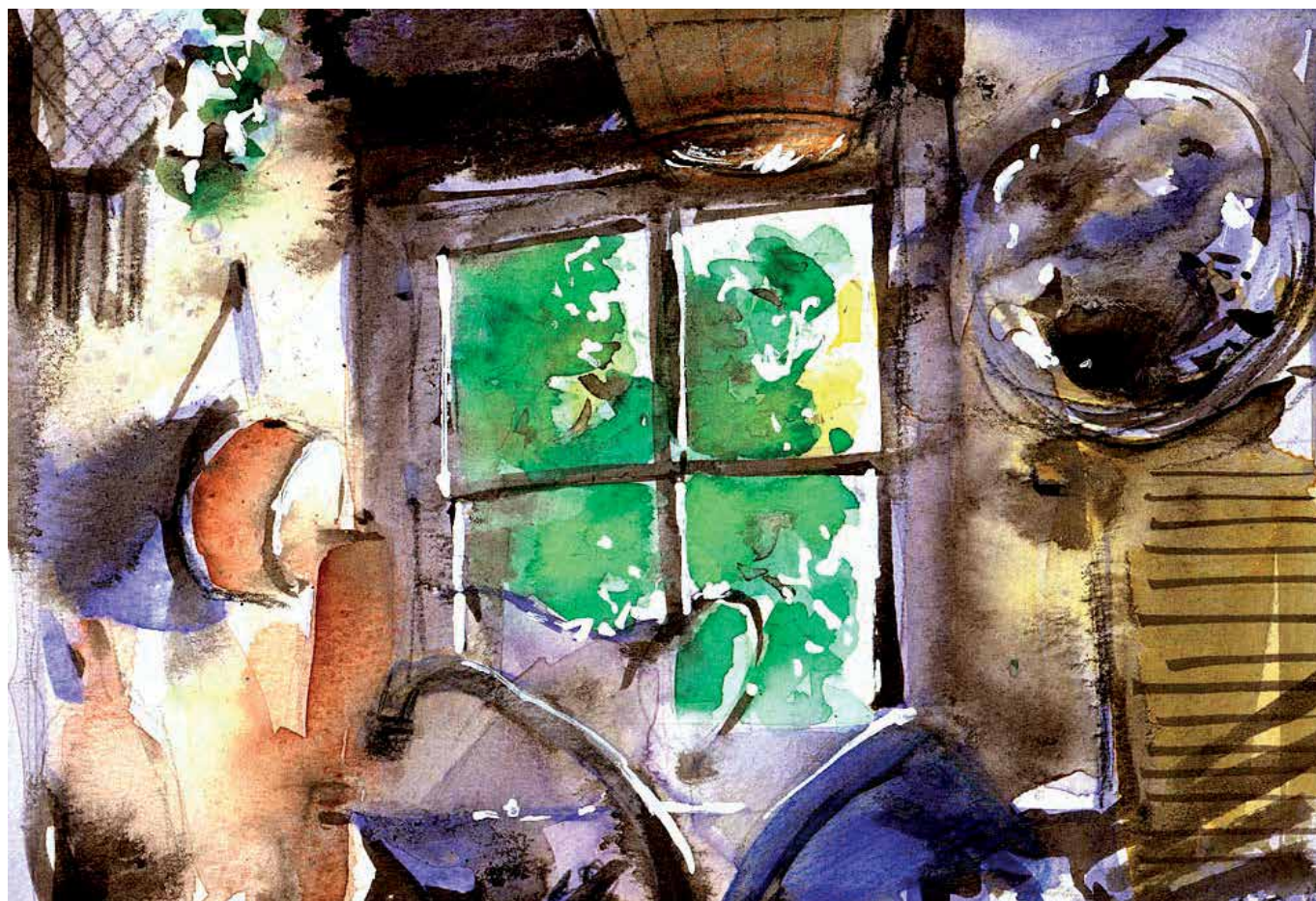


Kulinaristik

WISSENSCHAFT – KULTUR – PRAXIS



Kunst und Küche

Beispiele ihrer Verknüpfung

<i>Reinhard Spieler</i>	Kunst und Küche	<i>Harald Lemke</i>	Joseph Beuys als Küchenchef
<i>Alois Wierlacher</i>	Sind Köche Künstler?	<i>Antonia Surmann</i>	Entwicklung des Küchendesigns
<i>Peter Heine</i>	Kunst und Küche im Islam in Miniaturen und Poesie	<i>Ralf Beil</i>	Lebensmittel als Material der Kunst
<i>I. Hijiya-Kirschnerreit</i>	Kunst und Küche in Japan	<i>Merle Schatz</i>	Zuckermalerei in China
<i>Maren Möhring</i>	Gaststättenkunst	<i>Sonja Stummerer</i>	
<i>Cordula Seger</i>	Die Küche – Herzstück des Grand Hotels	<i>Martin Hablesreiter</i>	Eat Design und Alltagskultur

Mein PALATIN. Meine Vielfalt.

Palatin ist,
was du draus
machst!

Ob Seminar, Tagung, Kongress oder Firmenevent – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird!

Überzeugen Sie sich:

www.palatin.de

Neuer Partner des
Kulinaristik Forums!

BEST WESTERN PLUS HOTEL

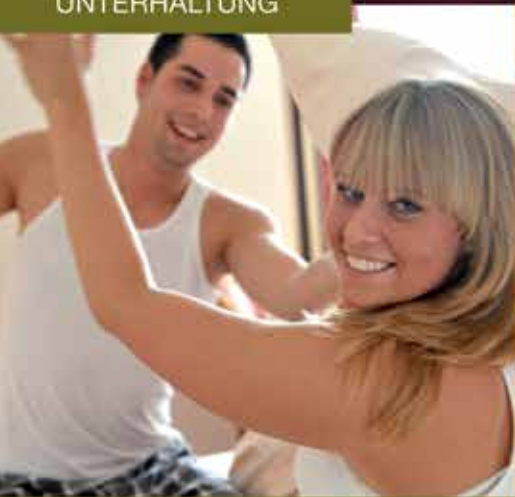
TAGUNGEN & KONGRESSE

PALATIN CONCEPT

RESTAURANT & BAR

EVENTLOCATION

UNTERHALTUNG



Editorial



Eröffnet wird das vorliegende Heft mit der zusammenfassenden Darstellung des Konzepts Kulinaristik, die der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums auf Einladung der *ErnährungsUmschau* vorgelegt hat. Sein Beitrag macht plausibel, aus welchen Gründen das Essen zu einem zentralen Thema der Gesellschaft geworden ist. Nicht selten finden sich die Interessierten gleich in der Küche oder bei der Kochinsel ein. Lustvoll wird zusammen gekocht und miteinander geredet. Essen, Reden und Kochen sind vielfach zum magischen Dreieck der Kreation, der Kommunikation und der entspannenden Besinnung geworden.

Früher was das anders: Da war die Küche lediglich ein Arbeitsplatz, an dem Speisen zubereitet wurden, streng getrennt von dem Ort des Verzehrs. Bis ins zwanzigste Jahrhundert war das so. Die berühmte ‚Frankfurter Küche‘ orientiert sich am Arbeitsplatz Speisewagenküche und gehorcht vor allem den Aspekten der Arbeitsökonomie: Küche als nüchternes Labor. Für ‚Kunst‘ im eigentlichen Sinn war da eher wenig Raum. In Restaurant- und Hotelküchen geht es auch heute sachlich und ökonomisch vor, wenn auch dort mancher am Werk ist, der sich als ‚Kochkünstler‘ betrachtet oder von anderen als solcher angesehen wird. Ist Kochen eine Kunst, wie der Begriff ‚Kochkunst‘ suggeriert?

Auf jeden Fall hängen beide Begriffe zusammen, wie der Beitrag des Mitherausgebers Reinhard Spieler darlegt. Auch wenn die Zubereitung der Speisen eher dem Handwerk

zugerechnet wurde, war und ist die Küche für die Kunst ein wichtiges Thema.

‚Food Art‘, die Verwendung von Lebensmitteln in Kunstwerken, ist nur ein Aspekt dieses Themas, mit dem sich der thematische Teil dieses Hefts schwerpunktmäßig befasst. Wie Lebensmittel künstlerisch verarbeitet und dargeboten werden – und zwar in ihrem originären Verwendungszweck –, zeigen Beiträge über die islamische und chinesische oder auch japanische Kulturen. Ein weiterer Heftteil ist den vielfältigen Aktivitäten des Kulinaristik-Forums gewidmet, das 2013 sein fünfjähriges Bestehen gefeiert hat. In diesem Zusammenhang danken wir Prof. Dr. Peter Heine für seine großzügige Spende.

Der Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013 ging an die Historikerin Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig). Sie wirkt als Beiträgerin auch im vorliegenden Heft mit. Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums und der Geschäftsführer von EDEKA Südwest, Sponsor des Wissenschaftspreises, charakterisierten in ihren Reden die Zusammenarbeit als Auftakt einer ‚Bildungspartnerschaft‘. Wir dokumentieren die betreffenden Passagen als wichtige Schritte in die Zukunft der Kooperation von Wissenschaft und Lebensmittelwirtschaft.

Allen Autorinnen und Autoren sowie den Mitgliedern und Inserenten sei an dieser Stelle herzlich gedankt. Im Namen der Redaktion und der Herausgeber

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur



Inhalt

Editorial.....	3
Alois Wierlacher Das Konzept Kulinaristik	6
THEMATISCHER TEIL: KUNST UND KÜCHE	
Reinhard Spieler Einführung in den thematischen Teil: Kunst und Küche.....	12
Alois Wierlacher Sind Köche Künstler oder was besagt der Ausdruck Kochkunst?.....	14
Peter Heine Kunst und Küche im Islam in Miniaturen und Poesie	16
Irmela Hijjya-Kirschnerleit Der Mond und die Kiefern – Kunst und Küche in Japan	18
Merle Schatz Zuckermalerei in China	24
Werner Sommer Zur Geschichte des Arbeitsplatzes Küche – der Ort	28
Ralf Beil Lebensmittel als Material der Kunst	29
Maren Möhring Die Gaststättenkunst oder: Das Außerhaus-Essen als synästhetisches Erlebnis	32
Antonia Surmann Entwicklung des Küchendesigns: von Schütte-Lihotzky bis Coop Himmel(b)lau	34
Cordula Seger Die Küche – Herzstück des Grand Hotels	38
Harald Lemke Joseph Beuys als Küchenchef	40
Sonja Stummerer Martin Hablesreiter Eat Design und Alltagskultur	42



LITERARISCHER TEIL

Drei Texte zum Thema: Literatur und Küche	44
---	----

DOKUMENTARISCHER TEIL: GESCHICHTE, LEISTUNGEN, PROJEKTE UND BERICHTE DES KULINARISTIK-FORUMS

Veranstaltungen des Forums im Jahre 2013

Die Jubiläumsfeier – Fünf Jahre Kulinaristik-Forum	48
Das dritte Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik 2013	50
Das China-Kolloquium zur Kulinaristik 2013	51
Verleihung des Wissenschaftspreis es Kulinaristik 2013 an Prof. Dr. Maren Möhring	52
– Aus der Willkommensrede des Vorsitzenden	53
– Aus der Grundsatzrede des Sponsors EDEKA Südost, vertreten durch Geschäftsführer Rainer Huber	54
– Aus der Laudatio von Prof. Dr. Thomas O. Höllmann	55
– Aus der Laudatio von Dr. Peter Peter	56
– Aus der Dankesrede von Prof. Dr. Maren Möhring	57

Veranstaltungen des Forums im Jahre 2014

Gründung des Linguistisches Kolloquiums (Januar 2014)	58
Das vierte Goethekolloquium zur Kulinaristik (März 2014)	59
Erstes Metropol-Symposium zur kulinarischen Bildung (Juni 2014)	60
Der Kongress für Kulinaristik (Oktober 2014)	62

BERICHTE ZUM WELTKULTURERBE

Irmela Hijjya-Kirschnereit: Japanische Küche	64
Eun-Jeung Lee: Kimchi – „Superkohl aus Korea“	65
Maren Möhring: Türkischer Kaffee	66
Impressum	67

Das Konzept Kulinaristik

Auf Einladung der Zeitschrift *ErnährungsUmschau* (11/2013) legte Alois Wierlacher einer breiten Leserschaft die Grundzüge der Kulinaristik dar. Wir geben mit freundlicher Genehmigung Auszüge des Artikels wieder.

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse des Menschen, kulturtragende Kommunikationsformen, nichtdelegierbare Handlungen, Situationen und Institutionen, Symbolsysteme, Rituale, Agrar-, Handels- und Industrieprodukte, Selbstbehauptungsmedien und Bestände der kulturellen Gedächtnisse. All diese Bedeutungen sind vielfach mit kommunikativen, juristischen, religiösen, ästhetischen, hygienischen, ethischen und moralischen Faktoren des Zusammenlebens der Menschen, auch und vor allem mit dem Vertrauen der Menschen verknüpft.

In ihrer Gesamtheit prägt diese Bedeutungs- und Faktorenfülle das menschliche Leben im Alltag und im Festtag in einem so umfassenden Maße, dass man vom Essen und Trinken als einem „sozialen Totalphänomen“ gesprochen hat¹.

Will man dieses „Totalphänomen“ in seiner Komplexität erforschen und vermitteln, reicht eine einzelne Disziplin oder eine einzelne Branche nicht hin. Dann wird eine kooperative Erkenntnisarbeit benötigt, die das Nachdenken der einzelnen Disziplinen mit einer fächerübergreifenden Sicht und dem Einbezug des beruflichen und lebensweltlichen praktischen Umgangs mit den *culinaria* verbindet. Erst eine solche dreiseitige Kooperation eröffnet realistische Chancen, auch Fragen und Probleme einzubeziehen, die *zwischen* den Fächern, *zwischen* den Fächern und Branchen und *zwischen* den verschiedenen Branchen in ihren Überlappungsbereichen und Schnittstellen angesiedelt sind.

Der große Soziologe Max Weber hat ein solches Gemeinschaftshandeln einmal als fundamentale Kategorie aller Soziologie des Verstehens charakterisiert². Der Aufbau eines derartigen Gemeinschaftshandelns ist die Vision und das Ziel der Kulinaristik. Sie ist, bündig formuliert, ein Kooperationsmodell der wechselseitigen Aufklärung von Theorie und Praxis über die Rolle und Funktion des Essens und Trinkens im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Diese Konzeption fasst der Ausdruck ‚Kulinaristik‘ ins Wort. Er ist also kein Fachbegriff, sondern ein Dachbegriff. Ich habe ihn in Analogie zu Wörtern wie *Logistik* und *Linguistik* geprägt und von lat. *culina* (die Küche) und lat. *culinaria* (das zur Kü-

che Gehörige) abgeleitet³, weil die Küchen nach wie vor eine zentrale Rolle für die Zubereitung von Speisen und für die Kommunikationspraxis in der Lebenswelt der Menschen spielen. Der Begriff schließt den Umstand ein, dass Wissenschaft immer ein *Redegeschäft* ist, also zu ihren wichtigsten Instrumenten – auch im Bereich der messenden Wissenschaften und Branchen – die Sprache gehört. „Wissenschaftler halten Vorträge, schreiben Aufsätze, diskutieren praktische und theoretische Probleme. Wann immer Wissenschaftler etwas Besonderes mitzuteilen haben, eine neue Erkenntnis, eine Entdeckung, eine Erfindung, eine Idee, eine Kritik, sie äußern sich sprachlich.“⁴

Kulinaristik als kooperative Anthropologie des Essens

Besondere Eckpunkte des Konzepts sind die Unterscheidung der Begriffe ‚Ernährung‘ (Nutrition) und ‚Essen‘ (Handlung und Situation), die Wahrung kultureller Divergenz, ein offener Kulturbegriff und das Ernstnehmen der Körperlichkeit menschlicher Existenz. Letzteres klingt trivial, ist es aber nicht. In den früheren körperfernen Geisteswissenschaften hat erst die Rehabilitation des Körpers insbesondere durch den Münchener Psychotherapeuten Fritz Leist, den Heidelberger Medizinhistoriker Heinrich Schipperges⁵ und den Mediziner Helmut Milz⁶ wesentliche Erleichterungen für die Erarbeitung einer modernen Kulturforschung des Essens und der hier beschriebenen Kulinaristik erbracht.

Wie in der Musik die Melodie mehr ist als die Summe der Töne, so ist auch in der Kulinaristik das Ganze mehr als seine Teile. Dieses Ganze lässt sich angemessen als „Anthropologie des Essens“ charakterisieren. Als solche begreift die Kulinaristik den menschlichen Körper als Schnittstelle von Natur (Physiologie) und Kultur. Entsprechend betont sie, dass jede Speise ungeachtet ihres nutritiven Gehalts zu einem Symbol werden kann, weil der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten unmittelbar miteinander verbunden sind.⁷ Infolge dieser Verschränkung zweier Akte wird das Essen als Handlung und als Institution zum Spiegel, zum Ausdruck und zum Regulativ sozialer Verhältnisse und damit zu einem Politikum ersten Ranges.

