

Edition Axel Menges GmbH
Esslinger Straße 24
D-70736 Stuttgart-Fellbach
tel. +49-711-5747 59
fax +49-711-5747 84
www.AxelMenges.de



Volker Fischer

Essen vermessen. Speisen zwischen Kult und Kultur

112 S. mit 47 Abb., 233 x 284,5 mm, fest geb., deutsch
ISBN 978-3-86905-000-3
Euro 39.90, £ 36.00, US\$ 45.00

Das Selbstverständnis unserer Gesellschaft über das Essen bewegt sich heute zwischen Kult und Kultur, aber auch zwischen Hype und Hybris. Die Discounter und Lebensmittelmärkte präsentieren inzwischen eine geradezu barocke Fülle an Gemüse und Obst, Fleisch und Fisch, Käse und Backwaren, Gewürzen, Kräutern und Spirituosen. Diesen globalisiert sortierten Angeboten entspricht ein ebenso weltweites Arsenal an internationalen Kochbüchern und Hunderten von Starköchern, die die Konsumenten in die Methoden, Feinheiten und Tips der Zubereitungsarten einführen. Angesagte Restaurants zelebrieren die Kunst des Kochens, Restaurantkritiker verbreiten ihre lukullische Lyrik in allen Medien und auf allen Kanälen; Anthropologen, Ethnologen, Historiker und Kulturwissenschaftler eruieren die psychologischen, soziologischen, wirtschaftlichen, medialen und mythologischen Wurzeln unseres Umgangs mit Speisen.

In dem Buch geht es nicht um akribisches Detailwissen oder eine historisch exakte Aufarbeitung verschiedener Aspekte, sondern um den mentalen Resonanzraum und intellektuellen Erwartungshorizont dessen, was wir den Diskurs des Speisens und der Speisen nennen können. Auch deswegen nennt der Autor diese Abhandlung »Essen vermessen«. Es geht um eine Kartographie heutiger gastronomischer Befindlichkeiten, Empfindlichkeiten, Widrigkeiten, Versprechungen und Verlockungen, Verführungen und durchaus auch Betrügereien und Vorspiegelungen falscher Tatsachen, also um eine psycho-physische Diagnose. Es geht, mit einem Wort, um einen dominanten Aspekt unserer Gegenwartsbefindlichkeit. Eine solche kulturhistorische *Tour de force* macht die Sprunghaftigkeit zur analytischen Tugend. Methoden und Ergebnisse der Kunst- und Kulturgeschichte, der Medien- und Technikgeschichte, der Wirtschafts- und Sozialgeschichte, der Phänomenologie und Hermeneutik, der Ethnologie und Anthropologie, der Semiotik, Linguistik und Kulturkritik sowie der Psychologie und Mentalitätsgeschichte werden genutzt und zueinander in Beziehung gesetzt.

Volker Fischer war mehr als zehn Jahre lang stellvertretender Direktor des Deutschen Architekturmuseums in Frankfurt am Main. Von 1994 bis 2012 baute er im Museum für Angewandte Kunst Frankfurt eine neue Designabteilung auf. Parallel dazu lehrte er an der Hochschule für Gestaltung in Offenbach Architektur- und Designgeschichte. Fischer ist in der Edition Axel Menges bereits mit Büchern über Stefan Heiliger, Richard Meier, Stefan Wewerka, die Commerzbank in Frankfurt am Main von Norman Foster, die Halle 3 der Messe Frankfurt von Nicholas Grimshaw, über das Thema »Beauty Design« sowie über die Designaktivitäten der Lufthansa und der Firma Apple vertreten.

Auslieferungen

Brockhaus Commission
Kreidlerstraße 9
D-70806 Kornwestheim
Germany
tel. +49-7154-1327-24
fax +49-7154-1327-13
menges@brocom.de

Gazelle Book Services
White Cross Mills
Hightown
Lancaster LA1 4XS
United Kingdom
tel. +44-1524-68765
fax +44-1524-63232
sales@gazellebooks.co.uk

National Book Network
15200 NBN Way
Blue Ridge Summit, PA 17214
USA
tel. +1-800-4626420
fax +1-800-3384550
custserv@nbnbooks.com

Das Selbstverständnis unserer Gesellschaft über das Essen bewegt sich heute zwischen Kult und Kultur, aber auch zwischen Hype und Hybris. Die Discounter und Lebensmittelmärkte präsentieren inzwischen eine geradezu barocke Fülle an Gemüse und Obst, Fleisch und Fisch, Käse und Backwaren, Gewürzen, Kräutern und Spirituosen. Diesen globalisiert sortierten Angeboten entspricht ein ebenso weltweites Arsenal an internationalen Kochbüchern und Hunderten von Starköchen, die die Konsumenten in die Methoden und Feinheiten der Zubereitungsarten einführen. Angesagte Restaurants zelebrieren die Kunst des Kochens, Restaurantkritiker verbreiten ihre lukullische Lyrik in allen Medien und auf allen Kanälen; Anthropologen, Ethnologen, Historiker und Kulturwissenschaftler eruieren die psychologischen, soziologischen, wirtschaftlichen, medialen und mythologischen Wurzeln unseres Umgangs mit Speisen.

Der Titel »Essen vermessen« ist bewußt ambivalent. Er verweist nicht nur auf quantitative und qualitative Aspekte der Nahrungsaufnahme, sondern auch auf die »Vermessenheit« nicht eben weniger Zusammenhänge dieses Kosmos. Denn der Umgang mit Essen ist heute in mancher Hinsicht vermessen. Das fängt bei nicht eben wenigen zweifelhaften Produktionsmethoden an, betrifft irreführende Deklarierungen und »chemische Keulen« zur Konservierung und hört bei Lebensmittelskandalen noch lange nicht auf.

In dem Buch geht es nicht um akribisches Detailwissen oder eine historisch exakte Aufarbeitung verschiedener Aspekte, sondern um den mentalen Resonanzraum und intellektuellen Erwartungshorizont dessen, was wir den Diskurs des Speisens und der Speisen nennen können. Auch deswegen nennt der Autor diese Abhandlung »Essen vermessen«. Es geht um eine Kartographie heutiger gastronomischer Befindlichkeiten, Empfindlichkeiten, Widrigkeiten, Versprechungen und Verlockungen, Verführungen und durchaus auch Betrügereien und Vor Spiegelungen falscher Tatsachen, also um eine psycho-physische Diagnose. Es geht, mit einem Wort, um einen dominanten Aspekt unserer Gegenwartsbefindlichkeit. Eine solche kulturhistorische *Tour de force* macht die Sprunghaftigkeit zur analytischen Tugend. Methoden und Ergebnisse der Kunst- und Kulturgeschichte, der Medien- und Technikgeschichte, der Wirtschafts- und Sozialgeschichte, der Phänomenologie und Hermeneutik, der Ethnologie und Anthropologie, der Semiotik, Linguistik und Kulturkritik sowie der Psychologie und Mentalitätsgeschichte werden genutzt und zueinander in Beziehung gesetzt.

Volker Fischer war mehr als zehn Jahre lang stellvertretender Direktor des Deutschen Architekturmuseums in Frankfurt am Main. Von 1994 bis 2012 baute er im Museum für Angewandte Kunst Frankfurt eine neue Designabteilung auf. Parallel dazu lehrte er an der Hochschule für Gestaltung in Offenbach Architektur- und Designgeschichte. Fischer ist in der Edition Axel Menges bereits mit Büchern über Stefan Heiliger, Richard Meier, Stefan Wewerka, die Commerzbank in Frankfurt am Main von Norman Foster, die Halle 3 der Messe Frankfurt von Nicholas Grimshaw, über das Thema »Beauty-Design« sowie über die Designaktivitäten der Lufthansa und der Firma Apple vertreten.

039.90 Euro
036.00 £
045.00 US\$ 9 783869 050003 ISBN 978-3-86905-000-3 5 4 5 0 0

Volker Fischer Essen vermessen

Menges

Volker Fischer

Essen vermessen

Speisen zwischen Kult und Kultur



Volker Fischer

Essen vermessen

Speisen zwischen Kult und Kultur

Edition Axel Menges

Inhalt

6	Vorwort
11	Essen und Sprache – Der verbale Konturraum der Speisen
13	Essen und Erinnerung – Der mentale Konturraum der Speisen
15	Essen und Bilder – Der visuelle Konturraum der Speisen
17	Die neue Lust am Kochen, an der Kulinarik und der Gastronomie
20	Gastkulturen, Tafelkulturen, Tischkulturen
24	Der Bio- und Frische-Hype
29	Kroß und herzhaft, hochprozentig und aromatisiert
35	Geschmacksstimulantien
45	Die Metamorphosen der Discounter zu Premium-Anbietern
50	Wochenmärkte, Spezialmärkte und Megahallen
53	Patina und Multikulturalität
58	Konzentration und Konvergenzen
61	Die mediale Inszenierung von Speisen, Kochen als Star-System
73	Profis und Laien im gastronomischen Kontext: Menschenpark, Maschinenpark
77	Askese und Sinnlichkeit, Marketing
81	Kurier- und Online-Bestellungen von Lebensmitteln
84	Der intellektuelle Überbau des Kochens und der Speisen
93	Kulinaristik und Gesundheitshype
97	Kochen und Essen als Protest und Skandal
106	Epilog – Essen als kultureller und ethischer Repräsentationsraum
108	Anmerkungen
112	Photonachweis

Vorwort

Das Selbstverständnis unserer Gesellschaft über Essen bewegt sich heute zwischen Kult und Kultur, aber auch zwischen Hype und Hybris. Die Discounter und Lebensmittelmärkte präsentieren inzwischen eine geradezu barocke Fülle an Gemüse und Obst, Fleisch und Fisch, Käse und Backwaren, Gewürzen, Kräutern und Spirituosen. Diesen globalisiert sortierten Angeboten entspricht ein ebenso weltweites Arsenal an internationalen Kochbüchern und Hunderten von Star-köchen, die die Konsumenten in die Methoden, Feinheiten und Tips der Zubereitungsarten einführen. Angesagte Restaurants zelebrieren die Kunst des Kochens, Restaurantkritiker verbreiten ihre lukullische Lyrik in allen Medien und auf allen Kanälen; Anthropologen, Ethnologen, Historiker und Kulturwissenschaftler eruieren die psychologischen, soziologischen, wirtschaftlichen, medialen und mythologischen Wurzeln unseres Umgangs mit Speisen.

Aber die Kehrseite der Medaille von der »schönen Neuen Welt« der Nouvelle Cuisine, der Molekularküchen und Bio-Bauernhöfe sind die regelmäßigen Lebensmittelskandale, Preisabsprachen und Unehrllichkeiten dieser Branche, die die Verbraucher ebenso verunsichern wie empören.

Der Titel *Essen vermessen* ist bewußt ambivalent. Er verweist nicht nur auf quantitative und qualitative Aspekte der Nahrung, sondern auch auf die »Vermessenheit« nicht eben weniger Zusammenhänge dieses Kosmos. Denn der Umgang mit Essen ist heute in mancher Hinsicht vermessen. Das fängt bei nicht eben wenigen zweifelhaften Produktionsmethoden an, betrifft irreführende Deklarierungen und »chemische Keulen« zur Konservierung und hört bei Lebensmittelskandalen noch lange nicht auf.

