

## Inhalt

|   |     |
|---|-----|
| <b>Vorwort: Essen</b>   | 7   |
| <hr/>   |     |
| DOROTHEE KIMMICH & SCHAMMA SCHAHADAT  |     |
| <b>Essen: »gut zu denken«, gut zu teilen.</b>   |     |
| <b>Das Rohe, das Gekochte und die Tischsitten</b>   | 19  |
| <hr/>   |     |
| SCHAMMA SCHAHADAT   |     |
| <b>Essens-Zeit. Zur Temporalität in Früchtebildern</b>                                      | 31  |
| <hr/>   |     |
| SEBASTIAN BORKHARDT   |     |
| <b>Zur Metaphysik des einverleibten Anderen</b>   | 49  |
| <hr/>   |     |
| HARALD LEMKE  |     |
| <b>Türkische Currywurst mit Pommes.</b>   |     |
| <b>Die Esskultur türkischer Migranten zwischen nationalem Narrativ und Hybridisierungen</b> | 61  |
| <hr/>   |     |
| CHRISTINE LEHMANN   |     |
| <b>Aschinger ernährt die Großstadt Berlin.</b>  |     |
| <b>Poetologie des Massenkonsums in Alfred Döblins <i>Berlin Alexanderplatz</i></b>          | 73  |
| <hr/>   |     |
| KIKUKO KASHIWAGI  |     |
| <b>Mordshunger. Kulinarische Konjunktoren in Kriminalliteratur</b>                          | 83  |
| <hr/>   |     |
| JULIKA GRIEM  |     |
| <b>Ist das Kunst oder kann man das essen?</b>   |     |
| <b>Anmerkungen zu Brigitte Kronauers <i>Errötenden Mördern</i></b>                          | 97  |
| <hr/>   |     |
| ANJA-SIMONE MICHALSKI   |     |
| <b>»All or Nothing or Something Else«.</b>  |     |
| <b>Jonathan Safran Foers <i>Eating Animals</i> und die Rhetorik des Fleischverzichts</b>    | 109 |
| <hr/>   |     |
| GWENDOLYN WHITTAKER   |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>»Zwischen Suppe und Mund kann sich vieles ereignen«.</b><br><b>Kulinarische Sitten im polnischen Film</b> | 121 |
|--|-----|

MAGDALENA SARYUSZ-WOLSKA

|  |     |
|--|-----|
| <b>Gastronomy &amp; Jouissance: From <i>La Grande Bouffe</i> to <i>Julie &amp; Julia</i></b> | 133 |
|--|-----|

BRENDON WOCKE

|   |     |
|---|-----|
| <b>Gogol's Hunger(n) – Eine Speisekarte des 20. Jahrhunderts.</b><br><b>Hungern als ästhetische Selbstvernichtung</b> | 147 |
|---|-----|

RAINER GRÜBEL

## **DEBATTE: NEURO-ENHANCEMENT ODER WIE SOLLEN WIR UNS VERBESSERN?**

|   |     |
|---|-----|
| <b>Wie sollen wir uns verbessern? Neuro-Enhancement<br/>und die Ethik der menschlichen Selbstgestaltung</b> | 167 |
|---|-----|

ROLAND KIPKE

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>Repliken auf Roland Kipke</b> | 173 |
|----------------------------------|-----|

ANDREAS HEINZ & ULRIKE KLUGE: Pharmakologisierte Biopolitik – nur individuelle Einwände? 173 | JULIKA LOSS & JANINA CURBACH: Neuro-Enhancement versus Selbstformung – der verbesserte Mensch zwischen individuellem Wunsch und gesellschaftlicher Wirklichkeit 178 | JAN SLABY: *Modus irrealis* und problematische Selbstfokussierung 181 | STEPHAN SCHLEIM: Menschliche Selbstgestaltung in menschlicher Gemeinschaft 185

|  |     |
|--|-----|
| <b>Auswahlbibliografie zum Thema ›Essen‹</b> | 189 |
|--|-----|

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>Autorinnen und Autoren</b> | 197 |
|-------------------------------|-----|

## Vorwort: Essen

---

DOROTHEE KIMMICH/SCHAMMA SCHAHADAT

### Krise des Essens?

Essen ist in der Krise: Das zeigen uns Nahrungsmittelskandale, Ernährungsberater und alarmierende Zahlen von übergewichtigen Kindern und Erwachsenen in den Industrienationen, gleichzeitig hungert fast eine Milliarde Menschen auf der Welt. Das Wissen über Essen, Nahrungsmittel, Anbau, Konservierung und Transport, über Inhaltsstoffe, Qualität und Gefahren hat sich rasant vergrößert. Ernährung ist zur Wissenschaft geworden, zur Herausforderung im Alltag vom Säuglingsalter bis zum Altersheim. Losgelöst von kulturellen und familiären Traditionen wird Essen zu einer globalen Aufgabe des Menschen, der nicht nur sich selbst vor allem ›gesund‹ ernähren soll, sondern auch den Welthunger bekämpfen muss. Die Krise des Essens geht von den westeuropäischen und der US-amerikanischen Gesellschaft aus und scheint sich allmählich über den gesamten Globus zu verbreiten. Auch nostalgische Aktionen wie die ›slow food‹-Bewegung<sup>1</sup> werden dem kaum Einhalt gebieten können.

