamburg 1984; POLLMER, Udo/HOICKE, Cornelia/GRIMM, Hans-Ulrich: Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln?, Reinbek bei Hamburg 2000; ANGRES, Volker/HUTTER, Claus-Peter/RIBBE, Lutz: Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns aufischt, München 2001
8 NIETZSCHE, Friedrich: Brief an Gersdorff vom 28. Oktober 1869

9 Aber, mit Jacques Derrida gesprochen, „wem wollte man weismachen, unsere Kulturen seien karnivor, weil tierisches Proteine angeblich unersetzlich sind?“, DERRIDA: Man muss wohl essen, in: Ders., Auslassungspunkte, Wien 2001, 298.

zum Zwecke des menschlichen Genusses strikt zu verurteilen. Gerade Nietzsches verehrter Lehrer und Mentor Schopenhauer hat mit seiner Mitleidsethik ein wesentliches Argument wider dem Tiere-Essen geliefert. Nämlich – wie es im Fachjargon heißt – das *pathozentrische* Argument, dass leidfähigen Wesen, zu denen Nutztiere natürlich gehören, moralische Anerkennung und Schutz gebührt. Wie umgekehrt, das Quälen und Töten von Tieren mittels industrieller Fleischproduktion eindeutig unmoralisch ist. All das weiß Nietzsche. Er selber spricht davon, dass „die Achtung vor dem Tiere ein den edlen Menschen zierendes Bewußtsein“ sei.⁸ Auf Zuspache eines guten Freundes versucht der Philosoph schließlich selbst vegetarisch zu leben und berichtet auch darüber, dass die fleischlose Ernährung seinem „schlechten Magen recht gut“ tue.

Ich sollte hier vielleicht hinzufügen, dass uns heute die gesundheitlichen Bedenken gegenüber dem häufigem Verzehr von tierischen Fetten, wie dem Cholesterin, weitaus geläufiger sind, als dies schon zu Nietzsches Zeiten der Fall war. Auch wesentlich tragischere Gesundheitsschäden,

wie die Erweichung des cerebralen Nervensystems bei der Alzheimer-Krankheit, werden mittlerweile als Nebenwirkungen einer ungebändigsten Wurstlust verdächtigt.

Neben den tierethischen und gesundheitlichen Gründen gegen die fleischlastige Ernährungsweise der westlichen Industrieländer sprechen heute noch mehr Argumente für den Vegetarismus. Einmal, wie anfangs bereits erwähnt, gerechtigkeits-theoretische Gründe, weil die globale Ausweitung eines anhaltend hohen Fleischkonsums auf dem begrenzten Lebensraum des Planeten Erde unmöglich ist. Sprich: die westlichen Ernährungsgewohnheiten sind nicht verallgemeinerungsfähig. Und angesichts der Welt-ernährungslage, unter der immer noch 25 000 Menschen am Tag an den Folgen einer Unterernährung sterben, ist ein fleischlastiger Lebensstil ungerecht. Aus zukunftsethischen Gründen wiederum rauben die ökologischen Folgen der Massentierproduktion einer wachsenden Weltbevölkerung die nötigen biologischen Lebensgrundlagen. Mit einem Wort: Alles spricht dafür, dass weniger Fleisch gegessen werden sollte. Wir alle wissen das und

wissen auch, dass das weltgesellschaftliche Über-Ich die Verinnerlichung dieser Tatsachen zu einem neuen, vegetarischen Gewissen fordert. Darin bestünde die reine Vernunft in der Küche, zu der Nietzsche uns ermahnt. Aber sehr wenig tut sich. Trotz der unveränderten Produktionsbedingungen werden auch nach dem BSE-Wahnsinn unvermindert große Mengen von billigem Fleisch verzehrt.

Das alles klingt so, als ob mein Anliegen wäre, uns zum Vegetarismus zu bekehren – das könnte überdies meine Absicht sein. Worum es mir aber mit Bezug auf Nietzsche und die Wurst geht, ist vielmehr gerade jener „kulinarische Immoralismus“, der darin besteht, *wider besseren Wissens* aus Genusslust *nicht* auf einen unkritischen Fleisch- und Wurstkonsum verzichten zu *wollen*. Nietzsches vegetarischer Vorsatz jedenfalls hält nicht lange an! Nur so lange, bis er Richard Wagner kennen lernt, der ihm den Vegetarismus ausredet und ihn wieder auf intensive Fleischdiät setzt. Der junge Nietzsche, der zu diesem Zeitpunkt ein zutiefst überzeugter Wagnerianer ist, macht sich die Position seines verehrten Meisters zu eigen mit der Begründung, ein produktiver Geist müsse Fleisch haben.⁹ Der ganze Briefwechsel zwischen dem viel umherreisenden Philosophen und seiner Mutter und Schwester, die als familiäre Versorgungszentrale fungieren, dokumentiert Nietzsches unersättlichen Willen zur Wurst. Über Jahre hinweg lässt er sich Fresspakete, gefüllt mit Braunschweiger Würsten und Schinken aus Naumburg, schicken. Entscheidend aber ist, dass der Wagnerianer Nietzsche mit der *Proteinmythe*, also dem Raisonement, dass geistig produktive Menschen tierisches Eiweiß zu sich neh-

men müssten, die wohl am meisten verbreitete Rechtfertigung für das maßlose Fleischessen und den modernen Fleischwahn wählt.