Im folgenden geht es also nicht um akribisches Detailwissen oder eine historisch exakte Aufarbeitung verschiedener Aspekte, sondern um den mentalen Resonanzraum und intellektuellen Erwartungshorizont dessen, was wir den Diskurs des Speisens und der Speisen nennen können. Auch deswegen nenne ich diese Abhandlung *Essen vermessen*. Es geht um eine Kartographie heutiger gastronomischer Befindlichkeiten, Empfindlichkeiten, Widrigkeiten, Versprechungen und Verlockungen, Verführungen und durchaus auch Betrügereien und Vorspiegelungen falscher Tatsachen, also um eine psycho-physische Diagnose. Es geht, mit einem Wort, um einen dominanten Aspekt unserer Gegenwartsbefindlichkeit. Eine solche kulturhistorische Tour de force macht die Sprunghaftigkeit zur analytischen Tugend. Methoden und Ergebnisse der Kunst- und Kulturgeschichte, der Medien- und Technikgeschichte, der Wirtschafts- und Sozialgeschichte, der Phänomenologie und Hermeneutik, der Ethnologie und Anthropologie, der Semiotik, Linguistik und Kulturkritik sowie der Psychologie und Mentalitätsgeschichte werden genutzt und zueinander in Beziehung gesetzt. Ich denke, daß man sich den vom eigenen Alltag vertrauten Gegenständen, Auffassungen und Wirklichkeiten wie ein beobachtender Ethnologe nähern sollte. Mit einer Formulierung von Peter Sloterdijk: Es geht darum, »den Vertrautheitsfirnis über den Dingen zerspringen zu lassen«.

Kochen und Gärtnern sind die bei weitem beliebtesten Freizeitbeschäftigungen der Gegenwart. Beide Tätigkeiten hängen sowohl inhaltlich wie mental zusammen. Die eßbaren Pflanzen, wie Gemüse, Salate, Obst und Kräuter, sind Bestandteile fast aller Rezepte. Beides ist selbstbestimmtes Handeln, und bei beidem weiß man vorher nicht oder kann sich zumindest nicht sicher sein, ob dieses eigene Tun wirklich gelingt. Die Resultate stellen sich sowohl beim Gärtnern wie beim Kochen immer zeitverzögert ein: Wuchszeit und Garzeit. Insofern markieren beide Tätigkeiten ein Versprechen auf noch zu erwartende Ergebnisse; beide sind gewissermaßen teleologische Verrichtungen, Verführungen und Versprechen. Die Lust und Freude besteht darin, sich vorzustellen, was erst noch kommt. Beide, Köche und Gärtner, sind – um eine politische Maxime Willi Brandts aufzugreifen, die seinerzeit Klaus Harpprecht formuliert hatte – »verliebt ins Gelingen«.

Aber auch über den Zusammenhang der Körperlichkeit ist beides verbunden. So wie eine ausgewogene Nahrung, Nahrung überhaupt, für den Körper und seine Gesundheit unerläßlich ist, so stimuliert das Gärtnern die körperliche Fitness, aber darüber hinaus auch, wie viele meinen, den Geist und das seelische Wohlbefinden. Im übrigen führt auch die Kosmetik dem Körper nährende und pflegende Substanzen zu. Diese drei Bereiche sind damit übereinstimmend körperbezogen, manipulieren und stimulieren ihn im positiven Sinne. Sie haben deshalb jeweils, wenn auch unterschiedliche, erotische Komponenten. Gärtnern berührt Optik und Haptik, Kochen Optik und Gustatorik, Kosmetik Optik und Olfaktorik. Die Akustik hat an all diesen Sinnlichkeiten ebenfalls in der einen oder anderen Weise Anteil. Vollends evident wird der Zusammenhang zwischen »Gärtnern« und »Speisen«, wenn Tomaten, Gurken, Salate oder Erdbeeren angepflanzt werden.

Die Gartengestalterin Gabriela Pape sagt: »Gärtnern ist der neue Sex, ein grabendes Verlangen, eine grünende Begierde ...« Der prominente Fernsehkoch Tim Mälzer behauptet in jeder seiner Sendungen: »Schmeckt nicht gibt's nicht.« Die Naturkosmetikfirma Arya Laya attestierte ihrer Wellness-Schaumdusche Granatapfel, daß sie ein Verwöhnprogramm für Körper und Seele sei, und das ökologische Kosmetikunternehmen Annemarie Börlind statuiert: »Innere Werte brauchen äußere Entsprechungen«, und die Inhaberin sagt: »Ich lasse nichts an meinen Körper, das ich nicht auch essen kann.«

Übereinstimmend haben sich diese drei Bereiche seit dem Altertum über Jahrtausende verfeinert und kultiviert. Von den Hängenden Gärten der Semiramis, Kleopatras Bad mit Aloe Vera oder dem Gastmahl des Lukullus ist es ein fürwahr weiter kulturhistorischer Weg bis hin zu den klösterlichen Kräutergärten, den englischen Gärten oder den barocken Parkanlagen; zu den Shampoos mit Argan, Sheabutter und Roßkastanienextrakten oder den Luxusbanketten des Sonnenkönigs Ludwig XIV., den Empfängen Friedrichs des Großen in Potsdam-Sanssouci, den Gelagen von Katherina der Großen in Moskau, den kunstvoll arrangierten Dinnertafeln einer Gabriele Henkel, den Staatsempfängen im Weißen Haus oder im Bundeskanzleramt.

Wobei – und dies paßt ja durchaus auch zur Thematik der Speisen – man durchaus auch einmal ins Fettnäpfchen treten kann. Legendär sind die Saumagenessen, zu denen der damalige Bundeskanzler Helmut Kohl Margret Thatcher, François Mitterand, Michail Gorbatschow oder Ronald Reagan in sein Reihenhaus in Ludwigshafen-Oggersheim einlud; ebenso legendär ist das Barbecue-Grillfest am Strand unter massiver Polizeibewachung, zu dem die Bundeskanzlerin Angela Merkel den amerikanischen Präsidenten George Bush 2006 nach Trinwillershagen an der Ostsee lockte.

Nun galten Völlerei und Maßlosigkeit schon in der Bibel als Ausschweifungen, ja als eine der sieben Todsünden. Sich angemessen zu ernähren und Gesundheit mit Ernährungsgewohnheiten in Verbindung zu bringen, wurde im 16. und 17. Jahrhundert ein Thema. Und so rekurriert etwa das Wort »prassen«, das im 16. Jahrhundert aufkam, nicht nur auf monetären Überfluß, sondern auch auf Enthemmungen im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme. Kasteiungen sind die zwangsläufige Folge: Das Fasten ist so alt wie das Essen selbst; es ist sein Spiegelbild und Korrektiv. Doch im Angesicht eines ubiquitären Überflusses an Nahrungsmitteln, im Angesicht einer medialen Megakampagne, die den Überfluß den Konsumenten als unhinterfragbare Normalität einmassiert, und angesichts allgegenwärtiger Freshness- und Original-Kampagnen, die das Nirwana als Rewe-kompatibel, Aldi-affin und Lidl-verträglich darstellen, ist das Entsagen nur noch ein ferner Traum.

Ach, der Körper, er begeht ständig die Sünden der Völlerei und muß gereinigt und entschlackt werden. Vielfältige Hilfestellungen werden angeboten: Essen ohne Eiweiß und Mehl, ohne Fleisch und Fisch bzw. ohne Tierprodukte überhaupt (Vegetarier und Veganer sind die neuen Überzeugungstäter), ohne Zerealien (Zölibatie!), ohne Laktose und Gluten (diese Milch- und Mehlverbrecher!), ohne Essen (diese Verdauungsgangster!). Andres Bircher, Leiter des Medizinischen Zentrums für wissenschaftliche Naturheilkunde und Diätetik in der Schweiz, statuiert apodiktisch: »Unser Nahrungsangebot macht uns krank und dick.« Kurzum: Wir bleiben nur oder werden wieder gesund, wenn wir allen Stoffwechselfvorgängen entsagen. Dann sind wir zwar tot, aber haben doch das schöne Gefühl, uns ökologisch korrekt verhalten zu haben.

Bis heute ist Übergewichtigkeit in den Industriegesellschaften eines der dominanten Gesundheitsrisikos. Die locker vier, fünf Hamburger verdrückenden amerikanischen Vorstadt-Teenager werden allerdings konterkariert durch jene Magermodels der Haute Couture, die mit einem dieser Fleischklopse mal so eben drei, vier Tage überbrücken.

Vor den Ausschweifungen allerdings stand die Konturierung der biblischen Unschuld aller Speisen. Erst mit und durch den Apfel von Adam und Eva im Paradies ging dann diese Unschuld verloren; – und ermöglichte gerade und nur dadurch überhaupt den Beginn aller Erkenntnis, die mithin immer Entfremdung ist. Noch waren ja die Äpfelchen, so wie heute üblich, nicht chemisch gespritzt. Auch das biblische »Manna«, eigentlich der eingedickte Honigtau der Mannaschildlaus, der angeblich als Speisung für die aus Ägypten hinausziehenden Israeliten vom Himmel gefallen war, war wohl noch ohne Sünde, Pestizide und Schwermetalle. »Ambrosia« dagegen, nach der griechischen Mythologie die Nahrung der Götter, war den Menschen prinzipiell verwehrt. Die in der christlichen Liturgie der Messe als Hostie verwendete »Oblate« dagegen, auch als Abendmahlsbrot bezeichnet, erlaubt dem katholischen Gläubigen, im Zuge einer Transsubstantiation durch die liturgische Verabreichung dieser papierdünnen Gebäckscheibe während der Eucharistie an der Präsenz Christi persönlich teilzunehmen. Die Brotsubstanz werde in den Leib Christi verwandelt. Da gilt offenbar noch immer das alte Dogma: »Wer



glaubt, ist der Einsicht beraubt.« Dem entgegen die Gläubigen: »Wer nicht glaubt, dem ist die Einsicht geraubt.«

Dies stellt für Agnostiker natürlich eine Provokation dar und hat zudem mit der zum physischen Überleben notwendigen Nahrungsaufnahme nur bedingt etwas zu tun. Schon in der Altsteinzeit ist der Gebrauch des Feuers an Hand von Speiseresten belegt. Domestiziertes Feuer ist das älteste archäologisch faßbare Kulturgut des Menschen. Die Religion der Altsteinzeit war durch eine enge Bindung an das Jagdtier charakterisiert. Eine Rentier- oder Bisonkeule war geröstet einfach bekömmlicher.

Es könnte sich etwa wie folgt zugetragen haben: Er hatte gejagt und mit seinen Stammesgenossen – nicht ohne Streit um die besten Stücke – das Mastodon mit Steinen zerteilt und roh verzehrt. Viel Fleisch war übriggeblieben. Sie konnten es weder aufessen noch forttragen. Zudem verhinderte ein plötzliches Gewitter alle weiteren Aktivitäten. Jeder hatte sich unter Felsüberhänge oder üppige Baumkronen gerettet. Am nächsten Morgen aber, von einem erregenden Duft angezogen, hatte sich der Mutigste von ihnen vorsichtig einem Feuer genähert, das das Gewitter entzündet hatte. Ein Fleischknochen hatte in der Glut gelegen, war aber nicht verbrannt. Nachdem er daran gerochen hatte, biß er hinein und war verzaubert. Er eilte, um seinem Stamm diese sensationelle Neuigkeit mitzuteilen.

Seitdem war das Geröstete und Gebratene, das Gegarte und Gekochte, das Gedünstete und Gesottene in der Welt.

