

Esskultur im Austausch



Esskultur im Austausch

Eine Bachelorarbeit von Julia Brielmann
Im Wintersemester 2007/2008

Kulturgestaltung
Fachhochschule Schwäbisch Hall
Hochschule für Gestaltung

Betreuende Dozenten
Prof. Andreas Mayer-Brennenstuhl
Ute Schüler
Prof. Joachim Sommer

Inhalt

Einleitung	4
I. Esskultur - Ein Streifzug durch die Forschung	6
1. Verschiedene Erklärungsansätze und Modelle.....	7
1.1 Biokulturelle Erklärungen.....	8
1.2 Das strukturalistische Modell.....	9
1.3 Das Paradox der doppelten Zugehörigkeit.....	12
2. Tendenzen der kulturwissenschaftlichen Forschung: Interdisziplinäre Ansätze.....	15
3. Identität durch die Kultur des Essens.....	19
II. Essen als Ausdruck kultureller Identität	22
1. Orientierung in der Nahrungswahl.....	23
1.1 Nahrungstabus, Orientierungsrahmen einer Gesellschaft.....	23
1.2 Nahrungstabus, Stärkung der gemeinsamen Identität.....	25
2. Die Bedeutung des Geschmacks.....	27
2.1 Von außen stets beeinflussbar und entwicklungsfähig: der menschliche Geschmacksinn.....	28
2.2 Der gute Geschmack als Merkmal von Klasse.....	31
2.2.1 Die soziologische Sicht: Geschmack, <i>savoir vivre</i> und gesellschaftliche Urteilskraft (Bourdieu).....	33
2.2.2 Standardisierung in der heutigen Konsumgesellschaft.....	36
3. Küchen – Abgrenzung und Gemeinschaft.....	37
3.1 Geographische Unterschiede.....	38
3.1.1 Geschmack, Ausdrucksmittel kultureller Identität.....	38
3.1.2 Rezeptur - Core-Fringe-Leguminose Modell.....	39
3.2 Stilisierung von Küche – Regional- und Nationalküchen.....	41
3.2.1 Entstehung der Nationalküchen.....	42
3.2.2 Kulinarische Stereotype und kulturelle Identität: Selbst- und Fremdbilder.....	44

III. Kultureller Austausch oder Verdrängung der Esskultur?	48
1. Kultureller Austausch - ein historischer Überblick.....	49
1.1 Erste Züge des internationalen Handels.....	49
1.2 Tragweite persönlicher Verbindungen zwischen Herrschaftshäusern.....	50
1.3 Bedeutung der Kochbücher als kulturelles Medium.....	51
1.4 Wesentliche Veränderungen mit der Industrialisierung.....	52
2. Aktuelle Tendenzen im Zusammenhang mit der Globalisierung.....	54
2.1 Der wesentliche Unterschied zu früheren globalen Tendenzen der Esskultur.....	55
2.2 McDonaldisierung – Verdrängung der kulinarischen Identität?.....	56
IV. Bedrohung der Esskultur?	58

Einleitung

Jeder Mensch hat das gleiche unaufhörliche Grundbedürfnis seinen täglichen Hunger zu stillen, um überleben zu können. Trotzdem isst jede(r) anders. Die Zubereitungsart der Speisen und die damit verbundenen Tischsitten sind nicht nur abhängig von kulturellen Faktoren, sondern auch vom sozialen Milieu und persönlicher Prägung. Essen stellt also durch menschliche Errungenschaften weit mehr dar als nur die Befriedigung eines Grundbedürfnisses. Essen wird dadurch zum Ergebnis kultureller Gestaltung und Ausdruck des menschlichen Handelns. Ein Grund mehr sich mit diesem Thema Essen und Esskultur näher zu beschäftigen.

Die vorliegende Arbeit mit dem Titel *Esskultur im Austausch*, beschreibt sowohl die zwischenmenschliche Eigenschaft des Essens, als auch den Wandel, in dem sich die Esskultur befindet. Das Voranschreiten der Globalisierung rückt vor allem seit den 1990er Jahren - seit der Öffnung des Ostblocks - vermehrt in das Bewusstsein der Bevölkerung. Im Zusammenhang mit einer kulturellen Globalisierung ist häufig die Rede von einer *Weltkultur* und einem *Einheitsbrei*. Der US-Soziologe Georg Ritzer äußert die Befürchtung, dass im Zuge der Globalisierung regionale Kulturunterschiede verschwinden und sich eine Einheitskultur, eine *McDonaldisierung*, durchsetzen wird. Weitere Autoren nennen Schlagworte, wie *Cocalization* (Zdravko Mlinar; Slowenischer Soziologe und Pädagoge) oder *McWorld* (Benjamin Barber; US-Politikwissenschaftler). Sie vertreten die These, dass Regional- und Nationalküchen zum Aussterben verurteilt sind und letztlich durch US-Amerikanisches Industriessen abgelöst werden.

Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage nach einem Wandel der Esskultur. Ist die Angst vor einem kulinarischen Kulturverfall, einer Verdrängung der Regional- und Nationalküchen berechtigt? Gibt es Anhaltspunkte dafür, dass diese Thesen zu vertreten sind?

Kann man überhaupt von einer Globalisierung der Esskultur sprechen, wenn man beachtet, dass sich Kultur seit jeher in einem Austausch befindet?

Ausgehend von dieser Fragestellung befasst sich die vorliegende Arbeit mit Esskultur im Bezug auf ihre identitätsstiftende Eigenschaft der Speise.

Dabei sind zunächst die Fragen zu klären was Essen mit Kultur zu tun hat und wie kulturelle Identität durch Essen entstehen kann. Wodurch drückt sich kulturelle Identität im Essen aus? Im weiteren Verlauf wird der Gegenstand der zu diskutierenden Verdrängung, der Ursprung und Charakter von National- und Regionalküchen, genauer betrachtet.

Bevor in die Diskussion der Fragestellung nach der heutigen Situation des kulinarischen Austauschs eingestiegen werden kann, ist es also notwendig den zentralen Bestandteil kultureller Identität durch Essen zu beschreiben:

Eine Auseinandersetzung mit dem Begriff der *Esskultur* (I.) stellt den Einstieg in die theoretische Arbeit dar. Dabei wird eine Eingrenzung des Begriffs und eine Differenzierung verschiedener wissenschaftlicher Sichtweisen - zwischen *Ernährung* und *Essen* - grundlegend für die weitere Analyse. Das dritte Kapitel beschreibt, in wie weit sich im Essen - im Geschmack, in der Zubereitung und der Tabuisierung von Speisen- ein Merkmal kultureller Identifikation widerspiegelt. Das letzte Kapitel greift die zentrale Fragestellung auf und beschreibt die Wesenszüge des kulturellen Austauschs - sowohl aus historischer, als auch aktueller Perspektive. Ziel der Arbeit ist nicht eine negative Kritik über heutige Tendenzen des kulturellen Austauschs zu äußern, sondern von einem objektiven Standpunkt der vorherigen Analysearbeit zu durchleuchten.

I. *Esskultur* - Ein Streifzug durch die Forschung

„Der Mensch ist, was er isst.“ Mit seinem häufig zitierten Satz veranschaulicht der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach in der Zeit des Idealismus das Wesen des Menschen, in einer materiellen und damit irdischen Zuschreibung im Vergleich zu Gott, (welcher Ambrosia und damit Göttliches speist). In dieser Aussage, die sich ganz einem anthropologischen Materialismus verschreibt, wird allerdings ein wesentlicher Aspekt des menschlichen Selbstbewusstseins unterschlagen. Die Art und Weise der Nahrungsaufnahme verhält sich beim Menschen anders als beim Tier. Dieser Unterschied wird in der Sprache mit den Worten „Essen“ und „Fressen“ deutlich¹.

Die Gemeinsamkeiten und Differenzen in der Nahrungsaufnahme des Menschen und des Tieres werden hier kurz aufgezeigt: Das Hungergefühl ist sowohl beim Menschen als auch beim Tier durch einen Trieb gesteuert. Damit aus dem Hungergefühl die Handlung „Essen“ wird, muss ein gewisser Reiz – Appetit – vorhanden sein. Dieses Verhalten wird als Instinkt beschrieben und bestimmt die daraus resultierende Nahrungsaufnahme der Tiere. Je nach Tierart ist sie verschieden genetisch vorformuliert. Nur äußere Bedingungen, Reize, können die Handlung des Tieres beeinflussen. Bis zu einem gewissen Grad ist das Tier lernfähig, doch verläuft die Nahrungsaufnahme nach einem Programm. An dieser Stelle wird die Differenz zwischen Mensch und Tier deutlich. Einen entscheidenden Unterschied zwischen Mensch und Tier markiert die Entdeckung des Feuers vor ungefähr 300 000 Jahren², womit aus heutiger naturwissenschaftlicher Sicht die menschliche Kultivierung im allgemeinen (und nicht nur des Essens) begann. Aktuelle Thesen des Biologen Richard Wrangham der Havard University in Cambridge gehen in der Annahme sogar so weit, dass sich der Mensch im Laufe der Evolution „buchstäblich schlau gegessen“³ hat (siehe Abb.1). Es handelt sich dabei um Forschungen, die mit der Evolution des menschlichen Gehirns zusammenhängen: Der Kiefer konnte sich durch die gekochten Speisen zurückbilden und somit Platz für die Vergrößerung des

1 Vgl. Fellman F. Beitrag in: Essen und Kulturelle Identität: europäische Perspektiven/ Hsg. Teuteberg, H. J. (1997), S. 27-36.

2 Aufgrund verschiedener Fundorte ist eine genaue Datierung und Lokalisierung nicht möglich.

3 Vgl. Philip Bethge: Evolution - „Ich koche also bin ich“, Artikel in der Spiegel, Nr.52, 22.12.2007, S. 126.

Gehirns freigeben.

Die gemeinsame Situation am Lagerfeuer hat außerdem das soziale Gefüge gestärkt. Im Laufe der Zeit konnten sich mit der Zubereitung von Speisen (der Umgebung angepasste) Ernährungs- und Essgewohnheiten des Menschen herausbilden. Aber haben nicht auch kulturelle Werte diesen biologischen Akt der natürlichen Ernährung beeinflusst? Der Mensch speist beispielsweise meist nicht nur mit den bloßen Händen, sondern verwendet dazu ein Essbesteck oder Stäbchen.

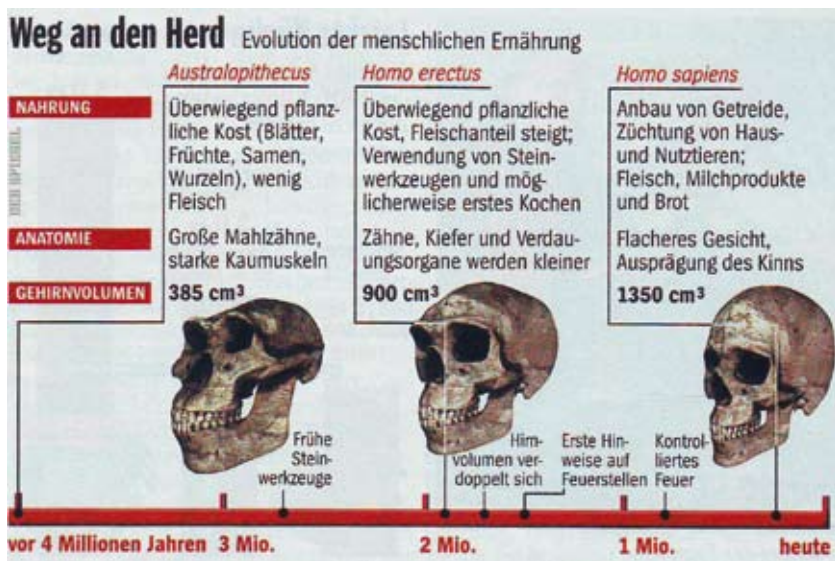


Abb. 1

1. Verschiedene Erklärungsansätze und Modelle

Verlaufen die Essgewohnheiten des Menschen, die sich im Laufe der Evolution und Zivilisation unterschiedlich entwickelten, genauso wie beim Tier nach einem natürlichen Muster? Oder zeigen sie vielleicht, dass Essen für den Menschen mehr beinhaltet, als die reine Bedürfnisbefriedigung?

Es handelt sich um Fragen, die sich zu einer bündeln lassen: was hat Essen mit Kultur zu tun? Essen und Kultur klingen gegensätzlich, da Essen ein ganz natürliches Verlangen ist und Kultur in diesem Zusammenhang wie ein künstlicher Überbau dessen erscheint.

Nahrung als etwas Natürliches, Naturgegebenes und im Unterschied dazu Kultur, etwas vom Menschen Gestaltetes und Gepflegtes, also entsprechend

dem allgemeinen Verhältnis von Natur und Kultur⁴? Der theoretische Begriff der Esskultur verbindet nun diese Gegensätze miteinander. Daraus ergeben sich, den wissenschaftlichen Ausrichtungen entsprechend, verschiedene Ansichten des Kulturverständnisses. Sie spiegeln die allgemeine Dialektik zwischen Natur und Kultur - nicht nur im Bezug auf Essen, sondern auch als allgemeines Verhältnis des Menschen gegenüber Kultur - wider.

Ausgangspunkt für die folgende genauere Veranschaulichung ist die Betrachtung drei verschiedener Richtungen, die bei der Erörterung der Frage *was Kultur mit Essen zu tun hat* auffallen. Ausgangspunkt stellen die *biokulturellen Erklärungen* dar, die sich im Kulturverständnis auf die Leistung der menschlichen Evolution stützen. Weiterführend wird die ethnologische Betrachtung der Kultur als Zeichensystem im *strukturalistischen Modell* dargestellt. Bis hin zur soziologischen Sicht, als *Paradox der doppelten Zugehörigkeit des Menschen*, welche Kultur als Orientierungsrahmen und Instinktersatz des Menschen beschreibt, wird die anfangs gestellte Frage schrittweise erörtert.

1.1 Die Biokulturellen Erklärungen

Die biokulturellen Erklärungen gehen von einer natürlich kulturellen Sichtweise menschlicher Handlungen aus. Ihrer Meinung nach sind auch alle kulturellen Ausprägungen des Essens ausschließlich mit der biologischen Evolution verknüpft. Die natürliche Form der Bedürfnisbefriedigung des Menschen bedingt aus dieser Sicht die kulturelle Ausgestaltung des Essens.

Kultur hat in diesem Zusammenhang lediglich die Funktion einer Sprache, die dem physischen Verlangen nach Essen Ausdruck verleiht. Weiter geht die Position der biokulturellen Erklärungen davon aus, dass die vielfältige Ausgestaltung der Küche keine kulturelle sei, sondern den körperlichen Bedürfnissen des Menschen entspricht.

In den Kochpraktiken würde sich damit die *Weisheit des Körpers* zeigen, so Solomon H. Katz, Professor an der Universität in Pennsylvania und Herausgeber (2003) einer ersten dreiteiligen *Encyclopedia of Food and Culture*. Ohne

4

Vgl. Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 31.

kulturelle Begründung seien Kochpraktiken „genetisch“ verursacht⁵. Je nach Lebensumwelt hätte sich die Bevölkerungsgruppe anders genetisch angepasst. Nicht eine eigenständige kulturelle Entwicklung sei Grund für die Vielfalt der Küchen, es handle sich um ein Resultat aus natürlichen Anpassungsprozessen. Solomon H. Katz nennt als Beispiel die Tortillazubereitung in Mexiko: Wasser, in dem Mais gekocht wird, fügten die von ihm beobachteten Völkergruppen Kohlblätter oder Asche von Eichenrinde hinzu. Gründe für diese Art der Zubereitung konnten keine genannt werden, außer dass man dies eben so mache. Katz wies aus ernährungsphysiologischer Sicht nach, dass durch das Hinzufügen von Kohlblättern lebensnotwendige Bestandteile (Lysin, eine essentielle Aminosäure) des Maises erst vom Körper aufgenommen werden können.

Diese Position geht also von einer genetischen Anpassung des Menschen an ihren geographischen Raum aus, welche von einer kulturellen ergänzt wird. Im Mittelpunkt der Betrachtung steht jedoch eine naturwissenschaftliche Komponente. Die anfangs gestellte Frage, was Kultur mit Essen zu tun hat, kann an dieser Stelle nur damit beantwortet werden, dass diese eine Überformung der physischen Bedürfnisse des Menschen darstellen. Als eine naturalistische und biologistische Beschreibung zeigt sie keine wesentlichen Erkenntnisse über kulturelle Besonderheiten im Bezug auf Essen.

1.2 Das strukturalistische Modell

Welches gesellschaftliche Ordnungssystem sich in der Nahrung des Menschen bei genauerer Analyse herauskristallisiert, ist im *strukturalistischen Modell* von Claude Lévi-Strauss zu finden. In einem kulinarischen Dreieck wird deutlich, dass der Mensch im Vergleich zum Tier in seiner Nahrungsaufnahme auf Zuschreibungen der Gesellschaft angewiesen ist. Das Anliegen des Strukturalismus im Allgemeinen ist zu versuchen verborgene Ordnungssysteme aufzufinden und zu beschreiben.

Die Ursprünge des Strukturalismus liegen in der Sprachwissenschaft (Linguistik), die das Ziel verfolgt die organisatorischen Prinzipien der Sprache aufzudecken.

5 Vgl. Katz, S. H. : Anthropologie sociale/culturelle et biologique, in: Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 26.

Der Ethnologe Claude Lévi-Strauss revolutionierte in den 1945er Jahren die moderne Völkerkunde mit der Idee, das Konzept der Struktur von Sprache auf menschliche Phänomene anzuwenden. Nach ihm ist dadurch alles, was zwischen den Menschen steht, in der Theorie in Symbolen und Zeichen vermittelt. Die Lehre der Zeichen wird für ihn damit handlungstheoretische Grundlage der Sozial- und Kulturwissenschaft. Claude Lévi-Strauss gilt als „reiner“ Vertreter des Strukturalismus und beschäftigt sich mit essentiellen sozialwissenschaftlichen Fragen. Er versucht Ordnungssysteme, die ausschlaggebend für Handlungsaspekte einer Kultur sind, aufzufinden und zu beschreiben. Ziel ist dabei nicht die Auflistung der kulturellen Unterschiede, sondern eine strukturierte Darstellung der Gemeinsamkeiten, bzw. der Grundeigenschaften menschlicher Kultur.⁶

Der strukturalistische Denkansatz des kulinarischen Modells beschreibt eine ebenso enge Verbindung jeder Gesellschaft zu ihrer Art und Weise der Speisenzubereitung, wie zu ihrer Sprache. In einem *kulinarischen Dreieck* entwirft Claude Lévi-Strauss ein Zeichensystem der kulinarischen Sprache. Die weitere Betrachtung bezieht sich auf seine Primärform des kulinarischen Dreiecks. Die Primärform des kulinarischen Dreiecks verweist auf eine Darstellung in Gegensatzpaaren unter verschiedenen Kategorien wie *Natur* und *Kultur*, *verändert* und *unverändert*, welche einen allgemein gültigen kulinarischen Gestaltungsrahmen beschreibt. Darin stehen sich drei verschiedene Zustände von Nahrungsmitteln gegenüber: Die fertig gekochte, *gare* Nahrung, kann man sich auch als frisches, *rohes* Nahrungsmittel vorstellen, welches kulturell verändert wurde (*élaboré*). Ohne diesen kulturellen Prozess hätte das Nahrungsmittel eine natürliche Veränderung erfahren und wäre *verfault*. Weshalb das rohe Lebensmittel zwischen *Natur* und *Kultur* platziert ist, hat in der Betrachtung Claude Lévi-Strauss' keine explizite Bedeutung, es lassen sich lediglich Rückschlüsse ziehen, dass heutige Nahrungsmittel an sich sowohl natürlich als auch künstlich sind.⁷

6 Vgl. Laech, E. (1991): Claude Lévi-Strauss zur Einführung, Junius Verlag, Hamburg, S.23-39.

7 Vgl. Laech, E. (1991): Claude Lévi-Strauss zur Einführung, Junius Verlag, Hamburg, S. 33.

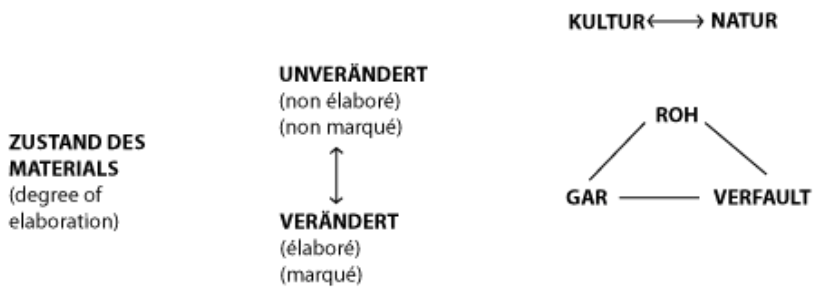


Abb.2 Das kulinarische Dreieck (Primärform)

In einem weiteren *kulinarischen Dreieck* veranschaulicht Claude Lévi-Strauss die Beziehungen, die sich dadurch zwischen Zubereitungsformen und ihrem sozialen Anlass ergeben. Dabei erhält die jeweilige Zubereitungsform eine positive oder negative Wertung – dies soll an dieser Stelle aber nicht detailliert ausgearbeitet werden. Es soll lediglich darauf verwiesen werden, dass sich Nahrung besonders eignet einen sozialen Prestigewert und damit eine gesellschaftliche Abstufung auszudrücken.