Die Auswahl der Lebensmittel, die Menschen täglich zu sich nehmen (müssen), erfolgt in aller Re-

Essen und Trinken als „soziales Totalphänomen“

gel im Rahmen soziokultureller Ordnungen. Nietzsche sah in ihnen Offenbarungen über Kulturen⁸. Folgt man seiner Ansicht, wird das Nachdenken über das Essen neben einer ernährungs-(d. h. nutrition-)bezogenen immer auch eine kulturanalytische Dimension aufweisen müssen und umgekehrt⁹. Legt man diesem Verständnis zugleich eine Vorstellung von Kultur zugrunde, die – wie im Fall eines Festes oder einer Feier – etwas präsentiert oder herausstellt, dann schließt der Begriff ‚Kulinaristik‘ auch den Sachverhalt ein, dass Gestaltungen des Essens als Inszenierung wie eine Theater-Aufführung zu begreifen sind¹⁰. Ich verweise nur auf die Ästhetik des von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommenen festlichen Esstisches in Frankreich.

Als Handlungen sind Essen und Trinken an einen identischen Körper gebunden, sie können also weder delegiert noch vertreten werden. Jeder Mensch muss sie selber vollziehen, jeder verantwortet die Essenshandlung daher letztlich selbst. Jeder benötigt auch die Voraussetzungen zur Wahrnehmung der Verantwortung. Diese Voraussetzungen sind, so diffizil sie auch sein mögen, folglich ebenfalls in das kooperative Nachdenken über das Essen einzubeziehen.

Auf die komplexe Bedarfslage der Kulinaristik hat in den letzten Jahrzehnten vor allem die fachübergreifende kulturwissenschaftliche Essensforschung hingewiesen. Ich verweise hier nur auf die Arbeiten von Neuloh/Teuteberg¹¹ oder auf den Band *Kulturthema Essen*, hg. von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg¹² oder den Band *Essen und Lebensqualität*, hg. von Gerhard Neumann, Alois Wierlacher und Rainer Wild¹³.

Die poetische Literatur betont Vergleichbares schon seit Jahrhunderten. Sie hat das Essen als Handlung immer wieder mit dem Denken als Handlung parallelisiert. Einer der schönsten Kurztexte zu diesem Konnex stammt von einem Autor des 18. Jahrhunderts (Karl Friedrich Freiherr von Moser), der den Text schrieb, um das Konzept der Leibeigenschaft und den entsprechenden Anspruch des Absolutismus zu widerlegen:

Wir haben gegessen

Am Geburtstag eines jungen Adlers gab König Adler seiner Familie ein großes Mahl und lud alles Heer des Himmels zu diesem Freudenfest ein. Ehrerbietig warteten Tausende von Vögeln bei seiner Tafel auf, bewunderten den Reichtum der Speisen und noch mehr die heroischen Verdauungskräfte ihres Königs. „Wir“, sprach endlich der gesättigte Adler zu dem zuschauenden Volk, „wir haben gegessen.“ „Wir aber nicht“ zwitscherte ein von

Heißhunger geplagter Sperber. „Ihr seid“, erwiderte der erhabene Monarch, „mein Staat, ich esse für euch alle.“¹⁴

Ähnlich wie dieser kleine Text versteht sich auch die Kulinaristik in ihrer Eigenschaft als Variante einer (immer auch historischen) Anthropologie als ein kritischer, d. h. prüfender Erkenntnisverbund im Interesse der Wahrheitsfindung und Selbstbestimmungsbedürfnisse der Menschen. Im Sinne der Empfehlungen guter wissenschaftlicher Praxis der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) rückt die Kulinaristik die Ehrlichkeit an die Spitze wissenschaftlicher Handlungsnormen und setzt sich mit Zeitproblemen in Hinsicht auf eine Sicherung und Erleichterung der lebensweltlichen Praxis der Menschen auseinander. Sie spießt Lebensmittel-Fälschungen auch und gerade dann auf, wenn sie aus der Dialektik der Entwicklungen in Wissenschaft und Wirtschaft selbst entstehen. Ein Gesinnungsrigorismus erscheint ihr dabei allerdings kaum hilfreich.

Die Tatsache, dass die Nahrungsmitteltechnologie heute eine Hühnersuppe herzustellen vermag, in der nichts vom Huhn steckt und der technisch ungeschulte Zeitgenosse außerstande ist, mit seinen Sinnen diese Tatsache zu erkennen, bedeutet für uns nicht gleich eine Entmündigung des Verbrauchers, sondern eher ein Alarmzeichen zur Begründung eines neuen Kontrollsystems als Basis des Vertrauens in das angebotene Produkt.

Soll die Kulinaristik als groß angelegtes Kooperationsmodell wenigstens partiell Wirklichkeit und produktiv werden, ist es erforderlich, dass die Mitwirkenden aufmerksam aufeinander hören und die Unterschiedlichkeit ihrer Blickwinkel und Sprechweisen zur Kenntnis nehmen. Jeder sieht nicht nur anders zu, jeder sieht in seinem Blickwinkel auch Anderes¹⁵.

Insofern kann die Idee der Kulinaristik auch als Vision eines Wahrnehmungsverbundes verstanden werden oder als ein Orchester, dessen Mitglieder die eigenen Instrumente so gut spielen, dass sich das Ensemble auf ihre Qualität verlassen darf und ein Mehrwert an Verständnis und Wissen für die jeweiligen Sehweisen und Eigenheiten geschaffen wird, der anders nicht zu generieren ist. Wer hat zum Beispiel jemals im deutschen Lebensmittelbuch gelesen? Dort kommt der Ausdruck „Kommunikation“ meines Wissens nicht vor. Das Lebensmittelbuch spricht vielmehr vom „Verkehr mit Lebensmitteln“ (§ 2). Diese Redeweise mag zunächst sehr irritieren. Bei näherem Bedenken wird jedoch klar, dass sie auf diese sprachliche Weise daran erinnert, dass Lebensmittel wie Autos oder Fahrräder „in den Verkehr gebracht“ (§ 6.1) werden, der folglich ganz ähnlich wie in der

„Kulinaristik kann als Wahrnehmungsverbund betrachtet werden“

Straßenverkehrsordnung geschieht, mit dem Ziel, dass niemand andere gefährdet.

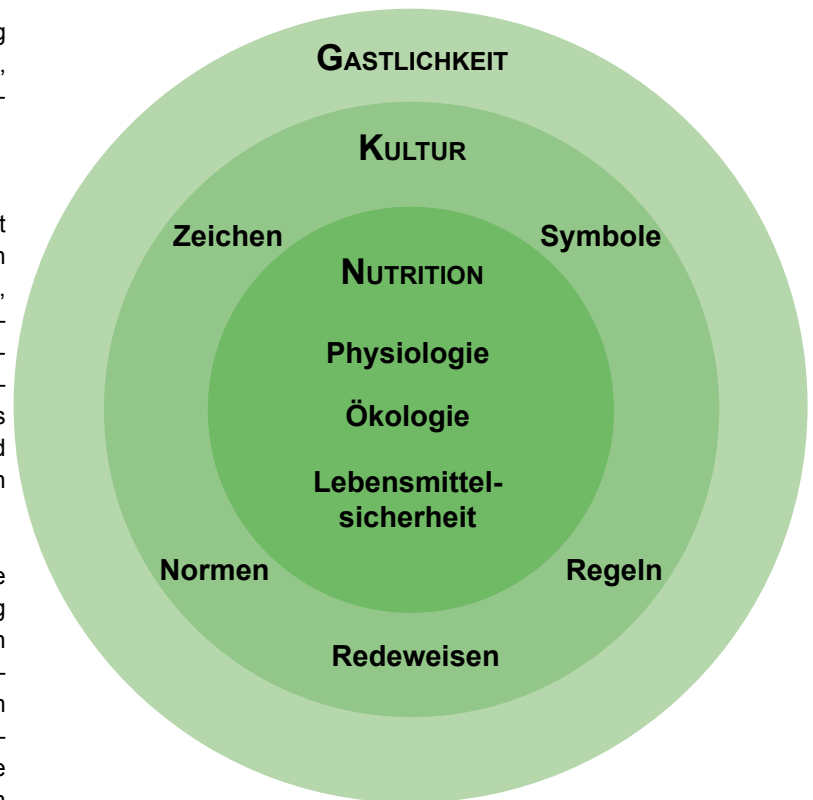
Grundsätzlich versteht sich die Kulinaristik, nun resümierend formuliert, als fächer- und branchenübergreifende, mehrdimensionale Anthropologie des Essens, also als kooperative Lehre und Forschung vom Menschen in Bezug auf das Essen.

Als solche begreift sie sich zugleich als Beitrag zu einer praxisdienlichen Forschungs- und Vermittlungsarbeit, die auch im Hinblick auf praxisdienliche Aufgaben für eine stärkere Verknüpfung von ernährungs- und kulturwissenschaftlichen Perspektiven im Sinne eines dem Gemeinwohl verpflichteten Gemeinschaftshandelns eintritt¹⁶. Sie lässt sich von einem offenen Kulturbegriff leiten, greift Zeitprobleme auf, respektiert unterschiedliche Verhaltensnormen auch als Faktoren diverser Sinnsysteme und agiert auf der Basis jener ökologischen Prinzipien der Nachhaltigkeit, die der Deutsche Bundestag 1994 ins Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland übernommen und zum Staatsziel erklärt hat (vgl. § 20a): Der Staat schützt auch in Verantwortung für die künftigen Generationen die natürlichen Lebensgrundlagen und die Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung.

Zur Organisation des Gemeinschaftshandelns
Selbstverständlich muss ein solches Kooperationsmodell organisiert werden. Das geschieht mit dem Aufbau eines Netzwerks (Clusters), dem der Name ‚Kulinaristik-Forum‘ gegeben wurde. Es ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es fördert sowohl die disziplinäre und branchenspezifische als auch die kooperative Arbeit seiner Mitglieder und wahrt in der Veranstaltungsplanung deren Selbstständigkeit. Insofern kann das Netzwerk auch als Cluster oder in Begriffen der Unternehmensorganisation als eine Art Holding beschrieben werden.

Die drei Kreise der Kulinaristik

Im Rahmen der skizzierten Zielsetzungen lassen sich die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik



im Modell dreier konzentrischer Kreise gut zusammenfassen und veranschaulichen (siehe Abbildung oben). Der innerste Kreis der Kulinaristik meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Dieser Kreis schließt die ökologischen Probleme ebenso ein wie die Fragen der Lebensmittelsicherheit. Um diese nutritiven Bedingungsfelder hinreichend zu beachten, wurden vom Netzwerk der Kulinaristik Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler, Geologen und Mediziner kooptiert.

Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der kommunikativen, rechtlichen und ästhetischen Vielfalt von Regeln, Zeichen, Normen, Redeweisen oder Symbolen. Um deren Vielfalt angemessen zu bedenken, wirken Kulturwissenschaftler verschiedener Fächer, Vertreter der Bildungsbereiche und der Kulturarbeit mit.

Köche, Gastronomen und Unternehmer schlagen die Brücke zwischen beiden Kreisen und dem dritten. Er repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über kulturelle Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln. Sie hält die Vielfalt der Völker und Nationen kommunikativ zusammen. Sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik¹⁷.

Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik

Die wenigen neueren Forschungen, die bislang zur Gastlichkeitsfrage vorgelegt wurden (vor allem von Bahr¹⁸ und Liebsch¹⁹) sind mit Ausnah-

„Gastlichkeit ist das Rahmenthema der Kulinaristik“

me von Justin Stagl²⁰ und Regina Bendix^{21,22} und teilweise auch Friedrich/Parr²³ fernab aller Kulinariistik der allgemeinen oder besonderen Sozialforschung verpflichtet; so wie vor Jahren schon Alexander Mitscherlich über die „Unwirtlichkeit“ unserer Städte schrieb, ohne das Gastgewerbe überhaupt zu erwähnen²⁴. Im Grundlagenbuch von Dettmer und Hausmann zum Restaurant²⁵ fehlen einschlägige Beiträge ebenso wie in der Theorie interkultureller Kommunikation, in der Linguistik und in der Ernährungswissenschaft. Auch in der Medizin ist die kulturelle Gastlichkeit noch kaum thematisch geworden.

Drei Grundformen der Gastlichkeit sind zu unterscheiden: die ontologische Form, die politische und die kulturelle. Mit der ersten Form wird das Faktum erfasst, dass wir alle Gast des Lebens sind; mit der politischen Form der Gastlichkeit ist der Bedarf an Aufnahme von Menschen in Not und Verfolgung bis hin zum Asyl gemeint; mit dem Begriff ‚kulturelle Gastlichkeit‘ bezeichnen wir die kulturspezifische Praxis, Menschen zu bewirten, zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und zu beherbergen. Diese dritte Variante steht im Zentrum der Kulinariistik. Sie ist „ein Beziehungskonzept, ein Kulturmuster, eine Rechtsfigur, ein Geschäftsmodell und eine übergreifende Schutzkategorie“²⁶.

Im Zeitalter der Globalisierungsprozesse gewinnt die Gastlichkeit erhöhte Aktualität und muss wie alle Leitkonzepte neu gefestigt werden. Zu Anfang des zweiten Jahrzehnts des 21. Jahrhunderts heißt das, unsere Begriffe von Gastlichkeit und ihren Bedeutungen angesichts der fortschreitenden Internationalisierungs- und Globalisierungsprozesse so zu erneuern, dass sie im Dialog der Kulturen Funktionen von wenigstens mittlerer kultureller Reichweite gewinnen. Es gilt, ein universell akzeptables Gastlichkeitskonzept zu erarbeiten, das zugleich Spielräume für Begriffe eröffnet, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Kulturregionen gelten.

Essen als Kommunikationsmodus – zur Rolle des Redens und der Sprache in der Kulinariistik

Menschen essen, reden und schmecken zugleich mit einem einzigen Organ, dem Mund. Es ist daher schon aus physiologischen Gründen nicht verwunderlich, dass es kaum stumme oder einsame Essen gibt. Der wortlose und einsame Esser ist in der Sozialgeschichte in aller Regel die Ausnahme und eine Karikatur gewesen. Regina Bendix kommt das Verdienst zu, auf den grundlegenden Zusammenhang von Essen und Reden hingewiesen zu haben (vgl. Anm. 21). Auch das Buch von Corinna Engel und Kolleginnen *satt. kochen essen reden* berührt diesen Zusammenhang²⁷.

Wissenschaft ist, wie bereits oben erwähnt, immer auch ein Redegeschäft, die Sprache spielt also eine bedeutende Rolle auch in der Kulinariistik. Diese Bedarfslage gilt im Verbund der Kulinariistik abgeschwächt, aber grundsätzlich auch für die messenden Wissenschaften und für die Medizin. Es ist mithin für die kooperative Erkenntnisarbeit zwingend nötig, sich mit der Kommunikationssprache zu befassen, die Menschen beim Reden oder als Metasprache über das Essen, also als kulinariistische Sprache verwenden (sollen). Ich habe in dem Band *Kulinariistik* (2008) auf diese Aufgabe hingewiesen²⁸.

Der Bedarf an einer linguistischen (sprachwissenschaftlichen) Kulinariistik ist auch aus praktischen Gründen groß. Man denke nur an die Sprachprobleme bei Auszeichnungen von Lebensmitteln oder daran, dass wir nicht einmal wissen, wie eine Kellnerin im Gasthaus korrekt angesprochen werden soll. *Political correctness* umfasst auch die Sprache des Lebensmittelbereichs und hier die Lebensmittelbezeichnungen.

Umstritten sind Ausdrücke wie die unlängst von der Stadt Hannover untersagte Bezeichnung *Zigeunerschnitzel*. Doch was setzen wir an die Stelle inakzeptabel gewordener Ausdrücke? Um Antworten auf solche und andere Fragen zu finden, baut das Forum Kolloquien auf, die sich sowohl mit dem literarischen als auch mit dem praktischen Reden über das Essen, beim Essen und vom Essen befassen.

Das eine ist das ‚Goethe-Kolloquium zur Kulinariistik‘. Es wird vom Forum jedes Jahr im Umfeld von Goethes Todestag am 22. März zusammen mit dem Goethe-Institut Mannheim veranstaltet. Das andere ist das ‚Linguistische Kolloquium‘. Ihm geht es vor allem um Probleme der Beschreibungssprache der Wissenschaften und der beruflichen Praxis einerseits und um das reale Sprachhandeln im Alltag und Festtag der Menschen andererseits.

Benötigt wird in beiden Hinsichten eine fächerübergreifende Wissenschaft, die auch als Sprachkritik praktisch wird, weder einen Bogen um Details unserer Lexik noch um die Attacken der Enthüllungsliteratur von Fälschungen macht und nicht zuletzt die Sprache so mancher Gastro- und Restaurantkritiker ebenso unter die Lupe nimmt wie die Sprache des Lebensmittelrechts.