Schon das aber ist ja eine bloße Annahme. Denn es ist offenkundig, daß trotz des evolutionären Fressens und Gefressen-Werdens das Sich-Ernähren mit Pflanzen wohl früher existierte als der Jagdtrieb auf bewegliche Beute. Die frühen Hominiden haben das Fleischverzehren, welches durchaus auch Aas sein konnte, den Tieren abgeschaut. Die Rede von den »Jägern und Sammlern« führt in die Irre, denn logischerweise waren die Sammler sehr viel früher aktiv als die Jäger. Für die Jagd benötigt man strategische, zumindest taktische Kommunikationsformen, man braucht Waffen, beispielsweise Speere, die für das Sammeln eher nicht dienlich sind. Da Tiere beweglich sind, müssen sie ihre Reviere verteidigen, was aggressiv macht und zu Revierkämpfen führt. Weder brauchen Pflanzen dies, noch kennen sie es.

Nehmen wir den Begriff »Lebensmittel« wörtlich, dann bezeichnet er das oder die Mittel zum Leben, genauer zum Überleben. Insofern ist die Lebensmittelbranche eine Überlebensbranche, und wenn man sich die Qualität einiger Lebensmittel vergegenwärtigt, muß einem tatsächlich, was das Überleben betrifft, zuweilen angst und bange werden. Auch der Begriff Nahrungsmittel ist geläufig: Aber es bleibt das »Mittel«, das »Mittel zum Zweck« somit. Und heiligt nicht der Zweck die Mittel?

1. Bayerische Schweinshaxe mit Kraut.
2. Christmas cake, Japan.

Nahrungsaufnahme war ursprünglich das Jagen, Töten und Roh-Verzehren der Beute im Vorbeigehen und stets unter Konkurrenzdruck. Die Hyänen waren niemals weit entfernt. Es ging um das Bedürfnis des Sich-Ernährens und um das Überleben im Vorübergehen. Beim Jagen eines Rudels kam die Taktik hinzu. Erst später wurde man sich der Vorteile einer Futterstelle bewußt, die ein Höhleneingang, eine Senke, eine Bachaue gewesen sein könnte, zu der man immer wieder zurückkehrte, weil sie strategische Vorteile hatte. Noch setzte die »Nahrungsaufnahme« keine Zubereitung der Nahrung voraus. Sich das Gefundene, Gejagte, Erlegte aufzubereiten, erforderte ein differenziertes Denken, denn die Beute ist mit der Nahrung, der Speise, nicht deckungsgleich. Millionen von Jahren vergingen, bis sich Zubereitungs-konventionen herausbildeten.

Ursprünglich dürften die Praktiken und Kniffe der Speisenzubereitung wohl durch »trial and error« entstanden und lediglich mündlich tradiert worden sein. Immerhin gab es Rezepte in geschriebener Form bereits auf Papyrusrollen im alten Ägypten, in Keilschrift auf steinernen Stelen bei den Sumerern, bei den Inkas, Mayas und Azteken, in China, Japan, Indien und vielen arabischen Ländern. Ebenso gibt es griechische und römische Rezeptsammlungen, in denen etwa »Kürbis nach Alexandriner Art«, »Fisch in Korianderkruste« oder »Pfannkuchen mit Honig und Sesam« beschrieben werden. Im Altertum fand das »Tafeln« eher im Liegen statt, wie zahlreiche Amphoren und Reliefs, aber auch literarische Zeugnisse belegen. An einem Tisch zu dinieren, kam erst im Mittelalter auf, und dann auch zunächst nur bei den Oberschichten. In allen weiteren historischen Epochen werden gleichfalls Rezeptsammlungen angeboten.¹

Immer schon wurde innerhalb eines Territoriums oder Staates regional unterschiedlich gekocht. Die lombardische Küche unterscheidet sich gravierend von der römischen, sizilianischen oder venezianischen, die Küche der Bretagne von jener der Côte d'Azur, die niedersächsische von der bayerischen, die kantonesische von jener aus Guangzhou. Dabei gehen viele Einflüsse in die Zubereitungsvorlieben und -gewohnheiten ein: Traditionen, regional unterschiedliche Mentalitäten und Temperamente, klimatische Bedingungen, die Verfügbarkeit von Zutaten, aber eben auch Überlieferungen, Vorlieben und Abneigungen, religiöse, sittliche, kulturgeschichtliche Tabus, nationale Bedeutsamkeiten und politische Werte.

Die gleichen hohen Feiertage werden in verschiedenen Gegenden oder Ländern kulinarisch höchst unterschiedlich begangen: Was in Deutschland dem einen am Heiligen Abend sein Karpfen, der nach wie vor als vegetarisches Festessen gilt, sind dem anderen seine Würstchen mit Kartoffelsalat. Dieses frugale Mahl soll an die Armut von Maria und Josef in der Nacht von Christi Geburt erinnern. Und Karpfengräten unter Obstbäumen im Garten sollen angeblich viele Früchte nach sich ziehen. In Bayern gibt es zum Fest wahlweise Wildschweinkeule in Dunkelbier, Risotto mit Allgäuer Bergkäse oder einen Strudel von Nürnberger Rostbratwürsten. Im übrigen fallen diese Gerichte allesamt unter das bayerische »Weltgenußerbe« als »geschützte geographische Ursprungsbezeichnung«. Es handelt sich hier um einen von der Europäischen Union zertifizierten Herkunftsschutz.

Unsere Tradition, eine Gans vorzugsweise am ersten Weihnachtsfeiertag, heute mit Klößen und Rotkraut, zu verzehren, geht auf die englische Königin Elisabeth I. zurück, die an Heiligabend 1588 just vor einem Gänsebraten saß, als sie die Nachricht erhielt, daß die spanische Armada von den englischen Truppen besiegt worden sei. Dagegen wird in den USA, Kanada oder Australien eher der Truthahn bevorzugt, der auch in Europa deutlich auf dem Vormarsch ist.

In Japan besorgt sich jeder eine weiße Weihnachtstorte und schmückt sie mit Erdbeeren, auf den Philippinen werden Käseballchen mit Schinken serviert. In Luxemburg bevorzugt man Blutwurst mit Stampfkartoffeln zum Fest, garniert mit Apfeloße. Die Schweden favorisieren das »Julbord«, ein Buffet mit Fisch, Salaten, Eiern und Fleischballchen, die Norweger süßen Mandelreis, wobei in einer Portion eine Mandel versteckt ist. Der Finder bekommt ein kleines Geschenk, die sogenannte »Mandelgave«. In der Ukraine gibt es gefüllte Maultaschen mit Sauerkraut und Kartoffeln, in Italien Meeresfrüchte mit zahllosen Süßigkeiten, in Frankreich ein traditionelles Weihnachtsgebäck aus Biskuit und Schokoladencreme. Das Weihnachtsessen der Polen besteht in Erinnerung an die zwölf Apostel aus zwölf überwiegend vegetarischen oder fischbestimmten Gängen, und man kann nur dankbar dafür sein, daß Christus nicht vierundzwanzig Jünger hatte.

Überhaupt sind hohe religiöse Feiertage immer auch Parameter für das Selbstverständnis von Glaubensgemeinschaften. In den christlichen Überlieferungen sind etwa der Sündenfall im Paradies, die wunderbare Brotvermehrung, das vierzig-tägige Fasten von Jesus in der Wüste, das letzte Abendmahl, der fleischlose Karfreitag, das Osterfest und das Pfingstfest, die Transsubstantiation von Brot und Wein in der Liturgie allesamt Ereignisse, die mit dem Speisen ebenso wie auch mit seiner Negation verbunden sind, wie etwa im Islam der Ramadan und im Judentum das



Passahfest, der Mythos der vom Himmel gefallenen Speise Manna oder das Purimfest. Neben den religiös konturierten Speisekontexten gab es auch sehr viele weltlichere Zusammenhänge: die Bacchanalien und Saturnalien, den Schierlingsbecher des Sokrates, das Gastmahl des Lukullus, die Tafelrunde des König Artus, den Hexensabbat, Karneval und Sylvester sind ebenso nahrungsauffin.

Und auch viele Märchen, die archetypische Inhalte des kollektiven Unbewußten in der menschlichen Gemeinschaft schildern, drehen sich um das Essen: *Hänsel und Gretel*, *Der gestiefelte Kater*, *Schneewittchen*, *Tischlein deck dich* und *Der süße Brei* thematisieren die positiven wie oft auch negativen Folgen der Ernährung.

Aber neben regional und national positionierten Gerichten und den religiös und mythologisch besetzten Speisen gibt es auch Besonderheiten, die sich aus der jeweiligen Landesgeschichte erklären. Es ist allgemein bekannt, daß im Gegensatz zu westlichen Kulturen, etwa in China, der Verzehr von Hunden als völlig normal gilt. Ein ironischer Text der *Süddeutschen Zeitung* hat dies anlässlich der Olympischen Spiele in Peking 2008 auf den Punkt gebracht:

»Schlemmermäuler wissen, daß sie in China Sachen verzehren können, die man hierzulande eher mit Pestiziden bekämpft oder mit denen man lange Spaziergänge unternimmt. Die Rede ist von verschiedenen Insektenarten, von Käfern, Würmern und Maden sowie von den Hunden, deren erstaunlich bekömmliches Fleisch vorzugsweise in scharfen Saucen daherkommt ... Während bei uns die Überlegungen zum Beispiel dahin gehen, welchen Namen man einem Hund gibt, damit er treu und zuverlässig zu seinem Herrchen kommt, denkt man in China eher darüber nach, welche Gewürzmischung zum jeweiligen Caniden passen könnte ... Wer (trotz des Hundekochverbots während der Olympischen Spiele) trotzdem einen Heißhunger auf Pekinesen mitbringt, kann dann vom Restaurantbesitzer im freundlichen Ton auf die hundefreie Saison aufmerksam gemacht und für andere kulinarische Sensationen, vielleicht auch mal aus dem Grashüpferbereich, gewonnen werden ...«²

Wir wollen aber nochmals auf die Parallele vom Kochen und Gärtnern zurückkommen. Beide Tätigkeiten, wir sagten es bereits, sind »ins Gelingen verliebt«. Allerdings sind die Realisierungszeiträume dieser Beschäftigungen sehr unterschiedlich. Bis aus einem Samen eine Pflanze geworden ist, vergehen in der Regel Wochen, wenn nicht Monate. Die Zubereitung einer Suppe oder eines Bratens kann 30 Minuten dauern oder einige Stunden.

Heute sind die Zeit-Haushalte und -Hierarchien durcheinander und auf den Prüfstand geraten. Die Weihnachtsgans, die fünf Stunden in der Backröhre brutzelt, hat sich der Konkurrenz von 30-Minuten-Gerichten zu erwehren, die Fünf-Minuten-Terrine ersetzt bei eiligen Essern immer öfter die klassische »dicke Suppe«, die mit Vorbereitungen, wie etwa dem Gemüseputzen, nicht selten auf eine Zubereitungszeit von 90 Minuten kommt. Allerdings geht es bei solchen eher traditionellen Verrichtungen eben immer auch um den Spaß und die Befriedigung des Selbermachens, und da stellt der benötigte Zeitaufwand einen eher unbedeutenden Faktor dar. Insofern ist Kochen auch eine selbstbestimmte Insel im Meer der engen chronologischen Taktungen und Zumutungen. Diese Insel allerdings zeigt sich bei den Fernseh-Kochshows nur noch als nostalgische Erinnerung, denn da regieren die Minutenzeiger ebenso wie in der Fabrik. Insofern ist jede Mikrowelle eine Zeitmaschine, die zudem die Kommunikation der gemeinsamen Zubereitung mit dem Partner oder den Freunden verdrängt. Dem Verlust der Geselligkeit beim Kochen entspricht der Verlust der Geselligkeit beim gemeinsamen Essen.