Nicole M. Wilk geht noch einen Schritt weiter hinsichtlich der Krisenhaftigkeit des Essens: »Essen ist in die Krise geraten«, so schreibt sie (Wilk 2010: 7), und zwar nicht nur hinsichtlich seiner materiellen Beschaffenheit, sondern »als Zeichen«. Angesichts veränderten Essverhaltens und sich neu formierender Tischsitten lässt sich Essen nicht mehr als Zeichen deuten, kulturelle (kultursemiotische) Sicherheiten sind verloren gegangen, und Essen verliert seine gemeinschaftsstiftende Kraft. Gefordert wird eine »rückseitige Semiotik der Speise« (Wilk 2010: 8), die den »Wandel der Ernährungsstile« berücksichtigt und zur Kenntnis nimmt, dass nicht mehr das, was man am Essen sieht, sondern das, was man nicht sieht, seit den 1980er Jahren immer stärker in den Mittelpunkt rückt: »unsichtbare Inhaltsstoffe, mehrfach klassifizierte Fettsäuren, gute und böse

---

1 Vgl. <http://www.slowfood.com/>

Cholesterine, genetisch veränderte Zutaten [...] sowie »Negationseffekte«, die Geschmacks und Ernährungsstile heute stärker prägen als die traditionelle Küche einer Kultur« (Wilk 2010: 15). Das Wissen vom Essen ist nicht in einer Disziplin zusammengefasst, sondern hat sich auf die verschiedensten Disziplinen verteilt. Es ist ein hybrides Gebiet, das Gesellschaftswissenschaften, Kulturwissenschaften, historische Disziplinen und Naturwissenschaften verbindet. Essen ist ein Thema für die Literaturwissenschaft ebenso wie für die Medizin, für die Ethnologie ebenso wie für die Kunstgeschichte oder die Soziologie. Essen ist gleichermaßen Teil der Natur (als physiologisches Bedürfnis) wie auch der Kultur (als Bestandteil sozialen und kulturellen Handelns) und ist damit ein Testfall für die Entstehung von Gemeinschaft, Zivilisation, sozialer Klasse, aber auch von Mode; Essen ist, in seiner gebändigten Form, ein Symbol für die Unterwerfung der Physis durch den Intellekt. Ursprünglich ein zentrales Gebiet der Anthropologie, da Essen auf die verschiedensten kulturellen Praktiken verweist (sei es, was die Nahrung selbst betrifft, sei es, die Nahrungszubereitung oder die Nahrungsaufnahme), ist Essen als Verb und als Nomen zu einem Forschungsgebiet für die unterschiedlichsten Wissenschaften avanciert, wobei es zusätzlich auch Forschung und populäres Alltagswissen verbindet.

Essen ist allgegenwärtig – etwa ein Drittel unserer Lebenszeit verbringen wir damit, Nahrung aufzunehmen (Wilke 2005: 7), und so ist die Erforschung des Essens spätestens seit den 1990er Jahren »von den Rändern ins Zentrum« gerückt (Watson/Caldwell 2008: 1; vgl. auch Mennell/Murcott/Otterloo 1992: 1). Essen ist ein genuin kulturwissenschaftliches Thema, das von den Kulturwissenschaften wie kaum ein anderes umfassend profitiert bzw. umgekehrt die Kulturwissenschaften geprägt hat. Ein eigenes Feld nennt sich heute »Food studies« (vgl. Piatti-Farnell 2011: 1ff.), das besonderen Wert darauf legt, alle Bereiche, die Essen tangiert und umfasst, zu integrieren. »Food is like sex in its power to stimulate imagination and memory as well as [the] senses – taste, smell, sight ...« (Smith 1997: 334; zit. nach Germov/Williams 2004: 4) – Essen ist damit ein zentraler Imaginations-, Erinnerungs-, Bild- und Diskursgenerator. Dies ist im Einzelnen als ein komplexes Phänomen beschrieben worden. Stephen Mennell betont, dass Essen heute gleichermaßen ein Phänomen von »diminishing contrasts« und »increasing varieties« ist (Mennell 1985: 322). Diese Formulierung trifft offenbar auf die verschiedensten Merkmale der Globalisierung zu. Essen heute – und auch das ist Teil seiner »Krisenhaftigkeit«, von der oben die Rede war – ist weder ethnisch noch sozial eindeutig oder signifikant. Pizza gibt es überall und bei Aldi kaufen alle ein:<sup>2</sup> »... it is precisely in the field of cross-cultural experience where food acts have always worked most powerfully and helped to materialize, if not actually resolve, conflicts in positioning.« (Döring/Heide/Mühleisen 2003)

