

Bemerkungen zu den kultürlichen Paradiesen des homo ‚gastro-logicus‘

Eva Kimminich (Freiburg)

Es gibt eine Frage, die mich weit mehr interessiert, und von der das Heil der Menschheit weit mehr abhängt, als von irgendeiner theologischen Spitzfindigkeit: es ist die Frage nach der Ernährung.
(Friedrich Nietzsche, *Ecce Homo* 1888.)

Der Teller zeigt, wozu eine Zeit fähig ist, [...].
(Michel Onfray, *Die genießerische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks* 1995.)

1. Lebensmittel heute: Ambivalenzen des postmodernen Schlaraffias

Der gegenwärtige Lebensmittelhandel Europas bzw. des Westens bietet uns ‚Nahrungsmittel‘ aus aller Welt, v.a. aber solche, die schnell zuzubereiten sind oder nur noch gewärmt werden müssen. Während an der einen Theke frisch gebackene Brote und Kuchen duften, leuchten in einer anderen Ecke (mehr oder weniger frisches) Obst und Gemüse oder fertige Salate. In den Kühltheken zieht eine (mehr oder weniger appetitlich präsentierte) Auswahl an Fleisch, Wurst, Fisch, Käse unsere Blicke an und in den Wandregalen locken die verschiedensten Säfte und Weine. Müsste man am Ausgang nicht das Portemonnaie bereit halten, man könnte sich wie im Schlaraffenland fühlen; die Einführung der Geldkarte leistet einem solchen Zustand Vorschub, denn sie macht die Zahlung zu einem abstrakten Vorgang, der dem Kunden den Konsum erheblich erleichtert (zumindest bis seine Karte gesperrt wird). Animierte und stimuliert legen wir also in blindem Vertrauen allerlei Leckereien in unser Einkaufswägelchen: Fleisch von Hühnern, deren Futter mit Klärschlamm versetzt worden ist oder die mit künstlichen, eigentlich nur als Tierfutter erlaubten genetisch erzeugten Proteinen gespritzt wurden; von Kälbern, die mit Antibiotika und Hormonen aufgezogen worden sind; von Rindern, denen eine ¼ Stunde vor ihrer

VIII

Schlachtung Zartmacher¹ gespritzt wurden. Für das Fischgericht lassen wir uns Lachs abwiegen, der mit Dioxin und PCB verseuchten Fischölen gefüttert wurde, oder wir entscheiden uns für einen Speisefisch, der im Rahmen der biologischen Abwasseraufbereitung herangewachsen ist. Das Wurstangebot ist verlockend, aber was immer wir wählen, es wird einen Anteil Fleisch-Homogenat enthalten. Dieses besteht aus Knochenmus, in dem sich toxische Schwermetalle, Radionukleide und Tetracycline (Antibiotika) abgelagert haben. Hinzu kommen glykolphaltiger Wein, litalohaltige Milch oder Bananen, bei deren Behandlung mit Pestiziden zahlreiche Menschen gesundheitliche Schäden erlitten – um nur an einige wenige Nahrungsmittelskandale zu erinnern.² Unseren Nachwuchs verwöhnen wir mit (unter Umständen leicht verstrahltem) Milchpulver oder mit Zeit und Mühe sparendem Fertigbrot aus dem Glas, später mit das Pausenbrot ersetzenden Milchschnitten, Gummibärchen, Mohrenköpfen oder bissgerecht abgepackten Miniwürstchen, die selbst nach Wochen nicht schimmeln. So gewöhnt er sich rechtzeitig an Hormone, Antibiotika, Pestizide und Aromastoffe, deren spezifischer Geschmack ihn bis ins Grab begleiten wird. Später wird es ihm kaum auffallen, dass in Marmeladen mehr Sägemehl und künstliche Aromen als Fruchtfleisch von Obst und Beeren und in Keksen oft alles andere ist, als das, was man/frau – sofern mit Backrezepten vertraut – darin erwarten würde. Nicht zuletzt sei daran erinnert, dass Obst und Gemüse nicht nur mit Pestiziden belastet sind, sondern dass sie durch Übernutzung der Felder, durch Wachstumsbeschleunigung oder verfrühte Ernte im noch nicht reifen Stadium weitaus weniger Vitamine und Mineralstoffe enthalten, als zu erwarten wäre, ganz abgesehen vom Geschmacksverlust.

Ob ein Apfel nach Apfel schmeckt, eine Tomate nach Tomate oder eine Orange nach Orange, spielt keine Rolle, Hauptsache sie sind rund, haben eine makellose Oberfläche und eine anziehende Färbung. Der Vielfalt der einstmals in Deutschland angebauten Apfelsorten und dem reichhaltigen Wissen um ihren Anbau bzw. ihre Zubereitung und medizinische Verwendung, das im 18. und 19. Jahrhundert die Wissenschaft der Pomologie entstehen ließ, wurden diese Kriterien zum Verhängnis. Die Super-

¹ Es handelt sich dabei um Enzyme wie Papain, Bromin oder Ficin, die das Fleisch sozusagen vorverdauen. Manchmal werden sie auch nach der Schlachtung gespritzt, weil sie dann nicht in die Eingeweide gelangen, die sonst wegen „Überweichheit“ nicht mehr zum Verkauf angeboten werden können. – Siehe dazu Eva Kapfelsperger / Udo Poolmer, *Iß und stirb. Chemie in unserer Nahrung*. Köln: Kiepenheuer & Witsch 1982, hier: 74f.

² Kapfelsperger / Poolmer 1982, <http://earth.prohosting.com/khdit/BSE/Skandale.html>.

marktgale der Gegenwart bieten meist nur 6 Sorten an, davon werden die meisten importiert.³

Den Kriterien ‚appetitlich‘ und ‚praktisch‘ verdankt die Banane ihre Beliebtheit. Ihr Fruchtfleisch hat eine spritz- und tropffreie Konsistenz und die Natur ‚liefert die Verpackung‘ gleich mit. Das macht die Banane zum idealen Fast-Food: „Aufreißen und essen“.⁴

Ästhetische Erscheinung und praktische Handhabung sind für viele Verbraucher inzwischen tatsächlich entscheidender als Geschmack oder Nährwert von Lebensmitteln. Mit dieser pragmatischen Einstellung stehen die Deutschen im europäischen Vergleich an der Spitze. Das verblüffende Ergebnis einer Studie über Käsekonsum förderte die Beliebtheit von Schmelzkäse und Scheibletten zu Tage, beides synthetische Fließbandprodukte, die wenig mit dem zu tun haben, was man unter Käse versteht. Sie erklärt sich durch Funktionalität, Haltbarkeit und Hygiene, ähnlich wie die von Fischstäbchen oder Rahmspinatwürfeln. „Quadratisch und praktisch“ scheint Güte zu garantieren, Geschmack oder Nährwert spielen dabei keine Rolle.⁵ So werden vor allem die „Äußerlichkeiten“ reglementiert, Form, Größe und Farbe. Der Höchstwert an chemischen Zusätzen bzw. Schadstoffen wird nur begrenzt und von einem Mindestvitamin- oder Mineralstoffgehalt war bisher sowohl in nationalen Vorschriften als auch im europäischen Regelwerk kaum die Rede.

Da solche nach ästhetischen Kriterien hergestellten Nahrungsmittel fast nie halten, was ihr Äußeres verspricht – sie sind weder vitaminreich noch geschmackvoll – werden zur Deckung des lebensnotwendigen Bedarfs an Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich Brausetabletten, Energydrinks und Functional Food angeboten, die auch gekauft und geschluckt werden. Es handelt sich um Getränke oder Speisen, denen man einerseits dick machende Substanzen wie Fett, Zucker und Kohlehydrate entzogen, sie andererseits aber mit jeweils aktuellen Nährstoffen angereichert hat, die eigentlich nicht oder in nur geringerer Konzentration in ihnen enthalten sind. Solche Produkte sollen den fehlenden Nährwert bzw. die fehlenden Ballaststoffe der leuchtfarbenen, bestrahlten oder genmanipulierten Erdbeeren, des dunkelrot nitrierten Steaks und einer Reihe anderer ästhetisch gestylter, angeblich die schlanke Linie erhaltenden Nahrungsmittel ergänzen.

³ Siehe dazu Stephanie Böge, *Vom Paradies bis zur Verführung im Supermarkt*. Dortmund: Dortmunder Vertrieb für Bau- und Planungsliteratur 2003.

⁴ Siehe dazu Ullrich Hellmann, „Ausgerechnet Bananen.“ In: Michael Andritzky, *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle*. Katalogbuch zur Ausstellung in Stuttgart 27.5. - 9.8.1992. Gießen: Anabas-Verlag: 353-362, hier: 259.

⁵ Siehe dazu Thomas Wind, „Quadratisch, Praktisch, Gut? Die Scheiblette Food-Design Part One.“ In: Andritzky 1992: 263-264.

zen, die nur das Auge oder das ‚Gewissen‘, nicht aber unsere Körper befriedigen. Sie erzeugen die Illusion eines Geschmacks, der wegen seiner nachteiligen Wirkung auf Körpergewicht oder Gesundheit zu meiden ist. Das bringt kuriose, auf das Mundgefühl abzielende Nahrungsmittel hervor, wie Jogurt mit Kuchengeschmack oder Vollwertkuchen, der mit Zellstoff und Sojafasern angereichert wurde. Der Anteil an solch substituierten und gestylten Speisen ist stark gestiegen. In den 90er Jahren wurde der Nährstoffgehalt jedes 5. Lebensmittels im Labor zusammengesetzt.⁶ Es handelt sich dabei auch um Designer Food, deren Herstellungsprinzip darin besteht, die Entsorgung von Nebenprodukten zu gewährleisten. So bot sich u.a. das grünliche Abwasser der Käsegerinnung als billiger Rohstoff neuer Nahrungsmittelkreationen an. Die Frage, ob solche Nahrungs- noch Lebensmittel sind, drängt sich auf.⁷

Nicht alle Verbraucher geben sich mit solcher Kost zufrieden. Nicht verwunderlich, dass sich in den letzten zwei Jahrzehnten biologisch erzeugte Nahrungsmittel einer wachsenden Beliebtheit erfreu(t)en, da sie eine gesunde Ernährung zumindest versprechen. In jüngster Zeit wird die Kaufbereitschaft der Kunden daher mit gesundheitlichen Argumenten aufrechterhalten, unabhängig von der Seriosität der Argumentation.

Die ‚Lebensmittel‘kette XYZ stellt den Verbraucher in Handzetteln vor eine klare Entscheidung: „Zivilisationskost“ oder „Vollwert-Ernährung“. Bei der Vollwert-Ernährung, die als „gesunde Mischkost“ bezeichnet wird, nimmt er – auf 70 Lebensjahre hochgerechnet – 83 Tonnen Nahrung zu sich, durch die täglich etwa 2.600 kcal freigesetzt werden. Entscheidet er sich für Zivilisationskost, dann löffelt er nur 47 Tonnen Nahrung mit einem täglichen kcal-Aufkommen von 3.200. An zwei Tages Speiseplänen werden die Unterschiede aufgezeigt und der „XYZ-Teller“ propagiert, der ausdrücklich auch verzagten Eltern bei Übergewichtigkeit ihrer Kinder empfohlen wird.⁸ Er repräsentiert die gesunde Mischkost, mit der der Kunde die „Weichen für seine Gesundheit stellen“ kann: d.h. zwei Viertel Obst und Gemüse, ein Viertel Getreide, Kartoffeln oder Reis und ein Viertel Eiweiß in Form von Fleisch, Fisch, Käse, Tofu, Soja oder Milchprodukten.

Ein weiteres der ausliegenden Informationsblätter stellt Bio- und Botenstoffe vor, die die Kunden mit ihren Lieblingsspeisen zu sich nehmen

⁶ Annelies Furtmayr-Schuh, *Postmoderne Ernährung, Food-Design statt Eßkultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen*. Stuttgart: Thieme Verlag 1993: 107-111, hier: 107.

⁷ Ebd.: 96.

⁸ Der Handzettel trägt den Titel: „Hilfe mein Kind ist zu dick!“

können: Lieben sie Hähnchenfleisch, Käse oder Fisch, dann haben sie sich für Dopamin entschieden, „das unsere Gedankenwelt und Gefühlswelt beflügelt“. „Leichte Fischmahlzeiten in Verbindung mit Vollkornnudeln oder Reis, Vollkornbrötchen belegt mit Käse, Tomaten oder Avocado oder für ‚süße Naschkatzen‘ mit Bananen, Honigmelone, Schichtkäse, Nüssen oder Flocken, sind ideale Serotoninbildner.“ Und das bedeutet, wie dem gesundheitsbewussten Kunden im gleichen Absatz erläutert wird, dass er sein Glücksempfinden erheblich steigern kann: „Essen Sie sich glücklich und geistig fit bis ins hohe Alter“ verlautbart ein weiterer Handzettel. Dazu sollen wir unser Gehirn kennen lernen, es mit den richtigen Lebensmitteln versorgen, seine Myelinschicht mit kaltgepressten Ölen und Nüssen pflegen, damit „das große Glück auch bald an unsere Türe klopft“. Safttage werden zur Steigerung der Abwehrkräfte und Riechkuren mit ätherischen Ölen zur Harmonisierung anempfohlen. Auch eine Vielzahl an Zubereitungsvorschlägen (für die keinerlei Vorkenntnisse notwendig sind) und eine Vitalstoffbilanz werden zur Verfügung gestellt. Sie haben verheißungsvolle Namen wie „magische Gemüsesuppe“, die sich, wie erläutert wird, über mehrere Tage hin angewendet, besonders eignet, um ungesunde Säurekonzentrationen im Gewebe abzubauen. Das Einhalten dieser und anderer Ernährungsratschläge verspricht alles in allem einen dauerhaft ausgeglichenen Hormonhaushalt, Energie, Ausdauer, Kreativität, eine schlanke Linie und Lebensgenuss: „Damit geben Sie Körper, Geist und Seele den richtigen Treibstoff und Sie kommen garantiert schneller und leichter ans Ziel.“

Einem solch gesundheitsbewussten Verbraucher sollte eigentlich ein Sondertarif bei den Krankenkassen eingeräumt werden, denn er müsste den Kassen etliche Euro zur Behandlung sogenannter Zivilisationskrankheiten ersparen. Laut eines Berichts des Wochenmagazins *Der Spiegel* belaufen sich die jährlichen Kosten zur Behandlung von Diabetes auf 3 Milliarden, für Herz- und Kreislauferkrankungen auf 20 Milliarden und für deformierte Muskeln und Skelette auf 17 Milliarden Euro.⁹ Darüber hinaus sollte ein solcher Verbraucher auch bei der Sichtung geeigneter Arbeitskräfte unbedingt bevorzugt werden, bringt er als ausgeglichener, immer gesunder und glücklicher Bewerber schließlich ideale Voraussetzungen eines nicht nur erfolgreichen, sondern auch pflegeleichten Arbeitnehmers mit: er funktioniert wie ein wohligh schnurrendes Motörchen, wie die benutzte Treibstoffmetapher nahe legt.

⁹ Katja Thimm, „Gelernte Gesundheit. Bewegung und gute Ernährung statt Fast Food und Faulheit.“ In: *Der Spiegel* Nr. 40 (27.9.04): 174-188, hier: 180.

Ob der gepriesene „XYZ-Teller“ dem Bedarf an Nährstoffen und deren Ausgewogenheit tatsächlich entspricht und die Gesundheit des Einzelnen wiederherstellt bzw. dauerhaft erhält, mag dahingestellt bleiben. Auffallend an dieser Kampagne ist jedoch, dass dem Verbraucher signalisiert wird, dass er seit neustem im Lebensmittelhandel nicht nur mehr oder weniger schnell zuzubereitende Nahrung, Geschmackserlebnisse oder Kompensationskost, Genuss- und Rauschmittel einkauft, sondern Gesundheit, Fitness, Kreativität, geistige Potenz und Glück; sofern der Geldbeutel es erlaubt.

In Europas Haushalten und Restaurantküchen wird seit einigen Jahrzehnten daher nicht nur nach alternativen Lebensmitteln, sondern auch nach einer anderen, der Gesundheit und dem Genuss zuträglichen Nahrungskultur gesucht. Diese Suche beförderte zum einen wieder traditionelle regionale und lokale Gerichte auf unsere Teller, zum anderen Speisen aus fremden Kulturen: *ethnic food* ist in. Auch selbst gekocht wird wieder mehr, was dem Genre des Kochbuches eine neue Blütezeit verschaffte. Daraus kann man/frau erlernen, wie im Wok, nach den ayurvedischen Prinzipien oder der chinesischen 5-Elemente-Lehre zu verfahren ist. Mit anderen Nahrungssystemen haben gleichzeitig andere Richtlinien der Lebensführung und Orientierungswerte Einzug gehalten, die manchem den Weg in andere Weltvorstellungen eröffnen – essend. Andere versprechen sich neben dem erhenteten Gesundheitswert hauptsächlich ein neues, selbst kreierte bzw. die Erinnerung an ein bereits bekanntes, positiv besetztes Geschmackserlebnis. Das aber gilt es v.a. bei Kindern und Jugendlichen erst einmal zu wecken und zu fördern.

In verschiedenen Studien durchgeführte Geschmackstests mit Kindern verschiedener Altersstufen, zuletzt an der Universität Bremerhaven, haben gezeigt, dass diese häufig gravierende olfaktorische Defizite haben. Sie resultieren aus einer einseitigen Ernährung, der sie gleichzeitig Vorschub leisten. 25 % der deutschen Kinder ernährt sich hauptsächlich von Fritten, Burgern und Nuggets.¹⁰ Sie spülen sie mit Limonaden hinunter, die appetitanregende Aromastoffe enthalten. Die Zuckerfalle schnappt zu, denn mit kurzzeitig steigendem und wieder abfallendem Blutdruck wird Heißhunger auf noch mehr ausgelöst. Da bietet sich beispielsweise die Milchschnitte an, die zwar auch Milch enthält, aber aus 62% Zucker und Fett besteht. Die Pfunde der Generation XL wuchern, während sich ihre Lebenserwartung zusehends verkürzt.

Diese Ergebnisse haben in jüngster Zeit zur Einleitung verschiedener Projekte geführt, die der Geschmacksschulung und der Esserziehung von

¹⁰ Ebd.: 178.

XIII

Kindern und Jugendlichen dienen. Seit kurzem gibt es an vielen Schulen ein neues Fach: Geschmacksunterricht.¹¹ Ungesundes, ausschließlich der symbolischen Saturierung bzw. der Ersatzbefriedigung dienendes Essverhalten soll dadurch verändert bzw. einem solchen vorgebeugt werden. 100 Millionen Euro sollen von den Kassen zur Geschmacksaufklärung und Umerziehung des Essverhaltens aufgebracht werden, da die Behandlung der übergewichtigen Staatsbürger jährlich weit mehr kostet: 25 Milliarden.¹²

Die hier nur skizzierten Entwicklungen werfen Fragen auf. Wie kann es in einer Kultur dazu kommen, dass sie sich den Grundvoraussetzungen für das Überleben ihrer Mitglieder, den ‚Mitteln zum Leben‘, so entfremdet, dass ihre über Jahrhunderte gewachsenen und mühsam erworbenen Kenntnisse über ihr Über- und ‚Wohl‘leben ignoriert und in Vergessenheit geraten konnten? Wie kann es geschehen, dass der Geschmacks- und Geruchssinn des Menschen derart verarmt, dass er sein implizites Wissen über die Bekömmlichkeit oder spezifischen medizinischen Wirkungen von Speisen verliert, über das seine animalischen Mitlebewesen durchaus noch verfügen? Wie konnte es in der Entwicklungsgeschichte des Menschen zur Dissoziation von Geschmackswahrnehmung und Gesundheits- oder Bekömmlichkeitswert kommen? Wie konnte eine ästhetische, der Lebenserhaltung dienende Erfahrung durch die ästhetische Erscheinung verdrängt werden?

Das sind grundsätzliche Fragen, denn jeder Mensch sollte in einer Gesellschaft, die sich humanitäre Werte auf ihre kulturellen Flaggen schreibt, nicht nur das Recht auf ausreichende, sondern auch auf *genießbare*, d.h. auf ebenso gesundheitszuträgliche wie geschmackvolle Nahrungsmittel haben.

Diese Fragen verlangen nach einer erneuten Reflektion unserer abendländischen (Ess)Kultur, v.a. aber eine Diskussion ihrer sakralen Entstehungs- und ihrer profanen Entwicklungskontexte. In ihnen verbergen sich die Antworten auf ein Dilemma, das sich durch Kolonialismus, Industrialisierung, Wirtschaftsimperialisierung, Kapitalismus und Globalisierung inzwischen weltweit verbreitet hat: es ist ein philosophisches bzw. semiotisches Dilemma. Die Problematik wurzelt in der für das Abendland

¹¹ Seit 5 Jahren bietet neben Slow Food in Italien v.a. Eurotèques Geschmacksunterricht in Kindergärten, Vorschulen und Schulen in ganz Europa an. Wissenschaftlich aufbereitet wird das Projekt von der Fachhochschule Fulda. – <http://www.domino1.stuttgart.de/stiftungen/aktuelles.nsf/0/fc772c21404a8eb441256a8d0024f99c?OpenDocument>.

¹² Thimm 2004: 174-188.

spezifischen (Be)Deutungstradition, mit der die (Um)Welt be- und bezeichnet wird. Mit Implementierung der christlich-platonischen Zwei-Welten-Lehre öffnete sich ein in dieser Form einmaliger Abgrund zwischen Gott und Welt, Körper und Geist, Materialität und Spiritualität, an dessen Überbrückung sich die abendländische Kultur bis heute abarbeitet. Die Unversöhnlichkeit der Gegensatzbildungen hat die Problematik trotz bzw. gerade aufgrund ihrer Entsakralisierung verschärft und daraus ein fatales Bedürfnis generiert, Wirklichkeit weltgestaltend zu verändern, sie den Glaubensgrundsetzungen anzupassen. Das zum bloßen Schein herabgesetzte Diesseits musste auf Kosten seiner Materialität und Sinnlichkeit überwunden werden, eine Operation, die über kontinuierliche (Re)Kodierungen vollzogen wurde und wird. Mit ihrer Hilfe wurde der Geist zum uneingeschränkten Herrscher einer endlosen Welt an Zeichen, die das Wort an Stelle des Fleisches rück(t)en. Mit seiner Hilfe ließ sich eine schillernde Scheinwelt erzeugen, deren Aufrechterhaltung tiefe Spuren in der (Um)Welt hinterlassen hat.