Heute werden im Durchschnitt 170 g Fleisch- und Wurstwaren pro Tag verzehrt. Das sind circa 65 kg Fleisch pro Jahr und 5000 kg im Leben eines Erste-Welt-Bewohners. Mit anderen Worten: In dem – trotz eines tendenziell vegetarischen Gewissens – ungebändigten Willen zur Wurst ist Nietzsche beispielhaft für einen kulinarischen Immoralismus, den gegenwärtig viele Konsumenten praktizieren. Dieses selbstwidersprüchliche und ambivalente Herumwurschteln um das Für und Wider des Vegetarismus lässt den kritischen Denker und Aufklärer schließlich die Frage nach einer Philosophie der Ernährung und der Vernunft in der Küche überhaupt aufwerfen.

Beispielhaftes Schicksal: der Wahnsinn eines unersättlichen Wurstwillens

Bei Nietzsche erfährt man aber auch etwas Lehrreiches über die Folgen und Nebenwirkungen dieser Esspraktiken. Denn auf eine tragisch-komische Weise bewahrt sich in seinem Schicksal die eigene Prophezeiung, dass an seinen Namen „die Erinnerung an etwas Ungeheures“ geknüpft sein werde. Ich denke, das Ungeheuer liegt hier darin, dass Nietzsche an den moralischen Wirkungen seiner Ernährung zugrunde geht. – Da ist einmal jene bestürzende, letzte Szene in Turin, wo Nietzsche das von der Peitsche des Kutschers gequälte Pferd in Schutz nehmend umarmt, und dann im Mitgefühl an diesem Leid zusammenbricht.¹⁰ Der Anlass von Nietzsches geistigem Zusammenbruch steht offensichtlich unter dem bizarren Zeichen seiner nichtvegetarischen



Lebensweise – und der Wiederkehr seiner unterdrückten Tierliebe, die zuletzt aus ihm krisenhaft herausbricht. Das schlechte Gewissen dieses verkannten Tierschützers frisst ihn von innen auf (die Seele des begehrten und verzehrten Tieres beißt gleichsam zurück) und zerrt den mitleidigen Philosophen zuletzt vor die Beine des geschundenen Pferdes.

Als ob die moralische Wahrheit eines Zusammenbruchs (eine Art ungeheurer Krisis), bei dem der Betroffene nicht nur symbolisch zu Grunde geht, sondern real zu Boden geht, nicht schon für alle verständlich genug wäre, spricht aus Nietzsches über Jahre hinweg ausgehaltenes geistiges Siechtum eine *prophetische* Wahrheit: die furchtbare Wahrheit der *physischen* Nebenwirkungen der eigenen Ernährungsmoral.

Nietzsche ist mit an Gewissheit grenzender Wahrscheinlichkeit nicht an den Folgen seines unersättlichen Willens zur Wurst wahnsinnig geworden. Obschon die wahren Ursachen seiner Hirnerweichung immer noch strittig und ungeklärt sind. Aber heutzutage wissen wir von der tragischen Wahrheit und Möglichkeit, dass man vom Fleischessen wahnsinnig werden kann – heute ist bekannt, dass Hirnerweichung eine reale Folge falscher, fleisch-

lastiger Ernährungsgewohnheiten *sein könnte*.

Was uns also Nietzsche lehrt: wenn es um die Wurst geht, geht es nicht um Stärke und Geist, sondern um Willensschwäche und Wahnsinn: Die Willensschwäche, nicht das zu tun, was man aus besten Wissen und Gewissen angesichts der Tiere, seiner Selbst und der (Dritten) Welt tun sollte. Der Wahnsinn, statt das schutzwürdige Wohl der Tiere zu achten, die Tiere wegen einer möglichst billigen Fleischproduktion lebenslänglich zu quälen, um sie in der Gedankenlosigkeit eines ungebändigten Fleischwahns zu verspeisen.