Im vorliegenden Heft der *Zeitschrift für Kulturwissenschaften* wird das Essen aus diversen Perspektiven betrachtet: als diskursives Feld im 20. Jahrhundert, spe-

---

2 Vgl. dazu die Ausstellung *I love Aldi* im Wilhelm-Hack-Museum in Ludwigshafen bis 4.3.2012.

ziell im Kontext von Semiotik und Verhaltenspoetik (siehe den Beitrag von Schamma Schahadat), aus der Perspektive der Vergänglichkeit in der Kunst (siehe den Beitrag von Sebastian Borkhardt), als Philosophie des Anderen oder Gastrosophie (siehe den Beitrag von Harald Lemke), im transkulturellen Raum globalisierter Nahrung (siehe den Beitrag von Christine Lehmann), als zentrales Moment der Moderne und des damit verbundenen Massenkonsums im Berlin der 1920er Jahre, dargestellt in Döblins Roman *Berlin Alexanderplatz* (siehe den Beitrag von Kikuko Kashiwagi), als ein Akt, der als Ausgleich des Todes bzw. des Mordes erscheint, denn Privat- und Hobbydetektive in Kriminalromanen entspannen sich ebenso wie *Tatort*-Kommissare beim Kochen und Essen (siehe den Beitrag von Julika Griem), als semantisches Geflecht, das sich aus den vielfältigsten Erscheinungen des Essens im Roman *Errötende Mörder* von Brigitte Kronauer ergibt (siehe den Beitrag von Anja-Simone Michalski), als Plädoyer für den Vegetarianismus bei Jonathan Safran Foer (siehe den Beitrag von Gwendolyn Whittacker), als Motiv (speziell: der Suppe) im polnischen Film (siehe den Beitrag von Magdalena Saryusz-Wolska) oder, lacanianisch-psychoanalytisch gedeutet, als *jouissance* im Film, von Marco Ferreris *La grande bouffe* von 1973 bis hin zu Nora Ephrons *Julie & Julia* von 1999 (siehe den Beitrag von Brendon Wocke). Und zuletzt betrachtet Rainer Grübel mit dem sich-zu-Tode-Hungern des russischen Schriftstellers Nikolaj Gogol<sup>3</sup> und den verschiedensten Erklärungsversuchen für diesen radikalen Akt die Kehrseite des Essens, seine Verweigerung.

Da Essen parasitär an allen möglichen Diskursen teilhat,<sup>3</sup> fehlen aber auch viele mögliche Themen: zum Beispiel die Orte des Essens, die man sehr viel ausführlicher zum Thema machen könnte. Sie werden in einigen Beiträgen – so etwa der Küchentisch bei Sayusz-Wolska oder *Aschinger* bei Kashiwagi – erwähnt, aber nicht systematisch untersucht. Die Frage nach einer geschlechtlichen Konnotation von Essen, Essgewohnheiten oder Vorlieben wird nicht thematisiert. Fragen des Geschmacks oder auch Tabuvorschriften und religiöse Verbote tauchen in den Beiträgen höchstens am Rande auf. Ein paar Stichworte sollen daher im Vorwort geliefert werden, um diese Leerstellen zumindest ansatzweise zu füllen.

Die Debatte zum Thema »Neuro-Enhancement«, die den Schlussteil des Hefes bildet, ist nicht als Ergänzung oder Kommentar zum Thema Essen konzipiert worden. Trotzdem hat sich ein Zusammenhang ergeben: Die Frage nach der »Selbstsorge« im Sinne Foucaults scheint die medizinische Perfektion des Menschen und ihre dramatisch werdende Problematik mit der Krise des Essens zu verbinden. In beiden Fällen stellen sich die Autoren die Frage, wie der jeweils spezifische Eingriff in die menschliche Natur zu bewerten sei. Es geht um For-

3 Piatti-Farnell sieht essen (als Verb: to eat) als universell an, Essen (als Materie: food) dagegen als etwas, das permanent diskursive Grenzen überschreitet: »Although eating is a universal activity, food is constantly crossing boundaries and shifting registers – from biological to political, from economic to sexual.« (Piatti-Farnell 2011: 1) Essen erscheint als eine Art Koordinatensystem, in dem der Essende sich – je nachdem, wo er isst, was er ist und wie er isst – soziologisch, politisch, wirtschaftlich etc. positioniert.

men von kultureller, medizinischer und ethischer Manipulation, die offenbar eine Herausforderung für die augenblicklich zur Verfügung stehenden Kategorien des Handelns und Urteilens darstellen.

## Orte des Essens

Essen ist ein Feld, in dem Kontraste verschwinden und zugleich die Vielfalt zu zunehmen scheint, ethische und soziale Differenzen verschwimmen oder sich verschieben und doch ökonomische und kulturelle Grenzziehungen eine erhebliche Rolle spielen. Die Frage, wo und wie man isst, scheint immer noch existentielle Bereiche zu tangieren, obwohl die Differenzen deutlich abnehmen. Die Frage, wo man essen kann, darf oder muss, wird nicht mehr durch strikte Gebote oder Verbote geregelt. Sie scheint auf den ersten Blick weder diskriminierend noch rassistisch konnotiert und doch wird sie als aussagekräftig verstanden für einen Lebensstil und ein bestimmtes diskursives Feld.