Alle kulturellen Zeichen haben eine ätiologische Dimension, und in dieser Ätiologie türmen sich Sedimentschichten von vergessenen Gründen und Zwängen auf, die im verschliffenen, konventionellen Gebrauch der Zeichen keine Bedeutung mehr haben. Aber das ist nicht entscheidend. Auch Dinge, von denen man nichts weiß, besitzen wirkliche Macht. Macht ist keine Frage des *Glaubens* an Realität. Sie haftet an den Weisen ihrer *Codierung*.¹³

Das wichtigste Instrument der Kodierung ist nach wie vor die Metapher.¹⁴ Die klassische Definition (griech. *metapherein* – übertragen) versteht sie als eine Form der Substitution, also der Übertragung eines Ausdrucks aus einem ursprünglichen in einen neuen fremden Kontext. In der neueren Metapherntheorie wird dieser Vorgang als dynamische Transaktion aufgefasst, bei der die Kontexte zweier verschiedener Bedeutungshorizonte miteinander abgeglichen werden müssen. Dabei entsteht auf Kosten von Ausblendungen eine Bedeutungserweiterung, die das begriffliche Denken überschreitet. Metaphern sind dem Denken insofern voraus: „in ihnen

¹³ Albrecht Koschorke, *Die Heilige Familie und ihre Folgen. Ein Versuch*. Frankfurt/M.: Fischer 2000: 14.

¹⁴ Siehe dazu v.a. George Lakoff und Mark Johnson, *Metaphors We Live by*. Chicago und London: University of Chicago Press 1980. Deutsch von Astrid Hildenbrand: *Leben in Metaphern. Konstruktion und Gebrauch von Sprachbildern*. Heidelberg: Carl-Auer-Systeme 1998; Anselm Haverkamp (Hg.) *Theorie der Metapher*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft ²1996 und Hans Blumenberg, *Paradigmen zu einer Metaphorologie*. Frankfurt/M.: Suhrkamp ²1998.

konfiguriert sich schon ein Sinn, bevor das Denken sich ihrer Hilfe versichert.“¹⁵ Das Ausleuchten der Bedeutungshorizonte von Metaphern eröffnet daher ebenso Einblick in den teleologischen Verlauf vollzogener oder sich vollziehender Kodierungen wie in eine Vielzahl von noch nicht wahrgenommenen Möglichkeiten.

Der zentrale Ursprungsbereich für Übertragungen oder dynamische Transaktionen ist der menschliche Körper und seine Funktionen.¹⁶ Er wird als eine kognitive Voraussetzung bezeichnet. Denn Basis jeder Sprache sind Körpererfahrung und Sinneswahrnehmung. Bereits die klassische Physiologie beschrieb den menschlichen Körper als informationelles System, das sie auf die Deskription der Gesellschaft, ihre Struktur und Kommunikationsweisen übertrug. Änderungen bilden sich, wie Albrecht Koschorke in seiner Mediologie des 18. Jahrhunderts beispielhaft erarbeitet, daher immer beiderseits ab, wenn man Medien als Rückkoppelungssysteme versteht. „Das Verhältnis von Mensch und Medien läßt sich [...] nur als ein Verhältnis tiefergehender wechselseitiger Durchdringung erfassen.“¹⁷

Biblische, philosophische, wissenschaftliche, literarische und poetische Texte werden von einem Netz an Metaphern getragen, die Nahrung und Nahrungsaufnahme mit Wissen und Wissensmemorierung bzw. -generierung gleichsetzen. Sie sind ein (nicht nur) für das Abendland zentraler, auch das Alltagsleben durchdringender Bildspender, der das Urbild oraler Aufnahme- und Ausscheidungsprozesse und die an sie gebundenen Lustempfindungen ebenso umkreist wie die an sie gekoppelten Ängste und Schuldgefühle. Eine Betrachtung dieses Metaphernbereichs zeigt, dass das abendländische Denken und Fühlen von einer Reihe sich wandelnder Phagien geprägt wird, die von der Theo-, Anthro- und Kosmophagie bis zur Grapho-, Biblio- und Grammatophagie reichen.

Die für diesen Band verfassten Beiträge widmen sich deshalb den metamorphotischen Qualitäten dieser Phagien, der Teleologie ihrer Kodierung im antiken, theologischen wie philosophischen Schrifttum und in der weltlichen Literatur und zwar ohne dabei ihre körperlich affektiven Rückbindungen aus dem Auge zu verlieren. Denn Metaphern beziehen sich immer auf konkrete sinnliche Wahrnehmungen und körperliche Handlungen. Geschmacks- und Geruchssinn sowie der körperlich ebenso lust-

¹⁵ Monika Schmitz-Emans, „Bibliophagische Phantasien. Bücherfresser und ihre Mahlzeiten“, unten: 31.

¹⁶ Siehe dazu v.a. Guldin, Rainer, *Körpermetaphern. Zum Verhältnis von Politik und Medizin*. Würzburg: Königshausen und Neumann 1999.

¹⁷ Albert Koschorke, *Körperströme und Schriftverkehr. Mediologie des 18. Jahrhunderts*. München: Fink Verlag 1999.

volle wie aggressive Akt des Verschluckens und Einverleibens durchdringen gastro- wie theo- und philosophische Diskurse, aus denen konkrete Handlungsorientierungen für den gesellschaftlichen Alltag abgeleitet werden. Diese Orientierungen sind eng mit Disziplinierung, Sublimierung und Substituierung, d.h. mit Entsinnlichung und Entkörperung verbunden. An den diskursiven Verschiebungen, Kontaminationen, Konvergenzen, Dissonanzen, die sich im historischen Wandel beobachten lassen, wird das Ausmaß der Konsequenzen sichtbar, die sich daraus im Rahmen der abendländisch logozentrisch-metaphysischen Tradition für den flagranten Wandel unserer gegenwärtigen realen Nahrungsmittelproduktion ergaben und ergeben.

2. Jäger, Sammler und Mahl-Gemeinschaften

Unsere Vorfahren sammelten und jagten, sie schmeckten und prüften.¹⁸ Oft nahmen sie die Beute oder das beim Durchstreifen der Wälder Gefundene ad hoc zu sich. Erst als sie in der mittleren Altsteinzeit die Fähigkeiten erwarben, Feuer zu erzeugen, wurde diese ‚kalte Küche‘ durch die mit Erhitzung verbundene Zubereitung von Lebensmitteln ergänzt; eine Revolution, die die Kauwerkzeuge entlastete und zur Rückbildung der Unterkiefer als Voraussetzung für die Entwicklung der Sprechfähigkeit führte. Außerdem entstand an der Feuerstelle das gemeinsame Mahl; es beruhte auf Arbeitsteilung und Differenzierung der Geschlechter: die Männer konzentrierten sich auf die Jagd großer Tiere, also auf die Nahrungsbeschaffung, während die durch die Betreuung der Säuglinge und Kleinkinder eingeschränkten Frauen die Nahrungszubereitung übernahmen. Durch Kombinationen und Zubereitungstechniken entwickelten sie den Geschmack.

Als aus den anwachsenden, sesshaft werdenden Gemeinschaften Gesellschaften wurden, musste Nahrung in größeren Mengen beschafft, verteilt und aufbewahrt werden. Das brachte einerseits zahlreiche Neuerungen hervor: die Agrarwirtschaft, Bewässerungssysteme, Düngung, Gerätschaften in Ackerbau und Viehzucht bzw. solche der Verarbeitung, Zubereitung, Zu-sich-Nahme und der Konservierung von Nahrung. Andererseits erwuchsen aus der sich spezifizierenden Arbeitsteilung soziale Gruppen, Stände oder Klassen: Nahrung wurde geschlechts- und altersspezifisch,

¹⁸ Siehe dazu Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/M. / New York 2001: Campus Verlag: 21-37.

aber auch standesspezifisch hergestellt und verteilt. Das gemeinsame Mahl wurde im sich ausdifferenzierenden Arbeitsalltag zur soziale Strukturen abbildenden Mahl-Zeit.

Nahrungsbeschaffung, sei es Jagd, Tierzucht oder Anbau von Getreide, Gemüse und Obst, ihre Verarbeitung zu länger haltbaren Nahrungsmitteln (Schlachten, Zerlegen, Schälen, Mahlen, Trocknen etc.) sowie ihre Zubereitung zu Speisen und Getränken waren bedeutsame Aufgabenbereiche, die auf jeweils spezifischen, individuellen wie kollektiven Erfahrungen und Fertigkeiten beruhten, und mit Gewissenhaftigkeit nach klaren Vorgaben, Regeln und Rezepturen ausgeführt wurden; sie wurden von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Geschichte der Menschheit war und ist eine Geschichte Existenz erhaltender Nahrungsbeschaffung bzw. -konservierung und -zubereitung; eine Geschichte, durch die die Zivilisation und eine Vielfalt an Kulturen entstand, denn die damit verbundenen Handlungen stellen Grundformen der Lebens- und Weltgestaltung dar.¹⁹

3. Nahrung und Religionen

Die Abhängigkeit des Menschen von der Nahrung hat allerorts dazu geführt, ihr eine lebensspendende Aura zu verleihen, die in allen Kulturen mit religiösen Bedeutungen verknüpft wurde.²⁰

Die rituelle Verwendung von Speise und Trank und [...] die zahlreichen Speisevorschriften – sie alle scheinen auf je eigene Weise dem Ziel zu dienen, dem Menschen die Heiligkeit des Lebens, das heißt, seine Transparenz für eine letztgültige Wirklichkeit ins Bewusstsein zu rufen.²¹

Durch Zusammenführung von Immanenz und Transzendenz ist die Nahrung und ihre Gewinnung oder Herstellung sowie der Akt des Essens eine zentrale Schaltstelle, über die das Irdische und das Göttliche parallel gesetzt oder miteinander identifiziert werden können. Ihre symbolischen

¹⁹ Claude Levi-Strauss, *Le cru et le cuit. Mythologiques I*. Paris: Plon 1962. Deutsche Übersetzung v. Eva Moldenhauer, *Das Rohe und das Gekochte*. (Mythologica, 1) Frankfurt/M.: Suhrkamp 1971.

²⁰ Perry Schmidt-Leukel, „Heiligkeit des Lebens. Über den Zusammenhang von Essen und Religion.“ In: ders. (Hg.), *Die Religionen und das Essen*. Kreuzlingen: Hugendubel 2000: 9-36.

²¹ Ebd.: 20.

XVIII

Ordnungen setzen an genuin gustativen Wahrnehmungskategorien²² und an einem gemeinschaftlichen Erleben des Heiligen an. Nahrung und Nahrungsaufnahme wurden in eine enge Beziehung zu einer gottgefälligen, das Seelenheil beeinflussenden Lebensführung und Weltgestaltung gesetzt. Sie werden mit Sittlichkeit, Kontemplation und Devotion verknüpft, so dass alle Religionen ein komplexes System an selektiven Vorgaben und Regeln für ihre Zubereitung bzw. Zu-sich-Nahme hervorbrachten.

In der hinduistischen Kultur wird Nahrung mit *brahman* gleichgesetzt. Die Upanishaden erklären die Zusammenhänge: *anam brahman*, die Nahrung ist Gott. Mit der Nahrung wird daher ‚Gott gegessen‘.²³ Sie ist die Grundlage aller Lebensenergie und wird als eine im Menschen wie im Kosmos wirkende Substanz definiert, die die materielle Gestalt des Individuums ebenso formt wie sie seinen Geist erzeugt²⁴: Die Welt bzw. der Kosmos wird als ein ewiger Kreislauf von Nahrung betrachtet, da der *sa-sāra* alle Lebewesen untereinander verbindet. D.h. der Hindu greift durch seine Nahrungsaufnahme in den göttlich durchdrungenen, ihn selbst im Hinblick auf die Vorstellung von der Seelenwanderung und Wiederverkörperung einbeziehenden Nahrungskreislauf ein; das erfordert Respekt im Umgang mit Nahrungsmitteln.

Aus der Nahrung entstehen die Geschöpfe. Alle, die auf Erden leben, leben wahrlich durch die Nahrung. Und am Ende gehen sie in die Nahrung ein. Die Nahrung ist das älteste aller Wesen, und daher nennt man sie Allheilmittel. Diejenigen erlangen alle Nahrung, die die Nahrung als das *brahman* erkennen und verehren.²⁵

Körper wie Geist des Menschen werden nach dieser Vorstellung durch die verzehrte Nahrung geformt bzw. gebildet. Alles, was gegessen wird, beeinflusst körperliche und geistige Gesundheit, entscheidet über Charakter und Moral des Menschen. Ein Hindu ist, was er isst, aber was er isst, zeigt auch, wer er ist. So hat sich ein komplexes kastenspezifisches System der Nahrungsmitteldeutung mit genauen Regeln der Zubereitung entfaltet, das auch diejenigen Menschen einbezieht, die Nahrung herstellen, verkaufen

²² Die auf den Genuss der Muttermilch zurückzuführende Süße spielt in den meisten Kulturen eine besondere Rolle. Siehe dazu Claude Lévi-Strauss, *Vom Honig zur Asche*. (Mythologica, 2). Frankfurt/M.: Suhrkamp 1972.

²³ Die Vorstellung ‚Gott zu essen‘ tritt ebenfalls in den Deutungen des christlichen Abendmahls auf.

²⁴ Siehe dazu Renate Seyd, „Das heilige Essen – Das Heilige essen. Religiöse Aspekte des Speiseverhaltens im Hinduismus.“ In: Schmidt-Leukel 2000: 97-144.

²⁵ Taittiriyaopanisad 2.2. und 3.7, zitiert nach ebd.: 104.

und zubereiten. Denn aufgrund der osmotischen Verbindung zwischen Nahrung, Mensch, Tier und Kosmos, wird davon ausgegangen, dass die Eigenschaften derjenigen auf die Nahrung übergehen, die sie handhaben. Aber die Speiseordnungen des monistischen, auf Substanz-Magie beruhenden Weltbildes der hinduistischen Philosophie beugen auch dem Missbrauch von Tieren (der Welt und des Universums vor), ebenso wie sie die menschliche Urangst des Gefressenwerdens auffangen, wie in einem Vers der Mahābhārata deutlich wird:

Mich (mām) wird derjenige (saṃ) in der nächsten Existenz verzehren, dessen Fleisch (mā-saṃ) ich in diesem Leben esse; dieses ist die wahre Bedeutung von mā-sa (Fleisch), so verkünden die Weisen.²⁶

Die essentielle Verknüpfung von Nahrung und Kosmos, Mensch und göttlicher Instanz lässt sich auch am Tao des Essens in der asiatischen Küche beobachten. Sie kommt im vietnamesischen Sprachgebrauch besonders deutlich zum Ausdruck: *an* bedeutet zunächst essen, aber auch sich etwas aneignen. Das Wort ist Bestandteil vieler Bezeichnungen: des Ehelebens (*an ngu* – essen und schlafen), Sexuallebens (*an nam* – essen und liegen), Vergnügens (*an chôi* – essen und spielen), des Bildungsniveaus oder der Sprechweise (*an noi* – essen und sprechen) eines Menschen, aber auch seiner Handlungsweise (*an lam* – essen und arbeiten) oder seines äußeren Erscheinungsbildes (*an mac* – essen und sich bekleiden). Das Wort ‚essen‘ ist also in allen Bedeutungszusammenhängen präsent, die den Lebensalltag der Gemeinschaft wesentlich prägen.²⁷ Es hält nicht nur ‚Leib und Seele‘, sondern auch die Gemeinschaft zusammen und zwar über eine ‚Kommunion‘ mit dem Kosmos.

Die gemeinschaftliche, Werte wie Weltdeutung vermittelnde Mahlpraxis wird insbesondere dann wichtig, wenn eine Gesellschaft vom Zerfall bedroht ist, wie dies in der griechischen Polis der Fall war. Sie wurde durch ethnische oder soziale Differenzierungen, theologische Kontroversen und die sich daraus ableitenden Spannungen unterhöhlt. Das Symposium wie die frühchristliche Mahlpraxis diente dazu, solche das Überleben einer Gemeinschaft bedrohenden Tendenzen aufzufangen und einzudämmen: „Das Gemeinschaftsmahl wurde zur konkreten Utopie und ‚absorbierte‘ all diejenigen Wertvorstellungen, die in der Polisgemeinde nicht –

²⁶ Zitiert nach ebd. 133.

²⁷ Kim Lan Thai, „Das Tao des Essens. Religiöse und philosophische Aspekte der asiatischen Küche.“ In: Schmidt-Leukel 2000: 225-247, hier: 232 f.

oder nicht mehr – zu verwirklichen waren.“²⁸ Es waren demokratische Werte der Gleichheit aller, wie sie v.a. Lukian in seinen *Saturnalia* detailliert darlegte und auf deren gemeinschaftserhaltende Bedeutung sowohl im antiken Judentum als auch im frühen Christentum immer wieder hingewiesen wird. Sie werden im Neuen Testament unter verschiedenen Akzentsetzungen vielfach thematisiert. Der Bedeutungsgehalt des christlichen Abendmahls ergibt sich daher aus der sozialen Praxis und politischen Zielsetzung der antiken Polisgemeinschaft, die auch die verschiedenen Deutungen der Einsetzungsworte erhellt: Es geht, so Matthias Klinghardt, um die Gemeinschaft der Gemeindemitglieder untereinander (Abb. 1).



Abb. 1: Abendmahl von Anton Mayer, München 1868. – Das Gemälde zeigt Jesus und die 12 Apostel halb am Tisch liegend, wie es bei den antiken Gemeinschaftsgelagen üblich war. Sie sind als Ursprung der frühchristlichen Mahlgemeinschaft anzusehen.²⁹

²⁸ Siehe dazu Matthias Klinghardt, „Nehmt und eßt, das ist mein Leib.“ Mahl und Mahldeutung im frühen Christentum.“ In: Schmidt-Leukel 2000: 37-69, hier: 57.

²⁹ Ebd.: 39-50.



Abb. 2: „Eine schöne Tischzucht“ von Abraham Bach, 1680. Solche Flugblätter wurden zur Anleitung preiswert verbreitet.

Ihr Zusammenhalt wird durch die rituelle Handlung, von einem Brot zu essen und aus einem Kelch zu trinken immer wieder bekräftigt, bis sie bei der Wiederkehr Christi am Tisch des Herren in seinem Reich essen und trinken. Auch im Rahmen des griechischen Symposions wurde das Mahl als Metapher für umfassendes Heil verwendet. Daraus leitete sich die gängige Vorstellung von Jenseitsgelagen ab, die in der attischen Komödie in Schlaraffenland-ähnlichen Beschreibungen überliefert sind.³⁰

Die Erfahrung des Göttlichen vollzieht sich also in der irdischen materiellen Welt, selbst wenn der Verzehr von Brot und Wein einen spirituellen ‚Mehrwert‘ vermittelt. Erst die unterschiedlichen Deutungen der Einsetzungsworte der liturgischen Feier brachten verschiedene Kirchen und Konfessionen hervor. Sprachen die orthodoxen Kirchen von *prosphora* (Opfer), so die Katholiken von *Eucharistie*, also Dankesfeier, und die reformierte Kirche von *Abendmahl*.³¹ Der Streit, der sich entspann, drehte sich insbesondere um den Wirklichkeitsgrad oder die Materialität der Gegenwart des Fleisch gewordenen Gottessohnes.

Ungeachtet solch dogmatischer Unstimmigkeiten wurde das gemeinsame Mahl zum Vorbild der familialen Tischgemeinschaft (Abb. 2). Sie erneuerte im gemeinsamen Essen die Einheitserfahrung des Einzelnen in der Gruppe täglich, denn das

gemeinsame Mahl scheint eine der vorzüglichsten Möglichkeiten für den Menschen zu sein, sich die Sozialnatur seines Wesens, ja seine Einbindung in den Gesamtzusammenhang des Lebens zu vergegenwärtigen und zu feiern. Um so mehr schmerzt das Bewußtsein, daß wir trotz aller zivilisatorischen Errungenschaften immer noch in einer Welt leben, in der ein großer Teil der Menschheit Hunger leidet und von einer weltweiten Mahlgemeinschaft ausgeschlossen ist.³²

4. Sapor und Sapientia

Der Kern des semiotischen, den abendländischen ‚Sonderweg‘ einleitenden Dilemmas liegt nicht in der symbolischen Doppelung, sondern in der im Lauf der Entwicklung hinzukommenden Entkoppelung der Zeichenmaterialität von ihrer Bedeutungspotenz. Sie beginnt beim Geschmack. Er hatte am Anfang der Menschheitsgeschichte zunächst einmal eine überle-

³⁰ Ebd.: 62.

³¹ Siehe dazu Gotthold Hasenhülle, *Glaube ohne Mythos*. Bd. 2: Mensch, Glaubensgemeinschaft, Symbolhandlungen, Zukunft. Mainz: Mathias-Grünwald Verlag 2001: 461-489.

³² Schmidt-Leukel in ders. 2000: 19.

benswichtige Rolle. Dem Prinzip von *trial and error* folgend, diene er der Überprüfung der Genießbarkeit (im Sinne von Ungiftigkeit) potentieller Nahrungsmittel. Schmecken zu lernen war zunächst eine absolute, das Überleben des Einzelnen wie der Spezies sichernde Notwendigkeit für den alles essenden *homo sapiens*, der sich durch klimatische und ökologische Verschiebungen, Nahrungsverknappung bedingt durch Naturkatastrophen, Kriege oder lokales wie globales Bevölkerungswachstum, in einer psychobiologischen Falle zwischen Neophilie und Neophobie befand und befindet.³³ Er hat die zum Zwang werdende Freiheit, alle jeweils verfügbaren organischen Stoffe auszuprobieren (bzw. seit dem 20. Jahrhundert genetisch zu verändern oder zu (re)kreieren), um seine Existenzgrundlage zu sichern, was gleichzeitig an die Angst gebunden ist, sich Ungenießbares oder Gesundheitsschädliches einzuverleiben – eine paradoxe Situation, die die Herausbildung kollektiver Verzehrregeln erforderte, die heute wohl mehr denn je eine dringende Notwendigkeit für das Individuum wären. Einst beruhten diese Regeln auf der unmittelbaren Beobachtung, also auf adversivem Lernen, über das ein kollektiver Wissensbestand aufgebaut wird: der *sapor* ist Ursprung der *sapientia*.³⁴

Dieses Wissen wurde durch indirektes soziales Erlernen von Verzehrnormen und -tabus sowie von spezifischen meist manuellen Fertigkeiten weitergegeben. Es handelt sich um Ordnungskategorien, die die organischen Stoffe in ein symbolisches, auf Dichotomien beruhendes System von guten, reinen, essbaren also lebensspendenden, bzw. schlechten, unreinen, d.h. krankmachenden oder tötenden Stoffen gliedern. Die Differenzierungsfähigkeit des Geschmackssinns ist daher untrennbar mit kognitiven und somit kulturerzeugenden Fähigkeiten verbunden. Sie hat eine beeindruckende Vielfalt an Ernährungsgewohnheiten und sie erklärenden symbolischen Systemen entstehen lassen. Sie alle stellen verschiedene Verfahrensweisen dar, Natur zu bezwingen bzw. mit Natur umzugehen.

Der Okzident konzentrierte sich auf eine Bezwingung des natürlichen. ‚Rohes‘ wird durch Zerteilen und unterschiedliche Arten der Zubereitung seiner ‚Ursprünglichkeit‘ mehr oder weniger beraubt – eine Ästhetisierung seines Erscheinungsbildes, durch das sich der Mensch von der gewalttätigen und animalischen Aura seiner Bedürfnisbefriedigung zu

³³ Siehe dazu Claude Fischler, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Jacob 1993: hier: 63f. und P. Rozin, „Human Food Selection: The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience“. In: L.M. Barker (Hg.), *Psychology of Human Food Selection*. Chichester 1982: 225-254.