Moralinfreie Tugend einer unbelasteten Wurstlust

Will man mit Nietzsche den Willen zur Wurst als eine menschliche, allzu menschliche Lust auf Fleischgeschmack akzeptieren – und dies soll ja hier der Fall sein –, dann bietet sich meines Erachtens vor allem eine Möglichkeit an, die die ewige Wiederkehr seines tragischen Schicksals verhindert und das Heil der Menschheit befördert. Diese Morgenröte, wie Nietzsche sagen würde, steht im Zeichen der Sojawurst. Gestatten Sie mir, abschließend dieses Allheilmittel, das Sie bereits als Kost-

Abbildung 3:
Armeswürstchen

Ingrid Marschang „Der Wille zur Wurst 3“, 2001, Öl und Gouache auf Leinwand, 40 × 30 cm

¹⁰ Hier sei daran erinnert, dass zu Nietzsches Zeit der Verzehr von Pferdefleisch und Pferdevurst noch verbreitet war. Siehe dazu: WEINHOLD, Rudolf: *Speisemeidung als Mittel soziokultureller Identifikation: das Exempel Pferdefleisch*, in: TEUTEBERG, H.J./NEUMANN, G./WIERLACHER, A. (Hg.): *Essen und kulturelle Identität*, Berlin 1997; TEUTEBERG, Hans Jürgen: *Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks*, in: Ders., A. Wierlacher, G. Neumann, *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993, 131 f.

probe verinnerlicht haben, in wenigen Worten vorzustellen. Wobei ich mich nicht als unbedingter Fürsprecher einer Sojawurstkultur begreife, sondern lediglich *durch die Umformulierung einer moralischen Frage in eine technische* eine denkbare Praxis für einen kulinarischen Immoralismus zur Diskussion stellen möchte.

Zunächst einmal profitiert die Sojawurst vom Verhüllungsprinzip verwursteter Wirklichkeiten: Wegen der inhaltlichen Unbestimmtheit der Form kann alles mögliche in einer „Wurst“ stecken, was man nicht sieht und nicht weiß und oft auch nicht wissen will. Das heißt: Die Pflanzenwurst – bei entsprechender Bezeichnung – kann ganz unscheinbar als eine unter unzählig vielen anderen Wursttypen auftreten. Anbetracht des handelsüblichen Wurstsortiments sind die Übergänge zwischen der echten Wurst und ihren pflanzlichen Imitaten und Zusätzen ohnehin schon fließend. Zukünftig könnte teures Tiereiweiß in

einem weit größeren Ausmaß als heute schon durch das viel billigere Pflanzeneiweiß ausgetauscht werden. Statt das unglaublich Energie aufwendige Verfahren der Nährstoffveredelung über den Umweg durch Rinder, Schweine, Puten, Hühner könnten Pflanzenstoffe gleich direkt verwurstet werden.

Schon heute findet diese segensreiche Transsubstantiation durch großindustrielle Technik statt, wenn Pflanzenstoffe statt Tierdärme bei der Herstellung von Wursthüllen verwendet werden. Nahrungsmitteltechnologisch bereitet es keine Schwierigkeiten, tierische Fleischzellen durch pflanzliche Nährstoffe in so genannten Gewebekulturen zu synthetisieren. Bei einer entsprechenden Optimierung der Gewürz- und Geschmacksstoffmischungen und anderer Zusatzstoffe kann der Konsument eine herkömmliche tierhaltige Wurst kaum von einer tierfreien Sojawurst unterscheiden. Auch dem Aussehen nach gleichen sich Fleisch-

würste, Geflügelwürste und Pflanzenwürste an. Der Pflanzenfleischvegetarismus und der Wille zur vegetarischen Wurst würden in jeder Hinsicht dem Heil der Menschheit, aber auch dem Wohl der Tiere zugute kommen. Die gesundheitlichen und ökologischen Schäden sowie die Quälerei der Massentierproduktion würden der Vergan-genheit angehören, der Welt-hunger ließe sich beenden, und eine gerechte und nachhaltige „Fleisch“-versorgung auch einer wachsenden Weltbevölkerung wäre nur durch harmlose Nutzpflanzenwirtschaft gewährleistet. Die fröhliche Wurstologie eines Pflanzenfleischvegetarismus wäre ein technologischer Fortschritt des modernen Ernährungssystems: billig und massenhaft – und unbedenklich. Der ästhetische Schein seiner verhüllten Wahrheit ermöglichte das postmoderne Schlaraffenland eines rundum glücklichen Wurstgenus-ses.

Dr. phil. Harald LEMKE promoviert im Fach Philosophie und ist seit 2000 an der Universität Lüneburg als Dozent im Bereich „Angewandte Kulturwissenschaften/Kulturtheorie“ tätig.

WIR ÜBER UNS

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

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

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

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

IMPRESSUM

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

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

Geschäftsführung:
Dr. Gesa Schönberger

Redaktion:
Nicole Schmitt M.A. (NS)
Dr. Gesa Schönberger (GS)

Satz: Dr. Dirk Reinhardt, Münster
Druck: Laufer Druck & Werbung, Mannheim
Lithographien: Dr. Rainer Wild-Stiftung
ISSN 1437-5222