In Kooperation mit Juristen wäre beispielsweise im Sinne einer Anthropologie des Genusses zu fragen, wie eigentlich der Genussbegriff ins Lebensmittelrecht gekommen ist und in die Ecke der ‚Genussmittel‘ geschoben werden konnte, so wie man früher im Erwachsenenkreis Kinder

„Es ist nötig, sich mit der Kommunikationssprache zu befassen, die Menschen beim Reden oder als Metasprache über das Essen verwenden“

„Kulinarische Bildung ist integraler Teil der Lebensverantwortung jedes Einzelnen“

an den Katzentisch setzte. Eine anthropologisch orientierte Linguistik könnte auch die Zeitgenossen kompetent darüber aufklären, dass schon die Wortfeldbezüge von *Genuss*, *Ansehen genießen*, *Genosse*, *Zeitgenosse* oder *Genossenschaft* zu erkennen geben, dass der kulinarische Genuss ein mehrwertiger Begriff ist, also weder eine nur ästhetische Kategorie, wie die alte Geisteswissenschaft gern glauben machte, noch eine bloß orale Größe, wie so manche Produktwerbung der Lebensmittelwirtschaft vorgaukelt²⁹.

Schließlich könnte sich kulinaristische Sprachkritik mit der Kritik nicht nur von Fälschungen, sondern auch von Entgleisungen Verdienste erwerben. Ich denke an fragwürdige Überschreibungen religiöser Werte, wie es z. B. im Salzburger Land geschehen ist. Dort hat das Landesmarketing ein ganzes System von Genuss-Wegen nach dem Muster der religiösen Kreuz-Wege gebaut, man spricht von „Pilgerstätten“ und von „kulinarischen Wallfahrern“ und in Analogie zur „*via dolorosa*“ von der „*via culinaria*“³⁰.

Kulinarische Bildung als zentrales Thema der Kulinaristik

Wir wissen heute, dass die Gegenstände der Wissenschaften, vor allem der Kulturwissenschaften, nicht von Natur aus gegeben sind, sondern erst durch Problemstellungen und theoretische Annahmen geschaffen werden. Sie sind in einen (z. B. durch die eigene Sozialisation oder den Beruf) vorgegebenen Verstehensrahmen (Blickwinkel, *framework*) eingebettet. Ebenso wird die Kulinaristik entwickelt.

Den Horizont der Kulinaristik als eines Kooperationsmodells umschreiben die drei Begriffe *Kultur*, *Kommunikation* und *Küche*³¹; eine zentrale Aufgabe des Gemeinschaftshandels ist die Modernisierung des Begriffs der ‚kulinarischen Bildung‘.

Im Blick auf die Gesamtheit der *culinaria* kann eine ‚kulinarische Bildung‘ angemessen nicht (mehr) als ‚kulinarisch‘ im engeren, feinschmeckerischen Sinne des Wortes oder als Privatsache, auch nicht mehr als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO verstanden werden. Sie ist vielmehr als ein integraler Teil der Lebensverantwortung jedes Einzelnen aufzufassen. Wie die Sportwissenschaft den Spitzensport und den Breitensport zum Gegenstand des Nachdenkens macht, so thematisiert auch die Kulinaristik sowohl die Spitzenküche als auch die Breitenküche.

Grundpflicht der kulinarischen Bildung ist die Lebensmittel- und Speisenauswahl. Kein Geringerer als Goethe rügte schon vor zwei Jahrhunderten in der Figurenperspektive eines Politikers die Titelfigur seines Dramas *Tasso* (1789) mit den ent-

sprechenden Worten:

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng / Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die? [...]. Eins um das andre schlingt er hastig ein, / Und dann beklagt er seinen trüben Sinn. (V, 1)

Doch viele Menschen der heutigen Überflussgesellschaften sind nicht in der Lage, die ‚Pflicht‘ der angemessenen Auswahl von Lebensmitteln und Speisen zu erfüllen, weil sie weder ausreichende Nahrungs- und Geschmackskenntnisse noch die Zeit haben, sie zu erwerben. Viele Zeitgenossen orientieren sich angesichts der unübersehbaren Nahrungsfülle lieber am Ersatzkriterium ‚billig‘ vor allem der Fertigspeisen.

Wenn es aber solche Auswahlprobleme gibt und wenn dem Essen im Leben der Menschen die angedeutete komplexe Bedeutung zukommt, dann benötigen wir – auch im Interesse des Kampfes gegen den Hunger und die Überernährung der Überflussgesellschaften – eine kulinarische Grundbildung, die über die Geschmackserziehung und Kochkenntnisse hinaus Dimensionen einer lebenszugewandten nutritiven, kulturellen und interkulturellen Bildung gewinnt, also zu einer Schlüsselqualifikation wird.

Dann sind allerdings nicht nur die Bildungswissenschaften und die sprach- und textbezogenen Kulturwissenschaften, dann sind auch die Ernährungswissenschaften, die Gesundheitswissenschaften, der Tourismus und die Naturwissenschaften gefordert – diese durchaus auf der Basis ihrer alternativen Bildungskonzepte, wie sie Ernst Peter Fischer entworfen hat³².

Zu den besonderen Voraussetzungen kulinarischer Bildung gehört das Mitdenken des berührten Sachverhalts, dass wir alle nur eine Zeitlang leben, also letztlich Gäste des Lebens und als solche für das Gelingen auch unseres Zusammenlebens mitverantwortlich sind. Eine wesentliche Bedingung dieser Bildung ist eine ethische Konsumpraxis, die nicht nur dem Selbstwertgefühl schmeichelt, sondern sich sachlich begründeten Verantwortungen öffnet, also eine *Lebensmittel-Ethik*, die sich sowohl auf das Verhalten der großen internationalen Akteure als auch auf den einzelnen Zeitgenossen bezieht, der sein individuelles Leben verantwortlich führen will. Die betreffende Ethik bezeichne ich mit dem Philosophen Gernot Böhme als eine „Ethik leiblicher Existenz“³³. Sie gilt in kulinaristischer Sicht als Basis eines angemessenen Umgangs mit Lebensmitteln³⁴, eingebettet in die überindividuellen Verhaltensregeln, Normen, Prinzipien, Verträge und Werte, für die wir das Wort *Moral* haben.

Literatur

- 1 Mauss M. *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*. Suhrkamp, Frankfurt (2008), S. 176.
- 2 Weber M. *Über einige Kategorien der verstehenden Soziologie. Weltgeschichtliche Analysen. Politik*. Mit einer Einleitung von Eduard Baumgarten. Kröner, Stuttgart (1964), S. 112.
- 3 Wierlacher A. *Geschichte der Kulinaristik*. In: Wierlacher A, Bendix R (Hg). *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Lit Verlag, Berlin (2008), Kapitel V.
- 4 Kieser A. *Zur Rolle der Sprache bei der Organisation der Erkenntniskritik*. In: Kieser A, Ebers M (Hg). *Organisationstheorien*. 6. Aufl., Kohlhammer, Stuttgart (2006), S. 58.
- 5 Schipperges H. *Lebensmittel – Mittel des Lebens. Einführung in die Regelkreise der Lebensführung*. Atrio-Verlag, Bad Mergentheim (1985).
- 6 Milz H. *Der wiederentdeckte Körper. Vom schöpferischen Umgang mit sich selbst*. dtv, München (1994).
- 7 Neumann G. *Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*. In: Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg H J (Hg). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Akademie-Verlag, Berlin (1993), S. 385–444.
- 8 Schipperges H. *Am Leitfaden des Leibes. Zur Anthropologie und Therapeutik Friedrich Nietzsches*. Klett-Cotta, Stuttgart (1975).
- 9 Neumann G. *Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung*. In: Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hg). *Geschmackssache*, Göttingen (1996), S. 35–64.
- 10 Fischer-Lichte E (Hg). *Inszenierung von Authentizität*. 2. Aufl., A. Francke Verlag, Tübingen/Basel (2007).
- 11 Neuloh O, Teuteberg H J. *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten*. Schöningh, Paderborn (1979).
- 12 Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg H J (Hg). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Akademie-Verlag, Berlin (1993).
- 13 Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hg). *Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Campus Verlag, Frankfurt (2001).
- 14 Windfuhr M (Hg). *Deutsche Fabeln des 18. Jahrhunderts*. Reclam, Stuttgart (1969), S. 83.
- 15 Wierlacher A, Stötzel G. *Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution*. Iudicium Verlag, München (1996).
- 16 Wierlacher A. *Zusammenführung der Perspektiven: Vorbereitende Überlegungen zur Begründung einer Gesprächsgemeinschaft zwischen Kultur- und Naturwissenschaften des Essens*. In: Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hg). *Essen und Lebensqualität*. Frankfurt/New York (2001), S. 295–310.
- 17 Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT-Verlag, Berlin (2011).
- 18 Bahr H D. *Gast*. In: Wulf C (Hg). *Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie*. Beltz Verlag, Weinheim/Basel (1997), S. 801–811.
- 19 Liebsch B. *Für eine Kultur der Gastlichkeit*. Verlag Karl Alber, Freiburg (2008).
- 20 Stagl J (1996) *Zur Soziologie der Gastfreundschaft anhand einer bürgerlichen Einladung*. *Sociologia internationalis* 34: S. 129–150.
- 21 Bendix R (2004) *Reden und Essen: Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit*. *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 58: S. 211–238
- 22 Bendix R. *Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 45–55.
- 23 Friedrich P, Parr R (Hg). *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*. Synchron Wissenschaftsverlag, Heidelberg (2009).
- 24 Mitscherlich A. *Die Unwirtlichkeit unserer Städte. Anstiftung zum Unfrieden*. Suhrkamp Verlag, Berlin (1965).
- 25 Dettmer H, Hausmann T. *Restaurant – Theorie und Praxis*. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg (2007).
- 26 Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung*. In: Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT-Verlag, Berlin (2011), S. 6.
- 27 Engel C, Wesp R, Gold H (Hg). *satt. kochen essen reden*. Edition Braus, Heidelberg (2009).
- 28 Wierlacher A. *Die kulinaristische Sprache*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 112–126.
- 29 Wierlacher A. *Oralität und Kulturalität von Geschmack und Genuss*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 157–171.
- 30 Salzburger Land Tourismus GmbH. *7 Genusswege im Salzburger Land*. URL: www.salzburgerland.com/de/kulinarik/via-culinaria/7-genusswege.html, Zugriff 22.10.13.
- 31 Wierlacher A. *Kultur, Kommunikation, Küche*. In: Engel C, Wesp R, Gold H (Hg). *satt. kochen essen reden*. Edition Braus, Heidelberg (2009), S. 129–137.
- 32 Fischer EP. *Die andere Bildung. Was man von den Naturwissenschaften wissen sollte*. Ullstein Taschenbuch, Berlin (2003).
- 33 Böhme G. *Ethik leiblicher Existenz*. Suhrkamp, Frankfurt (2008).
- 34 Wierlacher A (2012) *Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln*. In: *Kulinaristik. Wissenschaft – Kultur – Praxis* 4: S. 8–15.

Den in der Ernährungs Umschau veröffentlichten Beitrag finden Sie unter der Adresse http://www.ernaehrungs-umschau.de/themen/wissenschaft_aktuell/?page=3&id=6152

Reinhard Spieler

Einführung in den thematischen Teil: Kunst und Küche

„Kunst und Küche“ ist das Thema dieses Heftes. Obwohl sich in unserem Sprachgebrauch die beiden Sphären oft vermischen – wir reden etwa von Kochkunst –, wird die Zubereitung von Speisen traditionell nicht dem Feld der Bildenden Kunst zugerechnet. Gleichwohl gehört die Küche zur ältesten kulturellen Praxis, die die Menschheit überhaupt kennt.

Ein markantes Unterscheidungsmerkmal von Mensch und Tier ist die Tatsache, dass Menschen ihre Nahrung zubereiten und nicht so roh essen, wie sie in der Natur vorgefunden wird. Claude Levi-Strauss hat diese Zubereitung, vor allem die Transformation eines Aggregatzustands durch Erhitzen, die wir im Sprachgebrauch ja auch synonym für die Zubereitung von Speisen als ‚Kochen‘ bezeichnen, als entscheidende Grenzmarke zwischen Natur und Kultur verstanden und dargestellt.¹ In der Gestaltungsmöglichkeit unserer Nahrung und ihrer Aufnahme eröffnet sich ein enormes Spektrum kultureller Betätigung, die ganz erheblich zur Differenzierung verschiedener Kulturräume geführt hat.

In den meisten Sprachen bezeichnet das Wort ‚Küche‘ sowohl die Zubereitung von Speisen und meint dabei in der Regel die Gesamtheit eines regionaltypischen, also kulturraumgeprägten Zubereitungsstils, als auch den Ort ihrer Zubereitung. Diese architektonische und räumliche Dimension des Begriffs ‚Küche‘ erweitert das Feld der kulturellen Ausdrucksmöglichkeit noch einmal erheblich auf Möbelgestaltung und Architektur bis hin zu soziologischen und kommunikativen Mustern, die sich in diesem Gestaltungsfeld spiegeln, aber auch steuern lassen.

Wenngleich die Küche, also weder die Zubereitung der Speisen noch der Ort ihrer Zubereitung (die ja dem Künstleratelier vergleichbar wäre), über lange Zeit eher dem Handwerk als der Kunst zugerechnet wurde, so war sie doch immer ein wichtiges Thema für die Kunst. Die Darstellung von Essbarem, von der Zubereitung des Essens, vor allem aber auch von gemeinsamen Mahlzeiten ist fester Bestandteil der gesamten Kunst- und Kulturgeschichte fast aller Kulturen, zudem die Entwicklung von Tafelzubehör wie Geschirr, Besteck, Leuchtern, Tafelschmuck und zugehörigem Mobiliar ein reiches Betätigungsfeld für Kunst und Kunsthandwerk. Dies umso mehr, als das ‚Mahl‘ Bestandteil religiöser Praxis und mythologischer Erzählungen, zudem auch großer Lebensfeste wie Taufen, Hochzeiten oder geschichtlicher Er-

eignisse ist, die immer einen wichtigen Platz in der Kunst eingenommen haben.

Im Verlauf des 20. Jahrhunderts hat die Küche sich allerdings einen anderen Platz in der Kunst erobert.² Den Beginn machten die italienischen Futuristen, allen voran ihr Chef-Theoretiker Filippo Tommaso Marinetti, der 1930 in seinem „Futuristischen Küchenmanifest“ eine futuristische Revolution der Kochkunst forderte. Kernpunkt war dabei die Forderung nach der Abschaffung der Pasta, was dem Schlachten einer heiligen Kuh der italienischen Küche gleichkam. Laut Marinetti sei die Pasta, „so angenehm sie auch für den Gaumen sein mag, ein passatistisches Gericht, weil sie schwer macht, vertiert, über ihren Nährwert täuscht, weil sie skeptisch, langsam, pessimistisch stimmt.“ Daher müsse der Patriot Reis essen.³ Erstmals wurde die Küche hier Bestandteil einer künstlerischen Strategie.

Nur wenige Jahre später machten auch die Surrealisten, vor allem Salvador Dalí, das Essen zum Bestandteil ihrer Kunst. Verschiedene Lebensmittel wie Baguette, Mais oder Hummer wurden zu Kunstobjekten verarbeitet und sollten vor allem erotische Assoziationen wecken, schließlich inszenierte Dalí auch surrealistische Dinners mit ähnlichen Versatzstücken, auf dem Speisen dann zum Teil auf dem Körper nackter Frauen angeordnet wurden. Neben erotischen Ideen ging es auch darum, kaum kontrollierbare emotionale Reaktionen wie Abscheu oder Ekel zu erzeugen, die bis hin zur Hysterie, einem der surrealistischen Idealzustände, führen konnten. Später griff Meret Oppenheim die Idee der ‚essbaren Frau‘ wieder auf⁴, und über Fluxus-Aktionen etwa von Ben Patterson in den 1960er Jahren bis in die jüngste Gegenwart setzt sich die Präsentation von Essen auf menschlichen Körpern fort.

Was Marcel Duchamp im zweiten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts mit seinen *ready mades* – in der Alltagswirklichkeit vorgefundenen Gegenständen – begann, setzten die *Nouveaux Réalistes* fort. Mit dem Einsatz von Material ging es plötz-

Dr. Reinhard Spieler leitete bis 2013 das Wilhelm-Hack-Museum in Ludwigshafen. Seit Februar 2014 ist er Leiter des Sprengel-Museums in Hannover.

lich nicht mehr allein um die *Darstellung* von Essen, sondern um direkte Zitate, um die Präsenz der Wirklichkeit. Kunst und Leben näherten sich deutlich an, bisweilen bis zur absoluten Kongruenz. Mit dem Angriff auf die Grenzen zwischen Kunst und Leben begannen auch die Grenzen z. B. zwischen Kunst und Küche zu wanken. Daniel Spoerri etwa formulierte den Kunstbegriff vollkommen neu: In seinen *tableaux pièges* („Fallenbilder“) fixierte er Relikte von Mahlzeiten und Gelagen, die er mit Künstlerkollegen, Kuratoren und Sammlern gefeiert hatte. Nicht nur die Zeit wurde in diesen Werken fixiert, sondern vor allem die Gespräche, das Philosophieren über Kunst, die bei Wein und Essen geführt worden waren – so sehr die Gegenstände das wirkliche Leben hier in die Kunst bringen, so sehr geht es dabei auch um die Theorie, um das Sprechen über Kunst beim Essen und Trinken. Spoerri gründete 1968 in der Düsseldorfer Altstadt das *Restaurant Spoerri*, das er bis 1972 betrieb – mutmaßlich das erste Mal in der Kunstgeschichte, dass Kunst und Küche – in diesem Fall sowohl das Essen als auch der Ort von Zubereitung und Verzehr – zu einem künstlerischen Projekt und damit zu Kunst wurde. Zahlreiche Performances und Events mit Künstlerkollegen wie Joseph Beuys, Dieter Roth, Ben Vautier und anderen fanden dort statt. Kurze Zeit später eröffnete er noch eine *Eat Art Gallery*.