³⁴ Siehe dazu Michel Serres, *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*. Paris: Grasset 1985. Deutsch von Michael Bischoff: *Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische*. Frankfurt/M.: Suhrkamp 1998: bes. 206 ff.

distanzieren begann. Es ist ein ‚Befreiungs‘prozess vom ‚niederen Trieb des Tötens und ‚(Fr)Essens‘, der sich schichtenspezifisch vollzog. Daraus entspann sich das feinmaschige Netz des abendländischen Zivilisationsprozesses, dessen disziplinierende Maßnahmen eine folgenreiche Unterdrückung von Körperlichkeit, Sinnlichkeit und Natürlichkeit sowie der Verschleierung von Aggression und Gewalt einleiteten.³⁵

Für den Verzehr ist heute daher vorwiegend Gutgläubigkeit notwendig, da der Verbraucher selbst keinen Einfluss auf Herstellung und teilweise auch Zubereitung von Speisen nehmen kann, selbst wenn er noch über das dazu notwendige Wissen und Können und über einen geschulten Geschmackssinn verfügen würde.

5. Essen, Erkenntnis und Erziehung

Diese Entwicklung ist eng mit der biblischen Erzählung von der Vertreibung aus dem Paradies verknüpft, einem Garten immerwährenden Überflusses, den Gott dem ersten Menschenpaar zum Schutz und zur Pflege anvertraute. Alles stand den beiden dort zur Verfügung, nur vom Baum der Erkenntnis sollten sie keine Früchte essen. Von der Schlange verführt, die Wissen und Selbstständigkeit versprach, verlieh der Biss in den Apfel dem ersten Menschenpaar Geschmack und Sinnlichkeit. Sie wurden sich ihrer Körper und ihrer Sinne bewusst und begannen sich die Welt genießend einzuverleiben. Ihre ‚Erdenschwere‘ führte zur Vertreibung aus Gottes Nähe. Mühsam mussten sie sich nun ihre Nahrung fortan im Schweiße ihres Angesichts erarbeiten.

Am Geschmack fanden ihre Kinder und Kindeskinde dennoch weiterhin gefallen, er wurde auf verschiedene Weise entfaltet, bis die Sintflut kam. Dieses Mal war das Vergehen der Menschen allerdings nicht sinnlicher, sondern geistiger Natur. Der Turmbau von Babel zeugte von Hochmut und intellektueller Vermessenheit des Gott imitierenden Menschen.

Der der Sintflut entkommene und des Wassers überdrüssige Noah rettete nicht nur die lebenserhaltende Grundlage menschlicher Ernährung, nämlich Fauna und Flora, sondern er erfand auch den Wein, der den Men-

³⁵ V.a. Norbert Elias, *Der Prozeß der Zivilisation* (1969). Bern: Francke 1996, Georges Vigarello, *Le corps redressé*. Paris: Delarge 1978; Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford / New York: Basil Blackwell 1985. Aus dem Englischen übers. v. Rainer v. Savigny: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt/M.: Arthenäum 1989.

schen im Rausch in die Nähe Gottes brachte. Er verschafft(e) ihm einerseits zumindest vorübergehend jene auf Selbstvergessenheit beruhende paradiesische Sorglosigkeit und Leichtigkeit. Andernteils versetzt er ihn in die Aura göttlicher Schöpfungs- und Lebenskraft, stärkt(e) sein Erzeugungsbedürfnis im sexuellen, pragmatischen wie künstlerischen Sinne. Dieser Zustand der Zeugungskraft, der in der alttestamentarischen Geschichte Noahs durch sein im Zustand der Volltrunkenheit entblößtes Geschlecht symbolisiert wird, wurde bei den Griechen *entheos*, in Gott sein, genannt.³⁶ Vor allem in der geistlichen Literatur des Mittelalters wird der Wein als Symbol des göttlichen Opferblutes daher zum Symbol des Geistes, er repräsentiert die Kraft der Sublimation.

Diese beiden biblischen Erzählungen stehen am Anfang der abendländischen Textur. Einerseits begründen sie eine Geschichte des Geschmacks und des an ihn gebundenen erotischen Genusses, aber auch die eines unstillbaren Wissens, ‚durstes‘, der an den Drang gebunden ist, es jenem rachsüchtigen Gott gleich zu tun und die Welt neu zu erschaffen. Andererseits steht der Biss in die verbotene Frucht am Beginn einer vielschichtigen Disziplinierung der Befriedigung sinnlicher Bedürfnisse. Denn in der christlichen Theologie dominiert der Gedanke, dass der Mensch nicht vom Brot allein lebe, „sondern von jeglichem Wort, das aus dem Munde Gottes kommt“ (Mt 4,4). Als Inbegriff einer allem irdischem Leben vorgeschalteten spirituellen Kraft wurde das Wort als geistige Nahrung über die biologische Wirklichkeit gestellt. Damit wurde die für das Abendland charakteristische Kluft zwischen ‚Geist und Bauch‘ eingeleitet, die weder in der Antike, noch im frühen Christentum vorhanden war. Der sich aus dieser Spaltung entwickelnde Dualismus ließ die christliche Religion zu einer Ideologie asketischer Ideale werden.

Grundlegende theologische Begründungen dafür lieferte namentlich der Kirchenvater Aurelius Augustinus im beginnenden 4. Jahrhundert. Er betrachtete das Essen als eine ständig lauende Gefahr für den zu leistenden Vergeistigungsprozess des Menschen. Seine Lehre ist daher nicht wie in anderen, auch anderen christlichen Heilslehren, etwa der der Hl. Hildegard v. Bingen (um 1098-1179), auf ein Gleichgewicht zwischen Körper, Seele und Geist hin ausgelegt, sondern auf die Emanzipation des Geistes vom Körper. Dieser wird nur soweit ernährt, als er Grundlage für die unerschöpfliche Arbeit der Befreiung des Geistes vom Körper ist. „Euer Fleisch bezähmt durch Fasten und Enthaltbarkeit in Speise und Trank,

³⁶ Michel Onfray, *Die genießerische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks*. Aus dem Franz. V. Leopold Federmaier. Baden-Baden / Zürich: Elsner Verlag 1996: 68-88, hier: 79.

soweit es die Gesundheit erlaubt“ lautet die erste augustinische Ordensregel.³⁷ Die Gesundheit des Körpers stellt infolgedessen keinen Eigenwert dar und das Essen nur eine Notwendigkeit, die zugunsten der Aufnahme geistiger Nahrung, nämlich der Lesungen, vernachlässigt werden soll. In der zweiten Regel heißt es daher:

Wenn ihr zu Tisch geht, so hört, bis ihr wieder aufsteht, die übliche Lesung ohne Geräusch und Streiten an; denn nicht bloß mit dem Munde sollt ihr Nahrung zu euch nehmen, sondern auch eure Ohren sollen hungrig sein nach dem Worte Gottes.³⁸

Damit schuf Augustinus die „mentalitätengeschichtliche Grundlage für den Selbsthass der westlichen Menschen, dessen Gipfel sich an der Epochenschwelle zur virtuellen Realität in der bevorstehenden Verabschiedung der Menschen von ihrem Körper zugunsten ihres virtuellen Leibes zeigt.“³⁹

Die Einleitung und Aufrechterhaltung dieses Vergeistigungsprozesses bedurfte nicht nur der Disziplin, sondern außerdem einer beständigen Motivation. Leitmetaphern, die das Lesen zwar als körperliche Arbeit, aber auch als geschmackreiche und genussvolle Tätigkeit erscheinen lassen, erleichterten den damit einsetzenden Vorgang der Disziplinierung und Entsinnlichung. Für die Leser des von Hugo von Sankt Viktor (um 1128) verfassten *Didascalicon* war Lesen ‚Erntearbeit‘: Hugo ‚pflückte‘ die Früchte von den Pergamentblättern. Diese sinnliche Erfahrung mit Sprache wurde in anschaulichen, vornehmlich den Geschmacksinn aktivierenden Bildern beschrieben. Hugo und seine Zeitgenossen ‚käuten‘ ihre Schriften wieder, sie ‚nippeten‘ und ‚saugten‘ an den Seiten wie Honigbienen und genossen ihren süßen Geschmack.⁴⁰ Er versöhnt und verspricht paradiesische Freuden. 60 mal wird der Honig im alten Testament erwähnt

³⁷ Winfried Hümpfner, „Die Regel des Heiligen Augustinus.“ In: Hans Urs von Balthasar, *Die großen Ordensregeln. Basilus, Augustinus, Benedikt, Franziskus, Ignatius v. Loyola*. Zürich / Köln: Benzinger 1961: 161-171, hier: 163.

³⁸ Ebd.: 163.

³⁹ Jutta Anna Kleber, „Zucht und Ekstase. Maßregeln des klösterlichen Essens.“ In: Alexander Schuller / Jutta Anna Kleber (Hg.), *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*. Göttingen / Zürich: Vandenhoeck & Ruprecht 1994: 235-250, hier: 241.

⁴⁰ Siehe dazu Iwan Illich, *Im Weinberg des Textes. Als das Schriftbild der Moderne entstand*. Frankfurt/M.: Luchterhand 1991 und den ersten Band dieser Reihe, *Zunge und Zeichen*, hg. v. Kimminich u.a. Frankfurt/M. u.a.: Peter Lang 2000 (Welt – Körper – Sprache, 1), darin Einleitung sowie Sabine Gross, „Lesen – Körper – Text“: 151-186.

und an 20 Stellen auf die Verheißung des gelobten Landes bezogen. Die Süße des Honigs und das, was ihr gleichgesetzt wird, ist ein Medium des Übergangs von der menschlichen in die göttliche Welt. Die Gleichsetzung des (laut) Lesens mit der Aufnahme süßer Nahrung (durch den Mund) leitete eine Verschiebung des bei allen Lebewesen überlebenswichtigen und auch beim Menschen sich zuerst entwickelten Geschmacks- und Geruchssinns zugunsten von Sprechen, Hören und v.a. des Sehens ein, den für die Lektüre grundlegenden Sinn. Die Ausbildung und Erziehung dieser kulturellen Sinne der Distanzierung waren mit einer „Oralisierung des Auges“⁴¹ verbunden. Auf diese Weise wurden Geschmacks- und Geruchssinn schließlich „in der Narkose der Worte eingeschläfert.“⁴²

5. Gourmandise und Politik

Da „Urmutter Evens Leckersinn“, wie Jean Anthèlme Brillat-Savarin in seiner *Physiologie des Geschmacks* 1826 ausführte, die Menschheit das Paradies kostete,

war es daher nur consequent [...], wenn ihre Nachkommen in der Feinschmeckerei selbst Ersatz suchten für das, was sie durch dieselbe verloren hatten, und ihren Scharfsinn in der Kochkunst übten. Auf diese Weise entstand die Feinschmeckerei als der Anfang und der Hebel aller Kultur [...].⁴³

Die Suche nach den verlorenen Gaumenfreuden wurde mit verschiedenen Genussmitteln befriedigt, die vorwiegend aus dem Fernen Osten stammten. Denn dort glaubte man zu finden, was der Christ bereits seit seiner Geburt verloren hatte: das Paradies. Im Mittelalter waren es besonders die Gewürze, die die Erinnerung daran wachzurufen schien.

Vom Pfeffer hat man die Vorstellung, er wachse nahe am Paradiese in einer Ebene, wie ein Rohrwald. Ingwer und Zimt wird von ägyptischen Fischern mit Netzen aus den Fluten des Nils geholt, und dieser wiederum bringt sie geradewegs vom Paradies. Das Aroma der Gewürze wird als ein Hauch verstanden, der aus dem Paradies in die menschliche Welt herüberweht.⁴⁴

⁴¹ Siehe dazu Sabine Gross, „Lese-Hunger“, unten: 67-106.

⁴² Serres 1998: 206.

⁴³ Jean Anthèlme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks oder Transcendentalgastronomische Betrachtungen*. Aus dem Französischen von Robert Habs. Leipzig: Philipp Reclam 1880: 1.

⁴⁴ Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel*. München: Hanser Verlag 1980: 13-24, hier: 16.

Pfeffer, Zimt, Muskat Safran und Ingwer werden zu Statussymbolen der herrschenden Klasse, physiologischer Geschmack und symbolische Bedeutung werden so eng zusammengeschweißt, dass seine Verknüpfung im Laufe der Entwicklung zu einer selbstverständlichen, ins Unbewusste übergegangenen Fähigkeit geworden ist. Geschmack vermittelt soziale Beziehungen, Machtverhältnisse, Reichtum und Prestige und er verspricht die Teilhabe an paradiesischen Freuden.

Gewürze wurden im Mittelalter daher nicht nur mit Gold aufgewogen, sie lösten im Abendland eine neue Lebenskultur aus: eine Verfeinerung auf allen Ebenen des Alltags, die zu einem wirksamen Mittel der sozialen Differenzierung wurde. Sie ließ den Orient zum wichtigsten Lieferanten der europäischen Oberschicht werden, denn er verfügte über die Luxuswaren, die zur Aufrechterhaltung ihres Lebensstils als Status sichernde Requisiten benötigt wurden.⁴⁵

Der Pfeffer wurde zum begehrtesten Handelsgut des Mittelalters und setzte die großen Entdeckungsreisen in Gang als ‚sein Geschmack Symptome der Süchtigkeit auslöste‘ und im 15. Jahrhundert auch vom entstehenden Bürgertum begehrt wurde.⁴⁶

Eingebettet in die religiösen Vorstellungen mittelalterlichen Christentums, ist der einen Hauch des Paradieses versprechende Pfeffer daher gleichzeitig eine historische Triebkraft, mit der die Entfaltung des Abendlandes einsetzte: ein kontinuierliches Streben nach Verfeinerung ebenso wie der Drang zur Expansion. Beides beruht auf einem geliehenen, Fernweh erzeugenden Geschmack. Eine Sehnsucht, die immer wieder über Genussmittel des Orients befriedigt wurde. So traten im 17. Jahrhundert, als der Markt an Gewürzen gesättigt war, Kaffee, Tee, Zucker und Schokolade an deren Stelle, im ausgehenden 19. und 20. Jahrhundert waren es exotische Früchte.

Sie alle waren und sind als ein Versuch zu betrachten, den Wunschtraum vom Paradies auf Erden zu befriedigen. Cucania, wie es im romanischen Sprachraum seit dem Mittelalter genannt wird, bzw. das seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert im deutschen Sprachraum beschriebene ‚Schlaraffenland‘, die „nahrhafteste aller Utopien“ (Ernst Bloch), schien diese Wünsche zu gewähren: Ein Land, in dem nicht gearbeitet, sondern nur gegessen wird. Beide Begriffe zeichnen sich durch ihre semantische

⁴⁵ Dazu gehörten neben beträchtlichen Mengen an Gewürzen, darunter dem Pfeffer als dem wichtigsten Handelsgut, auch Teppiche, Sofas, Baldachine, Samt, Seide und vieles mehr.

⁴⁶ Schivelbusch 1980: 23.

Ambivalenz aus. Das Wort ‚cucagna‘ oder ‚cologne‘ wird von einem germanischen süßen Gebäck abgeleitet.⁴⁷ ‚Cucani‘ verweist aber auch auf das Narrenhafte. Diese Bedeutung wurde im deutschen Sprachraum seit dem 15. Jahrhundert akzentuiert, denn das Schlaraffenland widersprach der Jenseitslehre der christlichen Theologen. Der ‚Schlauraff‘ oder ‚Schlaraffe‘ ist ein Faulenzer, Dummkopf und lüsterner Grobian, der die bestehende Ordnung zersetzt, da er die paradiesischen Freuden bereits im Diesseits sucht (Abb. 3).⁴⁸ Allen voran deklarierten Hans Sachs und Sebastian Brand das Schlaraffenland im 16. Jahrhundert daher mit moralischem Impetus zum Narrenland oder zur verkehrten Welt, wie vor allem in Fastnachtsspielen inszeniert wurde.

Auf eine andere Strategie setzten Luther und seine Nachfolger. Sie verlegten das Schlaraffenland ins Jenseits, um die Kinder zum rechten Glauben zu erziehen. Ihre Schilderungen leiteten eine erste Verbindung vom Himmel, Kinderwelt und Süße ein.⁴⁹

Beide Strategien hielten die Expeditionen, die aufbrachen um nach den paradiesischen Genüssen zu suchen, nicht auf. Immer wieder brachten sie uns Erfreuliches mit. Mit der Einfuhr von Kakao und Zuckerrohr wurden die süßesten Träume im 17. Jahrhundert irdisch: in Form von (Trink-)Schokolade, die ihres hohen Nährwertes wegen zunächst als Nahrungsersatz während der Fastenzeiten eingesetzt wurde. Der südeuropäische katholische Adel schätzte sie jedoch bald als laszives, erotisierendes, die Potenz steigerndes Genussmittel, das schließlich die barock-katholische Körperlichkeit des Ancien Régime repräsentierte.⁵⁰

⁴⁷ Salvatore Battaglia, *Grande Dizionario della Lingua Italiana*. Bd. 3 Turin: Torino: Unione tipogr.-ed. Torinese 1961: 1026-1027; *Le Dictionnaire Universel d'Antoine Furetière*. Bd. 1, Paris: SNL 1978, Eintrag *cologne*.

⁴⁸ Jacob und Wilhelm Grimm, *Deutsches Wörterbuch*. 9. Bd., Leipzig: Hirzel 1899: 493-495. Siehe dazu auch Martin Müller, *Das Schlaraffenland. Der Traum von Faulheit und Müßiggang*. Eine Text-Bild-Dokumentation. Wien: Brandstaetter 1984 u. Dieter Richter, *Das Schlaraffenland, Geschichte einer populären Phantasie*. Köln: Dietrichs 1984.

⁴⁹ Siehe dazu Gerhard de Haan, „Kann denn Zucker Sünde sein? Die Spur des Süßen in der Geschichte.“ In: Schuller / Kleber 1994: 171-196.

⁵⁰ Schivelbusch 1980: 96-107.



Abb. 3: „Der Nimmersatt“ von Joseph Stöber (nach Matthäus Loder), Wien 1818.

Im 19. Jahrhundert ermöglichte die industrielle Zuckergewinnung aus Rüben die Verzeitlichung der jenseitigen Versprechungen, die Luther einstmals zahllosen Kindern gegeben hatte. Zucker wurde zur Massenware und hielt Einzug ins Kinderzimmer. Als er so manchem Kind den Magen und die Zähne verdorben hatte, lösten die Warnungen von Medizinern und Gesundheitsaposteln eine Fülle von Erzählungen aus, die das süße Land zum Alptraum werden ließen und die Kinder aus dem gerade erst gewonnenen Paradiese wieder vertrieben, wie Carlo Collodio mit seinem Pinocchio 1883 bildhaft inszenierte.

Allen Predigten, medizinischen Warnungen und pädagogischen Erzählungen zum Trotz ließ sich der Siegeszug von Zuckerwerk und Scho-

kolade bis heute nicht aufhalten. Als Inbegriff paradiesischer Freuden hat die Süße eine kollektive (Sehn)Sucht ausgelöst, aus der sich, wie einst mit orientalischen Gewürzen, enorme Gewinne erzielen lassen. Die Verweltlichung und Verwirklichung jenseitiger Genüsse stell(t)en sich dem auf Beherrschung und Unterdrückung sinnlicher Genüsse abzielenden Zivilisierungs- und Sozialisierungsprozess des Abendlandes immer wieder mit aller Kraft entgegen.

War die Trink-Schokolade das religiös-ideologische Getränk des katholischen Südens, so kennzeichnet der Kaffee den Vormarsch der bürgerlich-kapitalistischen Durchdringung des protestantischen Nordwestens Europas. Er markiert eine wichtige Schwelle der nicht nur nach paradiesischen Genüssen süchtigen, sondern auf Moralisierung, Spiritualität und Rationalität bedachten Gesellschaft des Okzidents. So trat der Kaffee an die Stelle alkoholischer Getränke, gegen die bereits Luther, wenn auch ohne Erfolg wettete.

Denn im 16. Jahrhundert gehörte das Bier neben dem Brot zu den Grundnahrungsmitteln der deutschen Bevölkerung; der Pro-Kopf-Verbrauch lag noch in der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts beispielsweise in England nach wie vor bei 3 Liter pro Tag (Kinder inbegriffen). Luthers Predigten gegen den ‚Saufteufel‘ sind daher nicht als Anzeichen eines zum damaligen Zeitpunkt plötzlich einsetzenden Alkoholismus zu sehen, sondern sie markieren den sich damals vollziehenden Wandel von einem permissiven zu einem restriktiven Umgang mit berauschenden Getränken. Diese Verschiebung wurde durch die Entdeckung der Eigenverantwortlichkeit des Menschen und seine Prägung durch Erziehung im Humanismus in Gang gesetzt und verdichtete sich im Kontext des eschatologisch-pädagogischen Impetus der Reformation zu einer „Moralisierung der Gesellschaft“ (Philippe Ariès). Erst jene mit „policylich-pädagogischen“ Maßnahmen eingeleitete Erziehung der Massen brachte in vielen europäischen Ländern eine neue Lust an der Regelverletzung hervor, die dem frommen Vernunft- und Nüchternheitsideal eine oppositionelle Subkultur entgegensetzte. Sie rückte als Beweis einer „Trinkepidemie“ ins Visier der Reformatoren und löste eine Flut von Predigten, Schriften und Gesetzen aus.⁵¹

Dieser mit Vehemenz im Rahmen der Reformation betriebene Mäßigkeitsbewegung war wenig Erfolg beschieden. Einer der Gründe, der

⁵¹ Siehe dazu Hasso Spode, *Die Macht der Trunkenheit, Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*. Opladen: Leske + Budrich 1993; ders. in Hans Jürgen Teuteberg / Eva Barlösius, *Essen und Kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag 1997.

zunächst nebensächlich erscheinen mag, für die alltägliche Praxis jedoch von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist, ist, dass es zu Luthers Zeiten kaum Alternativen gab. Überliefertes lässt sich aber nicht ohne einen attraktiven Ersatz abschaffen, und die Biersuppe gehörte zum traditionellen Speisezetteln.

Der Kaffee bot sich als ein solcher Ersatz an.⁵² Er wurde im Rahmen der protestantischen Ethik, allen voran durch die puritanisch-asketische Bewegung in England mit einer entsprechenden Ideologie aufgeladen und als ein ernüchterndes, göttliches Getränk gefeiert, das die im Rausch vor sich dämmende Menschheit zu bürgerlicher Vernunft und Betriebsamkeit erwecken sollte.