Im Bezug auf die anfangs gestellte Frage, kann hier das Verhältnis von Essen und Kultur als eine symbolische Strukturierung gesellschaftlicher Normen im Bezug auf Nahrung beschrieben werden. Was und wie gegessen wird, hängt beim Menschen, von gesellschaftlichen Konventionen ab. Im Vergleich zum Tier, welches Futter und jede Nahrung, die sein Instinkt zulässt frisst.

Es ist festzuhalten, dass der Mensch bei der Zubereitung von Essen diesen Bezugsrahmens, zwischen Natur und Kultur herstellt und benötigt. Kochen ist dabei eine alltägliche Form Natur in Kultur zu verändern. Ernährung ist nach diesem Modell nichts Natürliches, sondern wird etwas vom Menschen in Symbolen Konstruiertes.

Dieses Zeichenmodell dient weniger zur Untersuchung des Phänomens Essen im Einzelnen, sondern zur Analyse von kulturellen Regeln und ihrer theoretischen Erfassung in gesellschaftlichen Strukturen⁸.

1.3 Das Paradox der doppelten Zugehörigkeit

In der bisherigen Betrachtung wurden in 2.1 eine rein biologische Perspektive und in 2.2 ein rein kulturelles Zeichensystem erläutert. Dieses Kapitel beschreibt mit der *paradoxen doppelten Zugehörigkeit des Menschen* eine Verbindung der zuvor genannten Theorien.

Der Mensch ist eigentlich von Natur aus - im Vergleich zu den meisten Tieren - ein *Allesfresser*. Diese Eigenschaft wird in der Ernährungsforschung mit dem Begriff des *omnivoren Charakters* belegt. Aus evolutionsgeschichtlicher Perspektive ist dem omnivoren Charakter des Menschen eine Verbesserung der Existenzgrundlage zu verdanken. Dem Menschen war es so möglich sich seiner Umgebung in einer optimalen Verhaltensweise anzupassen.⁹ Aus der Sicht des französischen Soziologen Claude Fischler¹⁰ gründen in dieser natürlichen Voraussetzung des menschlichen Essverhaltens aber einige Nachteile, die den Menschen in eine *paradoxe* Situation bringen: Auf der einen Seite hat der Mensch jegliche Freiheit in der Wahl der Nahrung und der Gestaltung des Essens. Andererseits ist er gebunden an eine natürliche Ernährung, an die sich der gesundheitsbewusste Mensch halten sollte. Seiner Gestaltungsfreiheit, welche mit einem fast triebhaften Verhalten alles Essbare auszuprobieren verbunden ist, steht eine Angst vor Ungenießbarem gegenüber.¹¹ Deshalb macht sich der Mensch so viele Gedanken über seine Ernährung und kann diese Freiheit nur beschränkt genießen. Er entwickelt nach Claude Fischler daraus Vorsicht und Misstrauen, welches bis hin zu krankhaften Erscheinungen – Mangel- oder

8 Wie im Strukturalistischen Ansatz (II. 1.2.1) im Kapitel über den kollektiven Verzicht auf Nahrung durch kulturelle Codierung: Die Auswahl von Nahrung, deutlich wird.

9 Vgl. Becker, K. (2000): *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier- Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*, Vittoria Klostermann, Frankfurt am Main, S. 8.

10 Leiter des französischen wissenschaftlichen Forschungszentrums (CNRS – Centre national de la recherche scientifique) in Paris.

11 In diesem Zusammenhang werden von Karin Becker die Begriffe Neophilie und Neophobie eingeführt, nach dem sog. „straw model“ nach P. Rozin: *Human Food Selection – The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience*.

Überernährung – führen kann. In diesem Fall würde aus einer *Gastro-nomie* eine *Gastro-anomie*. Daraus entsteht eine Widersprüchlichkeit zwischen Freiheit und Zwang, die Claude Fischler „paradoxe de l’omnivore“¹² nennt.

Welche Herausforderung dieses Paradoxon an eine interdisziplinäre wissenschaftliche Forschung stellt wird in einer aktuelleren Studie „Food, Body and Health – a Cross Cultural Approach“ deutlich. Soziologen aus Frankreich, Großbritannien, USA, Deutschland, der Schweiz und Italien haben die Ernährungsgewohnheiten von 6.000 Landsleuten über zwei Jahre hinweg untersucht. Erstaunlicherweise beschreibt diese Studie Claude Fischlers Befürchtung, dass ein zu diffuses Ernährungswissen (am Beispiel USA) zu Krankheiten führt¹³. Doch die kulturellen und sozialen Regeln der „richtigen“ Ernährung wirken nach Fischler diesem Paradox der Omnivore entgegen. Er beschreibt die kulturelle Institution Küche als einen Instinktersatz des Menschen, die aber jederzeit in eine kulturelle Willkür, ohne Beachtung der natürlichen Bedürfnisse, verfallen kann. Die Problematik heute besteht nach Claude Fischler darin, dass dieser Orientierungsrahmen nicht mehr existiert.¹⁴

Die aktuelle Bezeichnung dafür, *the Erosion of Eating Skills* (Niedergang der Esskultur), stammt von britischen Soziologen. Vor allem in England und den USA, aber auch in den anderen oben genannten Ländern, ist dieses Phänomen vorzufinden. Ein Grund ist der mangelnden Kenntnis über Lebensmittel und deren Zubereitung zuzuschreiben, ob dieser Verlust der Esskultur eine Folge der Globalisierung darstellt soll zunächst eine offene Frage bleiben.

Wenn diese von Claude Fischler beschriebene *Ordnung* Kultur bieten kann, so wird an dieser Stelle nun der Zusammenhang zwischen Kultur und Essen, sowohl als natürliche als auch kulturelle Angelegenheit, sehr deutlich. Denn diese stete Unsicherheit, welche aus der *doppelten Zugehörigkeit* des omnivoren Charakters des Menschen entsteht, stellt den wesentlichen Unterschied zwischen Mensch und Tier dar. Das menschliche Wesen kann die Art und Weise wie Essen gestaltet wird - den *Essstil* - selbst bestimmen. Den biokulturellen Erklärungen konnte diesbezüglich keine explizite Bemerkung entnommen werden.

12 Vgl. Fischler, C. (1992): *l’Hommivore*, S. 63, in Barlösius, E. 1999: *Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsfor-*schung S. 29.

13 Kovacsics, M.: http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/20030714/b_2.phtml

14 Fischler, C.: http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/20030714/b_2.phtml

Aufgrund des wissenschaftlichen Ansatzes, menschliche Leistungen, biologisch und anhand der menschlichen Evolution zu untersuchen spricht Solomon H. Katz in diesem Zusammenhang wohl von einer *Weisheit des Körpers* im Bezug auf eine kulturell vermittelte Speisenzubereitung.

Claude Lévi-Strauss erkennt jedoch die besondere Eigenschaft des Menschen, Nahrung künstlich zu verändern. Er beschreibt den rein kulturellen Aspekt der Nahrungswahl in einem kulinarischen Dreieck, wie ein Zeichenmodell der kulinarischen Sprache der Gesellschaft. Indem dieses Modell einen konventionellen gesellschaftlichen Rahmen der Nahrung darstellt, erkennt es außerdem die kulturelle Rolle des Essens zwischen Natur und Kultur.

Claude Fischler wiederum erkennt die besondere Eigenschaft des Menschen seinen Essstil selbst zu bestimmen, dabei sieht er Esskultur als Ordnungsrahmen für eine gesunde Ernährung, in dem Küche als Instinktersatz fungiert.

In der Analyse der Schwerpunkte der unterschiedlichen Betrachtungen wird deutlich, dass der Begriff der Esskultur, die Situation des menschlichen Essens (und des Menschen im Allgemeinen) zwischen *Natur* und *Kultur* darstellt.

Aus wissenschaftlicher Sicht wird deutlich, dass Essen einer interdisziplinären Behandlung bedarf, wie Karin Becker in ihrem Werk „der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier“ beschreibt¹⁵:

„(...) [D]er leiblich-geistige Doppelcharakter der Ernährung der Menschen, der immer zugleich „mangeur biologique“ und „mangeur social“¹⁶, „homo edens“ und „homo culinaris“¹⁷ ist und dessen Nahrungsverhalten nur im Schnittpunkt zwischen „Natur“ und „Kultur“¹⁸, zwischen „Ernährung“ und „Essen“ gedacht werden [kann] (...)“

Die im Zusammenhang genannte Studie veranschaulicht, dass ein diffuses kulturelles Ernährungswissen für eine gesunde Ernährung des Menschen nicht auszureichen scheint.

15 Becker, K. (2000): Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier- Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Vittoria Klostermann, Frankfurt am Main, S. 2.

16 Begriffe nach Claude Fischler (siehe 2.3).

17 Begriff nach Hans-Jürgen Teuteberg.

18 Ein Verhältnis, das beispielsweise Claude Lévi-Strauss beschreibt (2.2).

In der heutigen Gesellschaft¹⁹, für die nicht mehr nur Not und Mangel und die daraus resultierende Unterernährung prägend sind, sondern Übergewicht ein häufiges Gesundheitsrisiko darstellt, zeigt sich, dass nicht mehr ausschließlich „Nahrung als Grenzwert“ der Ausgangspunkt von sozial- und kulturwissenschaftlichen Studien heutzutage sein kann.

2. Tendenzen der kulturwissenschaftlichen Forschung: Interdisziplinäre Ansätze

“Food is used to: 1. Satisfy hunger and nourish the body. 2. Initiate and maintain personal and business relationships. 3. Demonstrate the nature and extent of relationships. 4. Provide a focus for communal activities. 5. Express love and caring. 6. Express individuality. 7. Proclaim the separateness of a group. 8. Demonstrate belongingness to a group. 9. Cope with psychological or emotional stress. 10. Reward or punish. 11. Signify social status. 12. Bolster self-esteem and gain recognition. 13. Wield political and economic power. 14. Prevent, diagnose and treat physical illness. 15. Prevent, diagnose and treat psychological illness. 16. Symbolise emotional experiences. 17. Display piety. 18. Represent security. 19. Express moral sentiments. 20. Signify wealth.“

“Biological and cultural functions of food”,
Fieldhouse, P., Food & Nutrition,
Custom & Culture, New York 1986, “Preface”

Es tauchen in der theoretischen Behandlung der Thematik zwei Begriffe auf *Ernährung* und *Essen*. Zur Veranschaulichung für die weitere Analyse soll daher eine wissenschaftliche Differenzierung beschrieben werden. Dabei werden Tendenzen der seit einigen Jahren vorhandenen interdisziplinären Kulturforschung des Essens deutlich.

19 Dabei wird vor allem auf die, in der Studie genannten Länder (Frankreich, Großbritannien, USA, Deutschland, der Schweiz und Italien) Bezug genommen.

Denkt man allein an den Wandel gesellschaftlicher Bedingungen, der unterschiedlichsten Kategorien, vom Luxus der ausgewogenen Mahlzeit bis zur Bekämpfung von Hungersnöten, so deutet sich an, dass auch wissenschaftliche Ansätze innerhalb der jeweiligen Bereiche variieren werden. Es existieren diesbezüglich zahlreiche spezifische Betrachtungen aus den verschiedensten Feldern der Wissenschaft. Die Züge der Problematik lassen sich anschaulich an der Wandlung des Begriffs *Diät* nachvollziehen.²⁰

Heute wird der Begriff *Diät* meist mit einer Einschränkung der Nahrungsaufnahme verbunden, in seinem griechischen Ursprung *diaita* wird damit jedoch eine gesunde Lebensweise beschrieben. In der Antike stellte die Lehre der Diätetik, eine ganzheitliche Betrachtung, d.h. eine sowohl gemäßigte als auch körperlich-geistig ausgeglichene Ernährungsweise dar. Man vermutet, dass diese vorwiegend von der Philosophie und der Theologie bestimmt wurde. Über mehrere Jahrhunderte wurde Ernährung und Essen als eine *Ganzheitslehre* verstanden. Im Mittelalter stand sie im Gegensatz dazu in einem theologischen Kontext. Wie in anderen Bereichen der Wissenschaft, wie z.B. Medizin, wurde mit der Renaissance und der Aufklärung auch in der Ernährungswissenschaft der religiöse Kontext herausgenommen. Die Diätetik als Ganzheitslehre löste sich also auf.²¹

Die heutige Situation der naturwissenschaftlichen Ernährungsdisziplinen kristallisierte sich im Laufe der Zeit - und vor allem im Zuge der Industrialisierung - heraus. Zu nennen sind die drei wesentlichen wissenschaftlichen Auseinandersetzungen: Die Ernährungswissenschaft (Ökotrophologie), die Lebensmittelchemie und- Technologie, sowie die Lebensmitteltechnik. Dabei handelt es sich um drei eigenständige wissenschaftliche Gebiete, die sich auf den natürlich geregelten, sich rein physiologisch vollziehenden Prozess der Ernährung konzentrieren.

Weniger klar definiert ist die theoretische Behandlung außerhalb des naturwissenschaftlichen Interessensgebietes. Angestoßen wurde das Interesse von einem breiter gefächerten geschichtswissenschaftlichen Verständnis, die in Verbindung

20 Im Englischen heißt der Begriff „diet“ in erster Linie Ernährung, Speiseplan und Nahrungsspektrum, „la diète“ im Französischen wird dabei tatsächlich mit Abstinenz von Speisen beschrieben.

21 Vgl. Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens – Eine sozial und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Juventa Verlag, Weinheim München, S. 50-56.

mit der französische Annales-Schule zu Beginn des 20. Jahrhunderts auftrat. In den 1960er Jahren begann das *Kulturthema Essen* eine internationale Entwicklung. Im Zusammenhang verschiedener kultureller und sozialer Belange, sind ganz andere Anforderungen und Bedürfnisse mit dem Thema Essen verbunden. Hier wird Essen aus einer alltäglich sozialen, identitätsstiftenden und historischen Perspektive, als ein „soziales Totalphänomen“²² betrachtet -ähnlich der wissenschaftlichen Auseinandersetzungen, wie sie im Folgenden genauer beschrieben werden: Die Ernährungspsychologie, welche die Mechanismen des menschlichen Körpers, die Hunger und Durst, bzw. Genuss und Ekel hervorrufen, beziehen sich wahrscheinlich auf das alltäglichste im Bezug auf das Phänomen Essen. Außerdem ist die Ernährungssoziologie zu nennen, welche sich mit den gesellschaftlichen Belangen der Ernährung befasst. Die historische Dimension des Essens wird in der historischen Ernährungsforschung als Untersuchungsschwerpunkt in der Geschichtswissenschaft²³ behandelt. Das Wesen der Esskultur und deren anthropologischer Ansatz, spielt in der Kultur -und Sozialanthropologie eine national differierende Rolle. In den USA²⁴ werden diesbezüglich praktische Ziele auf Ernährungsprobleme gesucht, dem gegenüber steht die Position Claude Fischlers in Frankreich, welche vor allem eine der Anthropologie der Ernährung darstellt - wie in 2.3 beschrieben. Dieser Ansatz wird außerdem in der ethnologischen²⁵ bzw. völkerkundlichen Nahrungsforschung, deren Fragestellungen sich stark mit anthropologischen und soziologischen überschneiden, behandelt. Allerdings argumentieren sie im Hinblick auf eine gesellschaftliche Ordnung (- wie beispielsweise im strukturalistischen Modell in 2.2). Insgesamt handelt es sich dabei meist um Untergruppen, der Volkskunde und der Psychologie bzw. Kultur- und Sozialwissenschaften. Ein eigenständiger wissenschaftlicher Zweig wie in den Naturwissenschaften wurde nicht entwickelt. Diese Liste ließe sich sicherlich noch durch die ein oder andere Teildifferenzierung ergänzen. Aber sie veranschaulicht sehr deutlich, wie viele verschiedenen wissenschaftsspezifischen Disziplinen unsere Alltagskost definieren - wobei bisher keine eindeutige Einheit in der Betrachtung existiert.

-
- 22 Begriff nach M. Mauss, in Becker, K. (2000): *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier- Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*, Vittoria Klostermann, Frankfurt am Main, S. 3.
- 23 In dieser Arbeit wird auf Veröffentlichungen des Kulturhistorikers Dr. Hans-Jürgen Teutebergs Bezug genommen.
- 24 Auf Marvin Harris wird später im Bezug auf den kollektiven Verzicht auf Nahrung verwiesen.
- 25 Als Beispiel hierfür dient in der Arbeit Claude-Lévi Strauss.

Es zeichnen sich jedoch Bemühungen ab, einzelne Teilgebiete wieder zusammen zu führen. Dafür seien abschließend drei Beispiele genannt:

Zum einen werden diese Bemühungen in der Hochschullandschaft ersichtlich, wie zum Beispiel an der Deutschen Akademie für Kulinaristik in Bad Mergentheim. Dort wird seit 2007 ein Bachelorstudiengang Foodmanagement und Kulinaristik angeboten. Sonst versteht sich die Einrichtung als *Kompetenzzentrum* und definiert damit ihr Ziel, nicht nur im Austausch der Vertreter der theoretischen Disziplinen (der Natur- und Geistes-Wissenschaftlichen), sondern auch im Austausch zwischen Vertretern der Praxis (Gastronomen, Spitzenköchen und Hoteliers).