Wo isst man? Erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde das Esszimmer eingeführt; 1755 findet sich der erste Eintrag des »dining room« in Samuel Johnsons *Dictionary of the English Language* (Bryson 2010: 271). Bis das Esszimmer eingerichtet wurde, hat man das Essen auf kleinen Tischen in verschiedenen Zimmern zu sich genommen. Das Esszimmer veränderte nicht nur den Ort des Essens, sondern auch die Art und Weise, wie gegessen wurde und in welcher Reihenfolge man die Mahlzeiten zu sich nahm: Vor 1850 wurden (zumindest in England) die Schalen mit den verschiedensten Nahrungsmitteln alle gleichzeitig auf dem Tisch platziert, so dass das Essen auf die Gäste wartete und nicht umgekehrt. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Essen in eine zeitliche Reihenfolge gebracht und die Gänge wurden nacheinander serviert; eine Methode, die als »service à la russe« bekannt war (Bryson 2010: 272).

Das Esszimmer allerdings ist der repräsentative Raum des Essens, der Raum, in dem man Gäste empfängt. Familienessen finden in kleineren, privateren, weniger offiziellen Räumen statt, in der Küche, die nicht nur mit der Familie, sondern auch mit der Rolle der Frau assoziiert wird. Dieses *gendering* von Essen zeigt sich zum Beispiel in der Werbung, die (männliche) Phantasien der Rollenverteilung zum Ausdruck bringt.

Mit Räumen des Essens haben sich insbesondere die Vertreter der britischen Cultural Studies befasst; so hat Richard Hoggart den Pub in *The Uses of Literacy* in den 1950er Jahren als authentischen Ort englischen Alltagslebens analysiert, in dem eine solidarische Arbeiterklasse dem amerikanischen Vorschub an Milchbars Widerstand leistet, wobei diese Milchbars für Hoggart Symbol für einen »vollständigen ästhetischen Zusammenbruch« und Traditionslosigkeit sind, und ihre Kunden, junge Männer im Alter zwischen 15 und 20 Jahren, bilden eine »deprimierende Gruppe« (Hoggart 1973 [1957]: 247f.)<sup>4</sup>. Alltagshandlungen wie

---

4 Mit den britischen Cultural Studies und, unter anderem, Hoggart befassen sich Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 12-16. Sie verweisen auch auf Stedman Jones 1974, der den Pub als »exemplary space [...] for working-class leisure, largely in-

Essen oder eben den Besuch eines Pubs interpretierte Hoggart ebenso wie die französischen Alltagstheoretiker (Michel de Certeau oder Luce Giard) als eine Möglichkeit des Widerstands gegen kulturelle Dominanz, und der Raum des Essens (und Trinkens) wird zu einem Ort, an dem sich Dramen von »Mikrodominanz« und »Mikrowiderstand« abspielen:

»As we have seen in the pub and the teashop, culturalism tends to be interested in the bounded spaces which contain these dramas of microdomination and microresistance.« (Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 13)

Aus Gender-Perspektive erscheinen diese Räume des Widerstandes als eine »Körperzone, die jenseits des Eingriffs durch das Patriarchat liegt.«<sup>5</sup> Die Küche lässt sich so als Freiraum weiblichen Widerstandes interpretieren – diese Position aber kann auch leicht als ideologische Umkehrung von Machtpositionen gedeutet werden und als nostalgischer Blick, der eine Form »authentischen« Widerstands imaginiert.<sup>6</sup> Die Privatheit, die diesen häuslichen Widerstand verspricht, erscheint aus feministischer Perspektive als Projektion männlicher Phantasien. Die Vorstellung von einer Familienmahlzeit, die auf den Schultern der Frau lastet, geht einher mit der Vorstellung, dass die Frau nicht nur verantwortlich ist für die Gesundheit ihrer Kinder – vielmehr wird der Frau die Aufgabe zugeteilt, die Familie aufrechtzuerhalten und zu organisieren. Essen ist nur ein Teil des Ganzen:

»Yes, in cooking the activity is just as *mental* as it is manual; all the resources of memory and intelligence are thus mobilized. One has to organize, decide and anticipate. One must memorize, adapt, modify, invent, combine and take into consideration Aunt Germain's likes and little Francois's dislikes, satisfy the prescriptions of Catherine's temporary diet, and vary the menus at the risk of having the whole family cry out in indignation with the ease of those who benefit from the fruit of other people's labour: »Cauliflower *again!* [...]« (Giard 1998: 200)<sup>7</sup>

Durch Kochen und die damit verbundene Logistik, so die Argumentation, »produziert« die Frau die Familie (Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 131).