Als das trübe Ale unreine Dünste
In unser Hirn steigen ließ
Schickte uns der Himmel
Diese heilsame Frucht,
[...]
Der Kaffee erreicht uns, dies bedeutende und heilsame Getränk
Dem Magen wohltuend, den Geist erquickend
Das Gedächtnis stärkend, den Traurigen aufheitern
Die Lebensgeister erweckend, ohne übermütig zu machen.⁵³

Der Erfolg des Feldzuges gegen das Bier beruhte aber, wie Schivelbusch darlegt, auch auf den dem Kaffee zugeschriebenen medizinischen Eigenschaften, die man bei seiner Einordnung in die Humoralpathologie erdachte. Als trockener und trocknender Stoff sollte er speziell gegen die Unausgewogenheit eines der 4 Körpersäfte, nämlich des Phlegmas, wirken. Man schien mit ihm also ein Heilmittel gegen die schleimreiche Sinnlichkeit des dickleibigen Körpers gefunden zu haben, wie sie das fleischbildende Bier erzeugte. Seine Wirkung bestand darin, dass er den Umlauf des Geblüts vermehren und den Körper trockenlegen, also ent-erotisieren und ernüchtern sollte. Trockenheit und Nüchternheit waren gleichbedeutend, sie kennzeichnen das männlich, patriarchalisch und asketische Prinzip im Gegensatz zum Sinnlich-Weiblichen.⁵⁴ Der Kaffee ist daher eine historisch bedeutsame Droge, die, in den Körper infiltriert, ,chemisch-

⁵² Siehe dazu Schivelbusch 1980: 41.

⁵³ Anonymes Gedicht von 1674, zitiert nach Schivelbusch 1980: 46.

⁵⁴ Zum Umbau des Gefäßleibs zum nervösen Organismus, mit dem die Vergeistigung des sinnlichen Menschen vorangetrieben wurde, siehe v.a. Koschorke 1999: II. Kapitel Substitutionen 1.

pharmakologisch‘ das vollziehen sollte, was protestantische Ethik und Rationalismus ideologisch und geistig erstrebten.⁵⁵

Neue Bedeutungsdimensionen kamen dem Geschmack und dem Genuss erst im 19. Jahrhundert zu, als das Bürgertum die Gaumenfreuden im Rahmen ihrer sozial-urbanen Abgrenzung gegen die (mehr oder weniger freiwillige) ländliche Genügsamkeit (wieder)entdeckte. Dabei entstand ein reichhaltiges gastronomisches Schrifttum, das durch Grimod de La Reyni res (1758-1837) *Manuel des amphytrions* 1808 begründet, über Jean Anthèlme Brillat-Savarins (1755-1826) *Physiologie du go t* (1825) bis zu den heutigen Gastronomie-Führern reicht.⁵⁶ Dieser Aufschwung der Gastronomie ist vor dem Hintergrund politischer Sicherheit und wirtschaftlichen Überschusses zu sehen, Vorbedingungen der bürgerlichen Rationalität (Norbert Elias), aber ebenso für die Verschiebungen der städtischen Esskultur. Denn erst mit Sicherung der Quantität ist der Luxus der Verfeinerung möglich.⁵⁷

Die bekannteste gastronomische, 1865 ins Deutsche übersetzte Abhandlung ist die Brillat-Savarins, ein philosophisches Traktat, in dem die Ernährung vor dem Hintergrund ihrer natürlichen, kulturellen, gesellschaftlichen, politisch ökonomischen, gesundheitlichen und lustbefriedigenden Aspekte beleuchtet wird.

Die Gastronomie wird im Hinblick auf ihre Endzwecke erörtert: die Selbsterhaltung des Menschen; in Hinblick auf ihre Mittel: die Nahrung; auf ihre Beziehungen: die Naturgeschichte, die politische Ökonomie und verschiedene andere wissenschaftliche Gebiete; ihre Gegenstände: der Körper, die Lust, die Vitalität, das Maß, der Ausgleich; ihre Wirkungen: Geselligkeit, Hedonismus, Befriedigung.⁵⁸

Der Geschmack wird dabei explizit auch als eine Genussfähigkeit im ästhetischen Sinne erörtert, deren Entfaltung der Autor im Rahmen eines Dreistufenmodells erläutert.

Die unmittelbare Geschmacksempfindung ist die erste Wahrnehmung, welche durch die unmittelbare Thätigkeit der Mundwerkzeuge entsteht [...]. Die vollständige Empfindung setzt sich aus dieser ersten Wahrnehmung und dem Eindruck zusammen [...]. Die überdachte Geschmacksempfindung ist endlich das Urtheil, das die Seele über die Eindrücke f llt, die ihr durch das Organ vermittelt werden.⁵⁹

⁵⁵ Schivelbusch 1980: 52-59.

⁵⁶ Siehe dazu Mennell 1989: 339-369.

⁵⁷ Vgl. ebd. 58.

⁵⁸ Onfray 1996: 95f.

⁵⁹ Brillat-Savarin 1880: 64.

Wie in der Anmerkung erläutert wird, ist die ‚überdachte Empfindung‘ (‚sensation rationelle‘)

die Umsetzung einer Wahrnehmung in Vorstellung, an der das Geschmacksorgan keinen Antheil mehr hat, und die daher nicht mehr eine Lust aus dem Körper, sondern eine Lust aus dem Wissen gewährt.⁶⁰

Auch in der zivilisationskritischen Gesellschaftsutopie des Sozialphilosophen und Ökonomen Charles Fourier (1772-1837) nimmt die Gastronomie eine zentrale Rolle ein.⁶¹ Von der im christlich-moralischen Kontext zum Inbegriff aller Begierden erhobenen Gourmandise ausgehend, betrachtete er dieselbe unter umgekehrten Vorzeichen, nämlich als „impulsion divine“, die es zur Schaffung eines harmonischen Zusammenspiels der Gesellschaft zu nutzen gilt. Denn „en régime sociétaire la gourmandise est source de sagesse, de lumière et d’accords sociaux“ und „le ressort des passions“.⁶² Die Gefräßigkeit wird daher als grundlegende und ordnende Triebkraft einer Gesellschaft definiert, die Gastronomie in den Stand einer „science pivotale“ und einer „art d’accroître la santé et la vigueur“ erhoben⁶³. Sie wird von einer besonderen Kategorie von Wissenschaftlern betrieben: den Gastrosophen. Sie verwalten den Überfluss und stellen die Ernährung der einzelnen Gesellschaftsgruppen nach eudämonistischen Prinzipien zusammen: die Nahrung muss angenehm sein, leicht und sie muss die unterschiedlichen Begierden befriedigen. Daher versuchen die Gastrosophen die Ernährung eines jeden Einzelnen seinem Alter, seinem Geschlecht, seiner Konstitution und seinem Temperament entsprechend zusammenzusetzen und ihn darin zu unterrichten. Dabei nehmen Früchte und Zucker, also ‚paradiesische Geschmäcke‘, einen bedeutenden Stellenwert ein, denn „le fruit allié au sucre doit devenir le pain d’Harmonie, base de nourriture chez les peuples devenus riches et heureux.“ Sie kontrastieren die zivilisatorisch bedingte Unreife der Früchte. Qualität rangiert bei Fourier daher vor Quantität.

Durch diese und andere Diskussionen angefacht, wurden die Gaudiumfreuden im 19. Jahrhundert zum Bestandteil bürgerlichen Lebensgenusses und zwar zu jenem Zeitpunkt, als Kultur im Zuge der Liberalisierung des Marktes aus ihrer Funktion aristokratischer Repräsentation gelöst

⁶⁰ Ebd.

⁶¹ Charles Fourier, *Oeuvres complètes*. Paris: Anthropos 1966-68 Bd. VI. – Siehe dazu Michel Onfray, *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*. Paris: Grasset 1989: 102-127.

⁶² Fourier, Bd. VI: 253, 259.

⁶³ Ebd. Bd. I: 19.

und zur Ware wurde. Dadurch wurde die Esskultur nicht nur diskussionsfähig, sondern zum Gegenstand freier Wahl. Vor allem aber erfuhr der moraltheologisch negativ besetzte Begriff der als Sünde definierten „gourmandise“ im Zuge dieser Entwicklungen einen entscheidenden Bedeutungswandel: sie wurde zur raffinierten Feinschmeckerei und Tugend erhoben, sodass sich die Nachfahren des sünd- bzw. narrenhaften ‚Schlauraffs‘ nun als wohlunterrichtete Esser und Lebenskünstler präsentieren konnten.

6. Umbau der Mahlgemeinschaft

Kodierungen bzw. Re-Kodierungen, Kontextualisierungen bzw. Re-kontextualisierungen erzeugen bzw. verändern die eine Gesellschaft strukturierenden und aufrechterhaltenden Schaltungen ihrer Kulturprogramme. Sie knüpfen zunächst immer, mehr oder weniger bewusst und gezielt, an konkrete Situationen sozialen Lebens an, die durch symbolische Konfigurationen und ihre enthistorisierenden und entkontextualisierenden Mythologien aus- oder überblendet werden.⁶⁴ Einer dieser ausgeblendeten Konfigurationen gesellschaftlicher Schaltungen ist die Struktur der abendländischen Familie, die tief im christlichen Mythos der ‚Heiligen Familie‘ als Modellfamilie des Abendlandes verankert geblieben ist, auch wenn diese längst entsakralisiert, demokratisiert und individualisiert wurde. Albrecht Koschorke rekonstruiert ihre Motiv- als eine Strukturgeschichte und deckt ihre komplizierte symbolische Ökonomie auf.⁶⁵

Was auf ihrer durch kollektive Psychodynamiken geleiteten variablen Schauseite nicht erkennbar ist, ist, dass es eine Familie voller Doppeldeutigkeiten ist, die auf einer ausgeblendeten Anomalität beruht. Ihre Nachkommen entstammen nicht der leiblichen Zeugung. Ihre Herkunft ist daher nur über die Konstruktion eines Mythos zu rechtfertigen. Dies wurde einerseits über das dreigliedrige Vaterschaftsmodell (Joseph, Gottvater bzw. Heiliger Geist) bewerkstelligt, über das im selben Atemzug die Trennung der Vaterfunktionen und die Gleichsetzung zwischen Männlichkeit und Spiritualität modelliert wurde, und zwar im Dienste einer höheren Macht. Andererseits wird die Jungfräulichkeit der gleichzeitig als Gottesbraut zu denkenden Gottesmutter Maria als Schaltstelle zwischen Profanem und Heiligem konstruiert. Über sie wird die Prokreation einer egalitä-

⁶⁴ Siehe dazu Siegfried J. Schmidt, *Geschichten&Diskurse. Abschied vom Konstruktivismus*. Hamburg: Rowohlt 2003.

⁶⁵ Siehe dazu Koschorke 2000.

ren, nicht genealogischen, sondern von einer ‚höheren Macht‘ abstammenden Gemeinschaft gesichert, die sich folglich auch von deren ‚Geist‘ bzw. den ihn repräsentierenden irdischen Vertretern leiten lässt. Diese sich durch diese Anomalien von den menschlich-irdischen Figurationen unterscheidende Konstruktion greift mit immenser Energie in den Vergesellschaftungsprozess des Abendlandes ein, denn sie entführt ihre Mitglieder sukzessive aus dem Diesseits sinnlicher Wahrnehmungen in eine zeit-, raum- und körperlose Welt der Vorstellungen. In diesen Welten war, wie beispielsweise an den erwähnten augustinischen Ordensregeln deutlich wurde, geistige Nahrung zur Stärkung und Reinigung der Seele bedeutsamer als der ‚schnöde‘ Genuss irdischer Speisen und Freuden.

Indem Koschorke den soziopolitischen Funktionen dieses alttestamentarischen Familienmodells im Hinblick auf seine neutestamentarischen Auslegungen nachgeht und deren kirchliche wie weltliche Operationalisierungen über Jahrhunderte hinweg beobachtet, rückt er einerseits zwei miteinander konkurrierende Weisen der Vergesellschaftung ins Blickfeld: zum einen die der patriarchalen sexuellen Prokreation und deren verwandtschaftliche Bindung. Zum anderen die ‚Heilige Familie‘, ein komplexes elastisches Konstrukt, das ein heterogenes Kollektiv über die Einzelkörperlichkeit und Sinnlichkeit ihrer Mitglieder hinweg als eine spirituelle Gemeinschaft entwirft. Andererseits zeigt er, wie im Verlauf dieses Spiritualisierungsprozesses an die Stelle des von der sexuellen Zeugung ausgeschlossenen Joseph über die Christengemeinde und deren kirchenrechtliche Institutionalisierung schließlich der moderne Verwaltungsstaat tritt.

Entscheidender Wendepunkt für diese Entwicklung war die Reformation. Mit ihr wurden der entsexualisierten Heiligen Familie (in geregeltem Rahmen) fleischliche Lüste zugestanden. Damit setzte nicht nur die Entsakralisierung der Ehe und die programmatische Verweltlichung der Familie ein, sondern auch die ‚Vergeistlichung der irdischen Verhältnisse‘, die in der ‚Umleitung von Energien des Heiligen in die weltlichen Institutionen‘ besteht. Von diesen Umschichtungen ist auch der Haushalt betroffen. Er wird zum Gottesdienst, die Familie zu einer ‚kleinen Kirche‘ und der ‚Heilige Geist häuslich‘. Der *oikos* als Grundeinheit der vormodernen Ökonomie kann auf diese Weise in eine strenge soziale Gesamtarchitektur eingebunden werden, die ihm gleichzeitig ‚staatsbegründende Würde‘ verleiht und die Macht der (göttlichen) Vaterfigur in Form der patriarchalen (familienväterlichen), paternalistischen (landesherrlichen) und kirchlichen Aufsicht vervielfältigt bzw. allgegenwärtig macht.

Dieser Umbau der Familie zur Sozialisationsagentur, die dem auf männliche Autorität gegründeten Familienverband zunächst eine zentrale

Rolle zur Aufrechterhaltung des Himmelreichs auf Erden verlieh, mündete, wie Koschorke beobachtet, mit dem Machtzuwachs des zentralistischen Staatswesens schließlich in die Verkleinerung und Auflösung des Familienverbandes. Der Hausvater wurde entmachtet und die aus der Naturalisierung Mariens resultierende soziale wie spirituelle Einsperrung der Frau in den Haushalt aufgehoben. Wurde bis zu diesem Zeitpunkt der Mann für die geistige Ernährung verpflichtet, während die Frau für das leibliche Wohlergehen zu sorgen hatte, wurden nun beide Geschlechter dem (protestantischen) Arbeitsethos zufolge zur Deckung des mit der industriellen Revolution stetig wachsenden Bedarfs an Arbeitskräften zur Verfügung gestellt. Wurden und werden ihre Lebensenergien von dem sich herausbildenden, an Macht gewinnenden Wirtschaftssystem für „höhere Ziele“ und d.h. zur Erzeugung von Zweitwelten eingesetzt, so übernahm und -nimmt der Staat die einzelnen Aufgabenbereiche der Rolle, die die Familie als Keimzelle des Christentums, als Sozialisationsanstalt bzw. Reproduktionsstätte des Staatsbürgers über Jahrhunderte hinweg innehatte, bis das Individuum schließlich weitgehend direkt der staatlichen Kontrolle unterstellt wurde und wird, denn dieser Prozess ist noch im Gange.

7. Ent-mündigung und Ent-mundung

Diese Entwicklungen setzten im Verbund mit der Industrialisierung und ihren techn(olog)ischen Möglichkeiten den wohl entscheidendsten Umbruch der europäischen Esskultur in Gang: die sich seit dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entfaltende Nahrungsmittelindustrie.⁶⁶ Sie ließ die familiäre Eigenproduktion und Vorratswirtschaft in den Hintergrund treten, indem sie den dadurch freigesetzten und statt dessen ins ‚Berufsleben‘ tretenden Frauen versprach, ihnen den dennoch verbleibenden häuslichen

⁶⁶ Die wissenschaftlichen Grundlagen dazu wurden v.a. seit dem beginnenden 19. Jahrhundert, teilweise schon früher entdeckt und von Herrschern oder Staat gefördert. Napoleon I. setzte 1810 beispielsweise einen Preis von 12000 Goldfranken für die beste Methode zur Konservierung von Lebensmitteln aus, was der Entwicklung der Konservendose zugute kam. Sie sollte die bessere Verpflegung seiner Armeen garantieren. Das nationalsozialistische, nach wirtschaftlicher Autarkie strebende Deutschland favorisierte die in Amerika entwickelte Tiefkühltechnik. Sie löste die saisonale Eisindustrie des 19. Jahrhunderts ab, die den Ferntransport frischer verderblicher Lebensmittel wie Fleisch und Fisch, aber auch von Obst und Gemüse und damit die Massenerzeugung in Plantagen überhaupt erst ermöglicht hatte. – Ralf Grammel, „Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung.“ In: Andritzky 1992: 246-256.

Alltag zu erleichtern. Damit war allerdings auch die Deprofessionalisierung der seit Jahrtausenden den Frauen obliegenden Haushaltung verbunden. Wurden noch in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts, beispielsweise in Goethes Elternhaus die meisten Nahrungsmittel unter Mitarbeit zahlreicher Familienmitglieder im Haus produziert, weiterverarbeitet, aufbewahrt und konserviert, so reduzierte sich die Haushaltung innerhalb von 1 1/2 Jahrhunderten auf im Schnitt allerhöchstens 3 Personen, mit stark fallender Tendenz, wenn wir den hohen Prozentsatz an Singlehaushalten in jüngster Zeit berücksichtigen. Goethes Mutter, Frau Rat, leitete also noch einen kleinen Nahrungsproduktionsbetrieb (Abb. 4):



Abb. 4: „Florinus, Oeconomus prudens et lealis. Oder Allgemeiner klug- und recht-verständiger Haus Vatter.“ Nürnberg, Frankfurt, Leipzig um 1701.

Im Herbst wurde im Hause ein Schwein geschlachtet und Gänse und Rindfleisch geräuchert und gepökelt. Wein aus dem Garten wurde gekeltert, Obst, Sauerkraut, Bohnen eingemacht. [...] im Frühjahr, [...] (wurde) nicht bloß Holz eingekauft,

Molken gekocht, [...] sondern auch für das ganze Jahr Butter zentnerweise eingemacht [...].⁶⁷

Heute würde ihr dafür eine voll elektrifizierte und mechanisierte Küche zur Verfügung stehen. Aber was kocht und brät die heutige (Haus)Frau darin? Oftmals berufstätig, wärmt sie Fertiggerichte in der Mikrowelle, denn abgesehen von der zeitlichen Einschränkung gerieten mit schwindender Familienstruktur (generationenspezifisches) Wissen und Fertigkeiten des Kochens und Konservierens selbst hergestellter Nahrungsmittel in Vergessenheit. Staat und Wirtschaft übernahmen die Aufgaben der Ernährung und Vorratswirtschaft.

Die wachsende ‚Fürsorge‘, die der an Macht gewinnende Staat mehr und mehr für Familien und den Einzelnen übernahm, brachte letzterem, namentlich den Frauen, einerseits mehr Zeit für Bildung, Berufstätigkeit, politisches und/oder soziales Engagement sowie für Freizeit. Doch Individualisierung und Selbstbestimmung waren mit einem nicht unbeträchtlichen Kompetenzverlust verbunden, besonders im Falle der Frauen. Die sozial anerkannte Rolle der Hausfrau als Leiterin eines Produktionsbetriebes schrumpfte auf das ‚bisschen Haushalt‘, das jeder berufstätigen Mutter ohne weiteres zusätzlich zuzumuten war. Erleichterung bot ihr ja seine Mechanisierung, die durch den Frauenkongress auf der Weltausstellung in Chicago 1893 in Gang gesetzt wurde. Dort konstatierte frau, dass „die Dinge, die den Haushalt betreffen, nicht mit dem Verlauf des Fortschrittes Schritt gehalten“ hätten, was zur Gründung von Haushaltsschulen und Reformbewegungen wie der *National Household Association* führte.⁶⁸

Die Rationalisierungs- und Technisierungswelle des Haushalts ereilte bald die europäische, allen voran die deutsche Familie. Sie war mit einer Enttraditionalisierung verbunden, die durch die gesellschaftlichen Umbrüche nach dem 2. Weltkrieg und seit den Umwälzungen der 68er Revolution die soziale Dimension der Mahlzeit und damit die Keimzelle menschlicher Kommunikation grundlegend veränderte.

Fand sie einst fast ausschließlich innerhalb der Großfamilie und am Esstisch statt, so löste sich insbesondere das mittägliche Zusammentreffen durch die industriellen Produktionsrhythmen, lange Anfahrtswege zu Arbeitsplatz und Ausbildungsstätte auf oder wurde aus Gründen individueller Freiheit boykottiert. In den 70er Jahren ergaben Befragungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Bundesfamilienministeriums, dass unter der Woche und selbst am Wochenende kaum noch gemeinsam

⁶⁷ Andritzky, „Einleitung.“ In: Ders. 1992: 8-16, hier: 9.

⁶⁸ Eva Scheid, „Heim und Technik in Amerika.“ In: Andritzky 1992: 86-92.

gegessen wird.⁶⁹ Dass der Verlust der Mahlgesellschaft Folgen für das gegenseitige Verstehen der Generationen untereinander hat und zu Werteverlust und Orientierungslosigkeit beitragen kann, wurde von Seiten der Sozialwissenschaften zwar bereits zum damaligen Zeitpunkt warnend hervorgehoben, was jedoch kaum ernst genommen wurde. So sitzt seit Mitte der 90er Jahre nur noch eine verschwindende Minderheit an Familien unter der Woche gemeinsam zu Tisch. Die meisten ihrer Mitglieder verblieben in Kantinen oder Mensen, sättig(t)en sich (immer weniger) durch Mitgebrachtes am Arbeitsplatz bzw. durch (Pausen)Snacks oder in (Schnell)Restaurants und Imbiss-Buden.

Mit der Auflösung der bürgerlichen, familienzentrierten Form des Mahls, wurde das Essen zu einer beliebigen Angelegenheit, die dem wachsenden Bedürfnis des Individuums nach Selbstständigkeit und Unabhängigkeit scheinbar entgegenkommt, kann es doch essen, wann und wo immer es will. Parallel dazu leiteten bio- bzw. (gen)technologische Fortschritte der Nahrungsmittelindustrie nicht nur eine Entmündigung der Hausfrau sondern auch ihre Entmundung ein, denn mit der industriellen Nahrungsmittelherstellung wurde das traditionelle familienspezifische Wissen und Können zur Zubereitung von Speisen und zur Generierung spezifischer Geschmäcke hinfällig. Durchrationalisierung und Vollmechanisierung der Haushaltsführung ließen das Ansehen v.a. der nichtberufstätigen Europäerin im sozialen Ranking sinken. So dass man ihr Selbstwertgefühl durch Anschaffung und Nutzung der jeweils als ‚richtigen‘, lifestylegerecht bzw. ‚gesundheitsfördernd‘ propagierten Produkte aufzupolieren versucht(e).

Viel Spielraum für Eigenverantwortung und Kreativität war ihr ohnehin nicht mehr verblieben, nahmen ihr Justus von Liebig, Julius Maggi⁷⁰, Carl Heinrich Knorr oder Dr. Oetker doch schon seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert die Last der ‚richtigen‘ Suppen- und Soßenzusammenstellung ab und erleichterten die Herstellung von Kuchen und Brot sowie die Zubereitung von Pudding oder Dessertcreme, denen dank der normierten Backmischungen oder aromatisierten Pulver von nun an freilich auch die familienspezifische Geschmacksnote fehlte. Alete & Co. übernahmen die Verantwortung für eine ausgewogene Ernährung ihrer

⁶⁹ Hans J. Teuteberg und Günther Wiegmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972 und Furtmayr-Schuh 1993: 37-41.