Außerdem macht sich dieses Unterfangen in der Forschung bemerkbar. Dr. Rainer Wild, ein Unternehmer der Ernährungsindustrie, erkannte diese Streuung in den Wissenschaften. Die von ihm 1991 gegründete Dr. Rainer Wild Stiftung und der *Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens* entstand als erste gemeinsame Initiative, als ein Netzwerk der Natur- und Geisteswissenschaften. Die Stiftung sieht sich damit als: „Dreh- und Angelpunkt, der verschiedene fachliche Blickrichtungen und Denkweisen zusammenbringt.“²⁶ Den Arbeitskreis bilden ca. sechzig Mitglieder aus verschiedenen Bereichen der Wissenschaft.²⁷

Als drittes Beispiel soll auf eine Welle wissenschaftlicher Initiativen verwiesen werden, die sich in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts, mit dem Kulturthema Essen beschäftigten. Im Zuge des zusammenwachsenden Europas zeigte sich, dass sich dieses Thema offenbar besonders dazu eignet, um sowohl die gemeinsamen Wurzeln, als auch die kulturellen Differenzen zu behandeln. Als ein Beispiel der zahlreichen akademischen Treffen, sei an dieser Stelle auf das im März 1994 veranstaltete Kolloquium, unter dem Thema „Essen und kulturelle Identität – Europäische Perspektiven“ genannt, da in dieser Arbeit auf den über 30 Vorträge umfassenden Katalog dieser Konferenz Bezug genommen wird.

26 Vgl. Stiftungsflyer, in : http://www.gesunde-ernaehrung.org/mediadb/Presse/Virtuelle_pressemappe/Stiftungsflyer_Arial_Internet.pdf

27 Der Vorstand des Arbeitskreises setzt sich zusammen aus PD Dr. Gunther Hirschfelder, Volkskundliches Seminar der Universität Bonn, Prof. Dr. agr. Dipl. oec. troph Angelika Ploeger, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften an der Universität Kassel, Prof. Dr. rer. nat. Dipl.-Psych. Volker Pudiel, Ernährungspsychologische Forschungsstelle an der Psychiatrischen Klinik der Universität Göttingen und Dr. Gesa Schönberger, Geschäftsführer der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg.

Diese Veranschaulichung über den enormen Umfang der Nahrungsforschung und der damit in Verbindung genannten Tendenzen der interdisziplinären Kulturforschung des Essens, sollen nicht darüber hinwegtäuschen, dass es sich um zwei unterschiedliche Wissenschaftsgebiete handelt. Alois Wierlacher spricht bei einem Symposium²⁸ „Essen und Lebensqualität“ (im Herbst 1998), von den Schwierigkeiten der Kommunikation, welche im differierenden Verständnis von Kultur gründet. Für die weiteren Analysearbeit wird daher eine Differenzierung zwischen *Ernährung* und *Essen*, sowie eine klare Benennung der jeweiligen Bereiche notwendig. Im folgenden Abschnitt wird außerdem eine Eingrenzung des hier verwendeten Begriffs der *Esskultur* beschrieben.

3. Identität durch die Kultur des Essens

Kultur ist das Stichwort, das an dieser Stelle in seiner Bedeutung nicht mehr nur als Gegensatz zu Natur betrachtet werden kann. Kultur ist heutzutage zu einem regelrechten Modewort geworden. In unserer Alltagssprache wird der Begriff Kultur häufig unreflektiert mit vielen Phänomenen in Verbindung gebraucht. *Esskultur* scheint ein weiteres zu sein. Das *Phänomen Kultur* schließt aber mehrere Bedeutungsdimensionen mit ein, welche die menschliche Existenz beschreiben. Andreas Hetzel spricht von einem „integrierenden Rahmen für eine Reihe von anderen Deutungsformularen wie Geist, Leben, Sinn, Bewusstsein, Prozess, Struktur, System, Gesellschaft, symbolische Form (...)“²⁹. Versteht man nun Kultur als einen solchen Rahmen, in dem sich der Prozess zur Selbstidentifikation des Menschen vollzieht, wird die Komplexität die sich hinter dem Begriff der *Esskultur* verbirgt deutlich. Da sich das Interesse dieser Arbeit vor allem auf den internationalen Wandel der *Esskultur* richtet, drängt sich die Frage nach einem gemeinsamen kulturellen Hintergrund auf. Wie lässt sich der natürliche und kulturelle Aspekt der Ernährung, der ein elementarer Bestandteil des Menschen ist, in eine Form jenseits biologischer Betrachtungen bringen?

28 Vgl. Neumann, G., Wierlacher, A., Wild, R. (Hg.) (2001) *Essen und Lebensqualität: Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*, Campus, Frankfurt/New York, S.102.

29 Vgl. Hetzel, A. (2001): *Zwischen Poiesis und Praxis: Elemente einer kritischen Theorie der Kultur. Epistemata: Reihe Philosophie*, Würzburg: Königshausen und Neumann, S. 68.

Als weitere Position sei in diesem Zusammenhang auf einen Vortrag Ferdinand Fellmanns verwiesen, der ein „ungeahnte[s] Reflexionspotential im Phänomen Essen“³⁰ beschreibt. Menschliches Essen sei im Vergleich zum tierischen Fressen ein kulturell vermittelter Vorgang, der „zu den wichtigsten elementaren Medien personaler Identitätsbildung zählt.“³¹ Er bezieht sich dabei auf den phänomenologischen Begriff der *Subjektivität* Edmund Husserls, welcher die Situation des Menschen zwischen Natur und Kultur, ebenfalls als eine paradoxe Struktur beschreibt: Subjektsein gegenüber der Welt und sich zugleich als Teil der Welt erfahren. Der Mensch befindet sich in einer ständigen Reflexionssituation zwischen Innen und Außen, zwischen seinem individuellen Selbstbild und seinem ihn prägenden sozialen Umfeld. Der Mensch existiert dadurch nie unabhängig von dem Fremdbild anderer. Seine personale Identität definiert sich nun darin, in diesem Prozess von Innen und Außen einen persönlich sinnvollen Kompromiss zu schließen. Hier knüpft der wesentliche Bestandteil *kultureller Identität* und das Verständnis von *Kultur* in dieser Arbeit an. Als eine Art Ankerpunkt des menschlichen Selbstbewusstseins, drückt sich kulturelle Identität - beispielsweise in der Sprache, Religion, Nation- und damit in der Zugehörigkeit eines kulturellen Kollektivs aus.

Versucht man dieses Phänomen der Identitätsbildung räumlich zu fassen, so wird gerade im Zusammenhang mit Essen sehr deutlich, dass sich diese weniger je nach geographischer Lage unterscheidet. Die Differenzen zeigen sich vielmehr durch Sozialstatus und kulturellen Hintergrund. Im Zusammenhang mit Pierre Bourdieus Kulturreflexion wird an dieser Stelle die Mehrdimensionalität dieser Räumlichkeiten bewusst, denn ihm zufolge können Räume genauso denkerisch „erzeugt werden“. Des Weiteren bringen wirtschaftliche Prinzipien ebenfalls Esskultur hervor, welches als letzter Aspekt in dieser Analysearbeit angedeutet wird.³²

Sowohl das *was* der Mensch isst als auch, *wie* er isst sind Teile seiner Kultur. Der omnivore Charakter und die damit verbundene Unsicherheit des Menschen beschreiben das kollektive Bedürfnis nach Verzehrregeln. Diese werden durch soziale Ritualisierungen einerseits und mythische und ideologische Konstrukte andererseits beeinflusst. Was und wie gegessen wird spiegelt dadurch kulturelle

30 Vgl. Fellman F. Beitrag in Essen und Kulturelle Identität: europäische Perspektiven/ Hsg. Teuteberg, H. J. (1997), S. 27-31.

31 Vgl. Fellman F. Beitrag in Essen und Kulturelle Identität: europäische Perspektiven/ Hsg. Teuteberg, H. J. (1997), S. 27-31.

32 Vgl. Bourdieu, P. (1982): Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, S. 195 ff.

Identität wider. Um die Beschaffenheit kultureller Identität durch Essen jedoch genauer zu beschreiben, wird es in der weiteren Analysearbeit notwendig, differenzierter darauf einzugehen, wie kulturelle Identität durch Essen zustande kommt.

Esskultur wird in dieser Arbeit vom identifikationsstiftenden Aspekt her gedacht. Der Begriff der *Esskultur* wird daher ausgehend von ethischen, sozialen und nationalen, also den prägenden Kriterien kultureller und damit kollektiver Identitätsbildung behandelt.

Im Hinblick auf den Hauptteil der vorliegenden Arbeit werden an dieser Stelle wichtige Aspekte des bereits Genannten kurz resümiert: Wird konkret danach gefragt, in welcher Beziehung Essen zu Kultur steht, so stößt man automatisch auf das allgemeine Verhältnis zwischen Natur und Kultur – welches jenem zwischen Natur- und Geisteswissenschaften entspricht. Dementsprechend vielseitig sind die Fächergruppen, die sich mit der Erforschung der komplexen Thematik des Essens und der Ernährung befassen. In der Entwicklung der spezifischen Forschungsfelder fällt auf, dass sich diese von einer ganzheitlichen Betrachtung in der antiken Diätetik zu einer rein naturwissenschaftlichen vollzog.

Seit den 1960er Jahren befassen sich vermehrt kultur- und sozialwissenschaftliche Forschungen mit der alltäglichen Thematik des Essens.³³ Es wurden verschiedene Sichtweisen wissenschaftlicher Teildisziplinen genannt, die in der weiteren Betrachtung ebenfalls relevant sein werden. Insbesondere soll die anthropologische Perspektive festgehalten werden, welche die Unsicherheit in der paradoxen Situation des omnivoren Charakters des Menschen beschreibt. Nach Claude Fischlers Haltung bietet die einzige Sicherheit ein kultureller Ordnungsrahmen. Das menschliche Bedürfnis nach kultureller Identität durch Essen wird an dieser Position sehr deutlich. An diesen Aspekt knüpft die weitere Auseinandersetzung mit dem Begriff der Esskultur an. Im folgenden Kapitel soll deshalb die Beschaffenheit kultureller Identität im Sozial- und Kulturthema Essen erörtert werden. Worin zeigt sich kulturelle Identität im Essen und wodurch dient Essen als kulturelles Identifikationsmuster?

33 Ergänzend zu erwähnen bleibt, dass dieses Interesse der wissenschaftlichen Forschung in den letzten 40 Jahren parallel zu einem veränderten Körperbewusstsein verlief. So bewirkten die Gender Studies beispielsweise eine Erforschung weiblicher Essstörungen.

II. Essen als Ausdruck kultureller Identität

Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht.

Das bekannte Sprichwort über den wählerischen Bauern, veranschaulicht sowohl die sozial differierende als auch sinnlich ästhetische Komponente des Essens. In den vergangenen Jahrhunderten waren Bauern auf ihre selbst produzierten Lebensmittel angewiesen. Das tägliche Essen war auf die Nahrungsmittel der Saison begrenzt und deren Erfolge bei der Ernte. Das skeptische Essverhalten ist allgemein beim Menschen evolutionär und genetisch bedingt, denn spontan zieht der Mensch Süßes Bitterem vor. Andererseits bestimmt das soziale Umfeld was schmeckt und was nicht.

Der Ausspruch beinhaltet aber auch eine doppeldeutige Geschmacksbezeichnung des Bauern. Einerseits wird sein Essverhalten beschrieben, andererseits wird eine Einordnung des Bauern in der Gesellschaft transportiert. Außerdem können in der Abneigung gegenüber fremder Speise Rückschlüsse auf die Heimatverbundenheit und die heimatliche Kost des Bauern gezogen werden. Denn seine Essgewohnheiten und der dadurch geformte Geschmack sind Teil seines Wesens.

Essen als Ausdruck kultureller Identität soll im Mittelpunkt dieser Arbeit stehen. Den Ausgangspunkt der Analyse stellt *die Orientierung in der Nahrungswahl* (1.), anhand wissenschaftlicher Anschauungen von Speisentabus dar. Dabei entsteht erneut eine Dialektik naturalistischer und ideeller Ansichten, entsprechend ihrem Verständnis von Kultur. Im darauf folgenden Abschnitt wird die *Bedeutung des Geschmacks* (2.), sowohl als erlernter Wahrnehmungsprozess, als auch im sozialen Gebrauch beschrieben. In der Recherche zeigte sich, dass das Erleben und Repräsentieren von Identität durch Essen und deren Wandlung im Laufe der Zeit, aus historischen Kochbüchern zu entnehmen ist. Dabei erwiesen sich gerade Regional- und Nationalküchen interessanterweise in der genaueren Betrachtung meist als Konstrukte. Da eine eigene detaillierte Analyse regionaler und nationaler Kochbücher den Rahmen dieser Arbeit um ein Weites sprengen würde, wird dieser Aspekt im weiteren Sinne dem Thema *Küchen – Abgrenzung und Gemeinschaft* (3.) behandelt.

1. Orientierung in der Nahrungswahl

Ausgangspunkt der folgenden Betrachtung ist der *Allesfresser* Mensch. Welche Orientierung bietet sich ihm durch Essen? Ob essbar oder nicht, wird von mehreren kulturellen Bedeutungen bestimmt: rein oder unrein, gesund oder ungesund. Ihre kulturell auferlegte Codierung begründet im Wesentlichen warum im Kollektiv auf bestimmte Nahrungsmittel verzichtet wird oder nicht. Die Wirkungen von giftigen und un bekömmlichen Speisen wurde über Jahrhunderte beobachtet und kulturell vermittelt.

Im Falle der Unverträglichkeit von Milchzucker, die vor allem in Griechenland (75%) und in großen Teilen Afrikas und Asiens verbreitet ist (in Westasien beträgt der Anteil 80 - 100%³⁴), lässt sich heute eine genetisch-physiologische Begründung finden. In der Vergangenheit wurde jedoch kulturell argumentiert; Milch sei nur Säuglingsnahrung und eventuell noch für Kleinkinder. In diesen Regionen ist die Aufzucht von Milchtieren sehr aufwändig und deshalb eher selten. Also bedingen sich die wissenschaftlichen Ansichten gegenseitig. In der Forschung werden heute deshalb beide wissenschaftlichen Perspektiven berücksichtigt. Ausgehend von einer wertenden Zuschreibung bestimmter Speisen im strukturalistischen Denkansatz, werden in diesem Kapitel weitere Begründungen für Esstabus genannt, wobei das bekannteste – der Verzicht auf Schweinefleisch – im Mittelpunkt der Betrachtung stehen wird.

1.1 Nahrungstabus, Orientierungsrahmen einer Gesellschaft

Das Wort *Tabu* heißt in seiner ursprünglich polynesischen Bedeutung *tapu*, das *stark Gezeichnete*. Dies beschreibt, die meist im religiösen Zusammenhang auferlegte zauberhafte Symbolik von Tabus, mit Personen, Orten oder Speisen nicht in Kontakt zu gelangen. Im Allgemeinen wird etwas durch ein Tabu unantastbar und verboten es auszusprechen.

Mit diesem Hintergrundwissen wird im Bezug auf Esstabus deutlich, welche sakrale Macht Speisen auferlegt wird.

34 Angaben nach Dr. Maike Groeneveld, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin in:
[http://www.was-wir-essen.de/forum/index.php/forum/showExpMessage/id/18408/
page1/11/searchstring/+/forumId/3](http://www.was-wir-essen.de/forum/index.php/forum/showExpMessage/id/18408/page1/11/searchstring/+/forumId/3)

Es ist eine moralische Komponente, die kulturell bestimmten Speisen zugeschrieben wird. Esstabus dienen gemäß den strukturalistischen Erklärungen als Denkschemata einer Gesellschaft. Sie bilden einen vom Menschen konstruierten Orientierungsrahmen im Nahrungsangebot. Es wird daher zwischen *guten* und *schlechten* Speisen differenziert. Speisen gelten dann in ihrer Kultur als essbar, weil sie bereits als richtig und damit im Kollektiv als Ideal beschrieben wurden.

Dabei stehen Speisentabus weniger jenseits der Norm des *guten Geschmacks*, diesen Tieren wird nach Claude Lévi-Strauss, vielmehr ein Ausdruck der guten und bösen Gedanken auferlegt. Ihre Natur dient als Medium einer kulturell geschaffenen Art der Wahrnehmung des Menschen, wobei verschiedene Zeichen zu einer Einteilung wie z.B. rein oder unrein führen. Die weiterführende Aufgabe des Strukturalismus, die in der Arbeit³⁵ Mary Douglas beschrieben wird, besteht in der Entschlüsselung dieser Zeichen. Dabei ist nicht eine Begründung der einzeln auferlegten Tabuisierungen das Ziel, sondern eine allgemeine Bedeutung der Klassifizierung für die Gesellschaft. Zudem soll der symbolische Sinn dieser auferlegten Kodierung aufgedeckt werden. Mary Douglas greift diese symbolische Struktur auf und untersucht gezielt die kulturspezifische Ordnung von rein und unrein. Sie untersuchte deshalb nicht ein einzelnes Verbot des dritten und fünften Buch Mose, sondern die Bedeutung von rein und unrein, heilig und unheilig (Greuel). In ihrem Werk „Reinheit und Gefährdung“ beschreibt sie diese Klassifikationsmuster als Teile des Orientierungsrahmens in der Gesellschaft. Sie interpretiert Reines und Heiliges als etwas Vollkommenes und Makelloses. Ihre Gegenpaare unrein und greuel gelten für Vermischung und Verwirrung. Das eigentliche Speiseverbot wird mit dem Bibeltext als Basis dahingehend interpretiert, dass das Schwein (und das Kamel) nicht in ein dreifach gegliedertes Ordnungsschema: Wasser, Luft und Land bzw. paarzehiges, wiederkäuendes Huftier passt.³⁶

35 Douglas, Mary (1988): Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu, Frankfurt a.M

36 Vgl. Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens – Eine sozial und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Juventa Verlag, Weinheim München, S. 102.

1.2 Nahrungstabus, Stärkung der gemeinsamen Identität

„Folgende Tiere dürft ihr essen: Von den großen Landtieren sind euch alle erlaubt, die deutlich gespaltene Klauen haben und zugleich ihre Nahrung wiederkäuen. Dagegen sollt ihr Kamele, Hasen und Klippdachse meiden. Sie sind zwar Wiederkäuer, haben aber keine gespaltenen Klauen. Auch das Schwein ist für euch verboten. Es hat zwar gespaltene Klauen, ist aber kein Wiederkäuer. Esst keins von diesen Tieren und berührt sie auch nicht, wenn sie verendet sind. Sie alle gelten für euch als unrein.“

3. Mose 11, 3 - 8

Welche Art der Begründung von Esstabus im Allgemeinen herangezogen wird, ob wissenschaftlich oder religiös, hängt von der Überzeugungskraft der Argumente auf dem jeweiligen Gebiet ab. Für das bekannteste Esstabu, dem Verzicht auf Schweinefleisch, werden im Folgenden weitere Theorien behandelt.

Eine rationalistische Begründung würde mit einer einfachen Kosten-Nutzen Rechnung argumentieren. Ausgehend von einer religiösen Codierung, wird deshalb eine weitere ökonomische Ursache gesucht. Dass Nahrung zuerst den kollektiven Magen füttern muss, ehe sie den kollektiven Geist füttern kann, gilt dabei nach dem bekanntesten Vertreter dieser Erklärung, Marvin Harris, als Grundsatz³⁷. Diese Herangehensweise in der Argumentation schließt allerdings eine Möglichkeit zur Pauschalisierung von Tiergruppen aus, und jedes Tabu muss für sich ergründet werden. So liegen dem Schweinefleischverbot einerseits die Bibelstellen 3. Buch Mose Vers 11 und 5. Buch Mose Vers 14, in denen das Schwein als „unrein“ deklassiert und damit verboten wird zu Grunde. Andererseits wird der ökonomische Aufwand genannt, den es bedeutet im Mittleren Osten Schweine zu züchten. Da sie keine Zellulose verdauen, also keine Weidetiere sind und darum dieselbe Nahrungsgrundlage wie der Mensch hätten.