Essen und Sprache – Der verbale Konturraum der Speisen

Zunächst aber möchte ich das Augenmerk auf die Begriffe und Redewendungen im Kontext des Essens und Speisens lenken, denn die Sprache und der Sprachgebrauch waren und sind bededte Zeugen und Garanten für das, was ich den inneren »Konturraum« der und des Speisens nennen möchte. Natürlich ist es evident, ja fast banal, daß das Essen, das Speisen und die Nahrung einer der grundlegenden Kontexte menschlicher Existenz sind. Die Sprache reflektiert und konturiert diesen Stellenwert. Ich benenne im folgenden eher assoziativ als systematisch mit einigen Beispielen den metaphorischen Resonanzraum der versprachlichten Kulinarik und des versprachlichten Essens.

Welten liegen beispielweise zwischen den Bedeutungen der Verben essen und speisen einerseits und schlemmen und schmausen andererseits. Die Bandbreite der sprachlichen Charakterisierung des Essens ist weit gefächert: Sie reicht von fressen und schlingen bis zu dinieren und soupieren. Eine Mahlzeit kann wohlschmeckend sein, sie kann munden, ein Gaumenkompliment sein oder einfach nur appetitlich aussehen.

Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise benennen zunächst lediglich eine zeitliche Abfolge, aber auch hier steckt der Teufel im semantischen Detail. Zumindest beim Hauptgang schwingt Fortifikatorisches im Sinne von »Waffengang« mit. Man sagt, daß die Vorspeise ähnlich wie ein Aperitif den Magen aufschließe, während die Nachspeise (vulgo: Kompott) den Magen »ab- oder zuschließe«. Wobei die Frage unbeantwortet bleibt, ob ein Nachtisch tatsächlich nur nach Tisch, also nach Beendigung eines Mahls, zu sich genommen wird. Und warum heißt das »Abendmahl« eigentlich nicht »Morgenmahl«?

Seit etwa 15 Jahren gibt es auch manchmal einen sogenannten »Gruß aus der Küche«, ein Amuse-Gueule, der psychologisch einem »kosmetischen Warenprübchen« gleichkommt. Und die italienischen Antipasti sind wortwörtlich die Speisen vor den Nudeln. Das will schon etwas heißen, denn schließlich haben die Italiener weder »Anticarne« noch »Antipesce«. Andererseits kultivieren wir die atavistische Sitte des Leichenschmauses, bei dem ein »Suppenkasper« eher fehl am Platze wirkte. Der wiederum hatte wohl zeitlebens die Wirtschaftswunderdevise fdH (friß die Hälfte) verinnerlicht, obwohl damals noch oft der »Schmalhans Küchenmeister« war. Später dann drehte sich die Tendenz um, und man konnte oft hören: »Der frißt wie ein Scheunendrecher.« Mit manchem Zeitgenossen »ist nicht gut Kirschen essen«, und wenn etwas zu einem unrühmlichen Ende gekommen ist, ist der »Käs' gegessen«, »die Birne geschält« oder »das Ei gepellt«.

Ist ein Dessert das vornehmere Kompott? Wie viele Vorsuppen ergeben eine Terrine? Und ist ein Tafelaufsatz ein Besinnungstext über Social Sponsering? Was ist der Unterschied zwischen einem »Verbeißerchen« und einem »Schnuckel«? Und hat ein Restaurant etwas mit restaurieren zu tun? Löst ein Gelage die Lage? Ist ein Backfisch-Essen an der Fischtheke ein Rendezvous mit einem jungen Mädchen? Und warum ist das Wort Aprikosenhaut ein Kompliment, aber Apfelsinenhaut eher nicht? Haben Brechbohnen etwas mit Magenbeschwerden zu tun, muß man bei Kichererbsen permanent lachen, und was ist bei den Buschbohnen im Busch?

Selbst die Diäten der Abgeordneten sind wohl wesentlich üppiger, als der Begriff Diät nahelegt, zumal in mancher »Bananenrepublik«, wo es oft »wie Kraut und Rüben« zugeht und die meisten Dinge »ins Kraut schießen«. Eben alles Käse. Aber wie schon zum Klerus bemerkt wurde: »Wasser predigen« und »Wein trinken«. Manche mögen auch mit der »Wurst nach der Speckseite werfen«, vor allen Dingen, »wenn es um die Wurst geht«. Da sollte man schon »die Spreu vom Weizen trennen«, denn sonst wird das ein »Faß ohne Boden«, und man muß dann eher »kleine Brötchen backen«, weil die Sache vielleicht »keinen Pffifferling wert« ist. Wie auch immer; der Volksmund weiß schon lange: »Wes Brot ich eß', des Lied ich sing'.« Andererseits gilt: »Trocken Brot macht Wangen rot.« Also: »Mit Speck fängt man Mäuse.« Und der Volksmund weiß auch, daß »die Liebe durch den Magen geht«, sofern es sich nicht um einen Schlangenfraz handelt. Und so sollte man sich noch schnell den »Bauch vollschlagen«, bevor am Monatsende das Geld knapp wird, denn dann ist »Schmalhans Küchenmeister«. Da muß man dann »in den sauren Apfel beißen«, sich »etwas vom Munde absparen« gemäß der Einsicht: »Wenn's am besten schmeckt, soll man aufhören.« Andererseits »wird nichts so heiß gegessen, wie es gekocht wird«. Und ohnehin »verderben viele Köche den Brei«, und »die Geschmäcker sind verschiedenen«. Andererseits »macht auch Kleinvieh Mist«, auch und gerade bei einem »eingefleischten Junggesellen«.

Manchmal werden Dinge angeboten wie »sauer Bier« oder wie »saure Zitronen«, manche Leute sind oft bier- oder weinselig, auch wenn manchem »die Trauben zu hoch hängen« und sie

nicht wissen, wo der »Barthel den Most holt«. Da ist einfach »Hopfen und Malz verloren«, auch wenn manche noch hoffen: »Hopfen und Malz, Gott erhalt's.« Schließlich handelt es sich um »flüssiges Brot«. Man kann aber auch »jemanden den Brotkorb höher hängen«, zumal, wenn man mit ihm noch ein »Hühnchen zu rupfen« hat. Aber »wer die Kartoffel nicht ehrt, ist die Trüffel nicht wert«. »Da haben wir den Salat.« Also das ist nicht gerade »das Gelbe vom Ei«, sondern da ist eher der »Wurm drin« nach der Devise: »Quatsch keinen Rhabarber!« Andererseits ist mancher Dickwanst oder Fettkloß mit einem Stiernacken, Blumenkohlhren, einer Kartoffelnase und einer Schmalzlocke durchaus bienenfließig, wirkt »wie aus dem Ei gepellt« und »läßt sich nicht die Butter vom Brot nehmen«, zumal, wenn er noch »von echtem Schrot und Korn« ist. »Fett schwimmt eben immer oben.« Da kann sich »mancher eine Scheibe abschneiden«, auch wenn »ihn der Hafer sticht«. Aber »der Apfel fällt nicht weit vom Stamm«, »ein fauler Apfel steckt hundert gesunde an« und der »Fisch stinkt immer vom Kopf her«.

Zwar wird »ein guter Hahn selten fett«, zumal wenn er der »Hahn im Korb« ist oder gar »der Hecht im Karpfenteich« und gut »ansülzen« kann, aber deswegen hat er noch lange nicht die »Weisheit mit Löffeln gefressen«, denn vieles ist weder »Fisch noch Fleisch« und »geht auf keine Kuhhaut«. »Da liegt« dann »der Hase im Pfeffer«, selbst wenn das Fleisch butterzart ist, und »der Käs' ist gegessen«. Man sollte eben nicht »im Trüben fischen«. Denn »wer den Aal hält beim Schwanz, hat ihn weder halb noch ganz«. Andere versuchen öfter, ihrem »Affen Zucker zu geben« oder die »Sau rauszulassen«, besonders dann, wenn sie »voll sind wie eine Strandhaubitze« oder so viel »trinken wie ein Spundloch«. So kann man unversehens »ins Fettnäpfchen treten«. Das geht manchmal »wie's Brezelbacken« bei solchen »Gurkentruppen«. Da muß man dann wohl die »Suppe auslöfeln«, und an manchem »Gabelfrühstück« kann man sich durchaus »die Zähne ausbeißen«. Andererseits kann man sich das Süppchen auch »auf der Zunge zergehen lassen«, sofern man kein »Suppenkasper« ist. Vielleicht sind das alles aber auch nur »Lippenbekenntnisse«, und wir haben »den Mund zu voll genommen« und uns »die Suppe selbst eingebrockt«, nach der wir uns »die Finger lecken«. Jedenfalls aber ist »gut gekaut halb verdaut«, denn dann fühlen wir uns »sauwohl«. Wenn man nicht aufpaßt, bekommt man aber vielleicht auch eine »Milchmädchenrechnung serviert.

Manche Zeitgenossen sind »ungenießbar« oder ziemlich »abgekocht« und »wurstig«. Ihr »Brotberuf« ist gewissermaßen die »Salamitaktik«, und sie wollen überall ihren »Senf dazugeben«, diese »dummen Nüsse«. Obwohl sie anderen meist »nicht das Wasser reichen können«, wollen sie ihnen »die Butter vom Brot nehmen« oder »etwas für ein Butterbrot bekommen« und »gönnen ihnen nicht das Salz in der Suppe«. »Die können bleiben, wo der Pfeffer wächst.« Dabei »kochen sie auch nur mit Wasser« und verkaufen »neuen Wein in alten Schläuchen«. Dann sollte man »Butter bei die Fische geben«, sie »durch den Kakao ziehen«, oder darauf hoffen: »Die bekommen schon noch ihr Fett weg«, diese »Korinthenkacker und Erbsenzähler«. Oft haben ja »die dümmsten Bauern die dicksten Kartoffeln«. Aber: »Ein Bauer zwischen zwei Advokaten gleicht einem Fisch zwischen zwei Katzen.« Er »steht da wie der Ochs vor dem Berg« und »bekommt die Kuh nicht vom Eis«. Dem sollte man schon »reinen Wein einschenken«, sonst wird noch »der Hund in der Pfanne verrückt«.

Mit »Don Promillo« ist jemand gemeint, der sicherlich nicht nach der Devise lebt: »Abwarten und Tee trinken.« Er tröstet sich dann mit der Einsicht: »Dummheit frißt, Intelligenz säuft.« Und schon so mancher hat seine »Rechnung ohne den Wirt gemacht«. Aber »Dienst ist Dienst und Schnaps ist Schnaps.« Manchmal muß man aber auch »die Kastanien aus dem Feuer holen«, sonst »machen sie aus einem Hackfleisch«, und man sieht die »Radieschen von unten« und kann »den Löffel abgeben«. »Denn alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei.« Aber trotzdem soll man »dem Leben Würze geben«, trotz manch' »gepfeffert Situation«. Es soll ja Damen geben, die »Pfeffer im Hintern« haben. Deswegen müssen wir ja nicht gleich »dem Affen Zucker geben«.