Ein Raum des Essens, der seit den 1990er Jahren immer wieder untersucht, analysiert und kritisiert wird, ist das Fast Food-Restaurant, speziell: das Imperium McDonald's. Die Betonung liegt auf dem »Imperium«, und die Einführung von McDonald's in Rom (als Eroberung und Vernichtung der letzten Bastion des

---

accessible to those outside the class« (Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 11) interpretiert hat.

- 5 Sie sprechen, in Anlehnung an Luce Giard, von einer »body zone that lies beyond the intrusions of patriarchy« (Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 13). Im Folgenden referieren wir streckenweise Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 123-139 (Kapitel 8, »Eating in«).
- 6 Ganz ähnlich argumentieren Ashley/Hollows/Jones/Taylor: »The impression is given that a subordinate culture can live outside the master categories of the culture as a whole« (Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 13).
- 7 Auch zitiert bei Ashley/Hollows/Jones/Taylor 2004: 131.

guten, oder auch: lokalen, authentischen Geschmacks) oder in Moskau (als Beweis für den endgültigen Sieg des westlichen Kapitalismus über den Kommunismus) werden als »Symbol einer imperialen ökonomischen Globalisierung mit weit reichenden Folgen für die Arbeits- und Lebensverhältnisse auf der ganzen Welt« interpretiert (Römhild 2008: 7).<sup>8</sup> Es scheint, als sei gerade der Ort, an dem man isst oder trinkt – Speisezimmer, Küche, Pub oder McDonald's – ein kriegesrisches Terrain, wo grundlegende ideologische, politische und soziale Entscheidungen getroffen und Positionen verteidigt werden.

Grenzen und Verbote, Abgrenzungen und Ausschließungen sind selbstverständlich nicht nur räumlicher Natur. Viel häufiger finden sich religiöse, ethnische oder auch ideologische Verbote und Gebote. Sie haben zum Teil radikalen Charakter und reichen in den Bereich des Tabus oder des (modernen) Mythos. Tabus gehören dem Bereich der Religion an, der Unterscheidung von Heiligem und Profanem. Das Essen allerdings erscheint als Feld, in das sich nicht nur religiöse Verbote, sondern auch moderne Gebote im Sinne von Roland Barthes' modernen Mythen einschreiben (vgl. Wrye 2007: 45-57). Barthes liefert damit eine sprachphilosophische Erklärung für ein kulturtheoretisches Problem; »mythologisch« ist bei Barthes ein Sprachverständnis, das auf idealistischen Grundannahmen und nicht auf pragmatischen oder semiologischen beruht. Barthes spricht von einer »naturalisation du concept«, das den Leser sofort überzeuge: »... le signifiant et le signifié ont, à ses yeux, des rapports de nature«. Anders ausgedrückt: »Tout système sémiologique est un système de valeur: or le consommateur du mythe prend la signification pour un système de faits: le mythe est lu comme système factuel alors qu'il n'est qu'un système sémiologique« (Barthes 1957: 217). Bedeutung entsteht für Barthes nur durch Gebrauch bzw. durch die vielen verschiedenen Formen von Gebrauch, d.h. durch Auswahl (*valeur*) und nicht durch eine vorgängige »natürliche« Verbindung von Zeichen und Bezeichnetem. Essen produziert ständig neue Mythen.

## Essen und Tabu

Ist der Geschmack mit der Lust verbunden, so gehört das Essenstabu auf die andere Seite, auf die des Verbots, der Regel, der symbolischen Ordnung, die durch Essensvorschriften gestärkt und gesichert wird. Ist das Essen alltäglich, dem Profanen zugeordnet, so gehört das Nahrungstabu in den Bereich des Heiligen und in den Bereich des Unreinen. Rituale um das Heilige und das Profane ebenso wie Tabus sind spätestens seit Émile Durkheim als Teil des Sozialen interpretiert worden. Mary Douglas zum Beispiel befreit das Tabu, in dessen Kontext auch Nahrungstabus gehören, aus einer funktionalistischen Verschränkung mit der Angst (die Angst vor dem Unreinen schafft das Tabu) und setzt stattdessen eine soziologische Erklärung für das Tabu ein: »Ich bin der Auffassung, dass manche Formen der Verunreinigung als Analogien benutzt werden, die eine allgemeine

---

8 Regina Römhild bezieht sich hier auf George Ritzers *The McDonaldization of Society* von 1993 und paraphrasiert Ritzers Position.



Sicht der sozialen Ordnung zum Ausdruck bringen sollen«, schreibt sie (Douglas 2008: 78). Reinheitsvorschriften und Tabus haben die Funktion, Grenzen zu setzen und damit das Chaos auszugrenzen. Mary Douglas untersucht – beispielhaft für ihre These von der Trennung zwischen Reinheit und Unreinheit – die Speisegebote im 3. und 5. Buch Mose: »Du sollst nicht essen, was dem Herrn ein Greuel ist« (Dtn 14,3). Im 3. Buch Mose wird detailliert aufgelistet, welche Tiere man essen darf und welche nicht – so ist der Frosch rein, die Maus und das Flusspferd aber nicht, unrein sind auch das Kamel, der Hase und der Klippdachs (vgl. Lev 11).