37

Dies behandelt Marvin Harris (1988) ausführlicher in seinem Buch „Wohlgeschmack und Widerwillen – die Rätsel der Nahrungstabus“, Klett-Cotta Verlag.

Gert von Paczensky bezeichnet diese Verbotshandlung in seiner „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“ als eine frühe soziale Leistung³⁸:

„So könnte man also auch das Schweineverbot ähnlich wie die „heilige Kuh“ als eine Art von Sozialreform verstehen: die Aufzucht eines Tieres zu verbieten, die nur unter immensen Kosten für Reiche möglich gewesen wäre, die über genügend Brunnen und genügend Lebensmittel verfügten, um sie für Schweine statt für Menschen zur Verfügung zu stellen.“

Insgesamt liegt dieser Theorie die Auffassung zu Grunde, der Mensch hätte sich im Laufe der Zeit den Umweltbedingungen seiner Umgebung angepasst.³⁹

Eine funktionalistische Erklärung, welche gesellschaftsorientiert argumentiert, beschreibt im Gegensatz dazu ein Nahrungstabu nicht als einzeln zu ergründendes Phänomen, sondern vielmehr als ein Aufgreifen bereits bestehender Grenzen, welche gesellschaftliche Prozesse und Strukturen widerspiegelt. Eva Barlösius verwendet dafür den Begriff *System-Umwelt-Differenz*.⁴⁰ Dabei wird die Klassifizierung in ihrem historisch, politisch und gesellschaftlichen Zusammenhang betrachtet. So liegen die Ursprünge des für *unrein* deklassierten Schweins in der Zeit als eine gesonderte jüdische Geschichte begann. Die eigene politische Ordnung, die immer umstritten blieb, verfolgte laut dieser Position bestimmte Essregeln, welche die gemeinsame Identität stärkten. Sie unterschieden sich dadurch von ihrer polytheistischen Umgebung des alten Ägyptens, in der Schweine häufig Göttern geopfert wurden, der Versicht stellt dadurch eine gezielte Abgrenzung der *anderen* dar.⁴¹

Welche Begründung auch herangezogen wird, mit der kollektiven Negation einer Speise werden Zugehörigkeit, Prägung und schließlich kulturelle Identität symbolisiert. Dies betrifft nicht nur die Tabuisierung im religiösen Zusammenhang auch die auf ethischem und im weiteren Kontext bedingte Codierung von

38 Vgl. Paczensky, G. v. und Dünnebier, A. 1994: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Orbis Verlag, S. 275.

39 Vgl. Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 100.

40 Vgl. Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 100.

41 Vgl. Eder, K. (1988): Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft, in Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 101.

einzelnen Speisen erhält eine identitätsstiftende Rolle, wie beispielsweise die Gruppierung der Vegetarier. In wie weit persönliche Abneigungen und Vorlieben dieses Identifikationsmuster bedingen, soll an dieser Stelle eine offene Fragestellung bleiben. Vielmehr verdeutlicht diese Betrachtung, dass aus dem Gegenstand der Speisen, eine Selbst- und Fremdefinition hervorgeht und Speisen eine starke ethische und soziale Symbolik auferlegt wird.

In wie weit diese symbolische Klassifizierung von Speisen auch Auswirkungen auf den Geschmack haben, wird im folgenden Kapitel, *die Bedeutung des Geschmacks* beschrieben.

2. Die Bedeutung des Geschmacks

Während das Interesse der Gehirnforschung weitestgehend in der Analyse des Abbilds von Geschmack auf molekularer und zellulärer Ebene im Gehirn liegt, stellt der hier beschriebene Bereich vor allem dessen Urteilskraft und eine Hin- und Herführung zu seiner sozialen Bedeutung in den Vordergrund. Der Geschmack einer Speise entscheidet über ihren Verzehr, er fungiert als *natürlicher Vermittler*, welcher je nach kulturellem und sozialem Umfeld verschieden ausgebildet ist. In der Originalausgabe Jean Anthèlme Brillat-Savarins „Physiologie des Geschmacks“⁴² signiert er seine „theoretische, historische und aktuelle Schrift“ mit dem Namen eines „Professor[s] mehrerer gelehrter Gesellschaften.“⁴³ Sein Werk⁴⁴, signierte er deshalb mit dem Namen eines angeblich renommierten Professors. Von Beruf war er jedoch Jurist. Sein Bemühen ist die „höheren“ Sinnesorgane Auge und Ohr auf die Geschmackswahrnehmung zu lenken, um damit dem Geschmack eine wesentliche Bedeutung in allen Wissensbereichen zuzuschreiben. Sein bekannter Ausspruch: „sage mir, was du isst und ich will dir sagen, was du bist“, bezieht sich auf diese Analyse, mit dem Untertitel „Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen“. Er beschreibt darin, dass Schmecken und Geschmack weniger subjektiv bewusste Angelegenheiten sind.

42 Brillat-Savarin, Jean A. (1979): Physiologie des Geschmacks oder Gedanken zur transzendenten Gastronomie, Insel Verlag, Frankfurt am Main und Leipzig

43 Vgl. Brillat-Savarin, Jean A. (1979): Physiologie des Geschmacks oder Gedanken zur transzendenten Gastronomie, Insel Verlag, Frankfurt am Main und Leipzig, Titel.

44 Eines der bekanntesten der gastronomischen Literatur - das in der Erstausgabe 1826 erschien.

In diesem Sinne entwickelt sich der Mensch entweder als Feinschmecker, „Gourmet“ oder Fresser, „Gourmant“.⁴⁵

Ein wichtiger Aspekt ist dem aber hinzuzufügen: ausgehend von der Grundwahrnehmung beim Essen, steht Geschmack in einer sozialen Abhängigkeit. Die Geschmacksausbildung findet - nicht nur zur Zeit Jean Aanthèlme Brillat-Savarins - klassenspezifisch statt.

Im nächsten Abschnitt soll daher ausgehend einer sinnestheoretischen Betrachtung, der *von außen stets beeinflussbare und entwicklungsfähige, menschliche Geschmacksinn* (2.1) und anschließend *der gute Geschmack als Merkmal von Klasse* (2.2) im Mittelpunkt stehen. Wichtig in der Betrachtung wird Pierre Bourdieu, der in seinem Werk „die feinen Unterschiede“ diese sozialen Differenzen genauer untersucht hat. Insgesamt wird wichtig, dass das Wort Geschmack zwei Bedeutungsebenen beinhaltet; zum einen die positive und negative Aromawahrnehmungen beim Essen, außerdem werden Sympathien und Antipathien im sozialen Umfeld auf unterschiedliche Weise durch den Geschmacksinn wahrgenommen und behandelt.

2.1 Von außen stets beeinflussbar und entwicklungsfähig:

Der menschliche Geschmacksinn

In diesem Abschnitt soll ausgehend von einer Veranschaulichung der körperlich erlernten Geschmackswahrnehmung auf den kulturellen Prozess der persönlichen Geschmackentwicklung eingegangen werden.

Die Geschmackswahrnehmung setzt sich zusammen aus verschiedenen Informationen, die mit Gerüchen, Speisen und Getränken aufgenommen werden. Die olfaktorischen und gustatorischen Empfindungen - Geruch- und Geschmacksinn⁴⁶ - werden mit Erfahrungen und Situationen verknüpft und bilden die Synthese der Geschmackswahrnehmung. Am schmackhaften Verzehr von Speisen und der damit verbundenen Aromawahrnehmung sind außerdem die haptischen (Tast- und Temperaturwahrnehmung) und visuellen (optischen)

45 Brillat-Savarin, Jean A. (1979): Physiologie des Geschmacks oder Gedanken zur transzendenten Gastronomie, Insel Verlag, Frankfurt am Main und Leipzig, S.81 - 86.

46 Vg. Goldstein, B.E. (2002): Wahrnehmungspsychologie, Spektrum Akademischer Verlag; Auflage: 2. A. S. 588.

Eindrücke beteiligt. Das Gehör kann zusätzlich, ebenso zu einer positiven wie auch negativen Wahrnehmung beitragen. Riechen, Tasten und Schmecken sind auf einen direkten Kontakt mit dem Objekt, der Speise, angewiesen. Diese Sinne funktionieren direkt, sie bieten keine Möglichkeit der Abstraktion wie die Sprache, sie bilden lediglich assoziative Verknüpfungen. Sie werden daher unterschieden in die *niedereren*, gefühlsbetonten Sinne – Riechen, Tasten und Schmecken – und *höheren* Sinne – Hören und Sehen – welche für den Intellekt förderlich sind. Diese Einteilung geht zurück auf Platon und Aristoteles, die bereits eine frühe philosophische Betrachtung der menschlichen Sinne erarbeiteten. Die „niedereren“ Sinne seien demnach nicht dazu geeignet, Erkenntnis zu erlangen, da sie im Unterschied zu Sehen und Hören nicht auf Distanz funktionieren, sondern den direkten Kontakt zwischen Objekt und Körper erfordern.

Der Geruchssinn lässt sich in sechs Kategorien gliedern; würzig (Pfeffer, Ingwer), blumig (Jasmin), fruchtig (Apfeläther), harzig (Räucherharz), faulig (Schwefelwasserstoff) und brenzlich (Teer)⁴⁷. Es lassen sich dennoch tausende Gerüche erkennen, welche wiederum meist eng mit Emotionen verbunden sind. Geruch, der mit einem Ort oder Ereignis aus der eigenen Lebensgeschichte assoziiert wird, kann Erinnerungen wecken. Im sozialen Gebrauch wird vor allem in Wohlgeruch und Gestank, anziehend und abstoßend unterschieden. Soziale Nähe und Distanz werden mit dem Geruch sinnlich erfahrbar.

Dem Geschmack wird dagegen eine *natürliche Torwächterfunktion* zugeschrieben: Zum einen soll er Stoffe, die für den Körper überlebensnotwendig sind, erkennen und über ihren Verzehr entscheiden. Des Weiteren ist seine wichtige Aufgabe, Stoffe, die für den Körper schädlich sind, auszusondern. Das Essen gelangt erst in den Körper, wenn der Geschmack der Identifizierung der Speise auf Inhalt, Farbe und Form, zugestimmt hat. Schädlichem wird dabei häufig ein unangenehmer Geruch zugeordnet⁴⁸. Es existieren nur wenige Abstufungen zwischen angenehm und stinkend, die Bestimmung erfolgt deshalb sehr eindeutig. Die Geruchsdefinition – Gestank oder Wohlgeruch – ist immer eine subjektive. Sachliche Argumentationen in diesem Zusammenhang wären undenkbar, wenn etwas stinkt ist das Urteil endgültig und eindeutig.

47 Vgl. Rath C.D. (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg S. 72.

48 Heute sind allerdings besonders giftige, chemische Stoffe geruchlos, welche die Gefahr kaum erkennbar machen.

Ähnlich verhält es sich mit der Kombination aus Riechen und Schmecken, der Geschmacksinn gilt in der Sinnesphysiologie als der Sinn mit dem geringsten Differenzierungsvermögen. Aufgrund ihrer geringen Abstufung sind die Empfindungen kaum ausgebildet oder verfeinert. Allerdings lässt sich ihre Wahrnehmung, verglichen mit dem Geruchsinn, in vier Grundeinheiten unterscheiden; sauer, salzig, bitter und süß. Seit den 1990ern behaupten Wissenschaftler sogar eine weitere Geschmacksempfindung entdeckt zu haben, welche als *umami* bezeichnet und dem Geschmack von Salzen der Aminosäure Glutamat zugeschrieben wird.⁴⁹

Die Entwicklung des persönlichen Geschmacks ist dabei geprägt aus einer Mischung von genetischer Veranlagung, kulturellen Einflüssen und persönlichen Vorlieben, welche weitestgehend durch das soziale Umfeld beeinflusst werden. Babys bevorzugen süße Speisen und lehnen andere Geschmacksrichtungen wie bitter, sauer oder salzig zunächst ab. Doch das Beurteilen des Geschmacks eines Lebensmittels verändert sich mit dem Heranwachsen. Geschmackspräferenzen sind dabei weitestgehend personen- oder marketinggebunden. Die Geschmacksidentifikation erfolgt sehr grob und basiert vor allem auf dem Abgleichen mit bereits Bekanntem. Eine sprachliche genaue Bestimmung des Geschmacks ist nicht möglich. Es handelt sich vielmehr um ein unbewusstes Geschmacksbild, welches eine ausgewogene Sinneswahrnehmung darstellt. Die mit dem Essen aufgenommenen Sinneseindrücke müssen einem kulturell gebildeten Code entsprechen, um akzeptiert zu werden. Es gilt also nur noch herauszufinden, ob der Sinneseindruck dem Erwarteten entspricht.⁵⁰ In diesem Zusammenhang wird das strukturalistische Ordnungssystem interessant, denn je nach Kultur und Gesellschaft entwickelt sich daraus ein anderes Regelsystem, welches auch vom Speisengeschmack beeinflusst ist. Nicht zu verachten ist die Tatsache, dass Geschmack und Genussempfinden sehr eng miteinander verbunden sind. Die Betrachtung von Genuss, der Steigerung des guten Geschmacks, macht deutlich weshalb der Begriff der Esskultur besonders in der Alltagssprache für eine elitäre Genussbefriedigung steht. Während in der substanziellen Bedürfnisbefriedigung, Geschmack die Notwendigkeit zum Verzehr darstellt, ist in der „gehobenen“ Küche die Steigerung

49 Vgl. <http://www.sinnesphysiologie.de/gruvo03/chemo2/umami.htm>

50 Daraus ergibt sich eine enge Bindung zur Küche, wie im III. Kapitel in 3.1.1 Kulturelle Identität im Eigengeschmack, deutlich wird.

des Essgenusses, die reine Ästhetisierung der Kost das Ziel.⁵¹

Wenn die sinnliche Wahrnehmung dem Menschen ermöglicht seine Umgebung zu analysieren und sich in ihr zurecht zu finden, welche soziale Funktion wird ihr dann in der Gesellschaft zugeschrieben? Der sinnlichen entsprechend, beschreibt diese eine eher gefühlsbetonte und persönliche Empfindung. Soziale Distanz und Nähe werden in räumlicher Dimension erfahrbar und Ungleichheiten werden dementsprechend mit *höher* oder *tiefer*, *oben* oder *unten*, *nah* oder *fern* beschrieben. Der soziale Gebrauch der Sinne steht also in einer Wechselwirkung mit seiner Empfindungsweise. Ausgehend von dieser Betrachtung stellt sich die Frage nach den autoritären *Grenzen und Normen des guten Geschmacks*. Im folgenden soll diese andere Funktion des Wahrnehmungsprozesses, als soziale Autorität den Geschmack festzulegen, beschreiben werden.⁵²

2.2 Der gute Geschmack als Merkmal von Klasse

Geschmack als *kulturelles Differenzierungsvermögen* unterliegt einem geschichtlichen Wandel, kulturelle Geschmacksfragen wurden mit der Entfaltung der Hofkultur ausgehend von Frankreich im 17. und 18. Jahrhundert thematisiert. Das Vorzeigen von Geschmack wurde zu einer repräsentativen Haltung des Adels – *Haute Cuisine* - und zu einer Waffe gegenüber dem sich immer mehr emanzipierenden Bürgertum.

Bis zur französischen Revolution existierte eine ausschließlich für Köche der Königshäuser ausgerichtete Zunft, welche den aristokratischen Kochstil verkörperte und die sich ausschließlich als Künstler verstehen konnten. Barocke Schlösser und Gärten⁵³ repräsentieren noch heute wie Kultur und Kunst zu einem Geschmacksprinzip, einer Ästhetik wurden, welche wiederum nichts mit dem eigentlichen Speisengeschmack gemein hat. Auch die Repräsentation von Geschmack stellte an der höfischen Tafel vor allem eine Anhäufung von Speisen dar und keine der geschmacklichen Sensationen.

51 Vgl. Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S. 80 – 87.

52 Vgl. Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung S.82.

53 Als Beispiele seien genannt: Versailles, St. Peter, Frauenkirche Dresden, Universität Mannheim, Schloss und Schlossgarten Ludwigsburg, Schloss Schönbrunn Wien

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts – kurz vor der Revolution – hatten sich Essgebräuche der Oberschicht in der gesamten *zivilisierten* Gesellschaft etabliert⁵⁴. Mit der *Grande Cuisine*, der bürgerlichen Variante der aristokratischen Küche trat jedoch die Geschmacksempfindung in den Vordergrund. In dieser Zeit zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert gründet die *Physiologie des Geschmacks*, nicht nur im Essen sondern in der gezielten sozialen Einordnung des Konsumenten. Jean Anthèlme Brillat-Savarins Werk ist nicht nur als Lobeshymne auf den guten Geschmack der Grande Cuisine zu verstehen, vielmehr wird daran bereits deutlich, dass geschmackliche Differenzierungsfähigkeit nur einer *bestimmten* Esskultur möglich und damit klassenbedingt ist. Der *gute Geschmack* als ein Merkmal von Klasse diente zur Begründung sozialer Unterschiede. In einem kultivierten und disziplinierten Geschmack stand nun, mehr als zuvor, die hochstilisierte *Feinschmeckerei* der *Hungerstillung* bzw. körperlichen Reproduktion gegenüber. Es bildete sich ein gewisser Standard gesellschaftlicher Verbote und Gebote, der Ess- und Serviertechniken, welcher in den wesentlichen Zügen unverändert blieb. Bei diesen Formen der Standardisierungen beim Essen handelt es sich um einen Prozess, der sich über Jahrhunderte vollzog und langsam herauskristallisierte. Dabei sind rationale Gründe für ein Essbesteck – besonders der Gabel – weniger einem ausgesprochenen Hygienebedürfnis des Menschen zuzuschreiben, als vielmehr der Tatsache, dass Schmutz immer mehr ein Peinlichkeitsgefühl in der Gesellschaft repräsentierte. Des weiteren wirkt der Anblick eines zum Mund gerichteten Messers, weniger im Sinne einer bevorstehenden Verletzungsgefahr erschreckend, vielmehr stellt dieses Tabu die Angst vor einer erzieherischen Weisheit – *so etwas tut man nicht* – und damit einer gesellschaftlichen Degradation dar. Dadurch entsteht eine doppelte Aufmerksamkeit, nicht nur die sensorische Aromawahrnehmung, sondern das Verhalten der anderen wird interessant. Die erworbene Peinlichkeit stellt sich damit als *die* Voraussetzung einer Funktion von Tischsitten heraus. Der korrekte Umgang mit Besteck wurde zu einer weiteren Befriedigung beim Essen, einem ästhetischen Stil, der sich von denjenigen abhebt, welche dazu nicht in der Lage sind.⁵⁵

54 Vgl. Norbert Elias, aus „Über den Prozess der Zivilisation“ gelesen von Rolf Becker, in: *Soziologie des Essens*, Tonkombinat 2006.

55 In China dagegen ist das Messer von der Tafel seit vielen Jahrhunderten verschwunden. „Die Europäer essen mit Schwertern, sie sind Barbaren“, heißt es dort. Grund für dieses Urteil stellt wahrscheinlich in diesem Zusammenhang die bestehende Oberschicht aus gelehrten Beamten gegenüber der Kriegerklasse dar.