Und dann gibt es noch das launige Bonmot von Willy Millowitsch: »Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens« sowie die Einsicht des Feuilleton-Linguisten Sebastian Sick: »Der frühe Wurm fängt den Haken«, der auch die folgende Menübeschreibung kundtat: »Schnitel mit Champigong und Pharnaschinken.«

Diese kleine Tour de force durch den Metapherndschungel der Nahrungsassoziationen mag deutlich machen, daß das Sprechen über Nahrung und Speisen ein sehr großes Potenzial an metaphorischen Valenzen, assoziativen Nebenbedeutungen, treffenden Anspielungen und lebensklugen Allusionen hat. Die Sprache wird hier gewissermaßen ikonographisch. Sie reflektiert tradiertes, erworbenes und über lange Zeiträume wiederholtes Handlungs- und Lebenswissen wie eine Bauernweisheit. Ebenso dichte Methapherndiskurse gibt es in den Bereichen Körperlichkeit, Sex, Sport, Gesundheit, Politik und Technik. Sie alle reflektieren das Verhältnis zu unseren Lebenskon-

texten, Lebenswirklichkeiten und historischen Erfahrungen, also zur Condition humaine. Indizien dafür sind nicht zuletzt die Menge an Synonymen im Deutschen für diese Primärverrichtungen: für das Essen sind dies 320, für das Trinken etwa 190 und für den Sex etwa 150.

Und wir sollten uns daran erinnern, daß manche dieser Lebensweisheiten ihre Wurzeln in den alten Fabeln haben. Der im 6. Jahrhundert v. Chr. lebende antike griechische Dichter Aesop war der Begründer der europäischen Fabeldichtung. Manche Redewendungen von ihm sind bis heute gebräuchlich, z. B. »sich mit fremden Federn schmücken« und die Fabel vom Fuchs, dem »die Trauben zu hoch hängen«. Diese Fabel und manche andere hat dann der im 17. Jahrhundert lebende französische Dichter Jean de La Fontaine wieder aufgegriffen. Er wurde damit zu einem der populärsten und einflußreichsten Autoren seiner Zeit. Von ihm stammt auch die Fabel mit der Milchmädchenrechnung, *La Laitière et le Pot au Lait* (*Die Milchfrau und die Milchkanne*).

Aber zum Konturraum des Sprechens über das Essen gehören auch die Schimpfwörter und abwertenden Begriffe über das Speisen. Fressen, schlingen, schlürfen, prassen, futtern, schlemmen, schlabbern, schmatzen, schlotzen, mümmeln, manschen, mampfen, süppeln und vertilgen, sich vollstopfen, sich den Bauch vollschlagen oder fressen wie ein Scheunendrescher als aktive Handlungen, Fraß, Pampe, Freßsack, Freßleiste und Freßluke als Substantive zum Essen; saufen, süffeln, bechern, picheln, einen kippen, einen zwischern, einen zischen, einen zur Brust nehmen, sich die Kante geben, einen über den Durst trinken, sich volllaufen lassen, sich die Hucke vollsaufen oder »die Nase zu tief ins Glas stecken« als Beschreibungen von Trinkverhalten. Auch Begriffe wie Völlerei, Schlemmerei, Prasserei, Schwelgerei, Zecherei, Orgie, Bacchanal und Gelage verweisen auf ein Nahrungsverhalten, das aus dem Ruder gelaufen ist. Alle diese Wörter sind Indizien einer Gesellschaft, die sozial abweichendes oder anrühiges Verhalten durchaus zu benennen weiß. Diese abwertenden Begriffe für essen und trinken zeigen einerseits eine deutliche Nähe zu animalischen Formen der Nahrungsaufnahme, andererseits aber sind sie auch Hinweise für eine mangelnde Affektkontrolle bzw. für ein Zurückschreiten der zivilisatorischen Entwicklung, die Norbert Elias ausführlich analysiert hat und die sich nicht zuletzt durch Eß- und Verdauungsgeräusche wie grunzen, rülpfen, Schluck auf, niesen, schniefen, Nase hochziehen oder Winde lassen äußert.³

Es gibt aber auch sprachliche Regredierungsformen, die Eigensinn innerhalb fremdbestimmten Handelns reklamieren. Dann heißt es »Ich bin beim Aldi gegangen« oder »Ich war beim Rewe«. Damit wird das Lebensmittelgeschäft zur Person. Der Kaufakt wird zum Verwandtschaftsverhältnis personalisiert. Und wenn zwei Rentnerinnen auf dem Trottoir sich mitteilen: »Ich habse gestern getroffen. Hatte ne Stulle inner Hand. Ich sach, wie geht's, die mampft. Unmöglich keine Erziehung das.« Da wird essen – und sprechen – als halbbewußter Automatismus akzeptiert. Ähnlich dann ein U-Bahn-Dialog: »Hab Pizza abgedrückt und die Alte Döner. Voll kraß, Mann.« So sind sprachliche Ziselierungen, ob über das Essen oder etwas anderes, wohl kaum Sache unserer integrationswilligen ausländischen Mitbürger. »Voll kraß, Mann, ey, kein Bock, Alter, auf diese Pom-messchnalle.«

Auch sagen die Leute: »Ich hab Kartoffelsalat geholt«. Sie sagen nicht: »Ich habe Kartoffelsalat gekauft.« Sie sagen: »Alk isse billich. Gehn mer kaufen. Mann ey, haste Kohle?« Oder sie sagen: »Da ist keine Chemie drin.« Erstaunlich ist, daß diese rudimentäre Schwundsprache kommunikativ funktioniert.

Der Zusammenhang von Essen und Sprache vermittelt sich natürlich auch in der publizierten Restaurantkritik, die oft zwischen Lyrik und Larmoyanz changiert. Da es in diesen Gastrokritiken mithin sehr deutlich um mediale Übersetzungen von gustatorischen Empfindungen und Erlebnissen geht, habe ich sie in Nachbarschaft zu anderen medialen Inszenierungen wie den Kochsendungen im Fernsehen abgehandelt.

Essen und Erinnerung – Der mentale Konturraum der Speisen

Neben den realen Speisen, bei denen wir Struktur und Textur, Geschmack und Geruch unmittelbar sinnlich erfahren, spielen Erinnerungen an vergangene Ereignisse des Essens und Trinkens für die mentalen Haushalte der Menschen eine entscheidende Rolle. Ob man sich an Speisen der Kindheit, die möglicherweise Jahrzehnte zurückliegen, oder an den letzten, gerade vergangenen Silvesterrausch erinnert, die sensorischen Eindrücke sind und bleiben gespeichert. Sie werden zudem angereichert durch jeweils kontextuelle Besonderheiten wie Erinnerungen an Gespräche, Orte, klimatische Situationen oder Nachrichten, die den damaligen vergangenen gustatorischen Zusammenhang begleitet haben. Jüngste neurologische Forschungen belegen, daß auch bei

auch in Jagdstilleben, durch den Vanitas-Gedanken relativiert. Indem auch verwelktes Obst und Gemüse sowie erlegte Tiere dargestellt wurden, machten sich die Menschen die Vergänglichkeit allen Daseins bewußt.

Schon aus der griechischen Antike ist diese Faszination am Trompe-l'oeil überliefert. So gab es einen von Plinius überlieferten Künstlerwettbewerb zwischen Zeuxis und Parrhasios. Der erste malte Trauben so täuschend echt, daß Vögel danach pickten. Da er solchermaßen seines Sieges gewiß war, sollte sein Konkurrent sein verhangenes Bild enthüllen. Doch zur Beschämung des Zeuxis war auch der Vorhang gemalt. Von minoischen und pompejanischen Wandgemälden sind solche augentäuschenden Effekte ebenso bezeugt.

Im Rahmen der christlichen Ikonographie war dann der Apfel vom Baum der Erkenntnis von Adam- und Eva-Darstellungen im Paradies bis zum Jesuskind, das einen Apfel in der Hand hält, um damit symbolisch die Erbsünde der Menschen auf sich zu nehmen, ein beliebtes Motiv. Auch *Das Abendmahl* (1494–1498) von Leonardo da Vinci zeigt die und das Speisen als symbolisch überhöht im Kontext einer religiösen Handlung.

Die frühesten Früchtestilleben wurden zwar in Italien gemalt, aber die eigentliche sensuelle Verweltlichung der Darstellung von Essen und Trinken fand, wie erwähnt, in den Stilleben des holländischen Barock statt. Diese Bilder sind hyperrealistisch, gleichwohl aber eben auch immer symbolisch aufgeladen. So entstanden um 1600 die frühesten Mahlzeitstilleben von Clara Peeters, Floris van Dyck, Jan Davidsz de Heem (*Stilleben mit Austern und Weintrauben*, um 1650), Willem Claeszoon Heda (*Frühstückstisch mit Brombeerpastete*, 1631) und Pieter Claesz (*Stilleben mit Silberkanne und Hummer*, 1641). Die frühesten Früchtestilleben wurden in Italien gemalt. Weitere Maler solcher Früchtestilleben sind, ebenfalls zwischen 1620 und 1650, Sebastian Stoskopff, Lucas van Valckenborch, Franz Godin und Isaak Soreau. Im 18. Jahrhundert wurden sie luxuriöser, und es entstand die spezielle Gattung der Prunkstilleben mit mimetischen Höhepunkten der Trompe-l'œil-Malerei etwa eines Willem Kalf. Aber auch Spargel-Stilleben sind aus dieser Zeit überliefert. Eine spezielle Form der überbordenden Reichhaltigkeit dieser Obsteuphorie sind die surrealen Gemüsegesichter des manieristischen Malers Giuseppe Arcimboldo, die um die Mitte des 17. Jahrhunderts entstanden. Seine überraschenden Porträts aus Früchten und Gemüsen weisen trotz ihrer allegorischen Verschlüsselung oft eine frappante Ähnlichkeit mit den Dargestellten auf (*Kaiser Rudolf II als Vertumnus, der herbstliche Gott der Ernte*, 1590/91). Ein solcher kreativer Eigensinn war vor allem in der Renaissance und im Barock beliebt und wurde als Capriccio bezeichnet. Arcimboldo ist einer der bedeutendsten Vertreter solcher lustvoll-spielerischen Überschreitungen konventioneller Normen. Weit spätere Kunstkonzepte, wie etwa der Surrealismus von Salvador Dalí, sind von Arcimboldos Verfremdungen beeinflusst. Hier zeigt sich nicht zuletzt eine Faszination an dem »Füllhorn der Natur«, die dann auch die einerseits bukolischen, andererseits zerlumpten *Melonen- und Traubenesser* (1790) von Bartolomé Estéban Murillo charakterisiert. Im Empire und Klassizismus besann man sich zurück auf ornamentale Fruchtegirlanden, die Vasen, aber auch Wandkompartimente schmückten, wie sie bereits Andrea Mantegna gemalt hatte.