Untrennbar mit Küche und Lebensmitteln verknüpft ist auch das Lebenswerk von Dieter Roth, gleichzeitig ein Albtraum für Restauratoren. Die Lebensmittel, die Bestandteil seiner Kunst sind, zersetzen sich stetig – und genau um diesen Zerfallsprozess, um Vergänglichkeit geht es. Erst diese Vergänglichkeit setzt auch ein entsprechendes Maß an Sinnlichkeit, an Geruch, Geschmack, an wirklichen Vorgängen in den Werken frei. Ähnlich wie Spoerri rüttelt Roth hier am Kunstbegriff und sucht den traditionellen Anspruch der Kunst auf Ewigkeit, Haltbarkeit und Werthaltigkeit mit seinen Strategien zu unterlaufen.

Zahllose Künstler haben seither mit Lebensmitteln gearbeitet; das Spektrum reicht von Fleischkleidern, wie sie Jana Sterbak Ende der 1980er Jahre entworfen hat und wie es kürzlich wieder von Lady Gaga reanimiert wurde, über Brotkunstwerke von Alice Musiol, von Nutella-Installationen (Thomas Rentmeister) oder Schokoladenbrunnen von Sonja Ahlhäuser.

Eine Tendenz allerdings lässt sich in der jüngeren Gegenwart erkennen. Die Strategie des (gemeinsamen) Kochens und Essens als künstlerische Ausdrucksform scheint sich einen festen Platz in der Kunst erobert zu haben. Was einerseits von Spoerri schon angelegt war, verbindet sich mit künstlerischen Strategien etwa von Joseph Beuys

um soziale Dimensionen und Fragen kultureller Muster. In den 1990er Jahren begann Rikrit Tiravanija, aus Buenos Aires stammend, in Thailand aufgewachsen und sozialisiert, schließlich in Berlin und New York arbeitend, mit mobilen Küchen künstlerische Kochinterventionen oder Kochhappenings zu veranstalten. Es ging dabei einmal um Kommunikation, die über das Kochen und Essen etabliert werden konnte, zum anderen aber auch um Kulturmuster: Je nach Ort und Anlass kochte er Thai-Curries oder aber auch deutsche Suppentöpfe, Schupfnudeln oder ähnlich landestypische Gerichte, um damit soziale, politische und kulturelle Erwartungshaltungen, Verhaltensmuster und Rezeptionshaltungen zu thematisieren, die im Zuge der Globalisierung immer stärker hervortreten und zu Problemen führen. Das Verständnis, aber auch die Instrumentalisierung des Kochens und Essens als Kommunikationsmotor und als Ausdruck kultureller Dialoge ist in den letzten Jahren immer mehr in den Mittelpunkt gerückt und wird zum Bestandteil auch breitenkultureller Strategien. Zahlreiche Essprojekte werden aller Orten veranstaltet und als interkulturelle Begegnungen inszeniert.

Die Kunst geht allerdings zum Teil auch entgegengesetzte Wege. Während die Kochprojekte eher auf der beuys'schen Idee einer sozialen Plastik basieren, gibt es auch elitäre Verbindungen von Kunst und Küche. So lud der Leiter der Documenta 12, Roger Bürgel, den 3-Sterne-Koch und Großmeister der Molekularküche Ferran Adrià zur Documenta ein und machte das Lokal El Bulli zur Documenta-Ausstellung. Es war der wohl erste und auch einzige Versuch, nicht die Küche zur Kunst, sondern die Kunstwelt zur Küche zu bringen und ein Lokal einfach zu einem Kunstwerk, den Koch zu einem Künstler zu deklarieren.

Ein eigenes Kapitel ist die Küche als funktionaler und architektonischer Raum. Antonia Surmann, die eine Dissertation über die Entwicklung des Küchendesigns im 20. Jahrhundert verfasst hat, stellt diese Entwicklung in einem eigenen Beitrag in diesem Heft dar. Auch dieser architektonische Küchenraum ist zum Gegenstand der Kunst geworden. Die legendäre *Frankfurter Küche* von Margarete Schütte-Lihotzky wurde von dem britischen Künstler Liam Gillick auf der Biennale von Venedig 2009 im deutschen Pavillon zum Ausgangspunkt einer monumentalen Kunstinstitution. Dabei ging es um die Küche als Ausdruck einer Avantgardehaltung, die mit der Nazi-Ideologie – sichtbar in der Architektur des deutschen Pavillons in Venedig – zum Stillstand gebracht worden war und nun einer neuen Bewertung zugeführt werden sollte. Beweis genug für das enorme Themenspektrum, das die Küche auch in der Kunst auszufüllen vermag, ist diese Installation allemal.

Zahllose Künstler haben mit Lebensmitteln gearbeitet

- 1 Claude Levi-Strauss, *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte*, Frankfurt 1971/2000 [Originalausgabe *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris 1964].
- 2 Vgl. dazu verschiedene Ausstellungen, die das Spektrum von Essen und Küche in der Kunst der Gegenwart thematisieren: *Vom Essen und Trinken*, Ausst.-Kat. Von-der-Heydt-Museum, Wuppertal 1987; *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*, Ausst.-kat. Kunsthalle Düsseldorf 2009 mit weiteren Stationen in der Galerie im Taxispalais Innsbruck und am Kunstmuseum Stuttgart 2010. Grundlegend dazu ist auch die Dissertation von Ralf Beil, *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhodes*, Köln 2002. Ein Auszug daraus wird auch in diesem Heft abgedruckt.
- 3 Zit. nach Filippo Tommaso und Fillia Marinetti, *Die futuristische Küche*, Stuttgart 1983, S. 22. Ausführlich dazu Ralf Beil (Anm. 2), S. 38-55.
- 4 *Diner sur la femme nue*, Paris 1959.

Alois Wierlacher

Sind Köche Künstler oder was besagt der Ausdruck ‚Kochkunst‘?

Es gibt viele Stimmen im öffentlichen Diskurs, die das Kochen und den Sinn des Ausdrucks ‚Kochkunst‘ ziemlich direkt an die schönen Künste anschließen. Diese Stimmen dürfen für sich in Anspruch nehmen, dass es in der Tat zahlreiche Vergleichbarkeiten zwischen der handwerklichen Tätigkeit des Kochens und den schönen Künsten gibt. Solche Ähnlichkeiten sind etwa die Originalität der Eigenleistung und der Eigengesetzlichkeit des Kochens, die Ästhetik der Speisenkomposition, das Ambiente und die Gestaltung der Speisenpräsentation. Ich sehe auch keinen Grund, der dagegen spräche, das Herstellen und Darbieten der Speisen mit der ‚transitorischen Kunst‘ des Theaterspiels oder Balletts und das Nachkochen eines Rezepts mit einer neuen Lesart eines literarischen Textes zu vergleichen. Schließlich scheint mir auch die Feststellung unstrittig zu sein, eine Speise überlebe als Rezept wie die Musik in der Partitur. Manches Rezept kann sogar als Gedicht gelesen werden. Mörikes berühmtes Gedicht *Frankfurter Brenten* war ursprünglich ein Rezept und wechselte nur seine Funktion.

Doch eben dieser Funktionswechsel macht deutlich, dass es unangemessen wäre, beide Tätigkeiten semantisch als Kunst gleichzusetzen. Eine Speise ist anders als ein Werk der bildenden Künste oder der Literatur auf möglichst raschen Verzehr angelegt. Unsere Essenshandlungen können aus physiologischen Gründen weder vertreten noch delegiert oder in dem Maß geteilt werden wie unsere Theater- oder Konzert-Erfahrungen (weshalb auch die Tätigkeit der Restauranttester hochproblematisch ist). Das Nachkochen eines Rezepts ist keine Interpretation oder Herausarbeitung einer bislang unbemerkten Bedeutungsmöglichkeit wie in der Kunst, sondern der Versuch einer möglichst genauen Reproduktion des Gerichts. Bedenklich stimmt

ferner die Beobachtung, dass man in Deutschland kaum von der ‚Backkunst‘ des Bäckermeisters und selten von der ‚Konditorkunst‘ spricht, obwohl der Kuchen und das gute Brot in Deutschland eine besondere speisenkulturelle Rolle spielen.

Die Antwort auf die gestellte Frage muss mithin, so scheint mir, anderswo gesucht werden. Achten wir zu diesem Zweck auf die Geschichte des Ausdrucks ‚Kochkunst‘.

Der Ausdruck kommt bereits im Essay *Über Leckereyen* (1788) des Naturforschers, Entdeckers, Ethologen und Reiseschriftstellers Georg Forster vor.¹ 1822 wurde der Ausdruck von dem deutschen Gastrosophen und Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr mittels seines Buches *Vom Geist der Kochkunst* (1822) einem weiteren Leserkreis bekannt gemacht. Grimms Deutsches Wörterbuch verweist dagegen beim Lemma „Kochkunst“ kommentarlos auf die „culinaria“ und notiert bei der Anführung des Wortes „Kochkünstler“ zur Verwendung die Bemerkung „eher scherzhaft“. Das *Duden Universalwörterbuch* (1989) ist ähnlich sprachlos. Das *Gourmet-Handbuch* von Udo Pini (Köln 2000) hat den Ausdruck ebenso wenig aufgenommen wie Lothar Kolmers Gastrosophisches Lexikon *Wissens-Bissen* (Wien 2011).

Rumohrs Buch hat im Lauf der Zeit zahlreiche Auflagen erlebt, die jüngste stammt mit einem Vorwort von Wolfgang Koeppen (Insel-Taschenbuch) aus dem Jahre 2010. Der Autor verwendet das Wort ‚Kochkunst‘ als Bezeichnung einer Kochpraxis, die sowohl nahrhaft als auch geschmackvoll ist und begründet seine Wortwahl so:

Die Kunst zu kochen entwickelt in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menschen geeignet sind,



Prof. Alois Wierlacher ist Vorsitzender des Kulinaristik-Forums. wierlacher@t-online.de

durch Feuer, Wasser und Salz ihre nahrsame, erquickende und ergötzliche Eigenschaft. Auf die Kochkunst allein ist daher jener berühmte Ausspruch des Horaz anzuwenden, den man so oft von den höchst nutzlosen und ganz einseitig schönen Künsten der Poesie und Malerei hat verstehen wollen; nämlich dieser: ‚Vermische Nützlichkeit mit Anmut‘. (S. 47)²

Der Ausdruck ‚Kochkunst‘ ist hier ein Gegenbegriff, mit dessen Hilfe sich Rumohr von den für ihn fragwürdigen Künsten absetzt. Er orientiert sich nicht an ihnen, sondern an den Prinzipien der Wissenschaft, an ihrer Systematik, an ihrer klaren Problemstellung, an ihrer Genauigkeit und Ehrlichkeit. Entsprechend wendet sich Rumohr gleich zu Beginn seines Buches mit einer vergleichbaren Begründung gegen die zeitgenössische Inflation der Kochbücher.

Denn diese Bücher – sowohl die halbhin brauchbaren als vorzüglich die Masse der völlig unbrauchbaren – sind sämtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung oder geradehin aus Kompilationen entstanden und entbehren daher allen wissenschaftlichen Geistes. (S. 19)

Auch der Jurist Brillat-Savarin, dessen Buch *Physiologie des Geschmacks* 1826 herauskam, verstand sich in seiner Eigenschaft als Gastrosoph gerne als Wissenschaftler; er widmete sein zunächst anonym vorgelegtes Buch ganz entsprechend und dezidiert „den Pariser Gastronomen zugeeignet von einem Professor [und] Mitglied mehrerer gelehrten Gesellschaften“.

Heutzutage begreifen sich viele herausragende Köche in Europa, die man in der Öffentlichkeit gern als ‚Künstler‘ bezeichnet, als Wissenschaftler, z. B. die spanischen Starköche Juan Mari Arzak und Ferran Adrià. Dieses Selbstverständnis hat auch Sinn, weil ein ‚Sterne-Koch‘ auf die Mitwirkung einer Vielzahl qualifizierter Mitarbeiter angewiesen ist (oft sind es über dreißig), sodass man die Spitzenköche gut mit Leitern großer wissenschaftlicher, z. B. medizinischer Institute vergleichen kann (Wierlacher 2008). Nicht von ungefähr hat Karlheinz Götze sein Buch über die französischen Köche des 20. Jahrhunderts mit dem Titel *Les Chefs* versehen.

Rumohr rät seinen interessierten Lesern:

Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm, Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand

üben, sein Gedächtnis stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen“ (S. 273).

Und der Pariser Hochschulprofessor Hervé This-Benckhard betont in seinem Buch *Rätsel der Kochkunst*: „Nicht Handarbeit macht die Kunst dieser Köche aus [...], sondern die schöpferische Ahnung, daß beim Kalbschnitzel ein Tropfen Pastis Wunder wirkt. Alles andere ist Technik.“ (S. 12)

In den bildenden Künsten aber und in der Literatur ist trotz aller medialen und kollektiven Inszenierung von Authentizität und trotz aller Marktkonzentrationen die Leistung der Einzelperson eines Malers, eines Bildhauers oder auch der ‚Gesamtperson‘ eines Orchesters die entscheidende Leistungsform. Sie generiert im besten Fall Werke, deren Lebensdauer und Verfallsdatum niemand kennt, die in ihrer Komplexität so reich sind, dass sie unerschöpflich erscheinen, sodass jede Generation neue Bedeutungsaspekte oder Rezeptionsmöglichkeiten entdecken kann.

Das Wort ‚Kochkunst‘ ist jedoch anders gerichtet. Es ist als Kompositum eine Kurzform für die Wendung ‚Kunst des Kochens‘ und als solche eine Analogiebildung zur lateinischen Wendung *ars vivendi*, also zu der kreativen, außerordentlichen Könnerschaft, die wir auf Deutsch ‚Lebenskunst‘ nennen. An diese *Könnerschaft* denkt schon Forster, wenn er die Angebotene der Natur den von Menschen erfundenen Lebensmitteln gegenüberstellt und die „Gattungen des Pflanzenreichs“ besonders herausstellt, „aus denen unsere Kochkunst wohlschmeckende Speisen bereitet“ (S. 76). An sie denkt auch, wer die ‚ärztliche Kunst‘ lobt oder die ‚Ingenieurskunst‘, rühmt, wer aus verschiedenen Gesichtspunkten von der „Kunst des Essens“ (Lemke 2007; Pudel 2005, S. 64) redet oder gar im Titel eines Buches, das vom Geschmack handelt, von der „Ess- und Lebenskunst“ spricht.

Ich erinnere in diesem Zusammenhang an die mittelalterliche Konzeption der *artes liberales*. Das waren die großen Kompetenzbereiche nicht der Künste, sondern der Wissenschaften. Ihre modernen Nachfahren sehen ihr Ziel generell darin, altes Wissen zu vertiefen und neues Wissen zu generieren, das nicht bloß Privatinteressen, sondern auch und vor allem dem Gemeinwohl dient und der Prüfung standhält. Die ärztliche Kunst hat ihren Zweck erfüllt, sobald eine Krankheit geheilt werden konnte; die Ingenieurskunst, sobald die neue Maschine wie vorgesehen funktioniert und die Kochkunst, sobald die Speise uns sowohl in ihrer nutritiven als auch in ihrer ästhetischen, kulturbezogenen, kommunikativen und semiotischen Bedeutungsdimension geschmeckt hat – *the proof of the pudding is the eating*.

- 1 Vgl. Georg Forster: *Über Leckereyen und andere Essays*. Hg. von Tanja van Hoorn. Hannover 2004, S. 60 und 76.
- 2 Die betreffende Formel des Horaz in Vers 333 seiner Schrift *De arte poetica* lautet allerdings etwas anders und wird nur in Verbindung mit Vers 334 zu der Kurzformel, die Rumohr hier bemüht.

Literatur

Barlösius, Eva / Manz, Wolfgang: *Der Wandel der Kochkunst als genußorientierte Speisegestaltung*. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 40 (1988), S. 706–727.

Rumohr, Carl Friedrich von: *Vom Geist der Kochkunst*. Wels o. J.

Götze, Karlheinz: *Les Chefs. Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts*. Frankfurt 1999.