⁷⁰ Maggis aus eiweißhaltigen Leguminosemehlen hergestellte Trockensuppen reagierten 1882 auf die zum damaligen Zeitpunkt festgestellte Mangelerkrankung von Fabrikarbeiterkindern. Aus solchen Not-Nahrungsmitteln wurden jedoch bald hochwertige Convenience-Produkte.

Kinder und groß ist die Konkurrenz, die das Fertigfutter für die Haustiere⁷¹ liefert, die eigentlich seit jeher mit den unter diesen Bedingungen nun wenig oder gar nicht mehr anfallenden Speiseresten bzw. bei deren Zubereitung entstehenden Abfällen gefüttert wurden.

Schließlich brach das Zeitalter der ‚convenient food‘ an, bequemer kann es nicht sein, man braucht sie nur noch zu wärmen. Für die Anfang der 90er Jahre bereits auf 20 Millionen angewachsenen Alleinesser wird das damals „jüngste Gericht“ kreiert und samt Leitbild für den Lebensstil des modernen Menschen propagiert. Da Frauen Jahrhunderte lang für Küche und Herd verantwortlich zeichnen, musste das für den Werbespot gesuchte ‚Antlitz des situativen Alleinessers‘ weiblich sein. Der Text des eigens für den Film-Clip komponierten Popsong beschreibt die Fertiggericht-Esserin des ausgehenden 20. Jahrhunderts so:

Du weißt genau, was Du willst, bist engagiert, hast Geschmack, dein Tag ist lang, da ist es gut, daß es Bistro von Iglo gibt – Biiistro Menüüs, die sind neu und im Handumdrehen serviert, da ist aalles schon dabei, ein Genuß, echt raffiniert.⁷²

Sie braucht keine voll elektronische Küche mehr, ihr genügt ein Küchenbaum (Abb. 5).

Eine Steigerung versprechen seit neustem französische Spitzenköche, sie liefern die Kreationen ihrer ‚haute cuisine‘ nun auch zum Frosten an Lebensmittelketten wie Monoprix.⁷³ Man/frau kann in Frankreich also ‚höchste‘ Tafelfreuden mit geringem Zubereitungsaufwand zu Hause genießen, allein, zu zweit oder mit Gästen.

Dennoch erzeugt die Auflösung sozialer wie kulinarischer Ordnungen Unsicherheit. Wurden die Grenzen zwischen rein/unrein, gesund/ungesund in der häuslichen Speisenzubereitung noch gewahrt, so verschwimmen sie in dem Maße, wie die Herstellung von Nahrungsmitteln delegiert und invisibilisiert wird.

⁷¹ Das Haustier trat an die Leerstelle des Nutztieres und erfüllt meist nur emotionale Bedürfnisse. Gleichzeitig ist es ‚wertvoller‘ Mülleimer für die bei der industriellen Nahrungsproduktion entstehenden Abfälle, die der Kunde dann appetitlich verdost erwirbt und seinen (meist) vierbeinigen Lieblingen serviert.

⁷² Zitiert nach Cordt Schnibben, „Das jüngste Gericht.“ In: Andritzky 1992: 389-392, hier: 392.

⁷³ „Wo lebt Gott in Frankreich?“ In: *KulturSpiegel* 4 (2005): 15 (Guy Martin).



Abb. 5: „Küchenbaum“ des Architekten und Bildhauers Stefan Wewerka. Die sich auf Grundfunktionen beschränkende minimale Küchenlösung ist seit 1984 in Produktion.

Die wachsende Anonymität ihrer Erzeugung lässt die „individuelle Pflege des Stoffwechsels“ an Stelle des sozialen Austausches treten. So werden einerseits Cholesterin, Fett und Vitamingehalt der Speisen seit dem ausgehenden 20. Jahrhundert peinlich genau überprüft und auf ausreichend Ballaststoffe geachtet.⁷⁴ Andererseits halten Meldungen über Gifte in Lebensmitteln die Angst wach, sich mit industriell hergestellten Produkten Schadstoffe aller Art einzuverleiben, die den eigenen Körper zu einem gefährlichen Endlager werden ließen und lassen.

⁷⁴ Die Lebensmittelkette XYZ bietet dafür ein umfassendes Gesundheitsprogramm an: Entschlacken, Stress-Abbau, Entsäuern, Kreativität steigern und Glück erzeugen; all das ist mit „Genuss ohne Reue“ zu erzielen.

Das förderte einesteils eine erneute, mit Mystifikationen verbundene Suche nach einer dieses Mal nicht ‚paradiesischen‘, sondern ‚nur natürlichen‘ Nahrung. Eine solche scheinen vor allem fremde Esskulturen zu bieten, aber auch regionale und familiäre Kochtraditionen (soweit vorhanden).⁷⁵ Andernteils entstanden Bewegungen wie die 1986 in Bra im Piemont gegründete Slow Food.⁷⁶ Durch diese Bewegung wurden die weltweit ersten Universitäten für gastronomische Wissenschaften in Polenzo (Piemont), Colorno (Parma) und Campania (Abruzzen) eingerichtet.⁷⁷ Die Arbeit der Bewegung konzentriert sich auf den Erhalt der Biodiversität und der Vielfalt kulinarischer Kulturen. Sie betreibt internationale Aufklärung, informiert über die Risiken industriell erzeugter oder (gentechnisch) veränderter Lebensmittel sowie die der Massentierhaltung, Agrarfabrikation und über die Gefahren der monokulturierten Agrarwirtschaft mit vermehrtem Chemikalieneinsatz und erhöhtem technologischem Aufwand. Gleichzeitig wirbt sie für einen regional angepassten, ökologischen Anbau und für Geschmacksbildung.⁷⁸ Um dem Einzelnen Geschmacks- und Genussfähigkeit zu eröffnen und zu erhalten, sollte er frühzeitig dazu angeleitet werden, denn Essen will – so die Devise von Slow Food – gelernt sein.

Abgesehen davon, dass in einer sich auf humanitäre Grundprinzipien berufenden Weltgesellschaft zunächst das Recht auf Nahrung zum Überleben eines jeden an erster Stelle stehen sollte, wäre eine von allen Mitgliedern einer (Welt)Gesellschaft geteilte Gastrologie, die die Ausgewogenheit der Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln unter nahrungsphysiologischen wie ethischen Aspekten beachtet, wohl der höchste zivilisatorische Wert, den sie erreichen und weitergeben könnte. Damit würde sie ihre viel gepriesene Humanität wie keine andere ‚Logie‘ oder ‚Sophie‘ unter Beweis stellen, weil sie damit die Vitalität im Sinne von Lebenskraft und Lebensgenuss aller ihrer Mitglieder garantieren würde.

⁷⁵ Siehe dazu Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer, Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*. Ausstellungskatalog des Münchner Stadtmuseums 5.2.-31.5.1993. München: Spangenberg 1993, hier: 17-18.

⁷⁶ <http://www.slow-food.de/>.

⁷⁷ <http://www.unisg.it/ita/index.htm>.

⁷⁸ Geschmack wird von Slow Food als Produkt historischer, kultureller, individueller, sozialer und ökonomischer Aspekte betrachtet, über die durchaus gestritten werden muss.

8. *In und von Metaphern leben*

Die Zeit der ‚optimalen‘ Gewinnung und Zubereitung von Nahrungsmitteln, die Charles Fourier noch als Basis lustvollen und bekömmlichen Genusses forderte, scheint jedoch weitgehend vorbei zu sein. Bereits zu seinen Lebzeiten übte er heftige Kritik an der ‚Blindheit zivilisatorischer Bestrebungen‘ und ihrer schnöden Gewinnsucht. Bei seinem nationalspezifischen Rundumschlag, wettete er auch gegen seine Landsleute in Paris: „ils adoptent les mets étrangers, falsifient leurs aliments, échauffent leurs viandes par les courses forcées de l’animal à qui le marchand veut faire sauter une étape“⁷⁹.

Die die abendländische Kultur prägenden Kernmetaphern lassen die Ursachen dieser ‚Blindheit‘ und ihre Folgen sichtbar werden. Sie sind ebenso Mittel der Verschlüsselung wie der Verbildlichung von Welterfahrung und -deutung und sie haben ihren Ursprung in den die abendländische Weltmodellierung begründenden biblischen Texten bzw. ihrer Auslegung. Die symbolische Aura ihrer Topoi und Motive lässt erkennen, welche Wege die Wirklichkeitsgestaltung eingeschlagen hat, sobald wir uns der Rückseite ihrer Kodierungsprinzipien, d.h. den ihnen zugrundeliegenden Intentionen und den damit verbundenen Ausblendungen zuwenden, die ihrerseits Anlass zahlreicher literarischer und künstlerischer (Re)Kontextualisierungen boten und bieten. Sie machen durch Wörtlichnehmen der Metaphern sichtbar, was dieselben invisibilisieren.

Zentral hierfür sind drei Kernmetaphern und ihr Deutungswandel: die calvinistische Auslegung des Abendmahls und die des Verschlingens der Heiligen Schrift aus den Offenbarungen des Hl. Johannes bzw. die Metapher des Lesehungers. Verschiebt sich bei der ersten der Sinn des gemeinschaftlichen Mahls als eine Praxis der Inkorporation auf Kosten der Opfermystik zu einer unerreichbaren rein metaphorischen Gottesnähe, so werden an den beiden zuletzt genannten die ‚Hängebrücken‘ sichtbar, mit denen die zentrale Trennung von materieller und spiritueller Nahrung lebensweltlich umgesetzt wird: durch ‚Suspension‘ des beiden zugrundeliegenden sinnlichen Genusses, d.h. er wird ‚höher gehängt‘ oder sublimiert.

Heidi Salaverría untersucht in ihrem Beitrag aus philosophischer Perspektive, wie sich der religionskulturelle Bedeutungszusammenhang des Abendmahls mit zunehmender Laizisierung weiterentwickelt hat: er ist

⁷⁹ Fourier, Bd. VI: 265.

in der Fast-Food-Kultur⁸⁰ aufgegangen. Die Entstehung von Fast-Food, so ihre These, ist neben anderen Faktoren ursächlich mit dem in den USA stark verbreiteten calvinistischen Ethos verknüpft. Der Kernidee der Transsubstantiationslehre, nach der das Brot in seiner Substanz der Leib Christi *ist* (*hoc est corpus meum*), stellten Calvin und andere die Auffassung gegenüber, das Brot verweise nur auf den Leib Christi, es *bedeute* ihn (*significat corpus meum*). Im Mittelpunkt der Kontroverse zwischen Katholiken und Reformatoren stand deshalb die Inszenierung eines Gegensatzes zwischen Wort und Fleisch, der in der theologischen Kontroverse um die Eucharistie eine wichtige Rolle spielte. Denn im Unterschied zur katholischen Abendmahlslehre lehnt der Calvinismus die Annahme einer leiblichen Gegenwart Christi, die die Katholiken als Gottesfresser erscheinen lässt, im Sakrament ab. Das Heilige wird von dem Irdischen abgespalten. Diese Lehre wirkte sich auf die calvinistische Esskultur aus: Die Funktion des Essens wird scheinbar auf die profane Sättigung des Körpers reduziert.

Salaverrías Überlegungen heben daher auf die Unversöhnlichkeit des dialektischen Abhängigkeitsverhältnisses ab, in dem das Heilige und das Profane zueinander stehen. Der vermeintlich rein weltliche Arbeitsethos des Calvinismus schlägt in dessen (nicht unbedingt als solche wahrgenommene) Resakralisierung um, da weltlicher Erfolg durch Arbeit als Zeichen göttlicher Auserwähltheit gilt. In der Fast-Food-Kultur wird die-

⁸⁰ Nebenbei erwähnt sei, dass bereits in der Antike Vorläufer des Schnellrestaurants verbreitet waren. In größeren Städten gab es zahlreiche Läden, in denen man warmes Essen kaufen konnte. Dies ist allerdings nicht auf Zeitmangel zurückzuführen, sondern auf Mobilität bzw. Mangel, denn nicht alle besaßen einen Herd. Dasselbe gilt für die auch heute vorhandenen zahlreichen mobilen Essens- und Getränkeshändler und Straßenküchen in den sogenannten Entwicklungsländern. Auch im 19. Jahrhundert finden sich Vorläufer der postmodernen mobilen Esskultur, beispielsweise die in Frankreich von aus Russland heimgekehrten napoleonischen Soldaten gegründeten Bistros; ein auf das russische *bystro*, schnell, zurückgehende Lehnwort. Der Begriff *Fast-food* entstand erst in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts in den USA und bezeichnete zunächst nur den Hamburger. In der zweiten Jahrhunderthälfte kam die „Fast-food“ mit zunehmender Amerikanisierung nach Europa und ist heute in der ganzen Welt verbreitet. Neben dem ursprünglichen, inzwischen zu verschiedensten Mac-Varianten mutierten Hamburger haben sich zahlreiche andere Schnell-Imbiss-Spezialitäten als „Fast Food“ etabliert. Nicht nur Hähnchen vom Grill, Bratwurst, Pommes Frites, Hot Dogs, Fisch and Chips, Pizzen oder Döner, sondern auch asiatische Spezialitäten wie Frühlingsrollen oder Sushi können von eiligen Zeitgenossen in den U-Bahngängen oder an Straßenecken verzehrt werden.

ser religiöse Arbeitsethos einverleibt, wie im katholischen Abendmahl das Opfer des Gottessohnes eingenommen wird.

Monika Schmitz-Emans geht in ihrer komparatistisch angelegten Rundumschau von den Johannes-Offenbarungen aus, in der das Motiv der Bibliophagie begründet wurde. Das Gleichnis des verschlungenen Buches bringt die im Katholizismus sehr enge physische und spirituelle Intimität mit einem bestimmten Text bzw. der mit ihm entworfenen Weltkonstruktion zum Ausdruck. An der sich daraus entwickelnden Geschichte des Bücherfressers verfolgt sie exemplarisch die metaphorischen Qualitäten dieses Konzepts. Auf Alberto Manguels *History of Reading* zurückgreifend lässt sich der Säkularisierungsprozess dieses ursprünglich theologischen Konzepts beobachten, seine Rückwirkungen auf dasselbe sowie die kulturellen und historischen Voraussetzungen für die Modifikationen, die er in Gang setzte. An exemplarischen Beispielen sowohl moderner als auch postmoderner Autoren wird die Vielfalt metaphorischer Verknüpfungen zwischen Text und Nahrung und ihre identifikatorischen Spielräume sichtbar, die Ende des 20. Jahrhunderts zu konkreten Inszenierungen des essbaren Buches führen. Im Rahmen dieser Entwicklungen wurde Nahrungsaufnahme mit Bildung und Erziehung gleichgesetzt, Wissensgier, Lesehunger mit der Urteilskraft eines ästhetischen Geschmacks verbunden. Dabei erscheint die Fress-Sucht auch als ein beliebtes Motiv, um den Missbrauch von Geschriebenem zu umschreiben und vor ihren Folgen, der Transformation des Leser-Organismus von innen heraus, zu warnen.

Sabine Gross widmet sich in ihren ausführlichen analytischen Betrachtungen einer detaillierten Analyse des metaphorischen Feldes des Lesehunger. Es wird durch linguistische, ontogenetische sowie kulturelle Quellen gespeist und kombiniert verschiedene, teilweise konfliktuelle Impulse. Ihre Analyse lässt im Anschluss an die kognitivistische Metaphorologie die Körperlichkeit hervortreten, die allen Aneignungsprozessen menschlicher Informationsgewinnung oder -verarbeitung zugrunde liegt: „Metaphern sind nicht nur Basis und essentieller Bestand unserer Alltagssprache, sondern Ausdruck körperverwurzelter Denkstrukturen und Wahrnehmungen.“ Alle geistigen können daher durch leibliche Genüsse, vornehmlich die des Essens, zum Ausdruck gebracht werden. Der Geschmack bildet dabei die Brücke zwischen oraler und intellektueller Aneignung oder ästhetischem Urteil. So tritt in der metaphorischen Umschreibung des Lesens der virtuelle Charakter des Einverleibten zunehmend in den Hintergrund.

Die Autorin rückt daher insbesondere die Ambivalenz ins Zentrum unserer Aufmerksamkeit, die zahlreiche Variationen der Metaphern seit der Antike und ihre bibelexegetischen Ausformungen bis in die Gegenwart

hervorgebracht haben. Sie beschwören in auffallender Weise eine primäre Oralität herauf, die, wie die Autorin auf Freud zurückgreifend ausführt, einerseits erste Lust- und Informationsquelle ist. Der Mund ist das Urbild allen Zu-sich-Nehmens, aggressiven Einverleibens wie geistigen Vereinnahmens, aber auch Ursprung der Rede und daher „Schaltstelle unterschiedlicher nach außen wie nach innen gerichteter, sich zum Teil ausschließender Funktionen“.

In der Epoche oraler Tradierung fand die Vermittlung von Wissen zunächst über den sprechenden Mund und das hörende Ohr statt. Gross beleuchtet somit die archaisch-magische Praktik oraler Aneignung: das Verschlucken von beschriftetem Papier, wie es in verschiedenen schriftmagischen Prozeduren der antiken und jüdischen Tradition (v.a. Weisheits- und Gedächtniszauber oder medizinale Anwendung) sowie in der Bibel (Wissensgewinn bzw. Erwerb von Sprechfähigkeit über das Essen gottgegebener Schriftrollen) und im Mittelalter (Liebeszauber) üblich war. Erst mit der schriftkulturellen Revolution tritt die schreibende Hand und das lesende Auge an die Stelle des ‚textfressenden‘ Mundes. Die Autorin führt die Metapher des Lesehungers infolgedessen auf die in der Schriftkultur entwickelten, plastisch-biegsamen Textoberflächen zurück. Sie ermöglichte erst den mit Sublimation verbundenen Substituierungsprozess, der unter Einbuße sinnlich affektiver Dimensionen vom Verschlucken und Be-greifen zur Ein-sicht führte, in dem das ‚Auge gefräßig‘ gemacht wurde.

Diese Analogiebildung von Sehen mit Aufnehmen, Verstehen, Einverleiben, Identifizieren, Absorbieren und Konsumieren hat eine weit zurückreichende Tradition, die, wie an Beispielen aus der Antike bis in die Gegenwart gezeigt wird, die Spannbreite und die Tragweite der Speisemetaphern und ihre Nutzbarmachung für verschiedenste moralische Bewertungen und Handlungsorientierungen bzw. deren Subvertierungen sichtbar werden lassen. Sie lassen den Leser ebenso als Vielfrass wie als Gourmet und den Schriftsteller als Koch oder Giftmischer erscheinen. Aber auch die ‚handwerkliche‘ Erschließung und Zu-sich-Nahme von Nahrung wird zum Bildspender geistiger Texterschließung: die Wahrheit des Textes wird ‚mit den Zähnen des Verstandes‘ geknackt wie eine Nuss oder die hermeneutische Texterschließung folgt den einzelnen Schritten eines anatomischen Zergliederungsaktes⁸¹.

⁸¹ Siehe dazu Kimminich, Eva, „Synaisthesis und Entkörperung der Wahrnehmung: Bemerkungen zu einer historischen Entwicklung in Europa vom 17. bis zum 20. Jahrhundert“, in: *Zeitschrift für Semiotik* Band 24/Heft 2: 71-109.

So trägt die Vorstellung von der Essbarkeit des Textes einesteils dazu bei, die Distanz zwischen Körper und Geist zu überwinden, andernteils stellt sie den Versuch dar, die Kontroll- und Disziplinierungsmechanismen des Textes außer Kraft zu setzen, denn das Vergnügen an graphophagischen Metaphern speist sich an der momentanen Durchbrechung der Entkörperlichungs- und Zerebralisierungsanforderungen wie Sabine Gross an Beispielen aus Kunst, Literatur und Film zeigt. Sie leisten einen entlastenden Beitrag zu der besonders in intellektuell-zerebralen Aktivitäten geforderten Verschiebung von Lust auf geistige Tätigkeiten und lindern das „Unbehagen in der Kultur“.

9. Essen und Sexualität, Kannibalismus und Nahrungsverweigerung

Ein weiterer wichtiger Aspekt der christlich abendländischen Esskultur ist die komplexe Verzahnung zwischen Essen und Sexualität. Sie hat nicht nur ein in allen Kulturen gepflegtes Arkanwissen über lust- und potenzsteigende Pflanzen oder Tiere hervorgebracht, sondern drückt sich auch auf sprachlicher Ebene aus, was ebenfalls die Literatur für ihre Zwecke nutzt(e). Sexuelle Annäherungen oder Handlungen werden häufig mit Bildern aus dem Bereich der Ernährung umschrieben, Nahrung und ihre Zubereitung wird andererseits häufig mit erotischem Vokabular evoziert; beispielsweise bei Grimod de La Reynière, dem Vorläufer der gastronomischen Literatur. In seinem Motivrepertoire nimmt das erotische Metaphernfeld einen bedeutenden Stellenwert ein und verleiht seinem Werk einen libertinen Charakter.⁸²

Im Okzident hat die Verknüpfung von Essen, Sexualität und Nahrungsenthaltung, der Wechsel von Tafelfreuden und Fastenzeiten einen weit zurückreichenden theologischen und philosophischen Horizont. Das mit zwei Bäumen ausgestattete Laster der Gula – einer wurde der Gefräßigkeit, der andere der Trunksucht zugeordnet – galt als Ursprung aller fleischlichen Sünden. Die der *superbia mentis* zunächst übergeordnete *luxuria carnis* beinhaltetete gleichermaßen Ess- und Liebesbegierde. Ziel des Fastens war infolgedessen die Schwächung des Begehrens durch Entziehung jener Nahrung, welche mehr als jede andere die sinnliche Natur üppig und lüstern machen sollte. Ess- und Sexualverhalten wurden über Fasten- bzw. Festzeiten mit entsprechenden Speise- und Kopulationsregeln

⁸² J.-C. Bonnet, Einleitung zu *Grimods de La Reynières: Ecrits gastronomiques*. Hg. v. dems. Paris 1978: 46.

das gesamte Jahr hindurch genau geregelt. Denn es ging darum, den ‚Genuss‘ in seiner gesamten Spannbreite zu disziplinieren.