Édouard Manets *Frühstück im Grünen* (1863) fällt insofern aus dem Rahmen, als der Maler eine nackte Dame mit ihren beiden Liebhabern beim Picknick zeigt. Entsprechend groß war die Enttäuschung des Publikums. Auch Pierre-Auguste Renoir, Paul Gauguin und Gustave Courbet malten Stilleben. In der Zeit des Impressionismus entwickelte sich aber im Zusammenhang der Freilichtmalerei vor allem ein verstärktes Interesse an den frugalen Gebrauchskontexten der Lebensmittel wie Aussaat und Ernte. Mit einer gewissen Inbrunst gegenüber diesen bäuerlichen Tätigkeiten schildern Jean-François Millet (*Die Ährenleserinnen*, 1857), Camille Pissarro (*Ernte*, 1871), Max Liebermann (*Die Gänserupferinnen*, 1872; *Die Kartoffelernte in Barbizon*, 1874) oder Vincent van Gogh (*Die Kartoffelesser*, 1885; *Der Sämann*, 1888; *Weizenfeld mit Krähen*, 1890; *Weizenfeld hinter dem Hospital Saint-Paul*, 1899) die tägliche Mühsal der einfachen Leute, in der sie mit viel Sympathie eine gewisse Heroik verkörpert sahen. So stehen diese Bilder im Grunde noch ganz in der Tradition eines Bauernmalers wie Pieter Bruegel d. Ä. (*Die Kornerte*, 1565).

Mit Paul Cézanne setzt dann jenes Interesse für die tektonische Plastizität der Volumen unter dem Licht ein, die für die klassische Moderne prägend werden sollte. Zwischen 1880 und 1890 malte Cézanne mehr als 20 Früchtestilleben, die eine Generation später dann Pablo Picasso (*Früchteschale*, 1917; *Stilleben mit Zitrone und Kanne*, 1936), Juan Gris, Giorgio Morandi und George Braque, Ernst Ludwig Kirchner und Lovis Corinth zu ähnlichen Stilleben motivierten. Erst in den 1920er Jahren werden dann soziale Klassen, ihre gesellschaftliche Stellung und entsprechend ihr Eßverhalten in der Malerei sowohl der Neuen Sachlichkeit als auch des sozialkritischen Realismus thematisiert.



3. Pieter Claesz, *Stilleben mit Silberkanne und Hummer*, 1641.
4. Giuseppe Arcimboldo, *Kaiser Rudolf II. von Habsburg als Vertumnus, der herbstliche Gott der Ernte*, 1590/91.
5. Paul Cézanne, *Stilleben mit Flasche und Apfelkorb*, 1890.
6. Daniel Spoerri, *Assemblage mit Pferdekopf*, 1990.



Die amerikanische Pop-Art thematisierte Nahrungsmittel als von Werbung, Marketing und Kommerz dominierte Produkte, deren Ursprünglichkeit und Natürlichkeit im Verwertungssog der Verkaufsinteressen längst verlorengegangen sind. Claes Oldenburg kreierte einen überdimensionierten Hamburger als urbane Plastik, Andy Warhol machte die Suppendosen der Firma Campbell zu emblematischen Signets der Konsumgesellschaft, Tom Wesselmann kombinierte als dreidimensionales Schichtungsrelief ein Pin-Up-Girl mit einer Orange und einem Aschenbecher (*Great American Nude No. 98*, 1967) und James Rosenquist malte ein Blow-up-Gewimmel von Spaghettis mit einer überdimensionierten blinkenden Gabel.

War in der Pop-Art durch die Übertragung der alltäglichen Konsumwelten in die Kunst sowohl Kritik wie Affirmation formuliert, wandelte sich das Verständnis von Lebensmitteln etwa bei Joseph Beuys zur generellen Gesellschaftskritik. So begriff er die Natursubstanzen Fett und Honig als organische Vermittler und Indikatoren gesellschaftlicher Kräfte und Entwicklungen (*Stuhl mit Fettecke*, 1982/1989; *Honigpumpe am Arbeitsplatz*, 1977).

Daniel Spoerri erfand 1967 die sogenannte Eat Art. Er konservierte die Reste der von ihm organisierten umfangreichen Bankette – Essensreste, Getränkeneigen, Zigarettenstummel, verschmutzte Tischtücher – inklusive ihrer Tischtafeln mit Gießharz und nannte sie *Tableaux piéges* (Fallenbilder), weil in diesen Assemblagen ein Stück Realität wie in einer Falle gefangen ist. Die konservierte Verderblichkeit biologischer Substanzen kennzeichnet auch die Kunstwerke von H. A. Schult, die im Grunde isolierte Biotope sind, in denen zwangsläufig Fäulnis und Verschimmelungen stattfinden. Die Biokinetik beschreibt Veränderungen in lebenden Organismen. Spoerri und H. A. Schult spielen insofern ironisch mit Verfallsdaten, lange, bevor diese überhaupt zur Lebensmittelkennzeichnung eingesetzt wurden. Sie paraphrasieren aber auch die barocke Vanitas-Vorstellung der Vergänglichkeit.

Aus Kennzeichnungen besteht auch die künstlerische Strategie von Thomas Baumgärtel, der unter dem Pseudonym Bananensprayer eine gewisse Bekanntheit erlangt hat. Per Schablone sprüht er auf die Fassaden von Galerien, Kunstvereinen und Museen eine immergleiche gelbe Banane in Originalgröße, bisher etwa 4000 mal. Gestaltpsychologisch assoziiert man Pistolen, erigierte Penisse, ferne Länder und gesundes Obst. Gewalt, Sexualität, Exotismus und Gesundheit bilden eine konnotative Melange von emblematischer Evidenz. Die standardisierte graphische Kontur und die Signalfarbe Gelb erzeugen mit beiläufiger Eindringlichkeit einen präzisen (Wieder-)Erkennungswert mit Zertifikat-Charakter. Durch die »Stempelung« der Institutionen werden diese Bananen-Ikone zu Verkehrszeichen im ästhetischen Diskurs und zu einem ironischen Spiel mit Autorität, Legitimation und Sachbeschädigung.

Bei aller Vorläufigkeit dieser wenigen Beispiele mag deutlich geworden sein, daß in fast allen Epochen, Stillagen und Verständnishorizonten von Nahrung ihre Faszination als gesellschaftsstiftendes Agens ungebrochen ist.

Die neue Lust am Kochen, an der Kulinarik und der Gastronomie

Allein die Anzahl von Kochbüchern – in Deutschland gegenwärtig etwa 8000 – für Landes- oder Regionalküchen, für einzelne Gattungen wie Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Wild, Obst, Gemüse und Kräuter, Saucen und Suppen, zum Backen, für Käse und Milchprodukte, für Desserts, für Nudelgerichte und Pilze, für kalte Platten und Canapés, für Biolebensmittel, für Vegetarier und Veganer, für Vitamin- und Trennkostanhänger, für Wok- und Mikrowellen-Befürworter scheint unüberschaubar. Und natürlich gibt es zahlreiche Kochbücher und gastronomische Ratgeber von prominenten Köchen, auf die wir noch zu sprechen kommen. Etwa 28 % der Ratgeberliteratur in Deutschland entfallen auf den Themenbereich Essen und Trinken.

Ein paar Hinweise auf interessante Kochbücher der Gegenwart mögen zur weiteren Einstimmung auf das Thema dienen. Dabei ist die Auswahl sehr viel mehr von einer Diskursrelevanz solcher Bücher bestimmt als von ihrer Rezepthaftigkeit, aber durchaus auch von ihrer Alltagsrelevanz. Aus diesen Gründen bleiben bis auf Ausnahmen sowohl wichtige historische Kochbücher und Rezeptsammlungen von der Antike bis in die Neuzeit ebenso außerhalb der Betrachtung wie außereuropäische Kochanleitungen. Kochbücher und Rezeptsammlungen sind ja eine der ältesten literarischen Gattungen überhaupt: Die Verschriftlichung des Erfahrungswissens über Zubereitungsmethoden gehört zu den Grundbedürfnissen des Weitergebens von Generation zu Generation.⁸

Ein Klassiker, der in seiner enzyklopädischen Bandbreite unerreicht geblieben ist, ist die *Große Schule des Kochens* von Anne Willan, die an der Ecole de Cuisine La Varenne in Paris lehrt. Die-

psychotrope Substanzen. In einem kulturgeschichtlichen Buch zu Genußmitteln heißt es zutreffend: »Nicht nur der Genußbegriff ist soziokulturell konstruiert, sondern ebenso derjenige der Sucht.«²⁹

Gewürze und Genußmittel haben in der Regel eine jahrtausendealte Traditionen. Dies läßt sich vor allem an der Verbreitung und Akzeptanz von Genußmitteln wie Pfeffer und Schokolade, Kaffee und Tabak, Opium und Alkohol nachweisen, wie Wolfgang Schivelbusch gezeigt hat. Er entfaltet in seinem Buch *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft: Eine Geschichte der Genußmittel* ein psychophysisches Panorama darüber, wie diese Genußmittel an der Geschichte der Menschen der Neuzeit mitgewirkt haben.³⁰

Geschmack als gesellschaftliche Kategorie entwickelt sich als Interdependenz von pharmakologischer Wirkung, sinnlicher Affizierung und symbolisch-metaphorischer Bedeutung. Im 11. Jahrhundert entsteht eine spezifisch höfische Kultur, die sich von der Agrargesellschaft des frühen Mittelalters löst. Exotische Gewürze wie Safran und Zimt, Ingwer und Muskat, Nelken und Pfeffer entgrenzen die enge Erfahrung der höfischen Gesellschaft. Die Kreuzzüge weisen in die gleiche Richtung. Der Fernhandel entfaltet sich, vor allem in Venedig, und läßt als neue soziale Klasse städtische Kaufleute entstehen. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts konturieren und definieren diese Genußmittel das aufsteigende Bürgertum. Dabei steht der Kaffee für protestantische Mäßigung, wird aber zugleich in den, vor allem Wiener Kaffeehäusern zu einem öffentlichen Getränk, bevor er sich im Biedermeier in die private Idylle und häusliche Beschaulichkeit zurückzieht. 1683 gab es das erste Kaffeehaus in Wien, der Stadt, in der man bis heute Fiaker, Einspänner, Pharisäer und Melange trinkt. Von Italien aus haben Espresso, Cappuccino und Latte Machiato, Caffè Latte, Caffè Doppio, Caffè Corretto, Caffè Lungo, Caffè Cortado und der Café bombón weltweite Verbreitung gefunden.

Das allererste Kaffeehaus Kiva Han entstand 1554 in Konstantinopel. In den Kaffeehäusern der Welt trafen und treffen sich bis heute berühmte Literaten und Dichter, so im Künstlercafé Caffè Greco in Rom Goethe und Tischbein, Gogol und Rossini, Wagner und Schopenhauer, Stendhal und Baudelaire. Im Caffè Florian in Venedig, 1720 gegründet, verkehrten Goldoni und Gozzi, Casanova und Montesquieu, Rousseau, Balzac und George Sand. Das Café Procope in Paris, 1689 eröffnet, wurde durch seine luxuriöse Ausstattung zum jahrhundertelangen Vorbild für die Kaffeehäuser Europas. Bekannte Maler aus Frankreich und den Niederlanden haben Bilder zur Kaffeehauskultur gemalt. In Wien entstanden die berühmten Kaffeehäuser der Stadt nach der Belagerung durch die Türken, die nach ihrer Niederlage viele Säcke Kaffeebohnen zurückgelassen hatten. Und in Erinnerung an die türkische Belagerung von Wien 1529 entstand wohl um 1810 auch das Kinderlied des sächsischen Organisten und Komponisten Carl Gottlieb Hering über Kaffee zu der berühmten *Kaffeekantate* von Johann Sebastian Bach:

»C-a-f-f-e-e. Trink nicht so viel Kaffee! Nicht für Kinder ist der Türkentrank, schwächt die Nerven, macht dich blaß und krank. Sei doch kein Muselman, der ihn nicht lassen kann.«

Heute gibt es sechs technisch unterschiedliche Zubereitungsarten des Kaffees für die privaten Haushalte: Kaffeemaschinen mit Filter, Preßstempelkannen, Espressokannen, Handbrühverfahren mit Filter, Espressomaschinen mit Sieb und Kapsel-Maschinen mit Pads. Die Profi-Espressomaschinen in der Gastronomie dagegen (meistens ca. 150 x 70 x 70 cm) können durchaus 3500 bis 5000 Euro kosten.