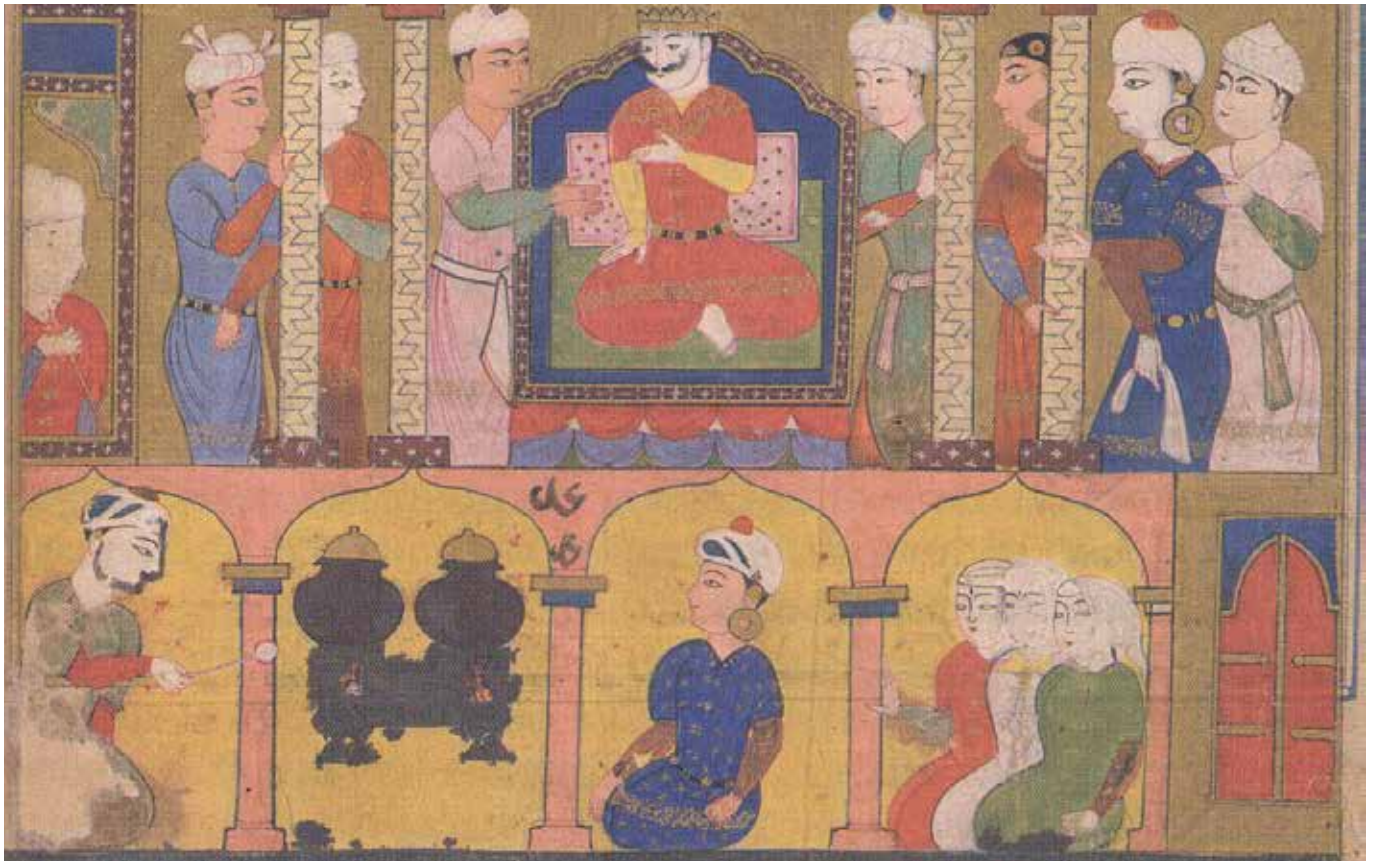
Hauer, Thomas (Hg.): *Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst*. Frankfurt 2005.

Lemke, Harald: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Bielefeld 2007.

Pudel, Volker: *Sicherheit und Lebensqualität durch sensorische Lust*. In: Dietrich von Engelhard/ Rainer Wild u.a. (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt 2005, S. 59–70.

This-Benckhard, Hervé: *Rätsel der Kochkunst. Naturwissenschaftlich erklärt*. Heidelberg 1996.

Wierlacher, Alois: *Koch und Köchin als Kulturstifter*. In: Wierlacher, Alois / Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik*. Berlin 2008, S. 358–378.



Peter Heine

Kunst und Küche im Islam in Miniaturen und Poesie

In der islamischen Welt sind bildhafte Darstellungen kulinarischer Themen am ehesten in der Miniaturenmalerei zu finden. Zur Tradition der Gastlichkeit zählte das geistreiche Gespräch an der Tafel, bei dem auch das Kochen und Essen thematisiert wurden. In Lehrwerken über die guten Manieren – die Adab-Literatur – werden Anekdoten und Gedichte mit kulinarischen Inhalten zum Besten gegeben.



Peter Heine ist Islamwissenschaftler und lehrte zuletzt an der Humboldt-Universität in Berlin als Professor für Islamwissenschaft des nicht-arabischen Raumes. Er studierte in Münster und Bagdad.
Peter.Heine@snaflu.de

Dass Kochen eine Kunst sein kann, war in islamischen Gesellschaften seit dem 9. Jahrhundert zumindest unter politischen, künstlerischen und intellektuellen Eliten allgemeine Überzeugung. In den islamischen Literatursprachen wird das arabische Wort *fann* pl. *funûn* mit der eigentlichen klassischen Bedeutung „Finesse“ für Kunst verwendet. Um welche Kunst es sich dann handelt, macht das entsprechende Genitivattribut klar. So gibt es *fann al-rasm* für Zeichenkunst, aber auch *fann al-tabkh* für Kochkunst, *fann al-akl* für Gastronomie und sogar *fann al-tufailiyya* für die Kunst des Schnorrens, vor allem von Speisen.

Der Ausdruck ‚Kunst‘ meint mithin ein besonderes

Können – das 1851 in Teheran gegründete *dâr al-funûn* war dann denn auch ein Polytechnikum.

Köche, Küchen und Kochen wurden in der vielfältigen Miniaturmalerei vom 9. bis zum 19. Jahrhundert von arabischen, iranischen, osmanischen, zentralasiatischen und indo-muslimischen Künstlern häufig als Motiv verwendet. Natürlich fehlten auch die Darstellungen von Mahlzeiten nicht. Bei diesen Miniaturen handelt es sich um Dokumentationen von besonderen Ereignissen wie den Umzügen der Zünfte aus Anlass der Beschneidung von osmanischen Prinzen oder dem Alltagsleben im mongolischen Heerlager. Vor allem aber finden sich Illustrationen zu unterschiedlichen

Literaturgenres. Zahlreiche Koch- und Küchenbilder enthält z. B. das indo-muslimische Kochbuch *Ni'amatnameh* für den Sultan von Mandu, Ghiyath al-Din Shahi, aus dem Jahr 1505, in dem neben dem Küchenpersonal auch immer wieder der Sultan selbst zu sehen ist.

Insbesondere finden sich kulinarische Motive in der so genannten ‚Adab-Literatur‘. Bekanntlich kennt das islamische Recht aber ein Bilderverbot, das sich auf lebende Wesen bezieht. Wie die Miniaturen zeigen, hat es sich niemals vollständig durchgesetzt, machte aber Darstellungen von der Größe und Öffentlichkeit niederländischer Küchendarstellungen unmöglich. Literarische Kunstformen waren dagegen erlaubt und erfreuten sich einer besonderen Beliebtheit. Dichtung stellte ein wichtiges Kommunikationsmittel dar.

Der arabische Begriff *Adab* ist vielschichtig. Er meint zunächst das gute Benehmen, dann auch feine Bildung und heute schließlich die schöne Literatur. Zunächst als Fürstenspiegel, dann aber auch als Hinweise für das richtige Benehmen von Ärzten, Richtern, Höflingen, ja sogar Köchen konzipiert, entwickelte sich dieser Literaturtypus zu einer Art von Konversationslexikon. Zum guten Benehmen gehörte es in der Blütezeit der islamischen Kulturen, dass man sich bei Tisch oder bei Gesellschaften geistreich über die verschiedenartigsten Themen unterhalten konnte. Das mochten der Koran und das islamische Recht ebenso sein wie die Pferdezeit, das Wetter, Geschichte oder die Feinheiten der arabischen Grammatik. Auch die Küche und das Essen konnten zu diesen Unterhaltungstopoi gehören. Die Themen ergaben sich spontan, konnten aber auch vom Gastgeber vorgeschlagen werden. Es ging bei diesen Unterhaltungen nicht darum, tief in die entsprechende Thematik einzudringen. Vielmehr sollten die Gäste durch elegante Formulierungen, passende Zitate aus der entsprechenden Fachliteratur und vor allem durch Gedichte zu einer gelungenen Unterhaltung beitragen.

Und so darf es nicht erstaunen, wenn in den Werken zur feinen Bildung auch zahlreiche Anekdoten und Gedichte mit kulinarischen Inhalten zu finden sind. Hier lassen sich etliche thematische Unterschiede festmachen. Da sind zunächst Gedichte, in denen sich elegante Poeten über die ansonsten hochgelobten arabischen Helden der Wüste lustig machen. So schreibt Abû Nuwâs (gest. 814):

*Wenn ein pralerischer Mann vom Beduinenstamm der Tamim zu dir kommt,
dann sagte: Ganz schön heldenhaft, aber
stimmt es, dass ihr Eidechsen esst?*

Gerne versuchten sich die Dichter auch an der Beschreibung der Gerichte, die man ihnen servierte. So lobt Ibn al-Rumi (gest. 896):

*Ein gebratenes Hühnchen, gelb wie ein Gold-dinar,
in Wert und in Farbe. Wie eine Braut, die von
einem Jüngling geführt wird.
Enorm, fast wie eine Gans, so fett,
dass ihre Haut fast platzt.*

Der Autor eines der umfassendsten Kochbücher der arabischen Literatur, Ibn Sayyâr al-Warrâq (10. Jahrhundert) schreibt ein Rezept mit Namen *Narjisiyya* (Das Narzissenhafte) in Gedichtform: Hier die ersten Zeilen:

*Der Du nach dem besten der Gerichte gefragt
hast,
Du hast einen gefragt, der darüber Bescheid
weiß.
Nun nimm, mein Freund, ein paar Fleisch-
rippen,
Danach dann etwas Fleisch von den Keule
und Fett.
Dann schneide Fett klein und saftiges Fleisch.
Und reinige es in klarem, süßen Wasser.
Dann gib es in eine Bratpfanne aufs Feuer
Und brate es dann mit Öl und Kräutern.*

Zahlreich sind auch die Gedichte, in denen es um Speisen und Erotik geht. So sagt ein unbekannter Dichter, den Abû Tamâm (gest. 846) in seine berühmte Gedichtsammlung aufgenommen hat:

*Sie schoss auf mich mit den Pfeilen der Liebe.
Das waren Dattelspitzen und Federn von
Hafergrütze.*

In derselben Sammlung beschreibt ein Dichter seine Angebotete:

*Sie hat Augen wie weißer Käse mit Datteln.
Alles andere an ihr ist Tharîd [eine Suppe aus
Brot und Fleisch].*

Die westliche Orientforschung hat sich seit ihrem Beginn Ende des 19. Jahrhunderts vor allem mit den islamischen Hochkulturen des Mittelalters beschäftigt. Die Perioden seit dem 12. oder 13. Jahrhunderts wurden als Zeiten des Niedergangs und der Dekadenz und damit der wissenschaftlichen Bemühungen als unwürdig betrachtet. Von wenigen früheren Ausnahmen abgesehen, hat sich erst seit den 1980er Jahren ein verstärktes Interesse an den Kulturgeschichten islamischer Gesellschaften des 18. und 19. Jahrhunderts entwickelt, bei dem Fragen nach der Kunst und erst recht der Kochkunst bisher aber noch kaum behandelt wurden.

Foto links:
Das Manuskript des Ni'amatnâma (Buch des Wohlergehens) des Sultans von Mandu/Indien aus dem 15. Jahrhundert illustriert ein Rezept für die Zubereitung von Reis mit Milch.

Quelle: The Ni'amatnâma Manuscript of the Sultans of Mandu, ed. and transl. by Norah Titley. London (Routledge/Curson) 2005

„Zum guten Benehmen gehörte es, dass man sich bei Tisch geistreich über die verschiedensten Themen unterhalten konnte“

Literatur

Gelder, Geert Jan van:
Of Dishes and Discourse. Classical Arabic Literary Representations of Food. London 2000.

Heine, Peter: *Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter.*

Wiesbaden 1988.

Ibshiroglu, Mazhar:
Meisterwerke islamischer Kunst. Stuttgart 1980.



Irmela Hijjya-Kirschner

Der Mond und die Kiefern – Kunst und Küche in Japan



Irmela Hijjya-Kirschner ist Professorin für Japanologie und Direktorin der Friedrich Schlegel Graduiertenschule für literaturwissenschaftliche Studien an der Freien Universität Berlin. Sie war von 1996 bis 2004 Direktorin des Deutschen Instituts für Japanstudien in Tokyo. In ihrem neuesten Buch *Was vom Japaner übrig blieb: Transkultur – Übersetzung – Selbstbehauptung* (München: Iudicium Verlag 2013) findet sich auch ein Kapitel über „Kulinarik und nationale Selbstbehauptung in Japan“. hijjya@zedat.fu-berlin.de

Obwohl in der heutigen japanischen Küche viele kulinarische Einflüsse aus aller Welt miteinander verschmelzen, haben sich viele traditionelle Aspekte bewahrt. Sie werden auch heute noch beachtet. Dazu gehört eine ästhetische Symbolik bei der Zusammensetzung und Präsentation eines Menüs. Jahreszeitliche Bezüge, die Natur und variantenreiche Zubereitung zeichnen diese japanische Ästhetik aus.

Die japanische Küche der Gegenwart ist hochgradig hybrid – sie hat Einflüsse aus vielen anderen Küchen übernommen. Besonders ausgeprägt sind schon früh die Beziehungen zu den kontinentalen Nachbarn Korea und China. Aber auch die Mittelmeerküche ist in Japan schon im 16. Jahrhundert mit den Portugiesen und Spaniern angekommen, sodass das als typisch japanisch geltende Tempura wie andere frittierte Speisen eigentlich fremden Ursprungs, inzwischen aber gründlich assimiliert sind. Auch Kasutera, ursprünglich ein iberischer Biskuit-Kuchen in Kas-

ten- bzw. Kastellform, steht inzwischen für ‚genuin japanische‘ Bäckerei-kunst. Seit dem späten 19. Jahrhundert bereicherte eine Fülle neuer Materialien und ‚Nationalküchen‘ die kulinarische Landschaft des Landes – britische, amerikanische, französische, deutsche und italienische, indische und südostasiatische Zubereitungsweisen sind so sehr Bestandteile japanischer Alltags-, Restaurant- und Festküche, dass es kaum noch möglich scheint, eine einzelne Mahlzeit zu beschreiben, die sich ausschließlich aus ‚rein japanischen‘ Elementen zusammensetzt. Doch welche Küche

würde im Zeitalter der Globalisierung nicht von der Vermehrung an Warenangeboten und Zubereitungsideen profitieren wollen?

Dennoch aber gibt es nach wie vor eindeutig als ‚japanisch‘ gekennzeichnete Aspekte an der japanischen Küche, und ihr wohl wichtigster ist, neben bestimmten Zubereitungsmethoden und dem Prinzip der absoluten Frische und Natürlichkeit, ihre auffällige Ästhetik – der hoch entwickelte Gestaltungswille, der eine Mahlzeit zum Gesamtkunstwerk werden lässt. Dies gilt in erster Linie für die japanische Kaiseki-Küche, eine Haute Cuisine, wie sie in ihrer Eleganz, Komplexität und Raffinesse ihresgleichen sucht und wo das Zusammenspiel mit dem Ambiente, angefangen von der Wahl des Essgeschirrs, des Speisenarrangements, der Tischdekoration und der Gestaltung des gesamten Raums bis hin zur Unterhaltung der Gäste und der Einbeziehung der umgebenden – wiederum künstlich-künstlerisch gestalteten – Natur einen festen Bestandteil des Gesamterlebnisses bildet. Im heutigen japanischen Alltagsleben, in beengten Wohnverhältnissen, unter allseitigem Zeitdruck, ohne die dazu notwendige Muße und finanziellen Spielraum, lässt sich natürlich kaum etwas von den das Kaiseki bestimmenden Prinzipien erhalten. Und doch finden wir sie nicht nur in exklusiven hochpreisigen Restaurants und Ryokan, den traditionellen ‚Reiseherbergen‘, sondern ihr Abglanz spiegelt sich auch noch in den einfacheren Restaurants und in den bescheideneren Wohn-Esszimmern von Durchschnittshaushalten, wenn ein Familienfest mit Gästen ansteht. Selbst noch die japanischen Gerichte für unterwegs, von Ehefrauen und Müttern für die aushäusigen Familienmitglieder – oder für einen gemeinsamen Ausflug – liebevoll und phantasie reich zubereitet und in der *Bentō*-Box arrangiert, einem Holz- oder Lackkästchen (heutzutage oft auch aus pflegeleichterem Plastik in Lack-Imitat) mit Stegen unterteilt für eine optisch und gustatorisch einwandfreie Anordnung der vielen kleinen Speisen, strahlen eine spielerische Freude und oftmals geradezu künstlerische Ambitionen aus.