Durch diese ästhetisierte Nahrungsaufnahme entsteht in exklusiver Gesellschaft eine gemeinsamer kulturelle Basis, welcher als eine Verbindung zwischen Menschen stehen kann und aber im selben Moment wiederum als Distinktionsmittel fungiert. Denkt man dabei an ein Geschäftsessen oder ein festliches Essen zu einem besonderen Anlass, wird sowohl diese erzeugte Gemeinschaft durch Essen, als auch die Befürchtung einer Herabsetzung oder Peinlichkeit deutlich.⁵⁶

2.2.1 Die soziologische Sicht:

Geschmack, *savoir vivre* und gesellschaftliche Urteilskraft (Pierre Bourdieu)

Im Bereich des kulturellen Konsums und insbesondere beim Essen spiegeln sich verschlüsselt soziale Unterschiede – bzgl. des Geschlechts, der finanziellen sozialen Lage, des Alters, usw. – wider. Die Esskultur eines sozialen Milieus erweist sich als äußerst plakatives Konsummuster. Es handelt sich dabei um eine Erkenntnis der französischen Philosophen und späteren Soziologen, Edmond Goblot und Pierre Bourdieu. Beide gehörten der modernen Form der französischen Bourgeoisie an. Ihre Untersuchungen beinhalten aber eine gewisse distanzierte, objektive Perspektive. Sie beschäftigen sich mit der Eigenart klassenspezifischer kultureller Konsummuster.

Edmond Goblot veröffentlichte 1925 dazu eine „soziologische Studie zur modernen französischen Bourgeoisie“. Im Titel der französischen Originalausgabe „La Barriere et le Niveau“ (dt. 1994 „Klasse und Differenz“) deutet er bereits darauf hin, dass zu Beginn des 20. Jahrhunderts vor allem in Frankreich weiterhin Grenzen des „Großbürgertums“ sichtbar sind. In seiner Studie beschreibt er einen scheinbaren *savoir vivre*, welcher als Urteilskraft und Herrschaftsanspruch dieser Form der *modernen Bourgeoisie* gegenüber der einfachen Arbeiterschicht missbraucht wird. Dabei werden nicht nur die zur Schau gestellten Nahrungsmuster aufgezeigt, der gelernte Umgang mit Geld gehört ebenso dazu, wie entsprechendes Modebewusstsein und eine sowohl moralisch, intellektuell als auch ästhetische Erziehung.

56

Vgl. Norbert Elias, aus „Über den Prozess der Zivilisation“ gelesen von Rolf Becker, in: Soziologie des Essens, Tonkombinat 2006.

Die Faszination die von dieser Anschauung, welche einzelne exemplarische Erzählungen beispielhaft anfügt, wird in der Einleitung zur Deutschen Ausgabe beschrieben⁵⁷:

„Tut so wie die Anderen: Voilà die Klasse! Seid nicht wie Jedermann:
Voilà die Differenz!“

Pierre Bourdieu untersucht ungefähr sechzig Jahre später, in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts, erneut dieses Verhältnis des Konsums. In einer umfassenden empirischen Studie wertet er Konsumdaten von 45 000 französischen Haushalten bezüglich ihrer Berufsgruppen aus. Er bezieht dabei den Geschmack in seine Betrachtung mit ein. In einer Analyse des kulturellen Konsums und des Kunstgeschmacks „die feinen Unterschiede - Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft“, werden Ergebnisse dieser Studie deutlich. Seiner zentralen These nach sind kulturelle Konsummuster und Bewertungen Ausdruck des *Habitus*.⁵⁸ Dieser wird als Produkt aus einem kollektiv, historisch erworbener Wahrnehmungsfiler verstanden, welcher sich zwischen der sozialen Position des Menschen und seines Lebensstils befindet. Dieser zentrale Aspekt seiner Betrachtung wird im Folgenden im Bezug auf seine Analyse des Geschmacks beschrieben.

In der Menge des Konsums überwiegen vor allem soziale Differenzen. Doch in dieser Vielfalt stellt Pierre Bourdieu eine Homogenität fest, welche das Verhältnis zwischen sozialen Klassegegensätzen und ihren Praxisformen charakterisiert. Vermittelt durch den Geschmack, drücken sich diese in Gegensatzstrukturen aus. Der Geburtsort des Geschmacks ist Wahl des Schicksals und stellt nach Pierre Bourdieu entweder Luxus oder Not dar⁵⁹:

„Die wirkliche Ursache der in Konsum wie darüber hinaus zu beobachtenden Unterschiede beruht im Gegensatz zwischen dem aus Luxus (und Freizügigkeit) und dem aus Not (-wendigkeit) geborenen Geschmack (...)“

Der Geschmack lässt sich klassenspezifisch charakterisieren, in einen freien und finanziell abgesicherten Geschmack und in einen der finanziellen Notlage

57 Vgl. Schultheis, F. in Goblot, E. (1995): Klasse und Differenz soziologische Studie zur modernen französischen Bourgeoisie, Universitätsverlag Konstanz, S. 18.

58 **Habitus** ist lateinisch für Verhalten und Stellung. Als Zentraler Begriff in Pierre Bourdieus Kulturreflexion ist Habitus ein kollektiv, historisch erworbener Wahrnehmungsfiler. Er stellt die Verbindung des physiologischen Körpers und der Kultur einer Gesellschaft dar. Handlungsmuster und Bewertungen werden damit zum Ausdruck des Individuums zwischen seiner sozialen Position und seines Lebensstils.

59 Vgl. Bourdieu, P. (1982): Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Suhrkamp, Frankfurt am Main, S. 289.

angepassten *Notwendigkeitsgeschmack*. Im positiven Umgang mit dem Schicksal, entwickelte sich ein Hedonismus der Unterschichten, als ein Genuss des im Augenblick Vorhandenen. Dieses Prinzip der Unterscheidung von Geschmack und dem damit verbundenen Verweis auf die finanzielle Lage ergibt sich, Pierre Bourdieu folgend, aus der sozialen Klassenzugehörigkeit. Daraus entsteht nun ein Bild eines sozialen Gefüges. Das klassen- bzw. berufsbedingte Körperbild bestimmt somit den Geschmack.

Pierre Bourdieu bezieht dieses Körperschema auf das gesamte gesellschaftlich differierende Verhalten beim Essen und den damit verbundenen sozialer Hintergrund⁶⁰:

„Der Geschmack: als Natur gewordene, d.h. inkorporierte Kultur, Körper gewordene Klasse, trägt er bei zur Erstellung des „Klassenkörpers“; als inkorporiertes, jedwede Form der Inkorporation bestimmendes Klassifikationsprinzip wählt er aus und modifiziert er, was der Körper physiologisch wie psychologisch aufnimmt, verdaut und assimiliert, woraus folgt, dass der Körper die unwiderlegbarste Objektivierung des Klassengeschmacks darstellt, diesen vielfältig zum Ausdruck bringt(...)“

Der Körper dient nun als physisches Merkmal der sozialen Position des Individuums. Der einfache Arbeiter legt Wert auf eine möglichst günstige und stärkende Ernährung, wohingegen für die Oberschicht ein gewisses *Reglement* aus Form und maßvollem Verhalten vorherrschend ist.

Pierre Bourdieu unterscheidet noch allgemeiner zwischen *Form und Substanz*. Der Geschmack wird im sozialen Gebrauch zum *praktischen Operator*, zu einem Empfinden, welches anhand von Alltagspraktiken und Habitus gesellschaftliche Unterschiede differenzieren kann. Das ursprünglich Rustikale wird verneint und der *gute Geschmack* nimmt aus der Perspektive der höher gestellten sprachliche Qualitäten an, es wird dann unterschieden zwischen dem *feinen, spitzen Mund* bzw. den *Lippen* und dem *Maul* bzw. der *Fresse*.

Geschmack wird aber auch als Mittel zur Angleichung in der Gruppe und der damit einhergehenden Wahrnehmung eines persönlichen Stils beschrieben, wobei Alltagspraktiken und kultureller Konsum als *distinkte Zeichen* fungieren, welche diese soziale Identität verkörpern. Das Erscheinungsbild, der Körper, wird in Gesellschaft mittels dieser Zeichen genau analysiert und entweder als *distinguiert* oder *vulgär*, d.h. je nach kulturellem Grad eingestuft.

60

Vgl. Bourdieu, P. (1982): Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Suhrkamp, Frankfurt am Main, S. 307.

Pierre Bourdieu differenziert dabei räumlich zwischen großem ökonomischen und kulturellen Kapital und ökonomisch und kulturell Mittellosen. Wobei unter kulturellem Kapital Bildung verstanden wird.⁶¹

2.2.2 Standardisierung in der heutigen Konsumgesellschaft

Wie aber lässt sich Pierre Bourdieus Reflexion über Bourgeoisie und Proletariat in das 21. Jahrhundert übertragen? Seine Analyse mag vielleicht auf den ersten Blick heute veraltet oder typisch französisch erscheinen, da man glaubt, eine klassenspezifische Abgrenzung der verschiedenen Milieus in Deutschland nicht in der Form wahrzunehmen. Seit den 70er Jahren hat sich das Bild einer sogenannten Klassengesellschaft gewandelt. Doch trotzdem werden auch heute soziale Unterschiede am kulinarischen Konsum und dem damit verbundenen Geschmack deutlich. Heinrich Epskamp beschreibt in einem Kommentar über Pierre Bourdieu eine heutige soziale Differenzierung in schnelles und genussorientiertes Essen, er bezieht sich dabei auf das Werk David Bells: „All you can eat“.⁶²

Im industriell gefertigten Fast Food macht sich eine *Demokratisierung des Geschmacks* bemerkbar. Das ursprünglich auf ästhetischen Stil und Benimm bedachte Essverhalten scheint verloren zu sein. Die aktuelle Form stellt eine andere dar, sie besteht darin, die Verweildauer der Essenden am Tisch möglichst zu verringern. Aber, es existiert auch eine Gegenbewegung einer individualistischen, internationalen Küche, in der man sich einmal durch die Welt essen kann, ohne die Stadt zu verlassen⁶³. Das angeblich Fremde und Exotische ist heute bereits erschlossen und findet sich beispielsweise als exklusive „Spezialitätenwoche“ in Supermärkten. Die *tatsächlichen* Seltenheiten sind allerdings ausschließlich in Feinkostläden und auf Speisekarten erstklassiger Restaurants vorhanden. Doch wo setzen die Normen und Grenzen des guten Geschmacks heute an? Mit David Bell gesprochen finden sie sich auch heute in einem *unendlichen Reigen des Klassenkampfes* zwischen Mittel und Oberschicht. In dem sich die Mittelschicht – der „kulturelle Allesfresser“⁶⁴ – damit rühmt, in einem besonderen Ambiente eine exklusive exotische Speise zu essen, ganz nach dem

61 Vgl. Bourdieu, P. (1982): Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Suhrkamp, Frankfurt am Main, S. 288 - 311.

62 Vgl. D. Bell „all you can eat“ in: Soziologie des Essens, Tonkombinat 2006.

63 Vgl. H. Epskamp über Pierre Bourdieu in: Soziologie des Essens, Tonkombinat 2006.

64 Vgl. D. Bell „all you can eat“ in: Soziologie des Essens, Tonkombinat 2006.

Titel David Bells Werk „Consuming Geographies - we are *where* we eat“⁶⁵. David Bell spricht von einem *kulinarischen Kulturkapital*, welches von Chefköchen als Vermittler und Geschmackserzeuger durch die verschiedensten Medien nach Außen transportiert wird⁶⁶.

Wobei an dieser Stelle anzumerken ist, dass Fernsehköche, die in live Kochshows auftreten, in besonderer Weise die heutige Erlebnis- und Konsumgesellschaft kennzeichnen.

Die bewusste Entscheidung zur Askese, welche vielleicht zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch einen Sonderweg darstellte, wurde in der Gesellschaft zu einem ästhetisierten Körperbild hochstilisiert. Beispielsweise trinkt der *Klassenkörper* heute, das teuerste Mineralwasser, um damit zu verdeutlichen, dass nicht finanzielle Gründe für den Konsum von Wasser sprechen, sondern dieses als weiteres Mittel zur Stählung des Körpers beiträgt. Heute stellt selbst der häufig belächelte alternative Lebensstil, welcher Gesundheit und Ökologie in den Vordergrund stellt keine Geschmacksfrage bzw. soziale Randgruppe mehr dar. Mit den Schlagwörtern „Klimawandel“ und „Gammelfleisch“ erhielten Lebensmittel eine scheinbar neue Codierung und die Darstellung der Felder Ökologie und Gesundheit wurden zu einer neuen internationalen moralischen Aufforderung.⁶⁷

3. Küchen – Abgrenzung und Gemeinschaft

Bezüglich des Bemühens des Geschmacks, einer Verortung innerhalb der Gesellschaft, stellt nun Küche einen festen kulturellen Orientierungsrahmen dar, der sich über lange Zeit entwickelt hat. Als kultureller Rahmen ist die Küche beeinflusst von sozialen, ethischen und geographischen Bedingungen. Daraus entsteht eine paradoxe Eigenschaft der Küche: einerseits erhält sie eine verbindende Rolle, es entsteht ein Zugehörigkeitsgefühl, doch andererseits dient sie der Abgrenzung von einer anderen, fremden Zubereitungsweise. Küche wird dadurch zu einem kulturellen Identifikationsmuster – einer Zuschreibung zur Stärkung des Selbstwerts – und damit gleichzeitig eine Abwertung des Fremden.

65 Bell, D. (1997): *Consuming Geographies - we are where we eat*, Mitwirkende Personen Prof. Gill, Valentine, Routledge.

66 Neben Kochsendungen auf allen Kanälen, gibt es seit 2005 einen speziellen Fernsehsender „Bon Gusto“ http://www.bongusto.de/tv_gusto/senderinfos

67 Vgl. H. Epskamp über Pierre Bourdieu in: *Soziologie des Essens*, Tonkombinat 2006.

Der Mensch versteht es im Vergleich zum Tier, Nahrungsmittel zuzubereiten. Allen Grundnahrungsmittel ist gemeinsam, dass sie gekocht werden müssen damit sie bekömmlich sind. Die Art und Weise hängt jedoch von der kulturellen Gestaltung der Küche ab. Kochen wird dadurch zu einer Kulturtechnik, deren Geschmacksbestimmung durch Rezepte, Zutatenlisten und Namen garantiert wird. Je nach sozialem, ethischem und geographischem Umfeld bildet sich diese unterschiedlich aus. Es bilden sich verschiedene Gemeinschaften der Küchen, welche sich durch ihre Zubereitungstechnik von anderen abgrenzen.

3.1 Geographische Unterschiede

Was zeichnet die Küche eines Landes und einer Region aus? Je nach geographischen Verhältnissen bzw. landwirtschaftlichen Nutzungsbedingungen, durch Klima und Bodenverhältnisse sind unterschiedliche Nutztiere und Pflanzen vorzufinden. Allerdings sind diese natürlichen Verhältnisse sowohl von der wirtschaftlichen als auch politischen Situation einer Gesellschaft abhängig und die Anforderungen an eine industrielle Lebensmittelproduktion werden heute vor allem von der Nachfrage bestimmt.

Wodurch zeichnet sich nun der kulturelle Ordnungsrahmen des Bedürfnisses nach einer Verortung aus geographischer, länderspezifischer Perspektive aus? Einer bisher offenen Fragestellung, nach dem Bestehen einer Systematik in der Speisenzubereitung, einem Grundmodell der Küchen auf internationaler Ebene, soll in diesem Abschnitt nachgegangen werden. Ausgehend von der direkten sensuellen Wahrnehmung beim Essen, wird ein Modell für die Rezeptur von Speisen genannt.

3.1.1 Geschmack, Ausdrucksmittel kultureller Identität

Die Küche ist den individuellen Gewohnheiten im Geschmack angepasst. Sie setzt als kulturelles Regelwerk diesen Wahrnehmungsprozess in Gang, denn gegessen wird das Essen nur, wenn *es schmeckt*. Produzenten beispielsweise von Kochbüchern oder Konserven möchten eine solche Geschmacksgleichheit garantieren. Auch Gastronomen arbeiten mit dieser Wiedererkennbarkeit, ihre

Schwierigkeit besteht darin sich in den Geschmack der Gäste hineinzusetzen und je nach Essgewohnheit zu servieren.

Dabei bestimmt die entsprechende Würzung den Eigengeschmack und damit die Identität einer Küche, oder wie der Historiker Prof. Dr. Roman Sandgruber, der am Institut für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte in Linz tätig ist, in einem Vortrag über Österreichische National Speisen beschreibt⁶⁸: „Sie[, die Küchen] streben durch Geschmacksgleichheit nach Identität.“ Der sogenannte *typische* Geschmack vermittelt kulturelle Identität, welche in diesem Zusammenhang für einen bestimmten geographischen Raum steht: Im allgemeinen wird Indien mit Curry, Ungarn mit Paprika, Italien mit Tomaten und Basilikum und England mit Gravy – einer würzigen Braten – oder Gemüsesoße – in Verbindung gebracht. Die Funktion des Geschmacks besteht also darin diese Identität herauszuschmecken und zu differenzieren. Doch selbst das angeblich Fremde und Exotische bestimmter Regional- und Nationalküchen, in Nationalitäten-restaurants, wird dem jeweiligen Konsumenten angepasst (z.B. chinesische Restaurants).⁶⁹

3.1.2 Rezeptur – Core-Fringe-Leguminous-Modell

In diesem Abschnitt soll der Versuch unternommen werden, Ähnlichkeiten der Küchen zu beschreiben. Küchen stehen jedoch in einer starken sozialen und politischen Abhängigkeit. Daher kann folgendes Modell des US-Anthropologen Sidney Wilfred Mintzs lediglich aus dem Blickwinkel der effektiven Bedürfnisbefriedigung betrachtet werden.

Sidney Wilfred Mintzs beschreibt sehr anschaulich ein kreisförmiges *Core - Fringe - Leguminous - Modell*, als Grundmodell der Küchen. *Core* bildet das Zentrum der Küchen. Ihr Gegenstand, die Speise, ist eine stärkehaltige Nahrung, wie beispielsweise Kartoffeln, Getreide, Reis oder Yams. Durch ihre zentrale Rolle als Kalorienlieferant, bilden sie einen wesentlichen Teil der landwirtschaftlichen Produktion.

68 Vgl. Sandgruber, R. Beitrag in Essen und Kulturelle Identität: europäische Perspektiven/ hsg. Teuteberg, H. J. (1997), S.185.

69 Vgl. Rath, Claus-Dieter (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg, S. 229 – 240.

Als zweiter Bestandteil, wird um diese stärkehaltige Speise eine geschmacksintensivere Zutat, wie Gemüse, Fleisch, Fisch oder würzende Saucen gefügt. Diese werden nach Sidney Wilfred Mintz nur als Teil der Speise gesehen und können für sich alleine keine Speisen bilden. Als letzte Komponente werden *Leguminosen* betrachtet, welche aufgrund ihres Proteingehalts auch „Fleisch des armen Mannes“ genannt werden. Es handelt sich dabei um Bohnen, Erbsen und Soja.

Grundlegende Speisen, welche dieses Modell aufgreifen, sind Eintopf und Brei, welche vorwiegend Europäischen Wurzeln zugeordnet werden. „Fladen und Brot gebacken und eine Portion Gewürze und Leguminosen hinzugefügt – die südamerikanische Variante. Die dritte Form ist vor allem in Afrika verbreitet: ein dicker Brei, eine Art Polenta mit Sauce.“⁷⁰

Das Modellgerüst ist insgesamt statisch angelegt, so dass sich der Stellenwert eines Nahrungsmittels nicht ändern kann. Mintzs Anliegen ist jedoch nicht ein modernes Ernährungsmodell zu erstellen, vielmehr soll es für „die alten, stabilen Ernährungssysteme gelten, die für die letzten sechs Jahrtausende typisch sind.“⁷¹ Aus diesem Grundmodell entwickelte er weitere 20 Modelle. Außerdem beschreibt er einen *Verfall* dieses Modells seit dem 17. Jahrhundert, welcher noch immer anhält. Er weist damit auf die ersten Züge der Internationalisierung der Esskultur und dem damit verbundenen kulturellen Wandel hin.