Ein sehr teurer Spezialkaffee heißt Kopi Luwak-Kaffee. Er stammt aus Indonesien von den Inseln Sumatra und Java und wird seit 2004 in Europa angeboten. Dieser Kaffee entsteht dadurch, daß die leuchtend roten Arabica-Kaffeeirschen erst den Verdauungstrakt von wild lebenden, nachtaktiven Schleichkatzen passiert haben müssen, wo ihnen die Bitterstoffe entzogen und sie fermentiert werden, bevor sie weiterverarbeitet, d.h. gereinigt und handverlesen werden. Und dann müssen sie auch noch – *horribile dictu* – den Gaumen und die Speiseröhre der Kaffeetrinker passieren. Kopi Luwak-Kaffee hat angeblich ein besonders volles Aroma mit einem leicht pfeifrigen Geschmack und Schokolade- und Karamellnoten. 80 Gramm kosten 29 Euro, eine übliche Handelspackung von 500 Gramm also gut 180 Euro. Das erinnert schon sehr an die spätrömische Dekadenz der Nachtigallenzungen und ist nicht frei von dünnlicher Affigkeit und manierierter Blasiertheit.

Eine eigenwillige Preisgestaltung praktiziert das Kaffeehaus »Petite Syrah« in Nizza. Dort kostet ein einfacher Kaffee sieben Euro, aber nur für Gäste, die ihn ohne die geringste Höflichkeitsfloskel bestellen. Wer »einen Kaffee bitte« sagt, muß nur noch vier Euro und 25 Cent bezahlen, und wer freundlich »Guten Tag, einen Kaffee bitte« sagt, bezahlt lediglich einen Euro und 40 Cent. Bisher hat der Wirt noch nie den Höchstpreis verlangen müssen.

Im Gegensatz zur protestantischen Mäßigung, die dem Kaffee zugeschrieben wird, wird die Schokolade, vor allem die flüssige Trinkschokolade, als eher katholisch, südlich und sinnenfreudig

15. Japanische Teezeremonie in Kyoto.
16. Japanischer Garten in Hasselt, Belgien.



17. Café Eiles, Wien.



wahrgenommen. Über den spanischen Hof erreichte sie das Ancien Régime Frankreichs als Aphrodisiakum, mit dem der katholische Adel den Tag träge begann. Ganz im Gegensatz zum disziplinierten Frühstückstisch des arbeitssamen Bürgertums, welches wiederum Mitte des 19. Jahrhunderts durch das Proletariat ergänzt wurde, für das Tabak und Alkohol die bestimmenden Genußmittel waren und sind.

Bis heute steht die Vielfalt von Kaffee- und Teesorten derjenigen von Weinen und Spirituosen nicht nach. Allerdings war im Nachkriegsdeutschland echter Bohnenkaffee ein fast unerschwinglicher Luxusartikel. Statt dessen trank man den 1954 auf den Markt gekommenen aus Gerste, Malz, Roggen und Zichorie gerösteten Caro-Kaffee oder Zichorien-Kaffee, der aus den Wurzeln der Zichorie geröstet wird. Zichorien gehören zur Pflanzenfamilie der Gemeinen Wegwarte, zu deren Kulturformen auch Chicorée und Radiccio zählen.

Das Genußmittel Tee stammt ursprünglich aus China und gelangte von dort nach Japan. Vor allem von buddhistischen Mönchen wird Tee bei Meditationen getrunken. Das Aufbrühen von Teeblättern ist in China seit 2800 v. Chr. bekannt, mithin seit über viereinhalbtausend Jahren. Erste Berichte über das Teetrinken, verbunden mit einer Teesteuer, aus China gehen etwa auf 200 v. Chr. zurück. Etwa seit 500 n. Chr. wuchs die Zahl der öffentlichen Teehäuser in China rapide, etwas später auch in Japan. Im fernen Osten war und ist Teetrinken eine komplexe Zeremonie mit durchaus religiösen Kontexten. Tee kann aus Blättern, Blüten oder Knospen sowie den Stengeln verschiedener Pflanzen zubereitet werden. Neben schwarzen und grünen Tees, die am häufigsten sind, gibt es Kräuter- und Früchtetees. Teepflanzen wurden um 1820 auch in Indien entdeckt und in der Folge kultiviert. Heute werden sie aus Samen oder Setzlingen gezüchtet. Erst nach drei bis sechs Jahren kann man die Blätter ernten, die frisch oder getrocknet für die Teezubereitung genutzt werden. Etwa 12 000 Pflanzen pro Hektar ergeben 1500 kg Tee. Teepflanzen sind bei sorgfältiger Pflege langlebig. Sie können zwischen 30 und 100 Jahre alt werden.³¹

Die Trocknung und Fermentierung, meist in großen Hallen, ermöglicht lange Lagerzeiten bis zu mehreren Jahren. Nach Europa gelangte der Tee etwa um 1600, zuerst in die Niederlande und nach England, dann auch nach Deutschland. Es entstanden literarische Salons, in denen das Teetrinken zur Mode wurde und Teehäuser, von denen jene des schottischen Arts-and-Crafts-Architekten Charles Rennie Macintosh, der dafür die gesamte Ausstattung entwarf, am bekanntesten sein dürften.

Zu den geläufigen Schwarzteesorten gehören Assam, Darjeeling und Ceylontee. Rosentee und Jasmintee entstehen aus den Blüten dieser Pflanzen, Früchtetees gibt es aus Zitronen und Orangen, Kirschen und Maracuja, Vanille, Anis und Zimt. Einer der ältesten Tees heißt Earl Grey. So wie im 18. Jahrhundert die Trinkschokolade und später der Kaffee formell, erst aristokratische,



ten Fette und natürlich nachhaltige Verpackungsmaterialien. Im Vergleich wirkt da jedes Reformhaus wie ein veritabler Umweltsünder.

Aldi hat z. B. die Eigenmarken Meine Metzgerei und die Öko-Fleischmarke Be Light (eine Anspielung auf den englischen Begriff delight ebenso wie ein Hinweis auf die gesunde Leichtigkeit der Waren) sowie die italienische Eigenmarke Cucina, die ebenso exklusiv wie die Konkurrenz daherkommen, nicht irgendein Schinken, nicht irgendeine Salami, sondern schon verfeinert mit Champignons oder Ananas. Darüber hinaus gibt es eine weitere umfangreiche Produktlinie unter dem Label Gourmet, die nicht nur optisch edler erscheint als die üblichen Aldi-Produkte, sondern sogar auf das eigene Logo verzichtet. Ob Lamm- oder Zanderfilets, ob Roastbeef oder Tiefseescallops, ob Olivenöl-Cuvée oder persisches Blausalz, ob Röstkaffee aus Äthiopien oder Peru: Immer sind es gewissermaßen High-End-Produkte. So geriert sich der Discounter als exklusiver Feinkost-Anbieter; das Everyday-Produkt wird optisch und marketingstrategisch zum exklusiven Premium-Produkt veredelt.

Norma bietet hin und wieder asiatische Spezialitäten unter dem Eigennamen Tao wie Sesam- und Woköle, Himalaya-Kristallsalz, Sambal Oelek, Huhn Tandoori, getrocknete Kräuter wie Chili, Thai-Basilikum oder Ingwer, Las- und Reismudeln oder Nasi- und Bami-Goreng an. Ebenso gibt es manchmal bei Norma Spezialitäten aus Osteuropa wie Knoblauch- oder Zwiebelcreme, Würzmischungen aus Kroatien, Makrelen und Sardinellen aus Litauen, Soljanka und Borschtsch aus Rußland, Piroggen und Taschki aus Polen und Kräuterlikör aus Tschechien. Diese Angebote wären ohne die Emigranten aus Osteuropa kaum denkbar, und so sind sie auch erst seit etwa 1995 im Programm dieses Billig-Discounters.

Die Angebotsveredelung und das regionale Feintuning der Lebensmittel in diesen Märkten mag auch ein Reflex auf jene Schlemmer-Kaufhäuser sein, die in den 1980er Jahren die Republik fluteten. Ob Dallmayr in München, Di Gennaro in Stuttgart oder das Zurheide Center in Düsseldorf: Immer geht es um einen Angebotsluxus von Lebensmitteln, bei dem die Optik mindestens genauso wichtig ist wie der Verzehr. Und das betrifft nicht nur das Arrangement der Lebensmittel selbst, sondern auch die Innenarchitektur: ornamentierte Regale in Edelholzoptyk, Boutiquenstimmung, Clubatmosphäre. Dies gilt auch für die neun Geschäfte der Ladenkette Frischeparadies in Berlin – Charlottenburg, Berlin – Prenzlauer Berg, Essen, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Stuttgart und Wien. Wer würde, könnte und wollte denn auch Elefantensteaks, Klapperschlangen-Tournedos und Affenleber mal so eben in die wochenendliche Menüfolge einbinden? Langusten, Hummer, Gänseleber und Champagner schon eher.

Ein Vorläufer dieser enthemmten Kulinarophilie, Gastrophilie und Gourmetmanie war das Westberliner KaDeWe: jenes »Kaufhaus des Westens«, dessen Name zu einer der Logomarken des Antikommunismus grassierte und an dessen Wursttheke der Kalte Krieg ausgetragen wurde.

26. Feinkostgeschäft Dallmayr, München.
27, 28. Kaufhaus Harrods, Kensington, London.



Der kapitalistische Luxus wurde gegen die sozialistische Tristesse in Stellung gebracht: Schlemmen war allemal das bessere politische System, konsumieren bis zum Anschlag wahrscheinlich doch besser als das Warten auf das Nirwana des sozialistischen finalen Glücks, daß sich allerdings erst in ferner Zukunft einstellen wollte und sollte. Und es gibt jene klassischen Konsumtempel, oft in endlosen gründerzeitlichen Raumfluchten untergebracht, wie das Harrods in London, das Rinascente in Mailand oder das Lafayette in Paris, die jeweils eigenständige, luxuriörende Abteilungen für leibliche Genüsse haben. Da bekommt man auch Steaks von japanischen Kobe-Rindern, die nur mit Milch und Honig ernährt, mit klassischer Musik beschallt und regelmäßig massiert werden, bevor sie ihr vorhersehbares Schicksal ereilt. Diese Belle Époque der Konsumtempel schildert das Buch *Wunderwelt Warenhaus* von Jan Whitaker ebenso anschaulich wie Birgit Adams Buch *Alles, was das Herz begehrt! Von Wunderkammern und Konsumtempeln*. Mitte des 19. Jahrhunderts eröffneten in Frankreich die ersten Warenhäuser, die Le Bon Marché hießen und neue, revolutionäre Verkaufsmethoden kultivierten. Das Publikum reichte vom Adel bis zum einfachen Volk, die prunkvollen Gebäude hatten Lichthöfe, Rolltreppen und Aufzüge. Aus aller Welt gab es Waren in Hülle und Fülle.³⁸

Und es entbehrt nicht einer geradezu teleologischen Komik – Karl Marx sprach von den »Mucken der Geschichte« – daß nach dem Zusammenbruch des sowjetischen Sozialismus und dem Auftreten russischer Neureicher und Oligarchen deren kapitalistisches Schlemmen zum Indiz einer neuen, durchaus unsympathischen Parvenü-Mentalität geworden ist. Wenn an den Tafeln nobler Hotelfrühstücksräume morgens um acht Uhr Champagner, Kaviar, Zigaretten und leichtgeschürzte Damen eine Allianz eingehen, dann verweist das mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit auf eine Gruppe von russischen Geschäftsleuten, denen allerdings diesbezüglich in jüngerer Zeit chinesische Geschäftsleute ernsthaft Konkurrenz machen. Die Eßgewohnheiten dieser beiden Ethnien jedenfalls sind in abendländischen Kontexten nur schwer zu ertragen.