Wie eng in Japan Küche und Kunst paktieren, soll, wie gesagt, mit Hinweisen auf die aufwendige Variante der Küche illustriert werden, wie sie in erster Linie von professionellen Gastgebern in Restaurants und Ryokan gepflegt wird.

Kaiseki als Muster – Speisen, Speisenfolge und allerlei Regeln

Kaiseki (会席) im Sinne von festlichem Essen oder Bankett-Menü leitet sich von den seit dem Mittelalter beliebten Dichterrunden her, bei denen als gesellschaftlicher Zeitvertreib und als beson-

ders geschätzte Kunst die Kettendichtung, eine Lyrikform unter Beteiligung von mehreren Personen, gepflegt wurde. In anderer Schreibung, nämlich 懷石, bezeichnet Kaiseki das leichte Essen vor einer Teezeremonie aus jahreszeittypischen Zutaten. Oftmals aber werden die beiden Schreibungen heutzutage nicht mehr genau unterschieden; allerdings verbindet sich die erstgenannte Variante mit dem Genuss von Sake und möglicherweise anderem Alkohol, während letztere Tee in den Mittelpunkt stellt. Jedenfalls ist Kaiseki ein geselliges Beisammensein, bei dem schon von der Wortherkunft her ein künstlerisches, ästhetisch ansprechendes Ambiente mitgedacht wird.

Das Grundmuster für die Speisenzusammenstellung in Japan basiert auf der Kombination von gekochtem Reis (*gohan*, in Zusammensetzungen auch *-meshi*) mit Suppe und Beilagen, sogenannten *o-kazu*. Das Basismodul für *kaiseki* besteht aus einer Suppe und drei Beilagen. Auch im Familienalltag ist dieses Muster gang und gäbe, wobei die Zahl der Beilagen beliebig variiert und eine Mischung aus japanischen mit chinesisch oder westlich inspirierten Zubereitungen durchaus üblich ist. Gegrillter Fisch (japanisch) verträgt sich beim heimischen Abendessen etwa mit Chop-Suey-artigem Pfannengemüse oder chinesischen Teigtaschen, dazu Salat mit French Dressing. Charakteristisch ist, dass der Reis zur Sättigung, meist begleitet von Suppe und eingelegtem Gemüse, erst zum Ende der Mahlzeit serviert wird, und dies ist auch der Zeitpunkt, zu dem kein Alkohol mehr eingeschenkt wird.

Die Zahl und die Reihenfolge der Gänge ist nicht festgelegt, doch folgen die meisten *kaiseki* mit ihren bis zu einem Dutzend und mehr Gängen in etwa dem folgenden Schema: Die kleinen Vorspeisen *sakizuke* („Auftakt“, amuse-bouche) und *hassun* („Acht Zoll“, nach dem ca. 24 cm Durchmesser messenden Lacktablett, auf dem gleich mehrere hors d'oeuvre in einzelnen Schälchen arrangiert werden) setzen den Ton für das gesamte Menü. In der Zahl und der Kombination der aufgetischten Leckereien, in ihrem Zubereitungsaufwand, ihrem optischen Arrangement und ihrem jahreszeitlichen Bezug erkennen wir bereits die das Mahl bestimmenden Ideen des Kochs. Wie geschickt hat er sich auf die Grundregel eingestellt, die kontrastierenden Basismaterialien, das „Glück des Meeres und der Berge“ (*umi no sachi, yama no sachi*), also Meeresfrüchte und alles, was Land und Wälder hergeben, einzubeziehen und zu kombinieren? Hat er vielleicht ein besonderes Thema gewählt, etwa, indem er den Frühling mit jungem Bambus und Baumknospen oder Muscheln wie *asari* und *hamaguri*, den Sommer mit Forellenarten, „Frühbonito“ (*hatsu-gatsuo*) oder Gurken und Aubergine, den Herbst mit Pil-

Foto links: Geschirrförmchen mit Naturmotiven, darunter eine Stäbchenablage aus bemaltem Porzellan in Form einer stilisierten Kaki und ein Efeublatt oben rechts
Foto: Privatarchiv

„Wichtig ist der Überraschungseffekt, der sich in der gelungenen Choreographie der Materialien mit charakteristischen Aromen, Texturen, Farben und Formen und dem Zusammenspiel von optischen und taktilen Reizen bei der Wahl der Essgefäße einstellt“

Eine Auswahl an Tellern mit Schriftmotiven. In der oberen Reihe, von links nach rechts Teller mit den Schriftzeichen für „Blüte“, „Traum“, „Mond“. In der mittleren Reihe ein flacher Teller mit einem Gedicht. Links zwei quadratische Tellerchen mit den Zeichen (im Uhrzeigersinn, links oben beginnend) „Schnee“, „Wind“, „Blüte“, „Mond“. Unten eine Schale mit der Bodeninschrift „Glück“
Foto: Privatarchiv



„Die sprichwörtliche japanische Naturnähe lässt sich gerade auch am Beispiel der Küche verdeutlichen“

zen wie *matsutake*, Kastanien, Ginkgonüssen und Austern oder den Winter mit Rettich, Lotoswurzel, Enoki-Pilzen oder Krebs eine raffiniert einkomponierte Hauptrolle spielen lässt? Überhaupt ist *shun*, das saisonale Prinzip, eine wesentliche Orientierung. Das Wissen um die Wochen im Jahr, in denen bestimmte Gemüse, Früchte oder Meeresfrüchte am besten schmecken, ist unter heutigen Japanern sehr ausgeprägt, obwohl oder gerade weil viele von ihnen das ganze Jahr über zur Verfügung stehen.

Im weiteren Verlauf des Menüs kommen so auch die verschiedenen Zubereitungsformen zur Entfaltung: In dem nun oft folgenden flachen Tellerchen (*mukōzuke*, „Gegenübergestelltes“, ein aus dem Tee-Kaiseki übernommener Ausdruck) sind saisonale Sashimi arrangiert. *Sashimi*, also Fisch (und Schalentiere) in roher Form, ist die wohl wichtigste und beliebteste Art, Fisch zu servieren. Sie bildet zumeist den Auftakt zum Hauptmenü. Dahinter rangiert gegrillter Fisch, *yakimono* oder *yakizakana*, im späteren Verlauf des Mahls. Doch zunächst stellen wir uns auf eine klare Suppe in einem *futamono*, einer Porzellan- oder Lack-

schale „mit Deckel“ (*futa*) ein, auf deren Grund uns weitere saisonale Zutaten entgegenleuchten. Auch Gedämpftes (*mushimono*) und Gekochtes (*nimono*) kann wie *takiawase*, „Gekochtes, zusammengestellt“ – diverse, jeweils getrennt gekochte und dekorativ arrangierte Gemüse, dazu bisweilen Fisch, Krustentiere oder Fleisch – in einem tieferen Deckelgefäß aufgetragen werden. Wichtig ist der Überraschungseffekt, der sich in der gelungenen Choreographie der Materialien mit charakteristischen Aromen, Texturen, Farben und Formen und dem Zusammenspiel von optischen und taktilen Reizen bei der Wahl der Essgefäße einstellt.

Zumindest die Suppen- und Reisschalen und die kleineren, tiefen becherartigen Behältnisse – sie können beispielsweise, je nach Jahreszeit, auch aus Bambus, Glas oder sogar aus ausgehöhlten Früchten, etwa einer Kaki, sein – können oder müssen schon aus praktischen, ‚esstechnischen‘ Gründen berührt und dürfen auch zum Mund geführt werden. Auf flachen, länglichen, ovalen oder eckigen Tellern aus bemaltem Porzellan, Keramik, Glas, geflochtenem und lackiertem Bambus



Tablett mit Sakeschälchen und Sakeflakon mit Kirschblütenmotiv, zwei *chinmi-ire* und eine Chinapfeffer-Stäbchenablage aus bemaltem Porzellan
Foto: Privatarchiv

oder Holz werden der gegrillte Fisch oder Tempura präsentiert, meist gegen Ende des Menüs, das als Zwischengänge noch Elemente wie *suza-kana* („gesäuerte Delikatessen“ auf der Basis von Essig) oder *nakachoko* („Zwischenbecher“) zur Neutralisation des Gaumens bereithält. Als weitere Komponente kann gegen Ende auch noch ein in der Tee-*kaiseki*-Terminologie sogenanntes *shiizakana*-Gericht aufgetischt werden, etwa eine in einem irdenen Gefäß gegarte Kombination aus Krustentieren und Gemüse. Immer aber endet ein solches Mahl mit Reis (*tomewan*, die „letzte“, die „Schlusschale“) in Begleitung von *kō no mono* („Duftendem“), eingelegten und raffiniert geschnittenen, auf einem gesonderten Tellerchen angeordneten Gemüse und einer weiteren Suppe. Der Reis wird zumeist jahreszeitlich verfeinert, etwa als *takikomi gohan*, indem ein mitgekochtes Gemüse der Saison oder auch Muscheln ihm ein besonderes Aroma versetzen. Im Sommer kann der Reis auch durch ein erfrischendes Nudelgericht aus sommerlichen dünnen Weizennudeln (*sōmen*) oder Buchweizennudeln (*soba*) ersetzt werden. Oftmals aber sind die Gäste schon zu satt, um noch die *tomewan* genießen zu kön-

nen. Den Abschluss bildet *mizumono* („Saftiges“, „Flüssiges“), ein kleines Dessert aus Früchten oder Konfekt, mit Tee serviert.

Nun ließe sich bereits ein solches Menü zu Recht in Kategorien von Kunst beschreiben. Da ist die Mannigfaltigkeit, Leichtigkeit und Subtilität japanischer Materialien, die Sorgfalt und Perfektion ihrer Verarbeitung, mehr noch das vielschichtige Erlebnis mit seinen jahreszeitlichen Bezügen, der Palette an Texturen und Geschmacksrichtungen, den ungewöhnlichen Kombinationen und Zubereitungsweisen. All dies rundet sich zu einem Gesamtkunstwerk, das alle Sinne gleichzeitig anspricht, nimmt man die ausgeklügelte Darbietung auf edlem Geschirr, Keramik oder ausgesuchten Naturmaterialien hinzu, dazu die symbolischen Bedeutungen, die Mitteilung von wechselnden Stimmungen in einem Menü, das auch als Abfolge von kulinarischen Landschaftsskulpturen und Naturbildern komponiert sein kann. Im Ryokan oder im traditionsbewussten hochpreisigen Restaurant gehört zum Gesamterlebnis auch die stilbewusste Bewirtung in einem gesonderten Raum für jede Gästegruppe, mit einer individuell ausgesuchten

Fünfer-Satz von *chinmi-ire* mit wechselnden Mondphasen
Foto: Privataarchiv



Bildrolle in der Ziernische, die in Text und Zeichnung auf den Anlass Bezug nimmt, und mit einem schön gerahmten Ausblick auf einen japanischen Garten, und sei er noch so klein. Es gibt jedoch noch tiefere Verknüpfungen der japanischen Küche mit den Künsten, denen im Folgenden am Beispiel des Essgeschirrs nachgegangen werden soll.

Küche, Natur und Kunst

Die sprichwörtliche japanische Naturnähe – sie prägt das Bild dieser Kultur in der Innen- wie in der Außensicht – lässt sich gerade auch am Beispiel der Küche verdeutlichen. In der heutigen Zeit, wo kaum noch ursprüngliche Natur anzutreffen ist, trägt rekonstruierte Natur, etwa in Form von Wiederaufforstung, Gärten und Parks, berühmten Orten und Tempelanlagen zur Begrünung der Umgebung und des städtischen Raums bei. Und da der größte Teil der Bevölkerung ohnehin im urbanen Raum zuhause ist, ist es eher die sekundäre Natur in Form von Dichtung, Ikebana, Kimono-Mustern oder Nahrungsmitteln sowie jahreszeitliche Bräuche, die ein Naturbewusstsein wachhält. Besonders die Teezeremonie bietet für

Städter, die im Alltag womöglich kaum mit Natur in Kontakt kommen, ja in ihren Großraumbüros, Fabriken oder Geschäften nicht einmal bei natürlichem Licht arbeiten, eine Gelegenheit, dem Wechsel der Jahreszeiten zumindest durch sekundäre Formen zu begegnen – dem Blumen-gesteck in der Ziernische, der Kalligraphie auf dem Rollbild, dem poetischen Namen des Teegefäßes oder des Schöpflöffels. So wird die Natur in der kulturellen Imagination wieder in das Leben integriert.

Gerade die Speisen sind es, die auf einer alltäglichen Ebene den Kontakt zu Natur und Jahreszeit augenfällig machen, und dies nicht nur wegen des saisonalen Prinzips (*shun*). So holt der Koch (und die ambitionierte Gastgeberin) mit Pflanzen, etwa Kirschblüten-Zweiglein als Stäbchen-Ablage oder dezent verstreuten Blütenblättern, mit Bambus- und Chrysanthemen-Blättern, die als Unterlage für gegrillten Fisch diesen dekorativ hervorheben, oder Kiefernnadeln, die ein kleines Winterlandschaftsarrangement zieren, die Natur in das Speiseerlebnis ein, mit dem Effekt, dass sich ein Gefühl von Harmonie einstellt, wie es laut

dem amerikanischen Japanologen Shirane Haruo nur durch die sekundäre Natur erzeugt werden kann. Und hier berühren sich im japanischen Verständnis auch Essen, Natur und Kunst. Viele Nahrungsmittel haben beispielsweise in der Tanka- und der Haiku-Dichtung auch die Funktion von Jahreszeitenwörtern (*kigo*). Brassens rufen etwa das Neujahrsfest (und andere glückverheißende Anlässe) auf, während viele weitere Meeresfrüchte und Süßwasserfische für andere Jahreszeiten als *kigo* dienen. Inzwischen ist etwa das Würzkraut *mitsuba* ganzjährig verfügbar, aber indem es in der Dichtung für den Winter steht, hält es das Bewusstsein dafür wach, dass dies nicht immer so war – und vielleicht auch gar nicht sein sollte. Auch bestimmte Gerichte – etwa Herbstteintöpfe oder das Neujahrsessen, mit *wasabi* Eingelegtes (Sommer) oder *kusamochi* (Frühlingsklößchen, eine Süßigkeit aus gestampftem Reis (*mochi*), der Farbe und Aroma der Blätter der *yomogi*-Pflanze annimmt und oft mit süßem Mus von roten Bohnen gefüllt ist) – bilden Jahreszeitenwörter. Deren Liste ist riesig und füllt ganze *kigo*-Kataloge oder Lexika, die in immer neuen Auflagen und Ausführungen für die große Gemeinde an begeisterten Hobby-Dichtern und Dichterinnen kursieren. So verweisen die Lyrikanleitungen auf die Jahreszeiten, und diese paktieren mit der Küche. Aber auch das Essgeschirr selber unterstreicht die Präsenz der Jahreszeiten und mit ihnen die vielfältigen Bezüge zur Kunst.

Die Poesie des Porzellans

Vom saisonalen Einsatz unterschiedlicher Materialien für Essgeschirr und Zubehör wie Stäbchen oder Tablett war schon die Rede. Im Sommer herrschen leichte, transparente Materialien wie Glas, Bambusgeflecht und weißblaues Porzellan vor, während im Herbst und Winter erdfarbene, schwere Keramik in glasierter oder unglasierter Form, Holz und Lack in allen Varianten in den Mittelpunkt rücken. Die festliche Jahreszeit, Neujahr und die Frühlingsfeste, schwelgt in blattgoldverziertem und aufwendig farbenfroh bemaltem Dekor.