Eva Barlösius stellt an diesem Modell jedoch insgesamt Schwächen fest, welche vor allem darauf zurück zu führen sind, dass das ganze Modell eine soziale Dynamik außer Acht lässt. Niemand ist dasselbe. Außerdem zeige der langfristige historische Vergleich, dass die breite Masse geschmacklich nicht das stärkehaltige Zentrum, sondern dessen Peripherie bevorzuge. Außerdem sei anzumerken, dass im Nahrungsüberfluss vermehrt periphere Nahrungsmittel produziert werden.⁷² An den Beilagen der Speisen sind demnach Rückschlüsse auf die soziale Lage der Konsumenten zu schließen. Besonders deutlich wurde dies am Wandel der Nahrungsgewohnheiten, welcher sich im Zuge der Industrialisierung vollzog, und Fleisch zum Zentrum der Speise wurde. Kartoffeln, Getreide und Gemüse dienen nur noch als Beilagen.

70 Vgl. Splitter (1996), S. 141 In: Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S. 126.

71 Vgl. Mintz (1992), S. 25 In: Barlösius, E. 1999: Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S.127

72 Vgl. Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S. 129.

Dementsprechend verhielt sich die Geschichte der Küchen nicht erst seit dem 17. Jahrhundert in einer steten Pendelbewegung zwischen zentralen und peripheren Lebensmitteln, welche durch gesellschaftlichen Wohlstand beeinflusst war. Der angebliche Verfall des CLF- Modells ist daher aus der sozialen Ungleichheit – und nicht erst mit der Globalisierung – entstanden, welche sich in den Kochtöpfen widerspiegelt. Wobei sich jedoch im Falle eines sozialen Abstiegs die Art zu kochen zuletzt ändert. Denn, wie oben erläutert, dient der Geschmack als Vergewisserung der sozialen Position und diese wird bis zuletzt versucht beizubehalten. Schließlich spiegeln der Koch- und Essstil eine kulturelle Situation, die mit Gewohnheit und Habitus verbunden ist wider.⁷³

3.2 Stilisierung von Küche – Regional- und Nationalküchen

Wird der Versuch unternommen die Vielfalt der Ausprägungen von Küchen zu erfassen, so sind sie zwar theoretisch einerseits nach sozialem Status und je nach Person, d.h. Geschlecht und Alter und andererseits nach alltäglichen und festlichen Anlässen zu differenzieren, doch realistisch betrachtet, überschneidet sich hier vieles.

Der Kochbuchmarkt hat dieses Phänomen erkannt, so dass sich hier ein unerschöpfliches Feld bietet. Wobei sich die Grundtypen insbesondere von Europäischen Kochbüchern mit *regional* und *international* überschreiben lassen. Was aber verbirgt sich hinter den Ausdrücken Regional- und Nationalküchen? Bereits aus der genauen Betrachtung der Begriffe *National-* und *Regionalküche* geht hervor, dass es sich nicht um Küchen handeln kann, die alle Eigenarten einer Nation oder Region beinhalten. Wie kennzeichnen diese Speisen eine Nation oder Region? Sind es vielleicht aufgeladene Wunschbilder zu Marketingzwecken?

Uwe Spiekermann stellt sich ähnliche Fragen in einer Mitteilung des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens⁷⁴:

73 Vgl. Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S. 125 - 129.

74 Vgl. Uwe Spiekermann, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens Mitteilungen (Heft 5, Januar 2000): Herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlicher (Bayreuth) und Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg), S. 24.

„Sind diese Speisen wirklich typische Vertreter der jeweiligen Küchen? Oder bilden sie nicht vielmehr symbolische Übersteigerungen, einfache, leicht zu kommerzialisierende Elemente, Stereotype die das Fremde nur gefiltert zulassen, mit dem man sich ohnehin nur sehr begrenzt und freudvoll auseinandersetzen möchte?“

In der kulturwissenschaftlichen Ernährungsformung besteht eine Einheit in der Annahme, eines solidarisierenden Effektes der heimischen Küche - Mutters und Großmutter Kochkunst. Daraus entwickeln sich tatsächlich Geschmacksvorlieben und Abneigungen gegenüber dem vermeintlich Fremden, wie die genauen Untersuchungen von Konsumdaten und -muster ergaben⁷⁵. Die heimische Kost, wird dabei als Standard der Genussorientierung gesehen, wodurch fremde Kost automatisch abgewertet wird. Damit lässt sich die Interpretation einer Heimatverbundenheit des Bauern im anfangs genannten Sprichwort erklären.

3.2.1 Entstehung der Nationalküchen

Die *Entstehung* der Nationalküchen wird von Kulturwissenschaftlern und Historikern meist als *Konstruktion* im Zusammenhang mit der Herausbildung der Nationalstaaten im 19. Jahrhunderts erwähnt. In der Entstehung der Nationalstaaten gründet ein nationales Denken, welches Volk und Heimat, Blut und Boden, Mensch und Landschaft, Kultur und Identität zu einem einheitlichen, unauflösbaren Motiv verknüpfte⁷⁶. Damit verbunden wird das Schaffen einer Tradition und einer Nationalkultur. Das Kulturverständnis ist demzufolge eine geschlossene, wesensmäßige Einheit, als Vorstellung von Kultur mit einer Gegend und den dort lebenden Menschen beschrieben.

Der Soziologe Norbert Elias bezieht in seinem Werk „über den Prozess der Zivilisation“⁷⁷, den Staatenbildungsprozess auf eine Änderung des alltäglichen

75 Vgl. Teuteberg, Hans-Jürgen, in: Neue Zürcher Zeitung, Zeitfragen, Samstag, 14.10.2000: „Mutters Kochtopf als Orientierung in der Fremde- Zur Rolle der heimischen Küche bei ausländischen Zuwanderern“: „Bisherige Forschungen bestätigen frühere Alltagserfahrungen, dass diese absichtsvoll geschaffenen Kochtraditionen psychosozial unterfütterte kulinarische Stereotypen erzeugt haben.“

76 Vgl. Bernd Wagner (2004) Globalisierung und Kultur – globale Kultur, in: Kulturelle Globalisierung und regionale Identität – Beiträge zum kulturpolitischen Diskurs, Edition Umbruch, Texte zur Kulturpolitik, S.179.

77 Vgl. Elias, N. (1981/1982): Über den Prozess der Zivilisation, Bd. 1/2, 8. Aufl., Frankfurt am Main, in: Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kultur

Verhaltens. Er stellt fest, dass dieser auch mit der damit verbundenen Nahrungsaufnahme korrespondiert.

Als idealisierte Selbstbilder und damit als Bündelung der Regionalküchen, sollten Nationalgerichte das Selbstbewusstsein stärken. Im Bezug auf Deutschland ist allerdings auffallend, dass sich die Regionalküchen in eine fast homogene Süddeutsche und eine eher heterogene Ost, Mittel und Norddeutsche aufspalteten. Wie sollten sich diese regionalen Differenzen zu einer nationalen Küche vereinen? Handelt es sich nicht vielmehr um eine „fiktive Konstruktion“? Eric Hobsbawm, englischer Sozialhistoriker und -wissenschaftler, beschreibt diesen Prozess in seinem Werk, „invention of tradition“, als eine Ritualisierung und Folklorisierung idealisierter Selbstbilder.⁷⁸ Eine solche kulturelle Aufwertung von Regionalküchen gründet meist auf der politischen und sozialen Motivation einer sozialen Schicht, die wesentlich an der Staatenbildung beteiligt ist. Wie beispielsweise Pariser Adels in Frankreich und die britischen Einwanderer in Nordamerika. Daher sind sowohl Regional- als auch Nationalküchen weniger aus einem Gemeinschafts-, oder Solidarisierungsgedanken entstanden, sondern vielmehr im Sinne einer Sicherung des Status einer Gesellschaft. Als kulinarische Stereotypisierungen wirken sie unterstützend auf das Selbstbewusstsein einer Nation – welches sich bis zu einem Gefühl der kulturellen Überlegenheit steigern kann.⁷⁹ Dieses Gefühl geht meist einher mit einer internationalen Mythisierung der Küche, wie beispielsweise der französischen Grande Cuisine, an der sich die angrenzenden Länder orientierten, mit dem Ziel ebenfalls eine genussorientierte Nationalküche zu erlangen. Dies spiegelt sich noch heute in einer gehobenen französischen Küchensprache wider. Auf Essen wird die Rolle eines Identifikationsmusters einer Nation projiziert. Dies wird insbesondere daran deutlich, dass Nationalgerichte auch dann weiterexistieren, wenn sie nicht mehr gekocht werden. Schließlich existieren sie, tatsächlich wie eingangs vermutet, vorwiegend in der Phantasie. Beispielsweise wurde in den 1970er Jahren die Ostpreußische Spezialität aus Innereien, der Königsberger Fleck, von 1000 ehemaligen West- und Ostpreußen weiterhin als Nationalgericht bezeichnet, obwohl es ihnen in den letzten 25 Jahren (durch die politischen und sozialen Umstände) nicht möglich war diese Speise zuzubereiten.

wissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S.147.

78 Vgl. Hobsbawm, in: Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S.148.

79 Vgl. Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, S.149.

Es bleibt festzuhalten, dass sowohl Regional- als auch Nationalküchen als einen künstlichen Orientierungsrahmen kultureller Identitätsbildung im geographischen Sinn verstanden werden können. Die Küche eines Landes oder einer Region stellt damit ein gemeinschaftlich stärkendes Selbstbild dar. Welche Beziehungen ergeben sich dadurch zwischen verschiedenen Küchen – aus *Selbst- und Fremdbild*?

3.2.2 Kulinarische Stereotype und kulturelle Identität: Selbst- und Fremdbilder

Küchen stellen einerseits ein gemeinschaftsförderndes Mittel kultureller Identität dar, andererseits kann aber auch eine soziale und ethische Abwertung des (nicht nur) kulinarisch Fremden stattfinden. Denn im Grunde stellen Erfindungen von Kochtraditionen und angeblichen Nahrungsgewohnheiten einerseits die Vertrautheit, aber auch die Andersartigkeit fremder Kulturen dar.

Das gängige Bild – welches gerne von Werbung und Medien bedient wird – Temperament und Mentalität eines Landes würde von Speisen bestimmt, soll in diesem Abschnitt genauer betrachtet werden. Roman Sandgruber nennt in seinem Vortrag über Österreichische Nationalspeisen einige bezeichnende Beispiele⁸⁰:

„die Schärfe des Gulaschs habe Ungarn geprägt, die Spaghetti Italien, die Paella Spanien, der Eintopf Deutschland, das Fondue die Schweizer, die Knödel die Tschechen, die Chips die Briten, die Hamburger die Amerikaner, ...“

Die kulinarische Stereotype wird zu einem Bild kultureller Identität personifiziert, wodurch, so Claus Dieter Rath, die fremde Küche zur Charaktereigenschaft und zur Stereotype fremder Menschengruppen wird.⁸¹

„Spaghetti-“, „Makkaroni-“ und „Knoblauchfresser“, „Krauts“ oder „Patate“ dienen als handfeste Bezeichnung von Nationen, deren Mentalitäten oder gar eines „tieferen Wesens“ deren Angehöriger.“

80 Vgl. Vortrag Sangruber, R. in: Teuteberg, Hans Jürgen, Neumann, Gerhard und Wierlacher, Alois (Hrsg.) (1997): Essen und Kulturelle Identität – Europäische Perspektiven, Akademie Verlag, S.183.

81 Vgl. Rath, Claus-Dieter (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg, S. 229.

Dabei stellen die Erfindungen von Kochtraditionen häufig die Ursprünge der abschätzigen Etikettierungen dar. Die Geschichte des Gulaschs lässt sich zeitlich in das Jahr 1790 einordnen, die Rezeptur galt als ein Zeichen der Opposition des ungarischen Adels gegenüber Wien. Die ursprüngliche Gulaschsuppe war ein einfaches Bauerngericht, welches durch das damals neue, exotisch scharfe Paprikagewürz aus der Türkei – als modern galt.⁸²

1827 wurde es erstmals in österreichischen Kochbüchern entdeckt. Und bereits um 1900 war es das einzig bekannte Gericht Ungarns im Ausland. Die Schärfe des Gulaschs versinnbildlichte in der Fremde ein ungarisches ungehaltenes und unzivilisiertes Temperament. Ähnliches ist über das Käsefondue der Schweiz bekannt. Es wurde während der Weltwirtschaftskrise, als Auflehnung der regionalen bäuerlichen Käsehersteller gegen die billige industrielle Käseproduktion im Ausland – vor allem Holland- erfunden. Das ursprüngliche Rezept verlangt daher Käsesorten aus sämtlichen Kantonen der Schweiz. Eva Barlösius verweist in diesem Zusammenhang auf den Comicband „Asterix und Obelix bei den Schweizern“⁸³, in dem die Besonderheiten des Fondueverzehr Eigenschaften der Schweizer widerspiegelt⁸⁴:

„In Asterix und Obelix (...) steht der tadellose und ansehnliche Verzehr des Fundues [sic!] für übertriebenen Ordnungssinn und Sauberkeitswahn, der den Schweizern unterstellt wird.“

Eine ideologische Konstruktion eines räumliches Ordnungsgefüges und ein statisches Bild von Heimat – wird besonders am Festhalten der heimatlichen Speisegewohnheit im Prozess der Einwanderung deutlich. Während es sich im Herkunftsland bei der Zubereitung traditioneller Kost um eine Anpassung an die Kultur, eine soziale Integration handelt, wird in einer anderen Umgebung damit jedoch ein kultureller und sozialer Unterschied, ein Abstand verdeutlicht. Dieses Bild zeichnete sich beispielsweise bei italienischen Arbeitskräften in der Schweiz gegen Ende des 19. Jahrhunderts ab, welche als Makkaroni- oder Spaghettifresser titulierte wurden.

82 Vgl. Vortrag Sandgruber, R. in: Teuteberg, Hans Jürgen, Neumann, Gerhard und Wierlacher, Alois (Hrsg.) (1997): Essen und Kulturelle Identität – Europäische Perspektiven, Akademie Verlag, S.183.

83 Uderzo, A. Goscinny, R.: Asterix bei den Schweizern, Bd.16, Ehapa Comic Collection - Egmont Manga & Anime; Auflage: 8., Aufl. (1986).

84 Vgl. Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Juventa Verlag Weinheim und München, S. 148.

Zum einen kam damit eine Herabsetzung des Status der kulturellen Minderheit zur Sprache, zusätzlich wurde ihre Essweise sprachlich mit dem tierischen Fressen verglichen. Sie sahen in der fremden Küche eine Bedrohung des statischen Modells der Heimat.

Aus dieser Bedrohung des identitätsstiftenden Systems Küche bildete sich ein Umkehrschluss im Bezug auf die Migration der kulturellen Minderheiten. Häufig wird von einer kulturellen Angleichung ausgegangen, sobald kulturelle Minderheiten die Küche der Mehrheitsgesellschaft übernommen haben. Tatsächlich wurden mit diesem Hintergrundgedanken einer staatlich-einheitlichen Kost in den USA zurzeit der *New Immigrants*⁸⁵, staatlich bezahlte Sozialarbeiter und Ernährungsexperten eingestellt. Die Aufgabe der Experten bestand einerseits darin, die kulturell höher eingestufte amerikanische Küche den Einwanderern zu vermitteln, andererseits wurden die Kochgewohnheiten der Einwanderer in regelmäßigen Abständen bewertet. Es finden sich Notizen von Sozialarbeitern, wie beispielsweise: „Still eating Spaghetti, not yet assimilated.“⁸⁶ Die soziale und ökonomische Außenseiterrolle der Immigranten bekam dadurch eine kulturelle Tragweite. Die fremden Kochgewohnheiten galten aufgrund ihrer aufwändigen Zubereitung als unzivilisiert und minderwertig. Die ungewohnte Schärfe und der starke Knoblauchgeruch der fremden Speisen unterstützten diese Haltung.

Insgesamt lässt sich anhand dieses Abschnitts ein kulturelles Selbst- und Fremdbild abzeichnen, welches als eine kulinarisch kulturelle Barriere beschrieben werden kann. Hinzuzufügen ist diesen historischen Negativbeispielen allerdings, dass sich mit der heutigen Erlebnis-, - und Konsumgesellschaft ein Wandel dieser Barriere vollzogen hat. Oder wie Jakob Tanner, Professor der Geschichte der Neuzeit am Historischen Seminar in Zürich, treffend formuliert⁸⁷:

„In der deterritorialiserten Konsum-Gesellschaft der Gegenwart, sind wir – neben vielem anderem – auch alle zu Makkaroni-Essern geworden.“

85 Im Vergleich zu den Old Immigrants- aus Großbritannien und Irland, kamen die neuen Einwanderer ca. 1880 vorwiegend aus süd- und osteuropäischen Ländern.

86 Vgl. Levenstein 1988, S. 105, in Barlösius, Eva (1999): *Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Juventa Verlag Weinheim und München, S. 159.

87 Vgl. Vortrag von Tanner, J. „Italienische Makkaroni-Esser in der Schweiz“ – Migration von Arbeitskräften und kulinarische Tradition, in: Teuteberg, Hans Jürgen, Neumann, Gerhard und Wierlacher, Alois (Hrsg.) (1997): *Essen und Kulturelle Identität – Europäische Perspektiven*, Akademie Verlag

Das statische Gebilde einer Esskultur lockert sich und durch ein Zusammenwirken zwischen dem physischen Prozess der Ernährung und der nostalgischen Erinnerung bilden sich wiederum kulinarische Spezialitäten vorwiegend in der Fremde aus.

In diesem Kapitel wurde bisher die Wahrnehmung von Essen aus tabuisierender und sinnestheoretischer Sicht beschrieben. Sowohl die Orientierung in der Nahrungswahl als auch die Bedeutung des Geschmacks verdeutlichen, welches Machtpotential Essen im sozialen Kontext auferlegt wird. Im Fall der Nahrungstabus symbolisiert Essen auf ethischer Ebene im übertragenen Sinne Gut oder Böse, Genuss oder Ekel. Der Verzicht auf Nahrung im Kollektiv, die gemeinsame Symbolik erhält dabei eine sozial gemeinschaftsfördernde Rolle. Der Geschmacksinn lässt, aus sinnesphysiologischer Sicht nur geringe Abstufungen zu. Doch gerade diese Form der Sinneswahrnehmung kennzeichnet im sozialen Gefüge ein Mittel zur Demonstration und Repräsentation von ökonomischem und kulturellem Kapital, wie in der Analyse Pierre Bourdieus deutlich wurde. Auffällig ist hierbei die Tatsache dass ein spezieller Umgang mit Geschmack auf die jeweilige soziale Klassenzugehörigkeit schließen lässt. Zwar hat sich das soziale Gefüge seit Bourdieus Analyse deutlich verändert, jedoch bleibt die Bedeutung des Geschmacks als Indikator gesellschaftlichen Rangs erhalten. Geschmack steht somit in Verbindung mit einem Bemühen zur eigenen Verortung innerhalb der Gesellschaft. Er dient also als kulturelles Identifikationsinstrument. Dies bedeutet sowohl eine Abgrenzung zur Betonung von Individualität, als auch eine Anpassung hinsichtlich der Klassenzugehörigkeit.