Seit Sigmund Freud wird die Verknüpfung auf die orale Phase der ersten Lebensmonate zurückgeführt und im Rahmen der Psychoanalyse auf vielfältige Weise thematisiert. Da in der Stillzeit orale und erotische Lust zusammenfallen, bleibt der Akt des Essens im Erwachsenenalter sexuell konnotiert. In der oral-sadistischen oder kannibalischen Phase hingegen verleibt sich der ‚Beißling‘ dann seine Um- und Außenwelt ein. Der Mund fungiert als Weltorgan,

das die Aneignung nach dem Prinzip der eingestülpten Oberfläche ermöglicht. Solche Einstülpungen sind die entwicklungsgeschichtlich frühesten Formen der Organbildung. Durch Einstülpung entsteht ein Hohlraum, der Außenwelt zur Innenwelt macht; dadurch wird eine Differenzierung des Organismus gegenüber seiner Umwelt ermöglicht. Der Organismus nimmt Umwelt in sich auf. In der Unterscheidung zwischen angeeigneter Umwelt und aneignendem Organismus bilden sich früheste Beziehungsformen von weltverschlingendem Subjekt und Welt aus.⁸³

In diesem Zeitraum wird die Esslust des Kindes diszipliniert und zivilisiert, d.h. bestimmten sozialen Regeln unterworfen; ein heikler, von Frustrationen und Missverständnissen begleiteter Prozess, von dessen Gelingen (nicht nur) das Essverhalten des Heranwachsenden abhängig ist. Denn während dieser Esserziehung entstehen psychische Konflikte, wenn die internen Hunger- und Sättigungsgefühle nicht adäquat mit sozialen und symbolischen Funktionen des Essens koordiniert werden können. Das führt zu Störungen des Essverhaltens in der Adoleszenz, hauptsächlich zur Nahrungsverweigerung bzw. Ess-Sucht. Sigmund Freud führte Ess-Störungen auf einen Konflikt zwischen Trieb und internalisierten gesellschaftlichen Normen zurück, d.h. auf die Diskrepanz zwischen Selbstideal und Selbsterleben und Claude Fischler spricht von Gastro-Anomien, deren Entstehung er besonders in der Auflösung der Mahlzeit begründet sieht.⁸⁴

Brita Schirmer widmet sich in ihrem Beitrag drei verbreiteten Formen solcher Ess-Störungen, ihren Erscheinungsformen, Diagnosekriterien und Erklärungsmodellen: der Anorexia nervosa, der Bulimia nervosa und dem Binge Eating Disorder (Adipositas). Sie entstehen, wenn die Nah-

⁸³ Bazon Brock, „Essen als Weltaneignung.“ In: *Essen in der Arbeitswelt. Tatsachen Ursachen Hypothesen Hypothesen*. Eine Ausstellung im Internationalen Design Zentrum Berlin, IDZ 3, Berlin 1972: 38.

⁸⁴ Fischler, Claude, „Gastronomie et gastro-anomie.“ In: *Communications*, 31 (1979): 18-21.

L

rungsaufnahme missbräuchlich in den Dienst von Bedürfnissen gestellt wird, die nichts mit der Erhaltung von Körperfunktionen zu tun haben und verweisen demzufolge auf Störungen im Bereich der Mutter-Kind-Interaktion und/oder im sozialen Umfeld sowie auf Einschränkungen der Fähigkeit zum sinnlichen Genuss.

An einzelnen Beispielen weist die Autorin daraufhin, dass essspezifische Verhaltensweisen, die heute als pathologisch eingestuft werden, in anderen Epochen zum Alltag gehörten oder anders bewertet wurden. Hatten Fasten und Askese zunächst in allen Kulturen religiöse Dimensionen, so konnten diese Praktiken der Selbstzucht und -reinigung mit zunehmender Entsakralisierung des Lebensalltags in Zusammenhang mit dem Streben nach einem mit Selbstwert verbundenen Schönheitsideal in Erscheinung treten. Aus kultisch-religiös motiviertem Nahrungsverzicht oder -verweigerung, einer bei vielen Völkern verbreiteten Ekstasetechnik, die die Kurzschießung mit einem göttlichen Wesen ermöglichen sollte, wurden erst im späten 19. Jahrhundert Krankheitsbilder, deren medizinische Behandlung bis heute als notwendig erachtet wird, sofern ihnen Suchtcharakter eignet. Ergebnisse der gegenwärtigen Hirnforschung legen hingegen nahe, dass Magersucht durch hirnphysiologische Störungen verursacht wird und genetische Dispositionen für sie vorliegen. Sie können durch kulturabhängige Faktoren und besonders durch die soziale Umwelt ausgelöst oder verstärkt werden. Ähnliches beobachtet die Autorin an der in der heutigen Überflussgesellschaft zunehmend auftretenden Ess-Brech-Sucht bzw. Fettleibigkeit. In den Verursachungshypothesen werden neben Störungen der sozialen Umwelt sowohl cerebrale Erkrankungen als auch hypothalamische Funktionsstörungen als Auslöser vermutet. Beide Störungen werden aufgrund der ihnen in der Gesellschaft im Allgemeinen zugeschriebenen Selbstverschuldung jedoch überwiegend weitaus negativer konnotiert als die Magersucht, was den psychischen Druck auf die Betroffenen erhöht.

Geht man in der bis in die Antike zurückreichenden Geschichte der Fettleibigkeit zurück, lassen sich im wesentlichen zwei Bewertungsraster beobachten.⁸⁵ Dem griechischen Körperideal widersprechend, führte man sie auf mangelnde Selbstzucht und Verweichlichung zurück, die bei den Römern ebenfalls mit Zwangsfasten und körperlicher Betätigung bekämpft wurde. In der christlichen Theologie ließ die Leibesfülle hingegen auf Sündhaftigkeit schließen, bis sich besonders im 19. Jahrhundert die Wissenschaften damit befassten. Ihr Interesse galt zunächst nur den extrem

⁸⁵ Siehe dazu Tilmann Habermas, *Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa*. Frankfurt/M.: Fischer 1990.

Fettleibigen, was jedoch zu ersten Kategorisierungen führte. Wurde Korpulenz im ersten Stadium durchaus noch bewundert, so wurde sie im zweiten Stadium mit Komik verbunden und im dritten als schwere Krankheit bezeichnet.⁸⁶

Für die Komik des Wohlbeleibten scheint speziell der unstillbare Appetit ausschlaggebend (gewesen) zu sein, der bereits in der *Commedia dell'Arte* des 18. Jahrhunderts verschiedene literarische Typologisierungen entstehen ließ. Wilhelm Graebner widmet sich in seinem Beitrag der Figur des gefräßigen Dieners, in der eine auf die antiken Atellane zurückreichende kulturelle Überlieferung und die zeitgenössische soziale Erscheinung des Bergamasker Dieners, des Zanni, verschmelzen. Anhand exemplarischer Beispiele untersucht er die Variationen und Bedingungen, die es dem Publikum der *Commedia dell'arte* ermöglichten, unbeschwert über die Figur des stets hungrigen Dieners zu lachen. Möglich ist dies einerseits, weil dieser Figur die Tugend der Mäßigung fremd ist und sie somit keinen Tabubruch begeht. So bleibt die Gefräßigkeit des Zanni ohne jede moralische Bewertung. Andererseits illustriert er einen *contradictio in adiecto*, da der soziale Stand eine Befriedigung seines ausgeprägten Esstriebes gar nicht ermöglicht. Die Komik resultiert daher aus „der Diskrepanz zwischen vorgestelltem und tatsächlichem Essen“, die mit einer Ästhetisierung des Essens verbunden ist.

Die italienische Stegreifkomödie hat aus dem Typus des ‚Ess-Süchtigen‘ *avant la lettre* eine Vielfalt komischer Effekte erzielt. Sie resultieren aus einer unkonventionellen Art zu essen, aus der unproportionalen, entweder zu großen oder aber winzigen Nahrung des gefräßigen Dieners sowie aus der extremen Esslust, die sein Denken und Handeln vollkommen beherrscht. Die Komik entsteht häufig auch aus der Präzision, mit der meist unsichtbare oder unerreichbare Speisen evoziert bzw. ästhetisiert werden, sowie aus seinen kulinarischen Verbalphantasien.

Erst die im 19. Jahrhundert sich ausbreitende Feinschmeckerei machte die Fettleibigkeit zu einem populären und gleichzeitig ernsthaften Diskussionsgegenstand. Denn gleichzeitig erfuhr der Begriff des *régime alimentaire* Aufmerksamkeit, vornehmlich im Rahmen medizinischer Diskussionen. Ausgelöst wurden diese durch die Beobachtung, dass die in Armenhäusern ‚hochgepäppelten‘ Unterernährten an Überfütterung erkrankten und starben.⁸⁷ So verfasste auch Brillat-Savarin, gegen seinen eigenen Bauchumfang ankämpfend, ein Kapitel „Über die Fettleibigkeit“,

⁸⁶ Ebd.: 77.

⁸⁷ Mennell 1989: 61.

ihre Ursachen und Behandlung⁸⁸, obwohl er, das Embonpoint als Zeichen allgemeiner Genussfähigkeit lobend, mit längerem (Wohl)Leben in Verbindung brachte. Dagegen hebt sich seine Beschreibung und Bewertung der Physiognomie des mit ‚Genussunfähigkeit‘ konnotierten Mageren weitaus unvorteilhafter ab.⁸⁹ Es handelte sich dabei um das Profil der ‚unteren‘ Bevölkerungsschichten, die zum damaligen Zeitpunkt aus ökonomischen Gründen weitgehend unterernährt waren. Sie waren es, gegen die sich das aufstrebende Bürgertum ebenso abgrenzte, wie gegen die in die Stadt drängende hungrige und ‚gierig essende‘ Landbevölkerung. So wurde in der Feinschmeckerliteratur die Feinheit der Zunge als Zeichen einer aufgeklärten Urteilskraft hervorgehoben und die Völlerei als vulgäre Kraftanstrengung mit Verachtung bedacht. Diese Wertung zieht sich durch die gesamte gastronomische Literatur des 19. bis ins 20. Jahrhundert, so dass selbst ein ‚ungesundes Buch‘ wie die *Gastronomie pratique: Etudes culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands* (1907) von Henri Babinski ein Kapitel über die ‚Behandlung‘ von Fettleibigkeit enthält.⁹⁰

Wohlbeibtheit wurde zwar zunächst als ein beneidenswerter den oberen Gesellschaftsschichten vorbehaltener Zustand dargestellt, aber bereits im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts manifestierte sich parallel dazu eine zunehmende ‚Abneigung‘ und ‚Angst‘⁹¹ vor extremem Übergewicht, die die Fettleibigkeit zur Modekrankheit werden und verschiedenste populärmedizinische Methoden zum Abnehmen im Umlauf brachten, wie beispielsweise das Essigtrinken. Diese Entwicklung löste an Mädchenschulen eine Tendenz zur freiwilligen Nahrungseinschränkung und -verweigerung aus. Im Verlauf der Medizinalisierung von Fettleibigkeit und Magersucht verengte sich der medizinische Begriff des Normalen dann zunehmend und entfaltete eine das Alltagsverständnis mehr und mehr durchdringende Normativität.

Diese Pathologisierung lässt sich auf die von Foucault und von Koschorke unter jeweils verschiedenen Akzentsetzungen beschriebene

⁸⁸ Brillat-Savarin 1880: 271-297.

⁸⁹ Ebd.: 298-303.

⁹⁰ Mennell 1989: 58-64.

⁹¹ Sie hatte in der ersten Jahrhunderthälfte in Nachahmung des englischen Dichters George Gordon Byron auch den bürgerlichen Mann erfasst. – Siehe dazu Walter Vandereycken / Ron Van Deth / Rolf Meermann, *Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht. Eine Kulturgeschichte der Ess-Störungen*. Zülpich: Biermann 1990: 238-248.

Machtausübung des Staates auf das Individuum zurückführen,⁹² eine Entwicklung, die sich in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts mit Herausbildung des Nationalsozialismus zuspitzte. Fettleibigkeit wurde nun als Folge eines gestörten Organismus betrachtet. Sie machte aus dem moralisch verwerflichen ‚Täter‘ ein krankes ‚Opfer‘ – eine Verschiebung, die mit der Umstrukturierung des Menschenbildes im Nationalsozialismus korrespondierte. Das potentiell sündige oder lustvolle, in seiner Entscheidung jedoch freie Subjekt wurde durch diesen Argumentationswechsel zu einem defekten Mängelwesen, das der Lenkung des Staates (Führers) bedurfte, geformt oder ausgerottet werden musste. Die Vielfalt der damit einsetzenden Normierungen wirkte sich auf die Fettleibigkeit aus. Sie wurde nun an einer für die gesamte Bevölkerung gültigen Norm gemessen und nicht wie zuvor an einem Leibesumfang, der aus der Beschreibung einer Minderheit an extrem Dicken gewonnen wurde. Damit sank das ‚Normal‘gewicht und die Anzahl an ‚Fettleibigen‘ erhöhte sich, was staatlichen mit Entmündigung und Entmundung verbundenen Interventionen Vorschub leistete. Die einen sollten mehr essen, die anderen weniger oder anders. „Jeder einzelne wurde dadurch einem „öffentlichen Diskurs angeschlossen [...] ihm ein Rangplatz auf einer Skala zugewiesen“.⁹³ Dabei konzentriert(e) sich das Interesse des Staates weniger auf die gesundheitlichen Vor- und Nachteile des Einzelnen, als dass auf Staatserhaltung, d.h. die Gewährleistung der Pflichterfüllung, also der Dienstbarkeit, Arbeits- und Leistungsfähigkeit des Einzelnen geachtet wurde (und wird).

Aus den soziokulturellen Umbrüchen der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ging auch das Phänomen der hauptsächlich Frauen zugeordneten Magersucht hervor.⁹⁴ Sie war zunächst eine Möglichkeit der unter dem Vorbild der intellektuellen Selbstentwicklung heranwachsenden Frauen, sich dem durch die ab 1870 in den westlichen Industrienationen gesunkene Geburtenrate verstärkt geforderten bürgerlichen Modell der treuen Ehefrau und Mutter am Herd zu entziehen, bis ihnen die wirtschaftlichen und intellektuellen Veränderungen der letzten beiden Jahrzehnte konkrete Alternativen zur häuslichen Mutterrolle boten. Dieses Streben nach Selbstentwicklung, sexueller Befreiung und wirtschaftlicher Unabhängigkeit ließ einerseits Generationskonflikte zwischen Müttern und Töchtern, die Frauenbewegungen und vor allem ein eigenes weibliches

⁹² Siehe dazu insbesondere Christoph Klotter, „Mächtiges Fressen. Adipositas als historisches Dispositiv.“ In: Schuller / Kleber 1994: 132-149.

⁹³ Ebd.: 140.

⁹⁴ Siehe dazu v.a. Vandereycken u.a. 1990.

Schönheitsideal entstehen, setzte andererseits aber eine Pathologisierung der ‚neuen unweiblichen Verhaltensweisen‘ in Gang:

Die medizinische Welt unternahm verzweifelte Versuche, die „neuen Frauen“ und die „befreite Sexualität“ mittels einer immer weiter ausgespannenen Krankheitslehre, wie in einer nosologischen Zwangsjacke, unter Kontrolle zu halten. Und an Krankheiten mangelte es nicht, von Hysterie bis Neurasthenie, von Agoraphobie bis Anorexie.⁹⁵

Mit dem neuen, bis heute geltenden – inzwischen allerdings gewinnbringend vermarkteten – Schönheitsideal wurden sämtliche anatomischen Zeichen der Fruchtbarkeit und Mutterschaft abgelegt. Mit Hilfsmitteln wie dem Korsett, mit eiserner Ess-Disziplin und der von den Frauen eroberten sportlichen Betätigung wurde dieses Körperbild energisch umgesetzt. Als Vorreiterin dieses den Muttertyp ablösenden neuen Frauenbildes gilt die Kaiserin Elisabeth von Österreich (1837-1898). Ihre Lebensart war die einer Magersüchtigen *avant la lettre*: Sie hielt eine strenge kalorienarme Diät, betrieb überaktiv Sport und Gymnastik und erarbeitete sich auf diese Weise mit 1.72 m und 50 kg die Maße eines heutigen Mannequins.

Erst die Etablierung von Normen erzeugte also Mangelhaftigkeit und Pathologie, was sich besonders über deren Verinnerlichung auf Identitätsbildung und Selbstbewusstsein des Einzelnen auswirken musste. Die Konsequenzen lassen sich an der steigenden Anzahl an Adipösen, Anorektiker(inne)n und Bulimiker(inne)n ablesen.⁹⁶ Sie sind als Reaktionen des Individuums auf gesellschaftliche Diskurse zu verstehen. Es verinnerlicht oder rebelliert gegen theologische oder soziale Vorgaben und Zwänge oder die Last des (Erwachsenen)Alltags⁹⁷, gegen Moden oder (gesundheits)politische Raisonsnements. Als solche sind sie das Resultat eines zunehmend in den Mittelpunkt des öffentlichen Diskurses gerückten Ide-

⁹⁵ Ebd.: 223.

⁹⁶ Dass in den letzten Jahrzehnten v.a. auch die sich wandelnde Esskultur eine wichtige Rolle dabei spielt, braucht nicht näher erläutert zu werden. Kinder, die keine geregelten Mahlzeiten mehr einnehmen und wann immer sie wollen Fritten, Big Macs, Döner, Limo, Schoko- und sonstige Riegel zu sich nehmen können und obendrein nicht in ausreichendem Maße zur Bewegung angehalten werden, haben schlechte Voraussetzungen dafür, das allgegenwärtige Schlankheitsideal zu erfüllen.

⁹⁷ Vandereyken (244 ff.) sieht in James Matthew Barries 1904 aufgeführten Theaterstück *Peter Pan*, in dem geradezu zum magersüchtigen Lebensstil aufgerufen wird, die Inszenierung einer Gegenwelt zum Erwachsenwerden. Nahrungsverzicht und erhöhte Aktivität werden als Geheimrezept gegen die Leiden des Körpers und der Gesellschaft propagiert.

algewichts zu sehen, das nicht nur jede Menge dem jeweiligen Körpermaß entsprechende Kleidermoden, Diäten usw. Lebensstile hervorbringt, sondern auch einen wachsenden Patient(inn)enpool.

Gerhild Fuchs untersucht den Themenkreis rund um Hunger(n), Magerkeit, Essen, Sexualität und sprachlich-kommunikative Fähigkeiten in ihrer literarischen Durchdringung am Beispiel zweier Romane der italienischen Neoavantgarde. An *Il serpente* (1966) von Luigi Malerba und *Le avventure di Guizzardi* (1973) von Gianni Celati wird der auf unterschiedliche Weise hergestellte bzw. genutzte Zusammenhang von Kannibalismus, Nahrungsverweigerung, Kommunikationsstörungen und Triebbewältigung herausgearbeitet. Die Verfasserin konzentriert sich dabei jeweils auch auf die Übertragung der Problematik auf die jeweiligen Textproduktionsverfahren.

Schafft Celati eine körperlich-groteske karnevaleske Romanwelt, die an die ‚makkaronische Tradition‘ erinnert, so wird in Malerbas Roman die subjektiv neurotische Sichtweise des mageren Protagonisten in intellektualistisch-verfremdender Manier ins Humoristische verkehrt. Celati knüpft an die Polyvalenz des Oralen an, indem er seine Funktionen als sich wechselseitig bedingende erscheinen lässt. In der Magerkeit spiegeln sich nicht nur geschlechtliche Unreife sondern auch sprachlich-kommunikative Defizite seines Protagonisten, dessen Reife von seinen Mitmenschen deshalb durch eine Mastkur beschleunigt wird.

Der römische Briefmarkenhändler Malerbas verfängt sich hingegen in der christlichen Ambivalenz von Fleisch und Wort bzw. in der platonischen Ideenlehre. So wird seine ‚Magersucht‘ auf die christlich-platonische Spaltung von Körper und Seele bzw. deren Laster- und Tugendhaftigkeit zurückgeführt: Dem Ich-Erzähler wurde von der als mager und düster beschriebenen Mutter bereits als Kind die Lust auf Speiseeis mit der Warnung vor der Hölle ausgetrieben. Der Protagonist des Romans leidet aufgrund dieser mit Schuld belasteten oral-intestinalen Welterfahrung zeitlebens an einer komplexen Verwicklung von Ess-, Trieb- und Sprachstörungen. Er ist nicht nur unfähig, seine Wünsche zu befriedigen bzw. zu verbalisieren, sondern er kann dieselben auch nicht kategorial einordnen bzw. trennen. Die Verknüpfung von Hunger und Sexualität, Essen- und Wissenwollen bzw. von Schuld und Streben nach Perfektion, auf dessen Problematik bereits der Titel programmatisch verweist, führt zu einer – zumindest in der Phantasie praktizierten – kannibalischen Einverleibung seiner Geliebten Miriam, mit der er auf seine eigene Entkörperung reagiert. Denn das Verspeisen seiner Geliebten ist sowohl als ein Ersatz für sexuelle Inbesitznahme zu sehen als auch für die Möglichkeiten der sprachlichen Aneignung, denen er mit größter Skepsis begegnet. Die per-

fekte Kommunikation lässt sich aus seiner Perspektive nur im Schweigen oder im entkörpernten mentalen Gesang verwirklichen.

Malerba treibt mit der platonischen Ideenlehre ein ebenso entlarvendes Spiel wie mit dem Diktum des fleischgewordenen Wortes, bzw. dem Essen des Wortes als Einverleibung von (religiöser) Wahrheit. Essens- bzw. Kannibalismusthematik werden dabei zu einer Allegorie des Schreibaktes, denn nachdem der ‚hungrige‘ Protagonist seine imaginäre Geliebte verspeist hat, gibt er sie bei seinem ‚Geständnis‘ auf der Polizeiwache in einer metafictionalen Protokollniederschrift ‚sturzbachartig‘ von sich. Auf diese Weise erfährt sie zumindest Sprachkörperlichkeit.

10. Nahrung, Kosmos und Mensch

Die Beiträge von Reinhardt Krüger, Y-Song Park und Ulrich Oberdiek befassen sich mit den kosmologischen, theologischen und philosophischen Bezugssystemen der Nahrung und Nahrungsaufnahme sowie ihren poetischen Umsetzungen in der antiken Literatur bzw. mit der jeweils daraus hervorgehenden Ernährungspraxis und Kulinarik nichtabendländischer Kulturen.

Reinhardt Krügers Beitrag geht von einer durch Friedrich Tomberg begründete, auf der Poetik des Aristoteles basierenden Mimesisforschung aus, die sich dem semiotischen Charakter poetischer Bilder der sozialen Praxis widmet. Poetische Mimesis bringt demnach Produkte hervor, die als semiotische Konstruktionen ebenso auf die soziale Praxis zurückverweisen, wie sie dieselbe symbolisch überformen. Im Mittelpunkt seines Beitrages steht eine alte kosmologische Metapher, die das Bild des Eies nutzt. Es galt in orphisch-platonischer Tradition als das Symbol des Werdens und der Fertilität und wurde zunächst in die griechische Kosmologie übernommen. Mit Voranschreiten der griechischen Aufklärung zur Mythenkritik wird das archaische Fruchtbarkeitssymbol des Eies, wie der Autor skizziert, aufgrund seiner materiellen Struktur durch eine rationalistische Konstruktion reaktiviert und bleibt als merktechnisches Modell in der postmythologischen Kosmologie erhalten. Dieser rationalen und naturphilosophischen Konstruktion mit konzentrisch geordneten Sphären wird das alte Modell des kosmischen Eies anverwandelt, insofern seine Struktur das Universum abbildet. Später arrangierte sich – so Krüger – auch das Christentum anhand metaphorischer Anknüpfungspunkte an die Genesis-Auslegung mit diesem Modell, so dass eine Kompatibilität zwischen griechisch-römischem und alttestamentarischer Kosmologie, antiker Bildung und christlicher Glaubenslehre hergestellt werden konnte, und

zwar zu dem Zeitpunkt, zu dem die christliche Kirche mit dem römischen Staat amalgamierte.