Die Verbindung zur Kunst wird dabei nicht nur in den miniaturisierten Landschafts- oder Naturbildern auf Tellern und Trinkgefäßen augenfällig, die die charakteristischen Motive von Bildrollen – stilllebenartige Kombinationen von Pflanzen, Vögeln, Insekten und Kleintieren oder auch Menschen in der Landschaft – aufgreifen, die ihrerseits auf die aus China übernommene Tradition der Evokation von *kachō fūgetsu* – der Schönheit der Natur, symbolisiert durch „Blumen, Vögel, Wind und Mond“ – verweisen. All diese Motive – Frösche und Kiefern, Wellen und Mond – dienen oft auch als *kigo* und verknüpfen die Mahlzeit zusätzlich mit Dichtung und Malerei. Die Bildmotivik kann

aber auch durch kalligrafisch gestaltetes Geschirr in gewissermaßen abstrahierter Form in das Menü eingebunden werden. Wenn also, wie auf unseren Bildbeispielen, die Speisenden auf ihren Tellern Signalwörter wie „Wind“, „Mond“ und „Traum“ (Abb. Seite 20) oder eine Kombination derselben vorfinden, die sich bisweilen erst zeigen, wenn sie die darauf arrangierten Bissen verzehrt haben, so vertiefen diese, im Verein mit gezeichneten Kirschblütenblättern auf dem Sakeschälchen (Abb. Seite 21) oder einem Tellerchen in Efeu-Form (*tsuta*), das als Einzelblatt unweigerlich die Assoziation an berühmte Wandschirm-Bilder mit Goldgrund und Efeu-Ranken heraufbeschwört (rechts oben in Abb. Seite 18), die evokative, kunstgesättigte Aura des Festmahls (Abb. Seite 18). Bisweilen sind die Teller auch mit ganzen Gedichten beschriftet wie im Zentrum von Abb. Seite 20. Hier liefert das Geschirr, ähnlich wie die Hängervase in der Ziernische des Raums (*tokonoma*), den Anlass für einen geselligen Austausch über poetische Traditionen und die Demonstration der eigenen Kennerschaft in den Künsten. Eine hübsche Dynamik erzeugt auch der (in Japan übliche) Fünfersatz eines *chinmi-ire*, eines Schälchens für kleine Leckereien oder Delikatessen (*chinmi*), die meist zu Beginn des Menüs aufgetischt werden, mit den wechselnden Mondphasen (Abb. Seite 22). Welcher Gast wird wohl die schmalste Mondsichel, den „Bogenspannmond“ (*yumiharizuki*) vor sich finden? Wird er oder sie daran vielleicht die Assoziation an berühmte Romane oder Theaterstücke knüpfen, die dieses Wort im Titel tragen?

Ein japanisches Menü ist, mit anderen Worten, in der vielschichtigen, anspielungsreichen Art, in der die traditionellen Künste in das kulinarische Erleben eingeflochten werden, vielleicht das schönste Beispiel dafür, wie tief die Esskultur im kulturellen Gesamtsystem einer Nation verwurzelt ist. In diesem Sinne verkörpert sie ein jahrhundertealtes *savoir vivre*, ein Ideal japanischer Lebenskunst, das heutzutage zwar nur noch selten in der geschilderten aufwendigen Form zelebriert werden kann, das aber im kulturellen Gedächtnis und in den Alltagspraktiken der Gegenwart immer noch weiterlebt.

Literatur

Ashkenazi, Michael und Jeanne Jacob: *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture*. Richmond: Curzon Press 2000.

Cwiertka, Katarzyna J.: *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books 2006.

Ishige, Naomichi: *The History and Culture of Japanese Food*. London: Kegan Paul 2001.

Kinski, Michael: „Riten“ beginnen bei „Essen und Trinken“. *Entwicklung und Bedeutung von Etikettenvorschriften im Japan der Edo-Zeit*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag 2013.

Shirane, Haruo: *Japan and the Culture of the Four Seasons: Nature, Literature, and the Arts*. New York: Columbia University Press 2012.



Merle Schatz

Zuckermalerei in China

Dem Glasbläser gleich, erzeugen auf Chinas Straßen ‚Zuckermenschen‘ wahre Kunstwerke aus flüssigem Zucker.



Dr. Merle Schatz ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Ostasiatischen Institut der Universität Leipzig, Fachbereich „Gesellschaft Chinas“. Sie studierte u.a. in Göttingen, Shanghai und Changchun und promovierte über „Sprache und Identität der Mongolen Chinas“. merle.schatz@uni-leipzig.de

Die chinesische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt, für ihre regionalen Eigenheiten und mitunter für exotische Zutaten. Es ist nicht ganz einfach, von ‚der chinesischen Küche‘ zu sprechen: zu zahlreich, zu verschieden und abwechslungsreich sind ihre Gerichte, Produkte, Zubereitungsformen sowie die Orte und die sozialen Rahmen, in denen Essen und Essenszubereitung eine zentrale Rolle einnehmen. Küchen sind in China nicht an bestimmte Einrichtungen gebunden, es gibt sie überall, und gerade die vielen Garküchen auf den Straßen oder öffentlichen Plätzen erfreuen sich großer Beliebtheit, da sie auch ein Ort der Performanz und der künstlerischen Produktion sind. Letztere äußert sich in aufwendig angerichteten Speisen etwa in Form von Figuren, Landschaften oder Glückssymbolen.

Gegenwärtig spielt zwar Sättigung immer noch eine wesentliche Rolle bei der Nahrungsaufnahme, doch wird auch die kunstvolle Gestaltung von Gerichten für den Ausdruck von Status, Ansehen oder allein für Unterhaltungszwecke gebraucht. So kann ein Gastgeber durch aufwendig angerichtete Gerichte, die er in Restaurants bestellt, seine Wertschätzung gegenüber seinen Gästen zeigen und gleichzeitig seine finanzielle Stellung zum Ausdruck bringen. Serviert werden kunstvoll geschnittene Wassermelonen, Karotten, Rettiche oder detailgenau nachgebildete chinesische Landschaften aus Gemüse, Fleisch und Saucen. Der schöne Anblick steigert den Appetit der Gäste, die sich durch die so dargebotenen Speisen geschätzt und auch unterhalten fühlen.



Denjenigen, die sich diese eher kostspieligen Gerichte in den gehobenen Restaurants nicht leisten können, bleibt die Kunst der chinesischen Küche dennoch nicht vorenthalten. Ein sehr günstiges Produkt etwa sind die aus flüssigem Zucker zu filigranen Formen gegossenen Zuckerbilder (chin.: *tanghua*), angefertigt von sogenannten Zuckermenschen (chin.: *tangren*), die hier Gegenstand der Betrachtung sind. Zwei Arten der Zuckerbilder werden unterschieden: Bei der ersten handelt es sich um detaillierte Bilder oder Plastiken. Der Zuckermensch verflüssigt hierfür unter Rühren in einer Metallschale über einem einfachen Kohleofen meist braunen Zucker. Mit einer Küchenkelle schöpft er dann eine kleine Menge der klebrigen Flüssigkeit heraus, um daraus in schnellen und sicheren Bewegungsabläufen einen Zuckerfaden auf einer kalten Marmor- oder Eisenplatte in bestimmte Formen zu gießen. Der Zucker erstarrt sofort, sodass Fehler nur korrigiert werden könnten, wenn alles erneut eingeschmolzen würde. Bei der zweiten Art der Zuckerbilder formt er aus dem flüssigen Zucker Kugeln, in die er einen Halm steckt und dann Luft hineinpustet, sodass sich ein von Zucker umrahmter Hohlraum bildet. Diese Zuckerkugel wird anschließend in die vom Kunden gewünschte Figur geformt. Beliebte Motive sind neben dem Drachen und dem Phönix auch Schmetterlinge und Fische. Es sind Symbole, die

in China mit Glück, Langlebigkeit oder Erfolg in Verbindung gebracht und daher besonders gerne gekauft und als Süßigkeit verzehrt werden, zumal sie ab etwa fünf Yuan recht erschwinglich sind.

Faszinierende Detailgenauigkeit

Die Zuckerbilder faszinieren durch ihre Detailgenauigkeit. Die Schwierigkeit, das formbare Material in hoher Geschwindigkeit zu beherrschen und hierbei keinen Strich falsch zu setzen, gibt der Fertigung einen sehr konzentrierten und ernsthaften Charakter. Zudem sind die Zuschauer ein Teil der Performanz: Der Künstler bezieht den Betrachter in die Kunstproduktion ein, indem er fragt, welches Motiv gewünscht wird. Unter aufmerksamer Beobachtung führt er dann jeden Schritt sorgfältig durch. Der Zuschauer wird zu einem Bestandteil des künstlerischen Aktes, zu einem Teil auf der Bühne, zumal auch seine Reaktionen von den weiteren Anwesenden beobachtet werden. Wäre es nur eine schöne Süßigkeit, die man in einem Geschäft kauft, so wäre es kein vergleichbares Erlebnis. Der Herstellungsprozess hebt sich so von Alltagsphänomenen ab, das Kunstobjekt öffnet sich zudem dem Betrachter durch den performativen Akt der Zubereitung. Mit der Küche als Ort der Performanz wird die künstlerische Produktion in den öffentlichen und sozialen Raum verlagert, da die Zuckermaler meist

Links: Kunstvoller Zuckerguss als Ausdruck des Charakters
Oben: Ein „Zuckermensch“ bei der Arbeit
Fotos: Merle Schatz



an Straßen, in Parks oder auf Märkten arbeiten. Die Zuschauer fühlen sich durch die meisterhaften Leistungen unterhalten und respektieren sie: Wenn jemand mit Zucker malt, dann sind die Betrachter still und beobachten den schöpferischen Moment. Kaum aber ist das Zuckerbild fertig, wird es laut, es wird kommentiert, Fotos werden gemacht und dem visuellen Genuss folgt sogleich der gustatorische. Ein Teil der Performanz liegt also auch im Konsum: Konsumiert werden durch Betrachtung, Fotografie oder Verzehr der künstlerische Akt, das Produkt und die damit einhergehenden Vorstellungen von Glück, Erfolg und Langlebigkeit. Den Brauch, das Schöne sogleich zu zerstören, kennt man etwa auch aus der buddhistischen Tradition, in der kunstvoll angefertigte Mandalas aus buntem Sand nach ihrer Fertigstellung wieder verwischt und damit zerstört werden. Man kann dann einen kleinen Sack mit dem Sand mit nach Hause nehmen, denn er soll Glück und Schutz bringen. Ob der Verzehr der Zuckerbilder auch Glück bringt, wird mit einem Blick in die strahlenden Kindergesichter, die genussvoll den Zucker verspeisen, zumindest von kulinaristischer Seite her beantwortet.

Künstler, Betrachter, Konsumenten, Glut, Topf, Kelle, der flüssige und formvollendete Zucker, sie alle also definieren den Raum ‚Küche‘ und sind über das Produkt ‚Zuckerbild‘, seine Herstellung und Konsumierung in Beziehung zueinander gesetzt.

Die Handschrift des Zuckerkünstlers als Charakterbild

Das künstlerisch-gustatorische Erlebnis wird gesteigert durch die spielerische Leichtigkeit des Zuckermenschen, der scheinbar ohne Mühe das Produkt entstehen lässt. Das Können der Zuckermenschen verweist hierbei auch auf andere Themen wie etwa Kalligraphie oder Scherenschnitt, was wiederum Wohlgefallen bei den Betrachtern erzeugt. So wird bei der Kalligraphie eine enge Verbindung zwischen Handschrift und Persönlichkeit gesehen. Die Würdigung des Schreibens war immer verbunden mit einer Vorstellung und Bewertung von „renpin“, dem Charakter einer Person. Der Begriff „renpin“ setzt sich aus zwei Schriftzeichen zusammen: „ren“, Person, Mensch und „pin“, Rang, Klasse, Qualität. „Renpin“ kann also verstanden werden als die Qualität einer Person oder der Rang, den jemand als Person bekleidet. Gewöhnlich wird „renpin“ mit „Charakter“ oder „moralische Qualität“ übersetzt. So heißt es, dass wenn der Charakter (*pin*) von jemandem gut ist, dann jeder Punkt und jeder Strich, den er schreibt, mit einem Hauch von Reinheit, mit ungebrochenem Willen, mit Eleganz und Gradlinigkeit behaftet ist. Es gibt also die Vorstellung, dass sich der Charakter einer Person in seiner Schrift

widerspiegelt. Ein Zuckermensch, der die Kunst des gradlinigen, zielgerichteten Anfertigen eines Bildes beherrscht, mag an diese Vorstellung anknüpfen. Dies lässt sich aus den Kommentaren im Publikum erahnen: „Er ist sehr kultiviert“, hört man es respektvoll aus den Reihen der Betrachter. Tatsächlich erfreuen sich die Zuckermaler eines besonderen künstlerischen Status, denn es heißt, sie bewahren einen Teil des kulturellen Erbes Chinas. Ein Vergleich mit der Kunst der Scherenschnitte liegt ebenfalls nahe, zumal die Zuckermalerei an diese Tradition in ihrer Filigranität anknüpft. Bisweilen finden daher Veranstaltungen in China statt, bei denen Scherenschnitt und Zuckerbilder gemeinsam als eine typische Kunstfertigkeit Chinas vorgestellt werden.

Kulinarische Grenzüberschreitung

Am Beispiel der Zuckermalerei in China kann gezeigt werden, dass die Kulinaristik durch die Verknüpfung mit anderen Disziplinen für unterschiedliche Wahrnehmungsweisen geöffnet werden kann. Im Ergebnis stehen sich dann nicht voneinander getrennte Felder wie etwa Kunst und Küche gegenüber, vielmehr wird deutlich, dass sich beide in einem dynamischen Beziehungsgeflecht befinden und kaum getrennt voneinander betrachtbar sind. Zu beobachten ist bei der Interaktion beider Felder, dass sie bestimmte Konnotationen hervorbringt, die über das Bedeutungsfeld des jeweils einzelnen Bereichs hinausgehen. Produktwandel am Beispiel der Zuckermalerei stellt diese Grenzüberschreitung in anschaulicher Form dar. Kulinarische Grenzüberschreitung bezieht sich hierbei nicht allein auf die Möglichkeiten des Produktwandels durch seine Zubereitung oder auf einen Wandel aufgrund der untypischen Vermischung von Zutaten, dem ‚Experimentieren in der Küche‘.

Mit kulinarischen Grenzüberschreitungen kann auch das Überschreiten in neue Bedeutungsräume gemeint sein, wenn etwa, wie bei der Zuckermalerei, ein Produkt in den Bereich der Kunst erhoben wird, wenn der Raum ‚Küche‘ zu einer künstlerischen Werkstatt wird, wenn an einem Zuckerbild und seiner Fertigung unterschiedliche soziale Rollen und Beziehungen der Beteiligten beobachtet werden können, oder wenn dem entstandenen Produkt kulturelle Symbolhaftigkeiten zugeschrieben werden, die das Ausgangsmaterial nicht hat.

Das künstlerische und-gustatorische Erlebnis wird gesteigert durch die spielerische Leichtigkeit des Zuckermenschen, der scheinbar ohne Mühe das Produkt entstehen lässt.

Links: Küche und Kunst berühren sich in China auch auf der Straße
Foto: Merle Schatz

Werner Sommer

Zur Geschichte des Arbeitsplatzes Küche – der Ort *

Die Küche als abgeschlossener Raum mit Herdstelle und Gelegenheit zur Bereitung von Speisen ist in Mitteleuropa konkret erst vom späten Mittelalter an fassbar. Wir finden in frühen



Küchenillustrationen im Herdraum kaum einen Platz zum Einnehmen der Mahlzeiten, die Küche war reine Arbeitsstätte – so im Frontispiz zu *Supp', Gemüs' und Fleisch für bürgerliche Haushaltungen* (1842) oder im dritten Band von Florinus' *Oeconomus prudens et legalis* (1751).

Je nach Größe des Hauses und der zu versorgenden Gemeinschaft war sie ein dunkler Winkel im Hausgang, ein kleiner Raum oder eine ausgedehnte Halle in einem eigenen Gebäude (zur Ausstattung einer Papstküche mit offener Feuerstelle siehe Bartolomeo Scappis überaus detailverliebtes

und für die Kenntnis der Küchenausstattung an den Renaissancehöfen besonders bedeutsames Papstkochbuch von 1570). Die Küchenmöbel blieben bis ins 19. Jahrhundert reine Gebrauchsobjekte. Erst spät kann man von einem ausgesprochenen Küchenmobiliar sprechen. Ab 1850 ging eine Vereinheitlichung der Ausstattung vor sich. Murers *Illustriertes Wiener Kochbuch* (1885) zeigt eine Ansicht einer Musterküche, wie sie den herrschaftlichen und bürgerlichen Verhältnissen entspricht. Diese Entwicklung lässt sich über Margarete Schütte-Lihotzkys Frankfurter Küche bis zur heutigen Ikea-Küche beobachten.

Durch die Einführung der geschlossenen Herdstelle konnte ein wohnlicher Aufenthaltsraum

geschaffen werden. Die Küche übernahm – vor allem bei den unteren Schichten – wieder Wohnfunktion. Im gehobenen Stadthaushalt entwickelte sich der Kochraum etwa ab 1900 in Richtung Labor: weißer Anstrich, blitzender Fliesenboden, entrümpelte Ecken, Licht und Luft, perfekte Sauberkeit wie in der Klinik, arbeitssparende Maschinen und praktische Geräte – die Idealvorstellungen der Zeit.

Eine Küche ist eigentlich nichts anderes als ein Laboratorium, und es ließe sich auch viel besser darin arbeiten, wenn sie als solches betrachtet, auch so ähnlich eingerichtet wäre. Sie müsste aussehen etwa wie eine Apotheke, wo jedes Fläschchen und jede Kleinigkeit sein ganz besonderes Gefach oder seinen ganz bestimmten Platz hat. Auch alle Gewürze und sonstigen Dinge, wie Tee, Kakao usw., die man in Dosen aufhebt, sollte man in Glasdosen geben, mit der dazugehörigen Aufschrift wie in der Apotheke (Lihotzky 1921, S. 221).