Wie nun sieht Douglas' Erklärung für diese Nahrungstabus, festgemacht am »Greuel«, aus? Gegen ältere Erklärungsversuche, die entweder von einer Willkürlichkeit der Nahrungsgesetze im 5. Buch Mose ausgehen oder aber die »Greuel« als Allegorien für Laster deuten, setzt Douglas einen Konnex zwischen Nahrungstabus und Heiligkeit: Die Speisevorschriften, so Douglas, sind so aufgebaut, dass sie die Kategorie der Reinheit erfüllen. Reinheit bedeutet Ordnung, und die Tiere, die gegessen werden dürfen, müssen dieser Ordnung entsprechen. So gilt zum Beispiel für reine Tiere, dass sie für das Element, in dem sie sich bewegen (Erde, Wasser, Himmel) das angemessene Fortbewegungsorgan haben: Tiere, die fliegen, müssen zwei Füße und Flügel haben; Tiere, die im Wasser schwimmen, müssen Schuppen und Flossen haben; Tiere, die sich auf der Erde bewegen, müssen vier Füße haben – alle Tiere, die dagegen verstoßen, sind unrein. So zum Beispiel die Tiere, die auf der Erde krabbeln, kriechen oder wimmeln – sie sind unrein, wie der Wurm.

Douglas kommt zu einer Schlussfolgerung, die die Speisegesetze aus dem Bereich des Sozialen in jenen des Religiösen erhebt und das eine dennoch an das andere koppelt:

»Wenn die vorgeschlagene Interpretation der verbotenen Tiere zutrifft, dann waren die Speisegesetze wie Zeichen, die in jedem Moment zum Nachdenken über die Einheit, Reinheit und Vollkommenheit Gottes anregten. [...] So gesehen, erscheint die Einhaltung der Speisegesetze als bedeutungsvoller Teil des großen liturgischen Aktes der Anerkennung und Anbetung, der im Tempelopfer kulminierte.« (Douglas 2008: 95)<sup>9</sup>

Neben den Ausschließungs- und Begrenzungsmechanismen gehört zum Essen auf der anderen Seite eine ebenso signifikante und nachhaltige Form des Zusammenschlusses und der Gemeinsamkeit, die in vielen Publikationen zum Essen in der Kulturgeschichte betont wird. Das sind nicht nur die rituellen Formen des gemeinsamen Essens, wie etwa bei Festmählern oder auch beim christlichen Abendmahl, sondern ganz besonders auch alle Formen der Gastfreundschaft, die Gemeinsamkeit gerade mit dem Fremden herzustellen in der Lage sind: »Zu den ältesten und zugleich gegenwärtigsten, den vielleicht unverwüchtlichsten und weltweit verbreitetsten Institutionen, Gelegenheiten und Riten, die in diesem

<sup>9</sup> Sabine Wilke untersucht die gegenwärtigen Esstabus, wobei sie eine Verschiebung von der Kategorie des Heiligen hin zu sozialer Normierung und kultureller Bewertung feststellt (vgl. Wilke 2005: 12).

Sinne als sozialitätsstiftend angesehen müssen, gehören die Praktiken der alimentären Gabe und Gastfreundschaft.« (Därmann 2008: 17, vgl. auch Tannahill 1979) Gerhard Neumann hält das Gastmahl für eine spezifische Inszenierung kultureller Identitäten (vgl. Neumann 1997).

## **Geschmack**

Geschmack, wie Essen, gilt als niedere Fähigkeit, verglichen mit den intellektuel-  
leren Sinnen des Hörens und Sehens.<sup>10</sup> Andererseits ist gerade der Geschmack oft  
als besonders komplexer und unmittelbarer Sinn gelobt und erforscht worden:

»Some classify taste as a ›lower‹ bodily sense, along with smell and touch; others consider it as complex and informative as vision and hearing. Approches to taste may be ascetic or sybaritic, dismissive or obsessed – and all attitudes in between.« (Korsmeyer 2005: 1)

Bewertung und Zuordnung von Geschmack ist eine philosophische und wahrnehmungstheoretische Frage, aber natürlich immer auch eine ästhetische. Spontaneität und Unmittelbarkeit von Geschmacksempfinden werden dabei einer »Kultur« des Geschmacks und verschiedenen Konzepten der Geschmacksbildung entgegengesetzt.