Davon ausgehend, dass das Bild des Eies praktisch jedermann zur Verfügung stand, sieht der Autor es als Auslöser bzw. Bestandteil zweier Diskurse: Als reales Nahrungsmittel ruft es den gastrologischen Diskurs auf, während der kosmologische insofern evoziert wird, als das Bild des Eies auf kosmologische Zusammenhänge verweist. Wie die daraus resultierende Polysemie zur Wissensvermittlung bzw. zur gastroliterarischen Burleske genutzt wird, wird an der *Cena Trimalchiana* des Petronius Arbiter und an *De nuptiis Mercurii et Philologiae* von Martianus Capella demonstriert. Während Petronius das geozentrische Modell auf ein kulinarisches Arrangement der Überraschungen projiziert,⁹⁸ nutzt Capella es als elementares mnemotechnisches Bild nicht nur zur Reproduktion der griechisch-römischen Kosmologie, sondern auch für eine aufschlussreiche Allegorie. Die im Vorfeld ihrer Hochzeit von Unwohlsein betroffene Philologia erbricht eine Unmenge von Texten, die „als strukturiertes, zeichenhaftes Substitut der Welt“ verstanden werden können; sie organisieren das zeitgenössische Wissen wie ein WahrnehmungsfILTER. Um die Braut zu stärken, reicht man ihr anschließend ein eiförmiges Gefäß mit einer süßen, transparent weißlichen Flüssigkeit. Es stellt das Welten-Ei dar, das sie mit einem Zuge leert. Damit verleibt sie sich „das Universum in einer nunmehr nicht-diskursiven, nicht-sprachlichen, sondern plastisch-graphischen und modellhaft-symbolischen Konstruktion ein.“ Der Verfasser sieht in Capellas Allegorie daher sowohl eine Diagnose der zeitgenössischen Wissenskonfiguration als auch den Beginn einer neuen Form der Wissensproduktion: Sie beruht auf „sinnlich-begrifflichem Material“ und öffnet sich der Kunst der Interpretation wie der Kommunikation.

Die koreanische oder hinduistische Esskultur basiert, wie Ulrich Oberdiek und Y-song Park ausführen, bis in die Gegenwart auf einer Harmonie mit Kosmos und Natur. Vielfalt und Gleichzeitigkeit verschiedener Lebensmittel dominieren die Speisetafel als polyphone, synästhetisch-assoziative Präsentationen, die körperliche wie geistige Harmonie mit göttlichen oder kosmischen Kräften herstellen sollen. Die Speisenpräsentation

⁹⁸ Die *Cena des Trimalchius* scheint in diesem Punkt ein Vorläufer der höfischen Überraschungsmähler zu sein, bei denen lebende Tiere und auch Menschen in Pasteten oder in anderen Speisen verborgen wurden, um sie im Rahmen der synästhetischen Gesamtinszenierung zu geeignetem Zeitpunkt zum Erstaunen der Gäste hervortreten zu lassen. Das gastrosophische Ziel dieser Überraschungsmähler geht auf die Bedeutung des Staunens bei Platon und Aristoteles zurück. Sie definieren es als Anfang jeder Philosophie, da sie das Denken auf dem Affekt begründet sehen. – Siehe dazu Zischka u.a. 1993: 104-108.

tion und -zubereitung wird in diesen Kulturen explizit in philosophischen, theologischen und medizinischen Texten auf die jeweilige Kosmologie bezogen.

Während in der christlich determinierten Kultur der einst verbotene, durch Lektüre zu sublimierende Geschmack als ‚Tor zu himmlischen‘ Genüssen irdischer Paradiese zum entscheidenden (nicht unbedingt im Einklang mit gesundheitlichen Überlegungen stehenden) Kriterium für die Beschaffung, Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen wurde, ist für die hinduistische Küche Geschmack mit gesundheitlichen Aspekten und im Hinblick auf die Reinkarnationslehre mit ihren spiritualisierenden Eigenschaften verbunden.

Ulrich Oberdiek skizziert an konkreten ethnographischen Beispielen seiner Feldforschungen die zugrundeliegenden religiösen Normen, ihren Ursprung, ihre philosophischen wie sozialen Kontexte und ihre bis heute wirkende Logik. Was und wie im (hinduistischen) Indien traditionell gegessen wird, unterliegt vielen, das ganze Leben umfassenden theologischen systematischen Regeln, die von der traditionellen Medizin (Ayurveda) sekundiert und systemisch ergänzt werden. Nahrungsmittel, ihre Zubereitung und -aufnahme wurden nach moralischen, medizinischen, aber auch nach geschlechts- und kastenspezifischen Aspekten genau festgelegt. Sie werden in ‚kalte‘, die religiöse Evolution fördernde, von den Brahmanen einzunehmende (*sattva*-Speisen) unterschieden und in ‚heiße‘, die niedrigen Triebe stärkende (*rajas*-Speisen); letztere sind besonders für die Kriegerkaste und zur Reproduktion bestimmt. Die Einteilung in ‚kalte‘ und ‚heiße‘ Speisen wird nach 6 Geschmackseigenschaften vorgenommen: süß, sauer, salzig, scharf, bitter und adstringierend. Das theologisch philosophische, auf einem substanzbezogenen Monismus basierende Rahmensystem macht die physiologische Nahrung für die geistige Befindlichkeit des Menschen, sein Karma, verantwortlich. Die Nahrungseigenschaften werden zu einem Teil der Qualitäten des Menschen, sie kodieren seine körperliche Substanz. Er wird als das betrachtet, was und wie er isst.

Da Nahrung immer Metapher und Metonymie für den ganzen Kosmos ist, ist das Essen für den Hindu nicht nur eine heilige, sondern auch eine höchst komplexe Handlung. Nahrungsmittel dürfen nicht von unreinen Personen hergestellt oder zubereitet und auch nicht in ihrer Gegenwart eingenommen werden. In Gebieten, die von orthodoxen Hindus bewohnt werden, haben sich die Regeln und Vorschriften der alten Gesetzesbücher größtenteils bis heute erhalten. Erst in jüngster Zeit werden diese Regelungen und Praktiken, wie Oberdiek in seinen Feldstudien beobachten konnte, teilweise aufgeweicht und lassen neue Entwicklungen und Tendenzen entstehen.

Auch die asiatische Küche ist von der Auffassung geprägt, dass eine ‚ganzheitliche‘ Nahrung die Gesundheit bewahrt. In China, Japan, Vietnam und Korea werden die Nahrungsmittel nach dem Urprinzip des Gleichgewichts zwischen Ying und Yang und dem Prinzip der Harmonie zwischen den 5 Elementen ausgewählt und zubereitet. Qualität, Geschmack, Geruch und ihre Harmonie sind die hauptsächlichen Kriterien, die Quantität ist nebensächlich. Die Nahrungszubereitung weist zahlreiche Anweisungen zu Vorbeugung oder Heilung von Krankheiten auf, denn Arzneimittel werden in Form von Speisen (Suppe oder Ragout) verabreicht.

Y-song Park widmet sich der kulinarischen Kultur Koreas und beschreibt im Rahmen einer semiotisch-strukturalistischen Analyse ihr Bezugssystem, die chinesische Kosmologie. Mit ihr wird, wie er im Detail darlegt, ein Universum kulinarischer Realitäten konstruiert, das nicht auf der Vorstellung der Überwindung von Natur beruht, vielmehr einen Einklang mit ihr inszeniert. Speisen werden gleichzeitig präsentiert und gegessen. Die Vielfalt an Geschmackskategorien wie scharf, süß, sauer, salzig, bitter, wird nicht dissoziiert, sondern ihre Harmonie erstrebt. Sie werden im Rahmen des Wirklichkeitsmodells in Bezüge zu den 5 Elementen, Himmelsrichtungen und Jahreszeiten gesetzt. Diese Korrespondenzen manifestieren sich in der Darbietung der Speisen. Den Farben eines Eies, weiß und gelb, werden deshalb schwarz (Seetang und Pilze), rot (Peperoni) und Porree (grün) usw. hinzugefügt. So wird es als Bestandteil eines Ganzen präsentiert, an dem der Essende partizipiert.

Das koreanische Speiseprogramm lässt sich infolgedessen als eine räumliche und synchrone Entfaltung charakterisieren, im Gegensatz zum europäischen, das in einer zeitlichen Abfolge serviert wird, also auf einer narrativen Struktur basiert. Diese diachronische Dimension ist mit Inkompatibilitäten auf morpho-syntaktischer Ebene verknüpft, d.h. bestimmte Speisen können nicht miteinander kombiniert werden. Die synchrone Dimension der koreanischen Esskultur basiert hingegen auf Homologie und eröffnet eine Symphonie unterschiedlicher Systeme. So wird der Geschmacks- als der zentrale (Welt)Wahrnehmungssinn in seiner Komplexität geschärft und die Einbindung der Nahrung als Teil eines Ganzen aufrecht erhalten.

Eine aufschlussreiche Beobachtung macht Park im Hinblick auf die Handhabung von Nahrungsmitteln bei der Zubereitung. Entwickelte sich in der europäischen Kultur ein Arsenal an Gerätschaften, so spielt in der koreanischen Küche die Handkinetik bei der Zubereitung eine größere Rolle, wie er am Beispiel des Messers beobachtet. In Korea wird nur ein Messertyp für viele verschiedene Handhabungen und Schneidetechniken

verwendet. Diese werden als Handlungsmechanismen in den Händen und im Körper (v.a. dem der Hausfrau) gespeichert, der als kollektives Kulturgedächtnis zu betrachten ist. In der europäischen Kochtradition werden für die verschiedenen Handhabungen und Techniken hingegen unterschiedliche Messertypen eingesetzt. D.h. die Entwicklung mechanischer Instrumente verläuft im umgekehrten Verhältnis zu den Bewegungsmustern der Körpers. Der Schwerpunkt liegt also entweder auf einem mit Geschicklichkeit verbundenen inkorporierten Vermögen oder auf einem exkarnierten anwendungsspezifischen Wissen von Gerätschaften.

In der koreanischen Esskultur wird zwar noch weitgehend auf die „hausinterne Aura“ (im Sinne von Walter Benjamin) der Lebensmittel geachtet, aber durch die globale Entwicklung duplikativer Speichermedien lässt sich, wie der Autor abschließend konstatiert, auch eine wachsende Verdrängung und Ersetzung des biologischen und körperlichen Gedächtnisses durch Texte, andere Medien oder Automaten beobachten.

11. Natürlichkeit und Kultürlichkeit der Nahrung

Was der Mensch isst und trinkt, was ihm schmeckt oder zuwider ist, was ihn stärkt, schwächt oder berauscht, stand und steht am Anfang all seiner Beobachtungen, seines Handelns und Strebens sowie am Beginn all jener Vorstellungen, die er daraus ableitet. Aus der sinnlichen Erfahrung des Einverleibens seiner Umwelt entwirft er das komplexe und verzweigte Gebilde, das wir Kultur nennen. Es geht aus Analogieschlüssen und Metaphern hervor, in denen Körperlichkeit, besonders der Akt des Einverleibens und Ausscheidens eine grundlegende Rolle spielen: sie eröffnen einen bildlichen Bereich für vielfältige Übertragungen oder Abstraktionen. Die Ursachen für die Unterschiede der Esskulturen liegen, wie dargelegt, im Weltbild, also in der kulturellen Kodierung.

Die theologischen Auslegungen des liturgischen Mahls verschoben die lebensweltlich körperlich sinnliche Dimension dieser symbolischen Handlung als eine zwar religiös motivierte, aber irdischen Frieden und Gemeinschaft stiftende Praxis, mit der ökonomisch, religiös und ethisch bedingte gesellschaftliche Standesunterschiede nivelliert werden sollten, in eine jenseitsorientierte, geistig vollzogene Partizipation am Göttlichen. Bei der hinduistischen und asiatischen Esskultur handelt es sich hingegen um eine substanz-magische Esskultur, die nicht auf dualistischen, sondern auf offenen kosmologischen Konzepten mit einer monistischen Logik basier(t)en.

Mit Verkleinerung und Auflösung der Familie als christlicher Mahlgemeinschaft, in der der geistig göttliche Kontext der Nahrung präsent gehalten wurde, zerfiel eine zentrale Schaltstelle christlich abendländischer Kultur. Kann die Familie bis etwa Mitte des 18. Jahrhunderts noch als eine sich nach bestimmten, auf religiösen Kontexten basierenden, Speiseprogrammen und spezifischen Regeln der Nahrungszubereitung selbst-versorgende Einheit betrachtet werden, so wurden und werden dem im 19. und 20. Jahrhundert ‚herdlos‘ gewordenen Individuum mit einer industriell produzierten, entkontextualisierten Esswarenwelt, die immer wieder neue Überraschungen für ihn bereit hält, verlockende Versprechen paradiesischer Annehmlichkeiten gegeben. Aber der (himmlische) Schein trügt, er schwebt über einem (irdisch) ökonomischem Gewinnstreben, das den Verbraucher nicht nur entmündigt, sondern auch ent-mundet hat. Die Mittel zum Leben haben sich in Mittel zum Essen verwandelt.

So bekommt der Verbraucher die originäre Materialität seiner Speisen nur selten in ihrer ursprünglichen körperlich-materiellen Erscheinung zu sehen. Die von manchen Herstellern in Fischform gepressten Fischstäbchen erinnern zumindest noch ansatzweise an den ‚Rohstoff‘, mit einem Leben und Kräfte spendenden Nahrungsmittel haben sie allerdings nicht unbedingt etwas zu tun.⁹⁹ Dieser Verlust der Erkennbarkeit von Lebensmitteln¹⁰⁰ vervollständigt den Prozess der Zivilisation, der die animalisch gefräßige ‚Natur‘ des tötenden Menschen in Vergessenheit geraten lassen soll. Stellte die Malerei vergangener Jahrhunderte die appetitanregenden visuellen Schönheiten originärer Speisezutaten in Stilleben detailreich dar oder wurden ihre sinnlichen Reize unter Einsatz einer Vielfalt an Metaphern von Dichtern und Schriftstellern gerühmt, so konzentriert sich die Darstellung von Nahrungsmitteln seit Entstehen der Nahrungsmittelindustrie auf die Repräsentation von appetitlich Zubereitetem und/oder in zunehmenden Maße auf seine wohltuenden Wirkungen.

Aber auch Alltagsgegenstände und Kunst orientieren sich an der Ästhetik des zubereiteten Nahrungsmittels. Seit kurzen wird eine „reizvolle

⁹⁹ Öko-Test hat 17 Fischstäbchen-Produkte untersucht. In allen Fischstäbchen wurden Phosphate gefunden, die – in bestimmten Mengen – in Verdacht stehen, v.a. bei Kindern Hyperaktivität oder Migräneanfälle auszulösen.

¹⁰⁰ Um sich mit dem Namen der originären Nahrungssubstanz schmücken zu dürfen, muss davon nur ein geringfügiger Prozentsatz im Produkt enthalten sein. Was den Rest ausmacht, steht teilweise und mehr oder weniger verständlich auf der Packungsbeschriftung: eine Synthese aus natürlichen und naturidentischen Extrakten, Geschmacksaromen und weiteren, meist der Haltbarkeit dienenden Zusätzen oder Mineralstoffen und Vitaminen, die oft kaum mehr vorhanden sind.

Fusion aus Wurst und Teppich“ zum Kauf angeboten, als „eine neue Interpretation von deutscher Gemütlichkeit“, denn, so der Werbeslogan, „Wurst ist zu schön, um nur gegessen zu werden.“ Im Angebot sind die Modelle Salami, Bierschinken, Blutwurst und Mortadella (Abb. 6).¹⁰¹

Solche Produkte ersetzen die verloren gegangene Sinnlichkeit und verschleiern die Entkoppelung von Materie und Geschmack, von Genuss und Genießbarkeit. Die Ästhetik hat die Nahrung verdrängt.



Abb. 6: „Wurstteppich“ (Schurwolle), Typ Blutwurst.

Andere Darstellungen lassen Nahrungsmittel in die Nähe medizinischer Präparate rücken, denn sie heben nur die hypostasierte Wirkung (Ausdauer und Leistung) hervor, die für körperliche Fitness und Sportlichkeit gefordert werden. So lässt sich auch die psychoaktive Brain-Food verkaufen, ein den Geist anregendes anzurührendes Pulver mit vielversprechenden Namen wie *Power Maker* oder *Fast Blast*, das mit den sinnlich prallen Tafelfreuden vergangener Jahrhunderte nichts mehr zu tun hat. Ebenso wenig wie die Fast-Food, die einst aus den Arbeitsbedingungen der Fabri-

¹⁰¹ <http://www.wurstteppich.de>.

ken entstanden, heute einerseits der Philosophie des eiligen, Mobilität verkörpernden Arbeitsnomaden entgegenkommt, andererseits aber auch die Bedürfnisse der ‚herdlosen‘ Kinder, Jugendlichen, Singles oder sonstiger ‚Stadtstreicher‘ deckt. Sie nutzen Imbiss-Bude, MacDonald & Co. als Treffpunkte und Kommunikationsterminals, um Neuigkeiten auszutauschen oder die Zeit totzuschlagen. Obwohl es sich dabei einerseits um eine ‚elementare‘ Form des Essens, meist mit minimiertem oder gar keinem Besteck handelt, die den Zivilisierungsprozess umzukehren scheint, hat sie nichts mit Körperlichkeit und Sinnlichkeit des Essens zu tun, wie u.a. folgende Formulierung zum Ausdruck bringt: „Ich füttere nur mal eben mein Gesicht“¹⁰² (Abb. 7).

Diese aussagekräftige Umschreibung macht deutlich, wie weit die Entsinnlichung der Nahrungsaufnahme in einzelnen Bereichen vorangeschritten ist. Sie wird weder als Befriedigung eines physiologischen Bedürfnisses erlebt, noch als Erfüllung einer Geschmackserwartung. Das Essen ist nur noch eine jeder Funktion bare Geste der Alltagsroutine.



Abb. 7: „Ich füttere nur mal eben mein Gesicht.“

¹⁰² Ulrich Tolksdorf, „Der Schnellimbiss.“ In: Andritzky 1992: 300-308, hier: 305.

Dasselbe gilt für die von der Lebensmittelindustrie kreierten ‚Mittel zur Nahrung‘, die ausschließlich im Hinblick auf ihren Marktwert, d.h. unter Gesichtspunkten der Zweckmäßigkeit (Haltbarkeit, äußere Erscheinung, Transportierfähigkeit, symbolische Aura im Hinblick auf Absetzbarkeit usw.) erzeugt werden, unabhängig von ihren ernährungsphysiologischen oder gustativen Qualitäten. Diese werden durch ein illusionserzeugendes ‚Mundgefühl‘ ersetzt.¹⁰³

In diesen Entwicklungen läuft der abendländische Verdrängungsprozess des Natürlichen und Kreatürlichen seinem Höhepunkt entgegen. Er invisibilisiert den aggressiven, mit Tötung verbundenen Charakter der Ernährung und blendet dadurch auch das aus dem Bewusstsein der Schuld resultierende Maßhalten bzw. die ritualisierte, ethisch korrekte Vollziehung des Tötungsaktes als Opferung aus. So wiegt sich der moderne Verbraucher in einer trügerischen Humanität, trotz immer wieder Entsetzen auslösender Berichterstattung über Tierzucht, Transporte und Schlachtung, die so manchen bereits zum Vegetarier werden ließ.

Eine grundlegende und richtungsweisende Beobachtung, die wir an diesem flagranten Wandel im Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen der hier skizzierten Entwicklungen machen müssen, ist die Tendenz, dass das Individuum aus der Verantwortung der Nahrungsbeschaffung und -zubereitung ‚frei‘gesetzt wurde, was ihn in einen paradiesischen Zustand zurückzusetzen scheint. Es muss nicht mehr selbst mühsam für die Erzeugung und Zubereitung seiner Nahrungsmittel sorgen, es wird gespeist, was es der Fürsorge für den Anbau oder der Aufzucht von Tieren enthebt, bzw. des Schlachtens, Zerteilens, Verwurstens, Brobackens, Butterrührens oder der sorgfältigen Auswahl der Zutaten sowie der Kenntnisse bzw. der Fertigkeiten, sie in ebenso schmackhafte wie bekömmliche Speisen zu verwandeln. Gegrillte Hähnchen, Spareribs, Hamburger und Schweinshaxe werden in fahrbaren Küchen allerorts bereitgestellt und können vor Ort verzehrt oder in Warmhaltetüten mitgenommen werden. Will man das Haus nicht verlassen, ruft man den Pizza-Bring-Dienst oder einen Catering-Service an.

Im Schlaraffia der postmodernen Konsumgesellschaft, sitzt er/sie/es wahrlich an einem „Tischlein deck Dich“, von dem sie allerdings auch essen müssen, was es für sie herstellt – auf Gedeih oder Verderb. Vor allem letzteres, denn Fertiggerichte, Schokoriegel, Gummibärchen, Big Macs, Fritten und Döner machen nicht nur fett, sondern auch ‚die Seele‘ krank. Sie sind Zeichen kultureller Fehlentwicklungen, die nicht nur Essstörungen hervorgebracht haben. Kommunikationsforscher haben ermit-

¹⁰³ Furtmayer-Schuh 1993: 93-96.

telt, dass in der deutschen Durchschnittsfamilie nur 9 Minuten und 17 Sekunden am Tag miteinander geredet wird. Medizinische Untersuchungen von Erstklässlern ergaben, dass ein Drittel unter Motorikstörungen, Haltungs- und Gelenkschäden und Koordinationsschwächen leidet. Die WHO warnt also nicht ohne Grund, dass bald ebenso viele Menschen an den Folgen von Über- oder falscher Ernährung und Bewegungsmangel sterben würden, wie an den Folgen von Hunger.¹⁰⁴

Der Preis für den Wunsch nach ‚paradiesischen Genüssen‘ wurde und wird erfolgreich ausgeblendet, er verbirgt sich u.a. im verweltlichten, inzwischen globalisierten Arbeitsethos, der aus der gnadenlosen calvinistischen Heilslehre resultierte, wie Heidi Salaverría am Beispiel der Fast-Food zeigt. Der ‚Hamburger‘ versinnbildlicht den auf Kosten von Lebensgenuss errungenen wirtschaftlichen Erfolg, in dem sich dem Calvinismus zufolge das Göttliche manifestiert. Ihn zu essen bringt den Wunsch nach Unsterblichkeit zum Ausdruck ebenso wie dieser gleichzeitig vernichtet wird, „als müsste diese ungeheuerliche Idee schnell heruntergeschluckt werden wie ein verbotenes Wort.“

Diese spezifisch abendländischen Entwicklungen sind auf die Ambivalenzen der metaphysisch-logozentrischen Kernmetaphern des neuplatonisch rekodierten Christentums zurückzuführen. Im Zuge der die abendländische Kultur prägenden Entsinnlichung der Wahrnehmung¹⁰⁵ wurde die ihren binären Konzepten zugrunde liegende Schwerpunktsetzung auf Kosten eines Pols entfaltet. Der körperlich-sinnliche Ausgangsbereich, Ursprungsdomäne zahlloser Metaphern fiel einer zunehmenden Sublimierung zum Opfer, die den einst das Überleben sichernden physiologischen Geschmackssinn zu einer rein intellektuellen Leistung werden ließ. Geschmack zu haben oder nicht, bezog sich mehr und mehr auf die Kompetenz, kulturelle Phänomene bzw. kultürliche Produkte (auch anderer nicht okzidentaler Gesellschaften) einschätzen zu können.