Den Rahmen der eine solche Zuordnung über den Geschmack ermöglicht bildet die Küche. Der Geschmack, über den sich das Individuum definiert ist nämlich weniger der sensorische – also die feine Differenzierung von Sinneseindrücken – als vielmehr ein schematischer. Während die sensorische Fähigkeit der geschmacklichen Differenzierung von der Naturwissenschaft ohnehin als nicht sehr ausgeprägt eingestuft wird, existieren in den Küchen vielfältige Regelsysteme der Speisenzubereitung. Anhand dieser Systeme definiert das Individuum seine Geschmacksneigungen. Es bedient sich also dieser Regelwerke in ähnlicher Weise wie es von Sprache gebrauch macht. Es scheint deshalb sehr einleuchtend, dass im Strukturalismus aus dem sprachlichen System heraus eine Aufschlüsselung der Küche stattfindet.

Das kulinarische Dreieck Claude Lévi-Strauss' eignet sich für ein Verständnis dieser kulturellen Regeln und Eigenschaften. Als strukturalistisches Modell sind diese aber nur theoretisch existent und in der Praxis nicht anwendbar. Das Core-Fringe-Legumiose Modell Sidney Wilfred Mintzs orientiert sich zwar an der Realität, jedoch wird darin von einer statischen Evidenz ausgegangen, die nicht gegeben ist. In der genaueren Betrachtung wurde deutlich, dass sich Küchen in einer ständigen Veränderung befinden, so dass diese eigentlich als Ganzes nur in Form eines idealisierten Konstrukts bestehen.

Um auf die anfangs gestellte Frage zurück zu kommen: Es wurden bereits entscheidende Erkenntnisse über den Ausdruck kultureller Identität durch Essen gewonnen. Um den befürchteten Auswirkungen eines kulinarischen Kulturverfalls näher zu kommen, scheint es interessant daran anzuknüpfen und diese Veränderungen näher zu betrachten.

III. Kultureller Austausch oder Verdrängung der Esskultur?

Wird von einer Globalisierung der Kultur gesprochen, rückt sowohl ein diffuses Verständnis von Globalisierung als auch von Kultur in unser Bewusstsein. Die wesentliche Problematik dieser Fragestellung steckt im Verständnis der Begriffe selbst. In der bisherigen Analyse und insbesondere im Kapitel über den hier verwendeten Begriff der Esskultur (I. 4) wurde bereits deutlich, dass in der Betrachtung nicht von einem statischen Gebilde der Kultur ausgegangen werden kann. Besonders die alltägliche Thematik des Essens unterliegt einem steten Wandel und einem ständigen Austausch.

Bevor spezielle Auswirkungen der Globalisierung auf die Esskultur untersucht werden können, ist im Folgenden zunächst der kulturelle Austausch zu betrachten, der die Esskultur seit jeher stetig verändert.

1. Kultureller Austausch – ein historischer Überblick

Wie jede Kultur befindet sich auch Esskultur historisch in fortwährendem Austausch. Außerdem zeichnet sich eine wirtschaftliche Verflechtung insbesondere an dem alltäglichen Phänomen Essen ab. Die Ursprünge der Internationalisierung der Esskultur finden sich im weltweitem Verkehr, Handel und kriegerischen Eroberungen sowie den daraus resultierenden Flüchtlingsströmen. Einige der oben genannten vermeintlich typischen Landesspeisen sind erst im Zuge dieses kulturellen Austauschs entstanden. Ihre *Heimat* stellt durchaus eine andere dar, als die Etikettierungen der Speisen vermuten ließen. Dieses Kapitel beschreibt einen kurzen Überblick verschiedener Faktoren, die mit einem kulturellen Wandel des Essens verbunden sind. Diese werden exemplarisch, anhand einiger Eckpfeiler historischer Entwicklung beleuchtet.

1.1 Erste Züge des internationalen Handels

Zuerst werden einige Errungenschaften genannt, welche die ersten Züge des internationalen Handels beschreiben. Ein wesentlicher Wandel zeichnete sich durch neue städtische Lebensformen, in der Mitte des 12. Jahrhunderts ab. Der damit verbundene Ausbau der Städte zu Handelszentren schritt voran. Lebensmittel wurden in den von Müllern, Bäckern und Fleischern besiedelten Städten zu Handelsobjekten⁸⁸.

Bereits im 13. Jahrhundert waren in Köln viele Gewürze des Orients und Südfrüchte zu erwerben. Außerdem wurden im Zusammenhang mit den Kreuzzügen zwischen Ende des 11. und bis in das 13. Jahrhundert aus dem Orient nicht nur Gewürze (des heutigen Weihnachtsgebäcks) – wie beispielsweise Safran, Ingwer und Zimt – sondern auch Zubereitungsweisen eingeführt. Ebenfalls in das 13. Jahrhundert fällt der angebliche Nudelimport Marco Polos aus China. Über die Herkunft der Spaghetti konnten jedoch keine eindeutigen Hinweise gefunden. Denn die Herstellung von Nudeln aus Weizen könnte schon zur Römerzeit bekannt gewesen sein.

88 Vgl. Teuteberg, H.J. „Die Begründung der Ernährungsindustrie“, in: Teuteberg, H. J.; Borscheid, P. (Hrsg.) (1986): *Unsere Tägliche Kost – Studien zur Geschichte des Alltags*, F. Coppenrath Verlag, Münster, S. 305-306.

Mit der Entdeckung Amerikas und der Seewege nach Indien fand ein weiterer Import verschiedener Lebensmittel – wie Kartoffeln, Mais, Tomaten und Gartenbohnen – statt. Allerdings entwickelte sich der Welthandel mit billigeren Kolonialwaren nicht geradlinig. So zierte die Kartoffel, welche aus den Hochanden Südamerikas 1526 durch Francisco Pizarro eingeführt wurde zuerst höfische botanische Gärten des 17. Jahrhunderts. Andererseits wurde sie im 18. Jahrhundert vorwiegend von ärmeren Bauern als Nutzpflanze angebaut. Obwohl Friedrich der Große 1764 den Kartoffelanbau in Preußen staatlich anordnen ließ, wurde erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts, in Verbindung mit einer lang anhaltenden Agrarkrise der Nutzen der Kartoffel wirklich entdeckt. Aus ihr wurde Branntwein hergestellt und die Abfälle konnten den Schweinen zur Mast gefüttert werden.

Heute stellt die Kartoffel häufig *den* Inbegriff der Deutschen Küche und damit eine Stereotypisierung der Deutschen dar.

Am Beispiel der Kartoffel wird deutlich, dass kulturelle Strukturen einer eigenen Gesetzmäßigkeit folgten.

1.2 Tragweite persönlicher Verbindungen zwischen Herrschaftshäusern

Aufzeichnungen über Vermählungen zwischen Herrscherhäusern berichten, welche weitreichenden Auswirkungen den persönlichen Beziehungsebenen dieses Standes zugeschrieben wird.

1533 werden deutliche Einflüsse der italienischen Küche auf die höfische Kochkultur Frankreichs vermerkt. Denn mit der Heirat zwischen Katharina von Medici aus Florenz und dem französischen König Heinrich II. sowie einer späteren Vermählung zwischen Maria von Medici und Heinrich dem IV. wurden außer dem neuen italienischen Kochstil verschiedene Gemüse wie beispielsweise Artischocken, Brokkoli und Wirsingkohl, eingeführt.⁸⁹

Außerdem werden alle Legenden über das traditionelle und urschwäbische Gericht, die Maultasche, von Alfred Marquart⁹⁰ revidiert. Sie soll dem Autor

89 Vgl. Rath, C.-D. (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg, S. 229.

90 Er verfasste das Buch (1982): Ein Pudding für den Zaren. Gerichte mit Vergangenheit, Bonn aktuell, M.

zufolge auf einen russischen Ursprung zurückzuführen sein. Er erwägt die Möglichkeit, dass persönliche Beziehungen bzw. Vermählungen zwischen dem württembergischen Königshof und dem Zarenhof die Maultasche nach Schwaben brachten.

1.3 Bedeutung der Kochbücher als kulturelles Medium

Bereits in der Antike waren Kochbücher verbreitet und vor allem seit der Erfindung des Buchdrucks 1453 dienen Kochbücher zur Verbreitung von Tischsitten, Kochtraditionen und Ernährungsfachwissen. Der Zugang zu diesem Medium war jedoch auf die obere Gesellschaftsschicht beschränkt. Dies änderte sich zum einen mit der zunehmenden Lesefähigkeit der Bevölkerung. Andererseits beeinflusste eine Eigendynamik des kulturellen Austauschs den Kochbuchmarkt. Günther Wiegelmann beschreibt diese in einer Analyse über die *Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts*. Seit dem 18. Jahrhundert fand demnach ein kultureller Imitationsprozess statt.⁹¹ Die Unterschicht erstrebte – sofern es wirtschaftliche Verhältnisse zuließen – eine Nachahmung der repräsentativen Kulturformen und Essgewohnheiten der Oberschicht. Auf der einen Seite wurden dadurch soziale Unterschiede deutlicher sichtbar: Imitate der Genussmittel der Oberschicht von geringerem Wert – wie beispielsweise Kornkaffee oder der oben genannte, günstige Kartoffelbranntwein – sollten als Abwechslung zur Kost aus Kartoffeln und Brot dienen. Andererseits näherten sich die Speisen und Essgewohnheiten der Arbeiter ab dem 19. Jahrhundert der Bürgerkost an. Den hohen Absatz von Kochbüchern in der Mitte des 19. Jahrhunderts nennt Günther Wiegelmann als wichtiges Indiz dieses Imitationsprozesses. Kochbücher beinhalteten genaue Beschreibungen und Rezepte des Bürgertums. Die Kochbücher Henriette Davidis erlangten besondere Bekanntheit in Deutschland, da sie sich von anderen durch genaue Herkunftsbezeichnungen unterschieden. Der wesentliche Inhalt bestand aus Traditionen, die bestimmten Regionen zugeschrieben wurden und damit kulinarische Selbst- und Fremdbilder verkörperten. Sprüche wie zum Beispiel: „Jede Gattin klug und weise – kocht des Mannes Lieblingsspeise“, wurden den Koch- und Hauswirtschaftsbüchern beigelegt.

91 Vgl. Wiegelmann, G. „Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts“, in Teuteberg, H. J.; Borscheid, P. (Hrsg.) (1986): *Unsere Tägliche Kost – Studien zur Geschichte des Alltags*, F. Copenrath Verlag, Münster, S.367.

Sie zierten die Küchen und verdeutlichen gleichzeitig das an Heim und Herd gebundene Frauenbild dieser Zeit. Mit dem begehrten Medium war die kochende Unterschicht nicht weiter an die Tradition der mündlichen Überlieferung von Speisen gebunden. Somit wurde die Möglichkeit einer Orientierung an aktuellen Modeerscheinungen eröffnet.

Karl Friedrich Freiherr von Rumohr beschreibt in „Der Geist der Kochkunst“ sein Entsetzen über die Verdrängung der Nationalspeisen durch planlose Anhäufungen französischer Nachäffungen in neuen deutschen Kochbüchern⁹². Er schlägt schließlich die Umkehr vor, zur Erhaltung des Gutes. Befürchtungen internationale Tendenzen könnten die vorhandenen Lokaltraditionen verdrängen existierten bereits im 19. Jahrhundert.

1.4 Wesentliche Veränderungen mit der Industrialisierung

Ausgehend von England prägt vor allem die Erfindung der Dampfmaschine durch James Watt gegen Ende des 18. Jahrhunderts den Beginn der Industrialisierung. Im Folgenden werden die gesellschaftlichen Veränderungen beschrieben, die mit diesem Umbruch einhergingen.

Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts begann mit der so genannten *Hochindustrialisierung*, der wirtschaftliche Aufschwung Deutschlands zum Industrieland. Der Volkskundler Gunther Hirschfelder nennt in seinem Werk „Europäische Esskultur – die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute“⁹³ drei entscheidende Faktoren, welche in dieser Zeit eine Überwindung der Mangelwirtschaft ermöglichten. Zunächst vollzog sich eine umfassende *Agrarrevolution*. Als entscheidende Neuerungen sind hierbei die Einführung einer Fruchtwechselwirtschaft, die Verwendung von Kunstdünger und der Prozess der Mechanisierung der Produktion zu nennen. Die Auswirkung dieses Fortschritts ist anhand der Ertragssteigerung in der Landwirtschaft innerhalb eines Jahrhunderts deutlich nachzuvollziehen. Während noch um 1800 vier Bauern einen nichtlandwirtschaftlichen Verbraucher ernährten, reichte bereits 1900 ein Landwirt aus, um vier Verbraucher zu versorgen⁹⁴.

92 Rath, C.D. (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg S. 230.

93 Hirschfelder, G. (2001): Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag, Frankfurt/New York

94 Angaben nach Hirschfelder, G. (2001): Europäische Esskultur – Geschichte der

Außerhalb Deutschlands beschleunigte die Konstruktion von Dampfschiffen die Überseeschifffahrt und damit die Erschließung der Kolonien. Eine Bewegung die weitestgehend von England und Frankreich, aber auch von den Niederlanden und Belgien ausging. Diese so genannte *Transportrevolution* wirkte sich selbstverständlich auch auf die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln aus. Beispielsweise lag der Verzehr von Reis in Deutschland im Jahr 1836 bei 180 g pro Kopf⁹⁵. Bereits im Jahr 1881 wurde die zehnfache Menge konsumiert. Schließlich begünstigte eine neue Organisation des Handels eine Steigerung der Lebensqualität. Im Speziellen ist dafür die Ausbreitung des Kleinhandels verantwortlich, welche eine Reduzierung der Lebensmittelpreise zur Folge hatte. Dieser Fortschritt äußert sich unter anderem in einem enormen Bevölkerungszuwachs in Europa zwischen 1859 und 1900, der annähernd 100 Prozent betrug (von 266 Millionen Europäern auf 401 Millionen)⁹⁶.

Es entstand eine Lebensmittelindustrie, welche von fortschrittlichen Erfindungen geprägt war. Diese beziehen sich im Wesentlichen auf die Konservierung und Zubereitung von Lebensmitteln.⁹⁷ Doch alle Innovationen sollen nicht darüber hinweg täuschen, dass die Industrialisierung auch kulturelle Auswirkungen hervorbrachte. Zwar wurde die Ernährung in Mitteleuropa weitgehend gesichert, jedoch ergaben sich durch eine neu erwachsende Konsumhaltung kulturelle Spannungen. Im Zuge der Industrialisierung der Lebensmittelproduktion steigerte sich die Fremdversorgung durch den Lebensmittelhandel und -handwerk und eine entstehende Restaurant-, Café- und Kneipenkultur. Dieser Wandel zeigte sich bis zum Ende des 19. Jahrhunderts vorwiegend in den Städten. Die Ernährung auf dem Land war bis in das 20. Jahrhundert geprägt von der Selbstversorgung.

Diese vorindustrielle ländliche Struktur stand der entstehenden städtischen Waren- Mentalität mit ihrem vielfältigen Angebot an Restaurants, Cafés und Kneipen gegenüber. Die Industrialisierung sorgte im Wesentlichen für eine Sicherung der Ernährung.

Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag, Frankfurt/New York, S. 190.
95 Angaben nach Hirschfelder, G. (2001): Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag, Frankfurt/New York, S. 195.
96 Angaben nach Hirschfelder, G. (2001): Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag, Frankfurt/New York, S. 191.
97 Im 18. Jahrhundert wurde die Haltbarmachung im Luftleeren Raum von Nicholas Appert erfunden. Außerdem erkannte im 19. Jahrhundert Louis Pasteur die Rolle der Mikroorganismen bei der Fäulnis von Lebensmitteln. 1850 kam bereits der Sparherd auf den Markt und ermöglichte eine differenziertere Zubereitungsweise.

Außerdem kristallisierten sich soziale Unterschiede durch die voranschreitende Orientierung an der bürgerlichen Schicht wesentlich deutlicher heraus. Es vollzog sich ein vielschichtiger gesellschaftlicher Wandel und mit ihm änderte sich die Esskultur.

2. Aktuelle Tendenzen im Zusammenhang mit der Globalisierung

Fragt man nach aktuellen Tendenzen des kulturellen Austauschs im Zusammenhang mit der Globalisierung, ist es notwendig zuerst eine andere Frage voranzustellen: Was bedeutet Globalisierung? Häufig wird die Globalisierung nur in ihrer wirtschaftlichen Dimension betrachtet, deshalb ist es wichtig eine differenzierte Sicht einer globalen Vernetzung zu beschreiben.

Globalisierung stellt einen Prozess dar, der sich langsam – gefördert von Politik und Wirtschaft - entwickelt hat und mehrere, weit komplexere Facetten aufweist – sowohl ökologische, politische als auch kulturelle. Die Begriffe *Globalisierung* und *kulturelle Globalisierung* beschreiben eine neue, intensiviertere Ausprägung der weltweiten Kommunikation und des Austauschs von Ökonomie, Technik, Politik und Kultur.

Das Phänomen der Globalisierung begünstigt wirtschaftliche Prozesse wie die Erschließung weltweiter Märkte oder die Standardisierung von Konsumgütern. Somit ist der Begriff der Globalisierung nicht mit seinen Auswirkungen gleichzusetzen.

Zudem ist zu betonen, dass es sich nicht nur um eine internationale⁹⁸, zwischenstaatliche Entwicklung handelt, sondern um einen globalen und damit weltweiten Prozess. Häufig werden auch in diesem Zusammenhang die Begriffe Rationalisierung und Globalisierung fälschlicherweise gleichgesetzt. In einer globalen und damit weltumspannenden Betrachtung der Esskultur fallen vor allem Fastfoodunternehmen der USA, wie McDonalds oder andere so genannte *global player* der Ernährungsindustrie, wie Coca Cola auf bzw. wird von einer McDonald- und Coca Cola- Kultur gesprochen.

Dieses Kapitel untersucht eine mögliche Beeinträchtigung der Esskultur unter dem Einfluss solcher Weltunternehmen. Eine entscheidende Rolle spielt der

98

Von lat. *inter*, zwischen und *natio*, Volk, Stamm.

Begriff der *McDonaldisierung*, welchem von dem Soziologen Georg Ritzer geprägt wurde. Die Betrachtung erfolgt in Abgrenzung zu früheren internationalen Tendenzen.

2.1 Der wesentliche Unterschied zu früheren globalen Tendenzen der Esskultur

Wie oben beschrieben hat kultureller Austausch seit jeher in der Geschichte des Menschen eine Rolle gespielt, neu ist jedoch heute seine Intensität, welche vorangetrieben durch eine kapitalistisch orientierte Produktionsweise weltweite Tendenzen aufweist.

Der wesentliche Unterschied zu früheren internationalen Tendenzen besteht heute in einer zunehmend globalen Vernetzung. Charakterisiert wird diese durch einen annähernd weltweiten Tourismus und Englisch als Weltsprache. Der Verbesserte Zugang zur Informations- und Kommunikationstechnologie ist außerdem wichtiger Bestandteil des zunehmend weltweiten Austauschs. Des weiteren ist ein weltweiter Transport durch See- und Luftfracht und damit eine Beschleunigung des zuvor existenten internationalen materiellen Austauschs zu nennen.