Geschmack, wie Essen, ist also eine natürliche Fähigkeit, zugleich aber kulturell und sozial kodiert – der Geschmack wird buchstäblich verkörpert, wie Carolyn Korsmeyer (2005: 4) schreibt, indem Essen aufgrund eines bestimmten Geschmacks konsumiert wird und sich daraus »Körpertypen« (»body types«) ergeben. Ebenso wie beim Essen kommt es zu einer Auflösung dieser kulturellen Präferenzen, (kulturelle) Geschmacksrichtungen werden vermischt oder, wie beim Genuss von *fast food*, vereinheitlicht und simplifiziert. Auch hier wieder spielt der soziale Status eine Rolle: Kommt es zu einer Verkomplizierung des Geschmacks, zum Raffinement und zur Kultivierung in sozial höheren Schichten oder aber auch bei Menschen, die dem Jugendalter entwachsen sind, so neigen niedere Schichten oder jüngere Menschen zu einem globalisierten, simplifizierten Geschmack. Silke Bartsch hat die Jugendesskultur untersucht und dabei festgestellt, dass es, erstens, eine Bewegung von der Tischgesellschaft hin zum »Snacking« gegeben hat, d.h. man hält sich nicht mehr an regelmäßige Mahlzeiten, sondern man isst, wann immer man Hunger hat, und, zweitens, dass es weniger um den Geschmack des Essens geht als um den Symbolwert der Nahrung (Bartsch 2010). Bartsch geht bei ihrer Jugendesskulturstudie vom »Zugang zum Kühlschrank« (161) aus, an dem sich zeige, wie die Esskultur sich seit den 1960er/70er Jahren verändert habe: »War in den 1960er und 1970er Jahren ein Kühlschrank meist unter der Regie der Mütter für die anderen Familienmitglieder tabu, so ist er heute der Ort der Selbstbedienung« (Bartsch 2010: 161).

---

10 Diese und die folgenden Überlegungen finden sich zum Teil in Korsmeyer 2005.

Darüber hinaus sind auch Gewürze bzw. Zucker und Salz beliebte Untersuchungsgegenstände: Salz fungiert als Zeichen der Gastfreundschaft (Korsmeyer 2005: 5), ist gleichermaßen verführerisch und, bei der ersten Bekanntschaft, auch gefährlich (Visser 2005: 106f.); Zucker wiederum gilt als Symbol für Wohlstand und ein hohes Lebensniveau – Roland Barthes beginnt seinen Essay über die Psycho-Soziologie des Essens mit der Feststellung, dass die Amerikaner doppelt so viel Zucker verbrauchen wie die Franzosen (Barthes 1982: 65). Damit verwandelt sich Zucker als Zeichen von Wohlstand in ein Skandalon, das zu einem »Zuckerexzess« wird (ebd.) und zu einem – von Barthes ideologiekritisch hinterfragten – Symbol für Müßiggang und Freizeit, dafür, dass man es nicht nötig hat, zu arbeiten. Ernährungsphysiologisch wiederum nimmt dieser Geschmack für das Süße bedrohliche Formen an, indem er Übergewicht und damit auch einen Kontrollverlust suggeriert, der den Sieg des Körpers über den Intellekt (dessen Zeichen die Askese wäre) zur Schau stellt.<sup>11</sup>

Nicht nur das Essen selbst, sondern auch die Rede vom Essen erschließt eine Geschichte kultureller Praktiken. Sie verbindet das Essen mit dem Gespräch und damit auch mit der Erzählung und der Literatur. Die literarischen Texte, die Essen und Mahlzeiten zum Thema, zum Anlass oder als szenische Ausgestaltung enthalten, sind nicht überschaubar. Vom antiken »Symposion« bis zur modernen »Currywurst« (vgl. Timm 1993) liest man von Knusperhäuschen, von Schlaraffenländern und Suppenkaspem in Märchen und Bildergeschichten, von protestantischen Stullen und Familienfrühstücken bei Heine, Fontane, Thomas Mann und Erich Kästner; von den pantagrueischen Festen bei Rabelais bis zum Hungerkünstler bei Kafka findet sich in der Erzählliteratur und im Drama alles, was man vom Essen weiß. Bilder und vor allem der Film entwickeln eine komplexe Ästhetik des Essens, der Mahlzeit, der Speisen und des Verzehrs. Einsame Mahlzeiten vor dem Fernseher, romantische Dinner für zwei oder große Familienessen, bei dem lauernde Konflikte zu Tage treten – in Filmen wimmelt es geradezu von Szenen, in denen gegessen wird. Sie können in Typologien eingeordnet werden, die vom »erotisch-verführerischen Essen« (wie in Fellinis *Casanova*) über die Pastorale (wie in Fatih Akins *Solino*) bis hin zum »heiligen Mahl« (wie in Gabriel Axels *Babettes Fest*) reichen (vgl. Escher/Koebner 2009).

Essen im Film oder im Text ist nicht simple Kalorienzufuhr, sondern markiert mehr oder weniger gelingende oder mehr oder weniger misslingende Verständigung. Essen symbolisiert einen Raum der Praxis oder besser den Raum der Praktiken, wie es offenbar keine andere menschliche Tätigkeit komplexer könnte: der Mensch ist »ein Tier, das kocht« (vgl. Boswell 1832: 330).

---

11 »Obesity, and with it long-term health consequences of over-consumption, is fast becoming the hot-button issue of global health«, schreiben Watson und Caldwell (2005: 7) und verschieben den Geschmack für das Süße und Fette damit in den Bereich der (Gesundheits-)Politik.