So galt der Geschmacksgenuss zunächst als Sünde, dann als eine (mit mehr oder weniger Einschränkungen versehene) lebensweltliche Kompensation paradiesischer Genüsse. Im Verlauf des in der frühen Neuzeit einsetzenden Säkularisierungsprozesses der Bildhorizonte um Sprachliches und Lebensmittel bzw. Nahrungsaufnahme rückte, wie Monika Schmitz-Emans und Sabine Gross beobachten, ein vertieftes Sprachbewusstsein ins Zentrum des Interesses und ließ somatische Sprachauffassungen entstehen, wie sie von Rabelais oder in der Renaissancedichtung entworfen wurden. Es leitete eine Demontage der Kernmetaphern ein, und

¹⁰⁴ Thimm 2004: 175.

¹⁰⁵ Siehe dazu Kimminich 2002.

zwar indem diese beim Wort genommen wurden und werden. Denn in der Postmoderne sind die poetischen und künstlerischen Verfahren, Sprachliches konkret zu nehmen und Metaphern buchstäblich umzusetzen, zu den wesentlichen Strategien künstlerisch kulturkritischer Darstellung geworden, wie beide Autorinnen an vielen Beispielen veranschaulichen. Die Metaphern werden dabei retrogradiert, so dass ihre semantische Aura als ein in sich geschlossenes, auf Medialität beruhendes intertextuelles Verweissystem implodiert. Das lässt den Nullpunkt der Sinne und die Entrealisierung der Körperlichkeit als Ausgangspunkt imaginärer Zweitwelten zumindest sichtbar werden, wie Sabine Gross aus ihren Beobachtungen schlussfolgert. Monika Schmitz-Emans rückt diesen Befund sozusagen von der anderen Seite her ins Licht. Auf Umberto Ecos Roman eingehend, den sie als Musterbeispiel ostentativer Intertextualität analysiert, zeigt sie, wie sich durch die säkularisierende Transformation der Kernmetaphern logozentristisch-metaphysischen Denkens die dadurch erzeugte Transzendenz in eine Zeichenhaftigkeit der Zeichen auflöst. „Sinn konstituiert sich nicht auf einer den Zeichen transzendenten Grundlage, sondern im semiotischen Prozess zwischen ihnen.“ So stirbt Ecos Jorge von Burgos im *Namen der Rose* mit seinem bibliophagischen einen höchst metaphorischen Tod, obwohl er durch die konkrete, die Metapher beim Wort nehmende Handlung des Bücherverschlinsens einem bestimmten semiotischen Prozess gerade ein Ende setzen wollte. Er inszeniert mit seinem Freitod den tödlichen Effekt des dogmatischen Glaubens an absolute Wahrheiten und letzte Signifikate.

Die Ausleuchtung der für diesen Band ausgewählten Kernmetaphern und ihrer sich im Kontext gesellschaftlicher Entwicklungen und sozialer Praktiken wandelnden Bedeutungshorizonte zeigt, warum der okzidentalen Kultur der Nahrungserzeugung und -aufnahme mehr als jeder anderen Kultur der Ersatz natürlicher Substanzen inhärent ist: Sie verbildlichen und ersetzen die erstrebte Überwindung von Natur und Kreatur, die in ihrer kultürlichen Modifikation bzw. Substitution durch Zeichen und ihre sich daraus entfaltende Medialität und Illusionsästhetik münden muss. Und sie kompensiert (zumindest ist das ihr Zweck) den durch Disziplinierung, Entsinnlichung und Entkörperung entstandenen und entstehenden Druck.

Was Albrecht Koschorke im Hinblick auf die künstliche Zeugung des Menschen beobachtet, mit dem ein im Christentum angelegter lang gehegter Wunsch nach der Überwindung der fleischlichen Reproduktion in Erfüllung gegangen ist, gilt auch für die Entwicklung, die die Nahrungsmittelerzeugung eingeschlagen hat; es scheint:

als würden die modernen Produktionsagenturen von alten, ihnen unbewußten theologischen Programmen gesteuert. Die christliche Theologie wirkt rückblickend wie eine Konzept-Avantgarde für die große abendländische Transformationsbewegung: von der natürlichen zu der aus dem Geist (wieder) erschaffenen Existenz, vom Kreatursein über die Versuche, den Menschen zu spiritualisieren, zu dem sich heute abzeichnenden Posthumanismus.¹⁰⁶

Auch Gerburg Treusch-Dieter geht bei seiner Analyse der metaphorischen Qualitäten der Genfood daher auf die das abendländische Denken strukturierende biblische Schöpfungsgeschichte zurück. Er greift dazu sowohl Jeremy Rifkins – wenn auch polemisierende, so in sich stringente – genkritische Lesart der Genesis auf, als auch die von Ruben Scheller diskutierten Chancen und Risiken der Biotechnologie.¹⁰⁷ Diese Kombination lässt die Entwicklungen menschlichen Schöpfungsdranges in einem anderen, entmystifizierten Licht erscheinen. Sich ‚Natur‘ aneignend, hat sich der Mensch selbst zum Welterzeuger erhoben. Der Garten Eden, dessen Vielfalt durch Raubbau ohnehin bereits um etliche wohltuende und wohlschmeckende Pflanzen und Tiere ärmer geworden ist, wird um so trotziger im Labor re-kreiert.

Zunächst basierten die Produktionsverfahren zur Herstellung von Nahrungsmitteln auf der dem Verdauungssystem abgeschauten Stoffumwandlung, also der Alchimie, die durch Nutzung des Feuers beschleunigt werden konnte und mit der industriellen Revolution ihren Höhepunkt erreichte: „Ob der Esser Mensch Wälder oder Nahrung in die Öfen schob, seine Tätigkeit ist hier wie dort pyrotechnisch auf analoge Weise organisiert.“¹⁰⁸ Diese Produktionsweise wurde durch Gleichsetzung von Feuer und Leben als eine natürliche betrachtet und ging von der Endlosigkeit der Ressourcen aus. Als diese knapper zu werden begannen, setzte eine Suche nach neuen Produktionsweisen ein.

Die Biotechnik kristallisierte sich dabei als der *starting point* einer neuen Ära der Nahrungsmittelproduktion heraus, in der „jahrmillionenlange Zersetzungs- und Umwandlungsprozesse [...] durch Fermentation beschleunigt werden, deren Bioturbos nicht nur die katalysatorische Funktion der gespeicherten Sonne, sondern auch die des Feuers erübrigen.“¹⁰⁹

¹⁰⁶ Koschorke 2000: 218.

¹⁰⁷ Jeremy Rifkin, *Genesis zwei. Biotechnik – Schöpfung nach Maß*. Hamburg 1986 und Ruben Scheller, *Das Gen-Geschäft. Chancen und Risiken der Biotechnologie*. Köln: Weltkreis 1988.

¹⁰⁸ Gerburg Treusch-Dieter, „Genfood. Das Gold des Midas.“ In: Schuller / Kleber 1994: 151.

¹⁰⁹ Ebd.: 153.

Das geschieht durch den auf ‚Umschreibung‘ beruhenden Eingriff in die lebende Materie, der 1973 durch die Biologen Stanley Cohen und Herbert Boyen an der Stanford Universität in Kalifornien erstmals vorgenommen wurde. Inzwischen ist die In-vitro-Neukombination von DNS ein gängiges Verfahren bei der Herstellung von Grundnahrungsmitteln.

Kein Lebewesen, das durch Genmanipulation nicht ‚umgeschrieben‘ werden könnte, welcher hierarchischen ‚Stufe‘ und familial geordneten Art es ‚natürlicherweise‘ auch immer angehört. Die ‚Schrift‘ dieser Software ist eine letzte Metapher für das, was bild-, gestalt- und körperlose Erbinformation genannt wird.¹¹⁰

Das ‚Buch der Natur‘ ist damit nicht nur entziffert, es wird uns auch buchstäblich serviert, denn unsere Lebensmittel werden nicht mehr gezüchtet oder angebaut, ihre Stofflichkeit wird ‚umgeschrieben‘: wir essen ‚Kombinationen von DNS-Buchstaben‘. Wir leben nicht mehr *in*, sondern *von* Metaphern.

Damit scheint der langersehnte Durchbruch des schon lange nach der Dechiffrierung des Schöpfungsgeheimnisses strebenden Menschen erreicht und die auf Endlichkeit beruhende Natur überwunden. Doch dies könnte ein Trugschluss sein, da sich in der Umschreibung eine tendenzielle Umkehrung der Nahrung abzeichnet, „die aus der ‚Lebensmittelfunktionalität‘ der Genfood resultiert. Denn sie, die den Menschen als Esser einplant, braucht ihn immer auch als Wirt.“¹¹¹

Mit dem Wechsel von der Pyro- zur Biotechnik, von der Alchimie zur Algenie wird der Akt des Tötens als Opfer und der des Kochens, d.h. seine Einbindung in einen Kreislauf sich verwandelnder Materie, sowie die mit dem Kochen verbundene Läuterung des Getöteten aufgehoben, da Genfood aus lebender Materie entsteht. Seine Herstellung basiert daher auf einer Verkehrung. Wurde das Getötete durch Kochen erneut getötet und dadurch geläutert, so wird Genfood aus einer unendlich nachwachsenden Materie hergestellt, die durch bakterielle Hochleistungsstämme erzeugt wird. Sie wachsen buchstäblich auf unserem Mist; es ist das Darmbakterium *Escheria coli*, dem ‚Informationen‘ eingepflegt werden, so dass es eine sich selbst multiplizierende Biomasse erzeugt. Sie wächst durch den Umbau der Stoffwechselwege, indem sie mutiert. Dabei werden Stoffwechselprozesse entfacht, die nicht mehr abbaubare Stoffe hervorbringen, weil ihnen Unsterblichkeit angezüchtet wurde. Das macht den ‚Wirt‘ gleichzeitig zum ‚Endlager‘.

¹¹⁰ Ebd.: 156.

¹¹¹ Ebd.

Je mehr das Körperlich-Materielle aus seinen Zusammenhängen und seinem Zusammenwirken gelöst und seine Substitution erstrebt wird, desto mehr dringt die sublimierte Masse in uns ein und verändert uns von innen heraus. Mit Genfood treten wir daher in eine entscheidende Wende ein, mit der nicht nur ‚Tradition, Würde und Integrität der Kochkunst‘ außer Kraft gesetzt wird. Diese Wende macht auch eine diskutierte und umstrittene Vorstellung zum Handlungsprinzip: die auf Abstraktion von der Materie beruhende Transsubstantiation.

Was wir essen und trinken, dass der Einzelne es kaum noch selbst beschaffen und zubereiten kann (und/oder will), dass er nur noch über Bruchteile des Wissens über die lebenserhaltenden, stimulierenden oder gesundheitsschädigenden Wirkungen seiner Nahrungsmittel verfügt und kaum noch den Geschmack nichtmodifizierter Lebensmittel kennt, dass er nicht mitbestimmen kann, wie Nahrungsmittel (industriell) erzeugt werden, sagt viel über unsere gegenwärtige Gesellschaft aus, ihr Verhältnis zum Leben, zur Welt, über unsere Grundwerte und die daran gebundene Vitalität. Denn was, wie viel, was und wie wir essen und trinken, hat sich bereits mess-, sicht- und fühlbar auf unsere Gesundheit, Lebensweise, Gesellschaftsordnung und -ökonomie sowie auf unsere Umwelt ausgewirkt.

Was wir in Zukunft essen und trinken und wie wir es erzeugen werden, wird von noch größerer Bedeutung sein. Es wird nicht nur den Stoffwechsel des Menschen, die Umwelt, sondern auch seine Beziehung zu sich selbst verändern.

Der Ausgangspunkt dieser folgenreichen Entwicklungen und das ist das Anliegen der in diesem Band zusammengestellten Aufsätze, ist nicht in unhintergehbaren Gegebenheiten oder einer unausweichlichen ‚natürlichen‘ Entwicklung ‚logischen Denkens‘ zu suchen, auf die der Mensch nur handelnd und sinnbildend reagieren würde. Er ist in der spezifischen Struktur der abendländischen Sinnggebung und Handlungsorientierung begründet, d.h. in der anthropozentrischen, metaphysisch logozentristischen (Be)Deutungstradition, die wie in keiner anderen Kultur die Art des Zugriffs auf diese Gegebenheiten grundlegend verändert hat. Sie basiert auf einer das Heilige vom Profanen, das Körperliche vom Spirituellen abspaltenden Doppelung, die im Rausch der durch den Versuch ihrer Widersöhnung entstehenden Zweitwelten einen radikalen Entkoppelungsprozess in Gang setzte. Ausgelöst wurde er durch die *unio semiotica* von Wort und Fleisch. Der sich mit ihr eröffnenden Welt der Zeichen werden Sinnlichkeit wie Körperlichkeit Schritt für Schritt geopfert und durch eine Ästhetik der Illusionen substituiert.

Die Suche nach den verlorenen (kulinarischen) Genüssen des Paradieses führte daher vom Orient über die Entdeckung, Kolonialisierung und Ausbeutung der Neuen Welt direkt ins Labor (nicht nur) der Nahrungsmittelindustrie. Dort wird erzeugt, was nicht mehr (preisgünstig) angebaut werden kann oder soll. 80% der europäischen Nahrungsmittel wurden bereits im ausgehenden 20. Jahrhundert von der Industrie gefertigt, mehr als 3000 Gaumentäuscher stehen bereit, um sie uns schmackhaft zu machen und als ‚natürlich‘ erscheinen zu lassen.

Darüber scheint in Vergessenheit geraten zu sein, dass unsere Ernährung neben aller Symbolik, zivilisatorischen Aufbereitung und kulturellen Verfeinerung zuallererst biologische Funktionen hat. Sie sichert nicht nur das Überleben der Spezies Mensch, sondern ein komplexes Zusammenleben verschiedener Lebewesen und Organismen, von dem wiederum das Überleben jedes einzelnen abhängt.

Was auf unseren Tellern liegt, zeigt deshalb in der Tat, wozu eine Zivilisation fähig ist, wie das eingangs zum Motto erhobene Zitat Michel Onfrays ankündigte. Und es müsste jeden einzelnen von uns, wenn wir Nietzsches Kulturkritik aktualisieren, weitaus mehr interessieren als die ‚bio- und gentechnischen Spitzfindigkeiten‘ unserer Nahrungsmittelindustrie.

Literaturverzeichnis:

- Andritzky, Michael, *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle*. Katalogbuch zur Ausstellung in Stuttgart 27.5.-9.8.1992. Gießen: Anabas-Verlag 1992.
- Becker, Karin, *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*. Frankfurt/M.: Vittorio Klostermann 2000.
- Bernhardt, Reinhold und Ulrike Link-Wieczorec (Hg.) *Metapher und Wirklichkeit. Die Logik der Bildhaftigkeit im Reden von Gott, Mensch und Natur*. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1999.
- Blumenberg, Hans, *Paradigmen zu einer Metaphorologie*. Frankfurt/M.: Suhrkamp ²1998.
- Böge, Stephanie, *Vom Paradies bis zur Verfügung im Supermarkt*. Dortmund: Dortmunder Vertrieb für Bau- und Planungsliteratur 2003.
- Bonnet, J.-C. „Le réseau culinaire dans L’Encyclopédie.“ In: *Annales E.C.S.* 31 1976, 5: 891-914.
- Brillat-Savarin, Jean Anthèlme, *Physiologie du goût* (1825). Hg. v. J.-F. Revel. Paris 1982. Aus dem Französischen von Robert Habs: *Physio-*

- logie des Geschmacks oder Transcendentalgastronomische Betrachtungen.* Leipzig: Philipp Reclam 1880.
- Brock, Bazon, „Essen als Weltaneignung.“ In: *Essen in der Arbeitswelt. Tatsachen Ursachen Hypothesen Hypothesen.* Eine Ausstellung im Internationalen Design Zentrum Berlin, IDZ 3, Berlin 1972.
- Elias, Norbert, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen.* Bd. 2: *Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation.* Bern: Francke 1996.
- Fischler, Claude, „Gastronomie et gastro-anomie.“ In: *Communications*, 31 (1979): 18-21.
- Fischler, Claude, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps.* Paris: Jacob 1993.
- Fourier, Charles *Oeuvres complètes.* Paris: Anthropos 1966-68.
- Freud, Sigmund, *Das Unbehagen in der Kultur. Und andere kulturtheoretische Schriften* (1930). Einleitung von Alfred Lorenzer und Bernhard Görlich. Frankfurt/M.: Fischer 1996.
- Furtmayr-Schuh, Anneliese, *Postmoderne Ernährung, Food-Design statt Ernährung. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen.* Stuttgart: Thieme Verlag 1993.
- Grimod de La Reynière: *Ecrits gastronomiques.* Hg. v. J.-C. Bonnet. Paris 1978.
- Guldin, Rainer, *Körpermetaphern. Zum Verhältnis von Politik und Medizin.* Würzburg: Königshausen und Neumann 1999.
- Habermas, Tillmann, *Heißhunger, Historische Bedingungen der Bulimia nervosa.* Frankfurt/M.: Fischer 1990.
- Hasenhülle, Gotthold, *Glaube ohne Mythos.* Bd. 2: Mensch, Glaubensgemeinschaft, Symbolhandlungen, Zukunft. Mainz: Mathias-Grünwald Verlag 2001.
- Haverkamp, Anselm (Hg.) *Theorie der Metapher.* Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 1996.
- <http://www.earth.prohosting.com/khdit/BSE/Skandale.html>
- <http://www.wurstteppich.de>.
- Hümpfner, Winfried, „Die Regel des Heiligen Augustinus.“ In: Hans Urs von Balthasar, *Die großen Ordensregeln. Basilus, Augustinus, Benedikt, Franziskus, Ignatius v. Loyola.* Zürich / Köln: Benzinger 1961.
- Illich, Ivan, *Im Weinberg des Textes. Als das Schriftbild der Moderne entstand.* Frankfurt a.M.: Luchterhand 1991.
- Kapfelsperger Eva / Udo Poolner, *iß und stirb. Chemie in unserer Nahrung.* Köln: Kiepenheuer & Witsch 1982.
- Kimminich, Eva, „Synaisthesis und Entkörperung der Wahrnehmung: Bemerkungen zu einer historischen Entwicklung in Europa vom 17. bis

- zum 20. Jahrhundert.“ In: *Zeitschrift für Semiotik* Band 24/Heft 2 (2002): 71-109.
- Kimminich, Eva / Claudia Krülls-Hepermann (Hg.), *Zunge und Zeichen*. Frankfurt/M. u.a.: Peter Lang 2000 (Welt – Körper – Sprache, 1).
- Koschorke, Albrecht *Die Heilige Familie und ihre Folgen. Ein Versuch*. Frankfurt: Fischer 2000.
- Koschorke, Albrecht, *Körperströme und Schriftverkehr. Mediologie des 18. Jahrhunderts*. München: Fink 1999.
- Lakoff, George und Mark Johnson, *Metaphors We Live by*. Chicago / London: University of Chicago Press 1980. Deutsch von Astrid Hildenbrand: *Leben in Metaphern. Konstruktion und Gebrauch von Sprachbildern*. Heidelberg: Carl-Auer-Systeme 1998.
- Lévi-Strauss Claude, *Le cru et le cuit. Mythologiques I*. Paris: Plon 1962. Deutsche. Übersetzung v. Eva Moldenhauer, *Das Rohe und das Gekochte*. (Mythologica, 1). Frankfurt/M.: Suhrkamp 1971.
- Lévi-Strauss, Claude, *Du miel au cendres. Mythologiques II*. Paris: Plon 1967. *Vom Honig zur Asche*. (Mythologica, 2). Frankfurt/M.: Suhrkamp 1972.
- Onfray, Michel, *La raison Gourmande, Philosophie du Goût*. Paris: Grasset 1995. Aus dem Franz. v. Leopold Federmair: *Die genießerische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks*. Baden-Baden / Zürich: Elster Verlag 1996.
- Onfray, Michel, *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*. Paris: Grasset 1989.
- Rifkin, Jeremy, *Genesis zwei: Biotechnik – Schöpfung nach Maß*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt 1986.
- Rozin, P. „Human Food Selection: The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience“. In: L.M. Barker (Hg.), *Psychology of Human Food Selection*. Chichester 1982: 225-254.
- Saenger, „Lesen im Spätmittelalter.“ In: Roger Chartier / Guglielmo Cavallo (Hg.), *Die Welt des Lesens. Von der Schriftrolle zum Bildschirm*, Frankfurt/M. / New York: Campus, Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme 1999.
- Scheller, Ruben, *Das Gen-Geschäft. Chancen und Risiken der Biotechnologie*. Köln: Weltkreis 1988.
- Schmidt, Siegfried, J., *Geschichten&Diskurse. Abschied vom Konstruktivismus*. Hamburg: Rowohlt 2003.
- Schmidt-Leukel, Perry (Hg.), *Die Religionen und das Essen*. Kreuzlingen: Hugendubel 2000.

- Schuller, Alexander / Jutta Anna Kleber (Hg.), *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*. Göttingen / Zürich: Vandenhoeck & Ruprecht 1994.
- Serres, Michel *Les cinq sens. Philosophie des corps mêlés*. Paris: Grasset 1985. Deutsch von Michael Bischoff: *Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische*. Frankfurt/M.: Suhrkamp 1998.
- Smith, Preserved, *A Short Story of Christian Theophagy*. Chicago und London: The Open Court Publishing 1992.
- Spode, Hasso, *Die Macht der Trunkenheit, Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*. Opladen: Leske + Budrich 1993.
- Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford / New York: Basil Blackwell 1985. Aus dem Englischen übers. v. Rainer v. Savigny: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt/M.: Arthenäum 1989.
- Teuteberg Hans J. / Günther Wiegelmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972.
- Teuteberg Hans Jürgen / Eva Barlösius, *Essen und Kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag 1997.
- Thimm, Katja, „Gelernte Gesundheit. Bewegung und gute Ernährung statt Fast Food und Faulheit“. In: *Der Spiegel* Nr. 40 (27.9.2004): 174- 188.
- Vandereycken, Walter / Ron Van Deth / Rolf Meermann, *Hungerkünstler, Fastenwunder, Magersucht. Eine Kulturgeschichte der Ess-Störungen*. Zülpich: Biermann 1990.
- Vitt, Werner / Wolfgang Huber / Ruben Scheller, *Genomanalysen an Arbeitnehmern. Einführung in die Bio- und Gentechnologie*. Herzogenrath: Wiss. Arbeitsstelle d. Bildungs- u. Begegnungsstätte 1989.
- Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel*. München: Hanser Verlag 1980.
- Zischka, Ulrike / Hans Ottomeyer / Susanne Bäumler (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*. Ausstellungskatalog des Münchner Stadtmuseums 5.2.-31.5.1993. München: Spangenberg 1993.

Abbildungsnachweis

Die Abbildungen 1-5 wurden dem Ausstellungskatalog von Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler entnommen.