Wichtiger Bestandteil für diese Betrachtung ist allerdings, dass dieser heutige Austausch nicht nur eine wirtschaftlich- materielle, sondern auch eine kulturelle und damit geistige Dimension beinhaltet. Dieses Phänomen der *kulturellen Globalisierung* umfasst heute ebenso die Alltagskultur – Essen, Kleidung und Wohnen – wie Künste und Popkultur, sowie die damit verbundenen Werthaltungen. Durch die heutige weltweite Ausbreitung und der enormen Geschwindigkeit des kulturellen Wandels treten Kulturen stärker miteinander in Kontakt. Die Lebendigkeit dieses kulturellen Austauschprozesses bedingt eine ständige Erneuerung kultureller Formen.

In der weiteren Betrachtung wird nun im Bezug auf Esskultur die Befürchtung einer Verdrängung regionaler Küche genauer erörtert. Ausgangspunkt des nächsten Abschnittes ist die Untersuchung des Schlagwortes *McDonaldisierung* bzw. *McDonaldisierung der Gesellschaft*.

2.2 McDonaldisierung – Verdrängung der kulinarischen Identität?

Ausgangspunkt des Gedankens einer *McDonaldisierung der Gesellschaft*, wie sie der Soziologe Georg Ritzer formuliert, sind weltweite Markenkonzerne aus den USA wie beispielsweise McDonalds, Coca Cola und Nike. Als Folgen der weltweiten Ausbreitung dieser Marken-Unternehmen wird nicht nur die Verdrängung regionaler Produkte beklagt, die Konsummuster – Essen bei McDonalds, das Trinken von Coca Cola und das Tragen von Nike Schuhen – beschreiben in dieser Betrachtung außerdem einen kulturellen Ausdruck.

McDonalds dient der Veranschaulichung negativer Folgen der Globalisierung auf die Gesellschaft. Der Soziologe Georg Ritzer vertritt die These, dass die westliche Kultur über globale Konzerne die gesamte Kulturlandschaft dominiert. Unter dieser beherrschenden Rolle leidet Ritzer zufolge die Vielfalt der Esskultur. Das hängt vor allem mit der Marktstrategie der Unternehmen zusammen. Für gewöhnlich finden Nahrungsmittel international eine völlig unterschiedliche Akzeptanz. Das hängt mit dem spezifisch ausgeprägten Geschmack, also den geschmacklichen Identifikationsmustern der jeweiligen Region zusammen. Dabei ist nicht nur der sensorische Geschmack, sondern auch gewisse Vorstellungen vom Aussehen oder der Verkaufsmenge eines Nahrungsmittels ausschlaggebend. Demzufolge müssten Erzeugnisse, um sie international absetzen zu können an diese individuellen Ansprüche angeglichen werden. Dies ist jedoch mit zusätzlichen Kosten verbunden und in gewissen Fällen sogar unmöglich. Deshalb verfolgen global operierende Nahrungsmittelkonzerne wie amerikanische Fastfood-Ketten eine Markenstrategie. Das heißt, es wird versucht, den Stil des Unternehmens als Marke populär zu machen, in der Erwartung, dass sich der Geschmack der Konsumenten an das Konzept der Marke anpasst. Es wird also angestrebt, die Geschmacksvielfalt aus Gründen der wirtschaftlichen Rentabilität weitgehend zu reduzieren. Das Fastfood-Unternehmen McDonalds hat eine solche Anpassung bereits weitgehend erreicht. Unter minimalen Variationen hinsichtlich nationaler Märkte ist es innerhalb weniger Jahrzehnte weltweit expandiert. 1940 eröffnete das erste Restaurant in Kalifornien. Bereits in den 1970er Jahren wurden erste Filialen in Südamerika, Westeuropa und Australien eröffnet. Nachdem in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts eine Expansion nach Mittel- und Südamerika stattfand, erfolgten bis in das Jahr 2000 weitere Eröffnungen in

Asien, Osteuropa und im Nahen Osten (siehe Karte). Weltweit gibt es heute ca. 32.000 Filialen, deren Umsatz ungefähr 2,6 Milliarden Euro beträgt.

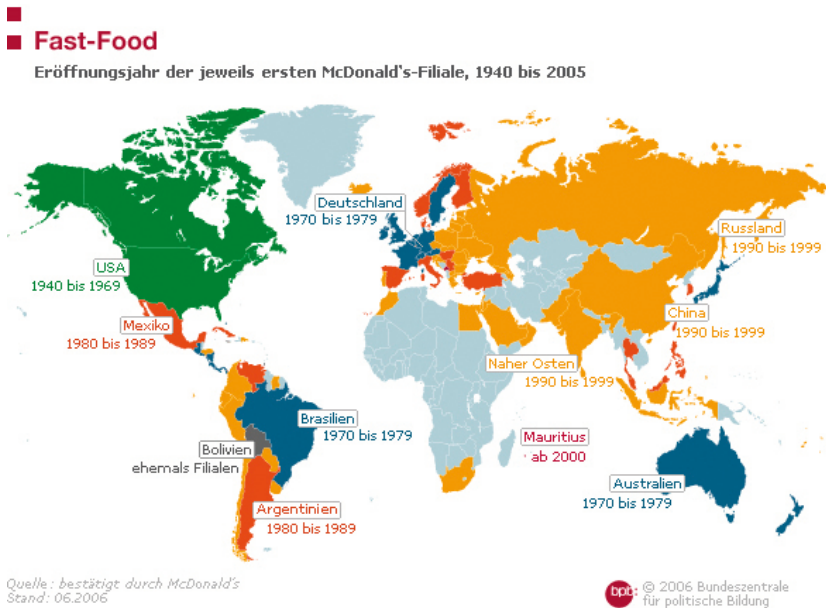


Abb. 3

Am Bild von McDonalds wird eine betriebswirtschaftlich begünstigte Vorgehensweise der Standardisierung und Rationalisierung deutlich. Entsprechend Georg Ritzers Aussage ist diese Form der Standardisierung und Rationalisierung, kennzeichnend für die globalisierte Wirtschaft. Dies steht wiederum in einer Wechselwirkung mit der gesellschaftlichen Entwicklung. Er bezieht sich in seinen Ausführungen auf Max Weber, der als wesentlicher Begründer der Soziologie als Wissenschaft, bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts diese Formen der Rationalisierung erkannte und dafür die Metapher eines Käfigs nannte. Diese Metapher greift er auf, indem er am Ende seiner Ausführungen den Konsumenten als Käfigbewohner beschreibt. Der Konsument, der Markenimages annimmt und von den preislichen Vorteilen standardisierter Nahrungsmittel profitiert gibt, so Ritter, einen Teil seiner Entscheidungsfreiheit zugunsten von Wirtschaftsstrategien ab.

Durch die Akzeptanz gegenüber standardisierten Produkten lässt er sich unbewusst in seiner Geschmacksbildung lenken. Dabei zeichnet sich eine Tendenz zur Vereinheitlichung nicht nur bezüglich des Fastfoods, sondern allgemein in der Produktion von Nahrungsmitteln ab.

Nach diesem Überblick des kulturellen Austauschs aus historischer und aktueller Perspektive stellt sich die Frage, ob damit eine ausreichende Begründung für einen Verlust der Esskultur gegeben ist.

IV. Bedrohung der Esskultur?

Ist die regionale Esskultur bedroht? Es wird nicht möglich sein diese zentrale Fragestellung vollständig zu erörtern. Jedoch verschafft die vorausgehende Analysearbeit ein differenzierteres Bewusstsein der Zusammenhänge, was zumindest erlaubt die Problematik einzugrenzen.

Zunächst ist festzustellen, dass bereits die Befürchtung eines Kulturverlusts, die Existenz eines besonderen Werts im Verständnis von Esskultur voraussetzt. Diesbezüglich wurden verschiedene Modelle und Fragestellungen durchleuchtet, die das Verhältnis zwischen Essen und Kultur beschreiben. Es zeigte sich dabei eine Besonderheit der menschlichen Nahrungsaufnahme, die darin besteht, dass der Mensch selbst bestimmen kann beziehungsweise muss, was er isst.

Zwar behauptet die Biokulturelle Forschung die Existenz einer instinktähnlichen Weisheit des Körpers, jedoch existiert kein Beweis für eine natürliche Instanz, die ausreichen würde um die Notwendigkeit der Entscheidung ähnlich wie in der Tierwelt zu reduzieren. Nachvollziehbarer erscheinen im Gegensatz dazu Ansätze, welche die Problematik der Entscheidungsfreiheit anerkennen und deren Lösung in einer kulturellen Regulierung analysieren. Die Ergebnisse diesbezüglich eröffnen ein weites Blickfeld. Einerseits beinhaltet dies die Analyse von Systematiken anhand abstrakter Modelle, wie

beispielsweise die strukturalistische Untersuchung Claude Levi Straus' oder das Core-Fringe-Leguminose Modell von Sidney Wilfred Mintz.

Des Weiteren untersuchen soziologische und kulturwissenschaftliche Ansätze wie der Claude Fischlers einen gesellschaftlichen Ordnungsrahmen, der das Entscheidungsproblem der Wahl und Zubereitung der Nahrung erleichtert. Entscheidend ist jedoch, eine Gemeinsamkeit, die diese kulturell orientierten Theorien aufweisen: Es lässt sich aus ihnen ein sehr starkes identitätsstiftendes Potential der kulturellen Vereinbarung der Speisenzubereitung ableiten. Dieses Moment der Identitätsbildung durch Essen wird somit innerhalb der Fragestellung dieser Arbeit als zentraler Aspekt der Esskultur angenommen. Ausdruck findet dieses Phänomen in einer Wechselwirkung aus Geschmack und Küche. Der Geschmack, wurde innerhalb der vorliegenden Arbeit bereits im Wesentlichen als kulturelles Ausdrucksmittel jenseits der sensorischen Sinneswahrnehmung spezifiziert. Er dient zur Einordnung beziehungsweise Abgrenzung der persönlichen Position innerhalb sozialer Gefüge. Die Küche bietet hierbei ein Rahmensystem ähnlich der Sprache, das die Entwicklung und Deutung des Geschmacks ermöglicht. Dabei ist weiter zu unterscheiden in regionale Kochpraktiken, als tatsächliche Ausprägung der Esskultur und idealisierten Konstrukten von Nationalküchen, die der reinen Orientierung dienen. Die Anwendung des Geschmacks ermöglicht die Verortung des Einzelnen auf verschiedenen Ebenen des menschlichen Zusammenlebens, von der Zurschaustellung individuellen Stils bis zur Identifikation mit dem gesellschaftlichen, regionalen und nationalen Gefüge.

Sieht man die Esskultur im Zuge der Erscheinungen der Globalisierung gefährdet, so ist vor allem zu hinterfragen was sich mit diesen Phänomenen grundlegend ändert. Bezüglich der Küche als Rahmensystem der geschmacklichen Identifikation zeigt sich in der historischen Betrachtung, dass Austausch einen völlig regulären und gesunden Prozess darstellt. Auch die Beschleunigung des Austauschs ist vor allem im Zuge technischer Innovationen historisch keine neue Erscheinung. Außerdem haben sich in diesem Zusammenhang frühere Befürchtungen eines Verschwindens der Esskultur bisher nicht bewahrheitet. Was sich jedoch auf dem Gebiet der Ökonomie in den vergangenen Jahrzehnten abzeichnet ist eine Veränderung der Marktstrategie global operierender Unternehmen.

Diese Veränderung, die vor allem ein Bemühen um Standardisierung der Nachfrage zugunsten der Rationalität beinhaltet, könnte einen bisher nicht

vergleichbaren Einfluss auf die Esskultur ausüben. Nachzuvollziehen ist eine solche Strategie am Beispiel des globalen Unternehmens McDonalds. Eine genauere Betrachtung diesbezüglich offenbart die Möglichkeit der Identifikation des Konsumenten mit einer Marke und das daraus entstehende Vertrauensverhältnis. Eine solche Markenbindung kann sich, wie im Beispiel von McDonalds unmittelbar über den in historischer Tradition des Austauschs entstandenen, spezifischen Geschmack einer Region hinwegsetzen. Wenn sich dieses wirtschaftliche Modell der Standardisierung der Nachfrage weiter etabliert, so wäre die Vermutung nicht auszuschließen, dass die Markenbindung zu einem eigenständigen Orientierungsrahmen innerhalb der Esskultur heranwachsen könnte. In diesem Fall würde sich neben der Regionalen und nationalen Küche ein zweites System ausbilden, innerhalb dessen der Geschmack operiert. Es ist dabei jedoch zu berücksichtigen, dass sich dieses zweite System im Gegensatz zur Küche, die von der Interaktion vielfältiger Ausprägungen lebt, nach dem Bemühen einer Reduzierung der geschmacklichen Vielfalt richtet. In Bezug auf die identitätsfördernde Eigenschaft der Esskultur, würde ein solches Bestreben eine Reduzierung der Ausdrucksmöglichkeiten zur Folge haben.

Vor diesem Hintergrund erscheint eine Befürchtung der Bedrohung der Esskultur im Zuge der Globalisierung als durchaus berechtigt. Jedoch sind sicherlich noch gegenläufige Faktoren, wie beispielsweise das fortwährende Bestreben der Mittel und Oberschicht nach Individualität oder das von Politik und Medien forcierte, gesteigerte Gesundheits- und Umweltbewusstsein zu beachten.

Abschließend konnte im Rahmen dieser Arbeit ein Einblick in Theorie und Entwicklung der Esskultur, sowie ein Ausblick auf mögliche Tendenzen einer aktuellen Entwicklung beschrieben werden. Eine endgültige Klärung der anfangs gestellten Frage ist dabei weder möglich noch beabsichtigt. Jedoch kann zumindest die Existenz einer neu entstandenen Problematik bekräftigt werden. Wie sich diese letztendlich auf die Esskultur auswirkt, wird die Entwicklung zeigen.

Quellen:

Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens - Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Juventa Verlag Weinheim und München

Becker, Karin (2000): Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier- Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Vittoria Klostermann, Frankfurt am Main

Bourdieu, Pierre (1987): Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt am Main

Brillat-Savarin, Jean A. (1979): Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen, Insel Verlag, Frankfurt am Main und Leipzig

Goldstein, Bruce E. (2002): Wahrnehmungspsychologie, Spektrum Akademischer Verlag; Auflage: 2. A.

Goblot, Edmond (1994): Klasse und Differenz: soziologische Studie zur modernen französischen Bourgeoisie, Universitätsverlag Konstanz

Han, Byun-Chul (2005): Kultur und Globalisierung, Merve Verlag, Berlin

Hanika, Karin und Wagner, Bernd (Hrsg.) 2004: Kulturelle Globalisierung und regionale Identität – Beiträge zum kulturpolitischen Diskurs, Edition Umbruch, Texte zur Kulturpolitik

Hetzel, Andreas (2001): Zwischen Poiesis und Praxis: Elemente einer kritischen Theorie der Kultur. Epistemata: Reihe Philosophie, Königshausen und Neumann, Würzburg

Hirschfelder, Gunther (2001) Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Campus Verlag Frankfurt/New York

Hirschfelder, Gunther (27.10.2007): Die kulturanalytischen Perspektiven der Nahrungssysteme, Skript des Vortrags, Bundesweites Kultursymposium Kultur verstehen & vermitteln, © Gunther Hirschfelder, Bonn

Informationen zur politischen Bildung 280 (3. Quartal 2003): Globalisierung, Franzis' print & media, München

Informationen zur politischen Bildung 263 (2. Quartal 1999): Globalisierung, Franzis' print & media, München

Laech, Edmund (1991): Claude Lévi Strauss zur Einführung, Junius Verlag, Hamburg

Müller, Klaus E. (2003): Nektar und Ambrosia: Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens, C.H. Beck Verlag, München

Paczensky, v. Gert und Dünnebier, Anna (1994): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, Orbis Verlag

Philip Bethge (22.12.2007): Evolution - „Ich koche also bin ich“, Artikel in der Spiegel, Nr.52

Rath, Claus D. (1984): Reste der Tafelrunde – Das Abenteuer der Esskultur, Rowohlt, Reinbek bei Hamburg

Rausche, Anton (Hrsg.) (2006): Nationale und kulturelle Identität im Zeitalter der Globalisierung, Duncker und Humbolt GmbH, Berlin

Spiekermann, Uwe (2000): Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens Mitteilungen (Heft 5, Januar 2000): Wierlacher, A. und Wild, R. (Hrsg.), Heidelberg

Spiekermann, Uwe (2002): Deutsche Küche – Eine Fiktion, Regionale Verzehrsgewohnheiten im 20. Jahrhundert, in: Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung: Ernährung und Raum Regionale und Ethische Ernährungsweisen in Deutschland, (Hrsg.) Gedrich, K. und Oltersdorf, U. Bundesforschungsanstalt für Ernährung: Karlsruhe

Scholz, Gotthard (Hrsg.) (2006): Die Soziologie des Essens, Tonkombinat, Hamburg

Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard und Wierlacher, Alois (Hrsg.) (1997): Essen und Kulturelle Identität – Europäische Perspektiven, Akademie Verlag

Teuteberg, Hans Jürgen; Borscheid, Peter (Hrsg.) (1986): Unsere Tägliche Kost – Studien zur Geschichte des Alltags, F. Coppenrath Verlag, Münster

Teuteberg, Hans Jürgen (2000): Neue Zürcher Zeitung, Zeitfragen, Samstag, 14.10.2000 Mutters Kochtopf als Orientierung in der Fremde- Zur Rolle der heimischen Küche bei ausländischen Zuwanderern

Wilke, Sabine (2005): Die verspeiste Esskultur – Nahrung und Nahrungstabus, Tectum Verlag, Marburg

<http://rcswww.urz.tu-dresden.de/~frnz/trinken/essen8.htm>
(Letzter Zugriff: 15.01.2008)

http://www.bfel.de/nn_971894/SharedDocs/Publikationen/Berichte/bfe-r-02-01,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/bfe-r-02-01.pdf
(Letzter Zugriff: 07.01.2008)

<http://www.biologie-online.eu/verhaltensbiologie/verhalten-tier-mensch.php#angeborenesverhalten>
(Letzter Zugriff: 28.11.2007)

http://www.bpb.de/publikationen/VWSULT,1,0,Kulturelle_Globalisierung.html#art1
(Letzter Zugriff: 20.01.2008)

<http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/Infothek/Veranstaltungskalender/1123566861>
(Letzter Zugriff: 15.01.2008)

<http://www.hanni-ruetzler.at/docs/162-02-T-foodtrends.pdf>
(Letzter Zugriff: 20.01.2008)

<http://www.heise.de/tp/r4/artikel/8/8029/1.html>
(Letzter Zugriff: 04.02.2008)

http://images.zeit.de/text/zeit-wissen/2006/06/Essay_Allmendinger.xml
(Letzter Zugriff: 04.02.2008)

<http://www.uni-saarland.de/fak4/fr41/Engel/kulturpoetik/rez0501.htm#02>
(Letzter Zugriff: 10.01.2008)

http://www.wdr.de/tv/service/kostprobe/inhalt/20030714/b_2.phtml
(Letzter Zugriff : 03.12.2007)

Abbildungsnachweis:

1. Philip Bethge: Evolution - „Ich koche also bin ich“, Artikel in der Spiegel, Nr.52, 22.12.2007.
2. Abb. 2: Das kulinarische Dreieck (Primärform), Laech, E. (1991): Claude Lévi Strauss zur Einführung, Junius Verlag, Hamburg, S.33.
3. www.bpb.de - Zahlen und Fakten Globalisierung.

Bestätigung:

Hiermit bestätige ich, Julia Brielmann, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ausschließlich unter Verwendung der angegebenen Quellen angefertigt habe.

Ort, Datum

Unterschrift

Bachelorarbeit | Julia Brielmann | WS 2007/2008
FH Schwäbisch Hall | Kulturgestaltung