Alles in allem jedenfalls kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, daß die Discounter inzwischen ihre Verkaufsinteressen geradezu in soziale Aktionen einwickeln. Der plakativen Mildtätigkeit entkommt man kaum: Mal werden die Tafeln für Bedürftige unterstützt, mal werden Baumsetzlinge für jeden verkauften Kasten Bier gesetzt, ehemaliges Weideland aufgeforstet, um Lücken im Regenwald zu schließen, oder es wird gleich dem gesamten brasilianischen Regenwald beigeprungen, mal werden Kaffebauern in Ecuador oder Peru gefördert, mal wird für die Begrünung diverser Wüsten geworben, mal wird deutlich auf ökologisch verträgliche, nachhaltige Hochseefischerei verwiesen, oder es werden Waisenkinder beim Bau von Brunnen in Mali gefördert und in Eritrea der Ausbau der Trinkwassersysteme forciert sowie die Verbesserung der medizinischen Versorgung für die Bevölkerung vor Ort propagiert. So changieren die Profile dieser Kommerz-Wohltäter irgendwo zwischen Florence Nightingale, Mutter Teresa und Albert Schwei-



zer. Lambarene ist überall, und Serengeti darf nicht sterben. Jede dieser Ökomarken zielt dann auch irgendein Zertifikat: ein blau-weißes Pro Planet-Label für gentechnikfreien nachhaltigen Anbau, ein Bio-Label nach EU-Öko-Verordnung, ein Naturland-Label, ein MSC-Logo für nachhaltige Fischerei oder ein EU-Ecolabel. Wenn aber die Waren offenbar alle möglichen Zertifikate benötigen, um ihre Qualität nachzuweisen, dann fühlt man sich an notarielle Beurkundungen erinnert. So wird eine kryptojuristische Rechtssicherheit suggeriert.

Und es hat schon leicht surreale Qualitäten, wenn damit geworben wird, daß die Äpfel aus dem Vogelsberg kommen, gleichzeitig aber Erdbeeren aus Südsanien und Weintrauben aus Südafrika angeboten werden; wenn Wurst aus Oberhessen, aber gleichzeitig Steaks aus Argentinien, Kanada oder Japan sowie Lammfleisch aus Neuseeland beworben werden. Das ist in etwa so, als wenn Überzeugungstäter der grünen Partei nach einer intensiven Kampagne gegen den Frankfurter Flughafenausbau in den Urlaub auf die Malediven jetteten, die, wie man weiß, weder per Anhalter noch mit dem Einbaum zu erreichen sind.

Wochenmärkte, Spezialmärkte und Megahallen

Gegenüber den Einkaufsmärkten sind die im Freien stattfindenden Wochen- und Erzeugermärkte geradezu nostalgische Angebotsformen, die zunehmend geschätzt werden. Sie wirken antikapitalistisch, eben irgendwie bäuerlich-harmlos, obwohl auch hier zumindest ein großer Teil der Angebote aus den Großmarkthallen der Städte stammt. Und die Wochenmärkte sind hochpreisig. Dabei gibt es allein in Frankfurt am Main z. B. wöchentlich ungefähr fünfzehn Wochenmärkte in verschiedenen Stadtteilen, manchmal zweimal pro Woche am gleichen Standort. Das bedeutet statistisch, daß pro Wochenmarkt etwa mit 30 000 Einzugsbewohnern gerechnet wird, von denen aber vielleicht nur 10 % dort tatsächlich einkaufen. Auf die gesamte Bundesrepublik hochgerechnet, ergibt dies etwa 250 000 Wochenmärkte pro Woche.³⁹

Das Recht, einen Markt abzuhalten, wurde den Städten zunächst nur von den Königen, später auch von geistlichen und weltlichen Fürsten verliehen. Dieses sogenannte Marktrecht gilt deshalb als erste Stufe zum Stadtrecht. Märkte und Markthallen waren und sind kommunikative Treffpunkte ersten Ranges für Einkaufen, Essen, Trinken, Musik, Gespräche, Spaß, Lärm, Unruhen und Raufereien. Oft hatten Händlermärkte deshalb sogar eigene Richter. Wochen- und Jahrmärkte überschneiden sich in ihren Angeboten. Saisonale Märkte wie Weihnachts- oder Ostermärkte, früher auch Viehmärkte, kommen hinzu. Für alle Märkte ist ein Direktverkauf der Erzeuger an ihre Endkunden charakteristisch. Insofern sind sie traditioneller als Lebensmittelgeschäfte, die ihre Waren über Zwischenhändler beziehen.

Der größte Frankfurter Wochenmarkt findet seit 1989 jeweils am Donnerstag und Samstag auf dem innerstädtischen Platz Konstabler Wache statt. Auf diesem sogenannten Bauernmarkt bieten über 50 bäuerliche Betriebe aus Frankfurt und Umgebung ohne Zwischenhändler Produkte aus eigener Erzeugung frisch vom Acker an. Obst und Gemüse kommen aus dem Ried, Rheinhessen oder der Bergstraße. Nach alten Rezepten zubereitete Hausmacherwurst stammt aus Oberhessen, der Rhön oder der Wetterau. Käsespezialitäten kommen aus der Eifel, der Rhön, dem Odenwald oder dem Vogelsberg. Es gibt selbstgekelterten Apfelwein oder Federweißer, das Frankfurter Nationalgericht Grüne Soße und Öko-Biere, Bauernbrot aus dem Holzkohleofen, Forellen, Karpfen und Hechte aus den Gewässern der Rhön und natürlich Küchenkräuter in Hülle und Fülle. Heute ist dieser Markt der größte Bauernmarkt Hessens, ein geselliger Treffpunkt für Städter und Bauern, Touristen und Einheimische, Rentner und Berufstätige, Punks und Großbürger, bei dem neben dem Einkaufen das Essen und Trinken, das Reden und Palavern gleichermaßen wichtig sind. An jedem Verkaufstag kommen etwa 5000 Besucher. Dieser mitten in der Metropole situierte Bauernmarkt bildet insofern auch ein Gegengewicht zur hektischen Einkaufsmeile Zeil und zur ansonsten schnellen Taktung der Bankenstadt Frankfurt.

Und es kommen innerstädtische, überdachte Markthallen hinzu, fast immer in gründerzeitlicher Architektur. In Frankfurt gibt es z. B. die erwähnte Kleinmarkthalle, die ein geradezu orientalisches Flair verströmt und eher an einen Bazar erinnert. Wolfram Siebeck nannte die Kleinmarkthalle die »Uffizien der eßbaren Genüsse«. Nachdem er die Schwingtür versteckt zwischen Zeitungskiosk und Bijouterie gefunden hatte, eröffnete sich ihm, wie er formuliert, der »Mount Everest der Viktualien«, und vor ihm lag »ein Himalaya aus Obst und Gemüse, aus Früchten, Salaten, Kräutern, Beeren und Gewürzen«. Zum Eindruck eines Bazars paßt, daß hier viele Anbieter Ausländer sind: türkische Metzger, marokkanische Gemüse- und Gewürzhändler, italienische Pastaanbieter, spanische Obsthändler, persische Tee- und Kräuteranbieter, Inder und Japaner, die ihre Spezialitäten,



anpreisen, Fischhändler mit lebender Ware, Austern und Meeresfrüchte, Geflügelmetzger, auch ein Pferdemetzger, Zeitungs- und Blumenhändler, Spezialisten für Pralinen und Spezereien, aber auch eine Espresso-Bar, Hausmannskost im Stehen, etwa an einem Wurstimbiss, eine Samenhandlung, ein Fahrradgeschäft und ein Souvenirshop. Vor allem aber bietet dieser Mikrokosmos von 60 Händlern auf 1500 qm mitten in der Stadt pro Tag von 7.30 Uhr bis 18 Uhr für 5000 bis 6000 Kunden im Gegensatz zu den anonymen Supermärkten persönliche Ansprache und Kontakte. Man kennt sich, man unterhält sich, man trifft prominente Kultur- und Medien-Menschen, oder auch schon einmal den hessischen Ministerpräsidenten oder den Frankfurter Oberbürgermeister. Dieses Frankfurter Epizentrum der kulinarischen Globalisierung hat bereits Ende des 19. Jahrhunderts der Mundartdichter Friedrich Stolze geliebt und ihm einige Zeilen gewidmet:

»Gemies, Kardoffel und was noch all,
des kriecht mer hier in dere Hall.
Und owwe uff der Galerie,
da möpselt's nach Fromaasch de Brie.«⁴⁰

Wobei nicht wenige dieser Märkte in überdachten, klimatisch geschützten Situationen stattfinden. Zum Versorgungsmix mit Lebensmitteln gehören neben den Lebensmittelgeschäften, den Discountern und den Wochenmärkten auch die einer einzelnen Lebensmittelgattung vorbehaltenen Märkte, vor allem die Fischmärkte, die Käsemärkte, aber auch Trüffel- und Knoblauchmärkte.

Auf dem weltberühmten Fischmarkt in Tokyo, dem größten der Welt, mit 1600 Fischhändlern werden ab fünf Uhr in der Frühe jede Nacht zehntausende Fische versteigert. Nach ein paar hundert Metern kommt der berühmteste Teil dieses Großmarktes, der Auktionsplatz für Thunfische, manche so groß wie ein Lastwagen, für die dann auch schon einmal sechsstelligen Eurobeträge zu entrichten sind.

Der Hamburger Fischmarkt, den vor Jahrzehnten noch jeden Morgen zehn bis 20 Kutter mit Frischfisch und Krabben belieferten und der damals ebenfalls eine Versteigerungshalle hatte, ist nur noch ein Schatten seiner selbst. Die drei übriggebliebenen Kutter kommen auch nicht immer, und einer von ihnen, der Krabbenkutter, verkauft seine Ware in der Regel bereits in Finkenwerder, bevor er Hamburg anläuft. Trotzdem bleibt dieser Markt, der heute überwiegend im Freien stattfindet, eine Attraktion der Hansestadt.

Jährlich finden auch Trüffelmessen mit Versteigerungen statt. Die schwarzen Trüffel kommen aus dem französischen Périgord, die weißen aus dem Piemont im Nordwesten Italiens. Etwa 10 000 lizenzierte Trüffelsucher spüren die erlesenen Pilze mit speziell abgerichteten Hunden oder

29. Wochenmarkt in Frankfurt-Sachsenhausen.

30. Kleinmarkthalle Frankfurt.

31. Tsukiji-Fischmarkt, Tokyo (gilt als der größte Fischmarkt der Welt).