Wir danken vor allem Sara Bangert und Claudia Zilk für die Korrektur, Bearbeitung und Einrichtung aller Manuskripte, aber auch Katharina List, Anja-Simone Michalski und Eduard Voll, die einzelne Arbeitsschritte begleitet haben.

## Literatur

- Ashley, Bob/Hollows, Joanne/Jones, Steve/Taylor, Ben (2004): »Food-cultural studies – three paradigms«. In: Dies. (Hg.): *Food and Cultural Studies*, London/New York 2004, 1-25.
- Barthes, Roland (1982): »Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung«. In: *Freiburger Universitätsblätter* 75, 65-73.
- Barthes, Roland (1957): *Mythologies*, Paris.
- Bartsch, Sabine (2010): »Jugendesskultur – von der Tischgemeinschaft zum »Dauersnacken«?«. In: Nicole M. Wilk (Hg.): *Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost*, Frankfurt a.M./Berlin/Bern, 159-173.
- Boswell, James (1832): *The life of Samuel Johnson, including A journal of a tour to the Hebrides*, Band 1, hg. v. John Wilson Croker, Boston.
- Bourdieu, Pierre (1982): *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a.M.
- Bryson, Bill (2010): *At Home. A Short History of Private Life*, London.
- Därmann, Iris (2008): »Die Tischgesellschaft. Zur Einführung«. In: Dies./Harald Lemke (Hg.): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld, 15-42.
- Döring, Tobias/Heide, Markus/Mühleisen, Susanne (Hg.) (2003): *Eating Culture. The Poetics and Politics of Food*, Heidelberg.
- Douglas, Mary (2008): »Ritual, Reinheit und Gefährdung«. In: Andréa Belliger/David J. Krieger (Hg.), *Ritualtheorien. Ein einführendes Handbuch*, Opladen/Wiesbaden, 77-96.
- Escher, Anton/Koebner, Thomas (Hg.) (2009): *Ist man, was man isst? Essrituale im Film*, München.
- Giard, Luce (1998): »»Doing cooking««. In: Michel de Certeau/Luce Giard/Pierre Mayol (Hg.): *The Practice of Everyday Life*. Bd. 2: *Living and Cooking*, Minneapolis.
- Hoggart, Richard (1973 [1957]): *The Uses of Literacy. Aspects of working-class life*, Harmondsworth.
- Kant, Immanuel (1974): *Kritik der Urteilskraft. Werkausgabe Band X*, hg. v. Wilhelm Weischedel, Frankfurt a.M.
- Korsmeyer, Carolyn (2005): »Introduction. Perspectives on Taste«. In: Dies. (Hg.): *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*, Oxford/New York, 1-13.
- Mennell, Stephen/Murcott, Anne/Otterloo, Anneke H. van (1992): *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London/Newbury Park/New Delhi.

- Mennell, Stephen (1985): *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford.
- Gerhard Neumann (1997): »Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität: Europäische Perspektiven«. In: Ders./Hans Jürgen Teuteberg/Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin, 37-68.
- Piatti-Farnell Lorna (2011): *Food and Culture in Contemporary American Fiction*, New York/London.
- Römhild, Regina (2008): »Fast Food. Slow Food. Diskurse, Praktiken, Verflechtungen«. In: Regine Römhild/Christian Abresch/Michaela Nietert/Gunvor Schmidt (Hg.): *Fast Food. Slow Food. Ethnographische Studien zum Verhältnis von Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung*, Frankfurt a.M., 7-18.
- Smith, Joan (1997): *Hungry for you. From Cannibalism to Seduction – A Book of Food*.
- Stedman Jones, Gareth (1974): »Working-class Culture and Working-class Politics in London, 1870-1900: notes on the remaking of a working class«. In: Bernard Waites/Tony Bennett/Graham Martin (Hg.): *Popular Culture: past and present*, London, 92-121.
- Tannahill, Reay (1979): *Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute*, München.
- Timm, Uwe (1993): *Die Entdeckung der Currywurst*, Köln.
- Watson, James L./Caldwell, Melissa L. (2008): »Introduction«. In: Dies. (Hg.): *The Cultural Politics of Food and Eating. A Reader*, Malden/Oxford/Carlton, 1-10.
- Visser, Margaret (2005): »Salt. The Edible Rock«. In: Carolyn Korsmeyer (Hg.): *The Taste Culture Reader Experiencing Food and Drink*, Oxford/New York, 105-109.
- Wilk, Nicole M. (2010): *Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost*, Frankfurt a.M./Berlin/Bern.
- Wilke, Sabine (2005): *Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus*, Marburg.
- Wrye, Jen (2007): »Should I eat meat? Vegetarianism and Dietary Choice«. In: Fritz Althoff/Dave Monroe (Hg.): *Food and Philosophy. Eat, Drink, and Be Merry*, Oxford, 45-57.