Eine Optimierung der Arbeitsabläufe nach den Grundsätzen des Taylorismus brachte der 1926 in Frankfurt entstandene Prototyp der modernen Küche der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky (1897-2000).

Neben dem Feuer ist nichts für die Küche so unentbehrlich wie Wasser. Schon in den Illustrationen der ersten gedruckten Kochbücher um 1500 haben wir anschauliche Beispiele für die Tätigkeit des Abwaschens: Geschirr und Töpfe wurden in einem großen Holzschaff, einem metallenen Kessel oder Zuber, später in emaillierten oder verzinkten Wannen von der Magd oder der Hausfrau mit einem Lappen oder einem Drahtschwamm gereinigt. Das Wasser schüttete man meist in den Abguss an einer Außenwand. In vielen Bürgerhäusern gab es Spül- oder Schüttsteine in Fensternähe oder auf der Diele. Die Illustrationen zur Papstküche zeigen Spülsteine mit fließendem Wasser sowohl in der Küche als auch im Nebenraum. Im 19. Jahrhundert wurden dann verschiedene Einrichtungen erfunden, die die Arbeit erleichtern sollten, u. a. Spültische mit eingelassenen Emailschräubern, die im geschlossenen Zustand als Ablagetische verwendet werden konnten.

* aus: Werner Sommer: *Vom offenen Feuer zum Mikrowellenherd*. In: Hannes Etzelstorfer (Hg.): *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*. Wien 2006, S. 140 f. Illustration: Bartolomeo Scappi: *Opera – Die Küche von Papst Pius V.* (1560), Quelle: upload.wikimedia.org



Foto: ClaraLG, www.deviantart.com

Ralf Beil

*Lebensmittel als Material der Kunst**

Im Gegensatz zu anderen, im 20. Jahrhundert neu für die Kunst entdeckten Materialien wie Stahl, Beton oder Gummi, die aus dem technisch-künstlerischen Bereich ohne künstlerische Vorgeschichte in die Kunst transferiert worden sind, stellen Lebensmittel ein kulturgeschichtlich unvordenklich altes ‚Material‘ dar, das aufgrund seiner eminenten anthropologischen Bedeutung immer schon Motiv der Kunst war: von den antiken Wandmalereien mit üppigen Fruchtschalen in Pompejanischen Villen über Prunkstillleben des Barock bis zu Cézannes Äpfeln¹ und Warhols Suppendosen. Neu ist allein der Realeinsatz dieses hochgradig konnotierten Materials. Worin besteht nun der fundamentale Unterschied zwischen einer vom gemalten Bild oder skulpturalen Objekt repräsentierten Lebensmittelrealität und alimentären Realia in der Kunst?

„Speisen sind nicht Dinge, die uns einfach begegnen, sondern funktional auf uns hingebundene Dinge: Stoffe, die wir essen sollen.“² Diese Stoffe sind von einer außerordentlichen Körpernähe, die sie kennzeichnet, selbst wenn sie nicht oder nicht mehr gegessen werden können.

Walter Benjamin, „Maulbeer-Omelette“

Es war einmal ein König, der alle Macht und alle Schätze der Erde sein Eigen nannte, bei alledem aber nicht froh ward, sondern trüb-

sinniger von Jahr zu Jahr. Da ließ er eines Tages seinen Leibkoch kommen und sagte ihm: „Du hast mir lange Zeit treu gedient und meinen Tisch mit den herrlichsten Speisen bestellt, und ich bin dir gewogen. Nun aber begehre ich eine letzte Probe deiner Kunst. Du sollst mir die Maulbeer-Omelette machen, so wie ich sie vor fünfzig Jahren in meiner frühesten Jugend genossen habe. Damals führte mein Vater Krieg gegen seinen bösen Nachbar im Osten. Der hatte gesiegt und wir mussten fliehen. Und so flohen wir Tag und Nacht, mein Vater und ich, bis wir in einen finsternen Wald gerieten. Den durchirrten wir und waren vor Hunger und vor Erschöpfung nahe am Verenden, als wir endlich auf eine Hütte stießen. Ein altes Mütterchen hauste drinnen, das hieß uns freundlich rasten, selber aber machte es sich am Herde zu schaffen und nicht lange, so stand die Maulbeer-Omelette vor uns. Kaum aber hatte ich davon den ersten Bissen zum Munde geführt, so war ich wundervoll getröstet und neue Hoffnung kam mir ins Herz. Damals war ich ein unmündiges Kind, und lange dachte ich nicht mehr an die Wohltat dieser köstlichen Speise. Als ich aber später in meinem ganzen Reich nach ihr forschen ließ, fand sich weder die Alte noch irgendeiner, der die Maulbeer-Omelette zu bereiten gewusst hätte. Dich will ich nun, wenn du diesen letzten Wunsch



* mit freundlicher Genehmigung des Autors entnommen aus: Ralf Beil: *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial* von Schiele bis Jason Rhoades. Köln 2002, S. 18-24.

Dr. Ralf Beil ist Direktor des Instituts Mathildenhöhe in Darmstadt. mathildenhoehe@ darmstadt.de

- 1 Zur nicht nur malerischen Bedeutung von Cézannes Äpfeln vgl. Meyer Schapiro: *Les pommes de Cézanne*. In: *Revue de l'Art*, Flammarion, Paris 1968, Nr. 1-2. S. 73-87.
- 2 Kolnai, Aurel: *Der Ekel*. Tübingen 1974, S. 145, zitiert nach: Peters, Ursula: *Genuss und Ekel. Stichworte zur Ikonographie der Bilder vom Essen und Trinken*. In: Peters, Ursula /Schwarzbauer, Georg (Hg.): *Vom Essen und Trinken. Darstellungen in der Kunst der Gegenwart*. Wuppertal 1987, S. 36.
- 3 Vgl. Walter Benjamin, *Maulbeer-Omelette*. In: Benjamin, Walter: *Denkbilder*. Frankfurt 1994. S. 80/81.
- 4 „Das Feste und Schützende der Haut löst sich auf. Das Innere wird zuoberst gekehrt und entwickelt das eigentümliche Leben des Zerfalls“ Peters, a.a.O., S. 36.
- 5 Siehe dazu insbesondere die Kapitel III, VI, VII, VIII und X zum Futurismus. Meret Oppenheim, Daniel Spoerri, Piero Manzoni und Joseph Beuys.
- 6 Vgl. Stichwort Geschmack. In: dtv-Brockhaus Lexikon, a.a.O., Band 6, S. 317.
- 7 Proust, Marcel: *A la recherche du temps perdu*, tome I: *Du côté de chez Swann*. Editions Gallimard. Collection Folio. Paris 1954. S. 58-62.
- 8 Proust, Marcel: *In Swanns Welt. Auf der Suche nach der verlorenen Zeit I*. Deutsch von Eva Rechel-Mertens. Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main, 1981, S. 63-67. Proust erfasst das körperlich-sinnliche Phänomen des Erinnerungsaugenblicks im Original präziser als die deutsche Übersetzerin: Bei ihm ist von „la gorgée mêlée de miettes de gâteau“, also von einem Schluck Tee, vermischt mit Kuchenkrümeln und nicht etwa von einem mit bloßem

mir erfüllst, zu meinem Eidam und zum Erben des Reiches machen. Wirst du mich aber nicht zufriedenstellen, so musst du sterben.“ Da sagte der Koch: „Herr, so möget ihr nur den Henker sogleich rufen. Denn wohl kenne ich das Geheimnis der Maulbeer-Omelette und alle Zutaten, von der gemeinen Kresse bis zum edlen Thymian. Wohl weiß ich den Vers, den man beim Rühren zu sprechen hat und wie der Quirl aus Buchsbaumholz immer nach rechts muss gedreht werden, damit er uns nicht zuletzt um den Lohn aller Mühe bringt. Aber dennoch, o König, werde ich sterben müssen. Dennoch wird meine Omelette dir nicht munden. Denn wie sollte ich sie mit alledem würzen, was du damals in ihr genossen hast: der Gefahr der Schlacht und der Wachsamkeit des Verfolgten, der Wärme des Herdes und der Süße der Rast, der fremden Gegenwart und der dunklen Zukunft.“ So sprach der Koch. Der König aber schwieg eine Weile und soll ihn nicht lange danach, reich mit Geschenken beladen, aus seinen Diensten entlassen haben.³

Speisen stehen in steter Verbindung zum Betrachter als Esser und Verfallender, der wie jedes organische Wesen seinem unvermeidlichen Ende entgegenlebt. „Die verwesende Speise gibt eine Vorstellung vom eigenen Tod“⁴ Das Kunstobjekt aus oder mit Speisenmaterial lebt deshalb aus einer besonderen anthropologischen Spannung heraus: Der Real-Widerstand gegen die Kunst *tout court* ist – sofern die Nahrungsmittel nicht unkenntlich gemacht werden – enorm. Dies liegt schon darin begründet, dass sie in vielen Fällen nicht allein visuell, sondern vielmehr synästhetisch wahr- und aufgenommen werden: entweder in ganzkörperlicher Eigenerfahrung⁵ oder aber zusätzlich zum Sehsinn vom Geruchssinn. Für den Kunstkontext ist dabei entscheidend, dass der Geruchssinn nicht nur ungleich feiner und deshalb für die sinnliche Wahrnehmung von Lebensmitteln fast noch wichtiger ist als der Geschmackssinn⁶, sondern eben auch innerhalb wie außerhalb des Mundraums zum Einsatz kommt.

Die besondere, ja einmalige Evokationskraft, die im Essen von Lebensmittelmaterial liegen und von Künstlern genutzt werden kann, hat Marcel Proust in seiner *Recherche du Temps perdu* paradigmatisch anhand seines berühmten „Madeleine“-Erlebnisses beschrieben: seiner Schlüsselerfahrung der Auslösung von Erinnerung an verflissene Kindertage durch das Verspeisen eines in Tee getunkten Stücks „Madeleine“-Gebäck⁷.

Viele Jahre lang hatte von Combray außer dem, was der Schauplatz und das Drama meines Zubettgehens war, nichts für mich

existiert, als meine Mutter an einem Wintertage, an dem ich durchgefren nach Hause kam, mir vorschlug, ich solle entgegen meiner Gewohnheit eine Tasse Tee zu mir nehmen. [...] Sie ließ darauf eines jener dicken ovalen Sandtörtchen holen, die man ‚Madeleine‘ nennt und die aussehen, als habe man als Form dafür die gefächerte Schale einer St.-Jakobs-Muschel benutzt. Gleich darauf führte ich [...] einen Löffel Tee mit dem aufgeweichten kleinen Stück Madeleine darin an die Lippen. In der Sekunde nun, als dieser mit dem Kuchengeschmack gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt. [...] Und dann mit einem Male war die Erinnerung da. Der Geschmack war der jener Madeleine, die mir am Sonntagmorgen in Combray [...] meine Tante Leonie anbot, nachdem sie sie in ihren schwarzen oder Lindenblütentee getaucht hatte. [...] wenn von einer früheren Vergangenheit nichts existiert nach dem Ableben der Personen, dem Untergang der Dinge, so werden allein, zerbrechlicher aber lebendiger, immateriell und doch haltbar, beständig und treu Geruch und Geschmack noch lange wie irrende Seelen ihr Leben weiterführen, sich erinnern, warten, hoffen, auf den Trümmern alles übrigen und in einem beinahe unwirklich winzigen Tröpfchen das unermessliche Gebäude der Erinnerung unfehlbar in sich tragen. – Sobald ich den Geschmack jener Madeleine wiedererkannt hatte, die meine Tante mir, in Lindenblütentee eingetaucht, zu verabfolgen pflegte [...] trat das graue Haus mit seiner Straßenfront, an der ihr Zimmer sich befand, wie ein Stück Theaterdekoration zu dem kleinen Pavillon an der Gartenseite hinzu [...], ebenso stiegen jetzt alle Blumen unseres Gartens und die aus dem Park von Monsieur Swann, die Seerosen auf der Vivonne, die Leutchen aus dem Dorfe und ihre kleinen Häuser und die Kirche und ganz Combray und seine Umgebung, alles deutlich und greifbar, die Stadt und die Gärten auf aus meiner Tasse Tee.⁸

Proust schildert hier präzise die Verankerung und Verknüpfung von Erlebtem mit und in der sinnlichen Erfahrung von Nahrung, die Macht der elementären Realia in Bezug auf Gedächtnisleistungen.⁹ Die besondere Wirkung und Eindringlichkeit der über den Geruchssinn wahrgenommenen Lebensmittelarbeiten stehen ebenfalls außer Frage – zumindest solange sie noch frisch sind oder im Verfallsprozess befindlich duften oder stinken.

Dass der Geruch als wesentlicher Bestandteil des Werks wahrgenommen und begriffen wird, bezeugt auch die Entgegnung des Hamburger Restaurators Christian Scheidemann auf die Feststellung, dass musealisierte *Eat Art* aus den sechziger Jahren heute nicht mehr anrühlich sei:

*Dieter Roths Camembert-Objekte strahlten damals einen penetranten Geruch aus, heute nicht mehr. Als Restaurator müsste man vielleicht, quasi als Retusche, eine Form von Aromastoff finden, um solche Gerüche wiederherzustellen.*¹⁰

Im Gegensatz zu seinen Camembert-Objekten bieten Dieter Roths diverse Schokoladentürme immer noch höchst eindrücklich Gelegenheit, die Kapazitäten des Geruchssinns auszuloten.

Doch wie steht es um Lebensmitteleinsätze, die rein optisch wahrgenommen werden? Die gänzlich musealisiert, präpariert oder in luftdichten Vitrinen aufbewahrt sind? Sind diese nur mehr Kunstwerk unter Kunstwerken? Paul Valéry hat einmal formuliert, „das, was Kunst sei, erst in zwei Metern Entfernung vom Menschen beginne“¹¹. Die Frage ist, ob sich nicht – selbst jenseits unmittelbarer Geschmacks- und Geruchserfahrung – im erkennbaren Lebensmitteleinsatz so etwas wie ein erweiterter „Madeleine“-Effekt einstellt, der, ausgelöst über den Sehsinn, gekoppelt an Esserinnerungen, auch ohne direkte orale oder nasale Aufnahme durch die sinnliche Eigenerfahrung eines jeden eine Brücke vom Werk zum Menschen schlägt und die herkömmliche ‚Schutzzone‘ der Kunst wirkungsvoll durchbricht.

Bereits Marcel Proust hat sich gefragt, warum der Sehsinn im Fall seiner „Madeleine“ nichts in ihm ausgelöst hatte, und kam zu folgender Erklärung: Für ihn konnte das visuelle Moment der „Madeleine“ deshalb nicht zum Auslöser werden, weil sich daran keine Esserinnerungen mehr koppelten. Er hatte das Gebäck schon lange nicht mehr gegessen und seinen Geschmack ganz vergessen, sodass dessen Anblick nur mehr die alltäglichen Auslagen der Pariser Patisserien evozierte:

*Der Anblick jener Madeleine hatte mir nichts gesagt, bevor ich davon gekostet hatte; vielleicht kam das daher, dass ich dies Gebäck, ohne davon zu essen, oft auf den Tischen der Bäcker gesehen hatte und dass dadurch sein Bild sich von jenen Tagen in Combray losgelöst und mit anderen, späteren verbunden hatte.*¹²

Dafür spricht, dass äußerst intensive Körpererinnerungen sogar ohne Realia vor Augen möglich sind, wie es der Fall einer nach ihren Jahrhundert-

erinnerungen befragten Publizistin am Beispiel von Schokolade bezeugt:

*ICH ERINNERE MICH an Vollmilchschokolade. An die scharfe Süße der Ritter Sport, in die man beißen musste, um der erhabenen Stücke Herr zu werden, an die schmelzende, ein bisschen fette Zartheit der flachen Lindt [...], an die Schogetten, die man so lange lutschte, bis man den Kern zerkauen konnte, immer nur eine im Mund.*¹³

Ausgerechnet die katholische Kirche, die stets besonderen Wert auf die Realpräsenz des Leibes Christi in Brot und Wein legte und legt, hat lange mit einem solchen erweiterten „Madeleines“-Effekt operiert. Die Eucharistiegeschichte hält explizit eine *Manducatio ocularis*, eine ‚Augenkommunion‘ bereit. Das dabei vollzogene ‚Essen der Hostie mit den Augen‘ hatte für die Gläubigen denselben Effekt wie das Sakrament der Kommunion, auch ohne den Aspekt der körperlichen Einverleibung. Kirchliche Schriftgelehrte selbst stellten eine Parallele her zwischen dem Verzehren des göttlichen Leibes und dem Verzehr von herkömmlichem Fleisch – mit den Augen. Die Augenkommunion ist nach theologischer Definition devotionale Hostienschau, eine von der leiblichen Eucharistiefeier gelöste, auf die rein visuelle Aufnahme und Verehrung der Brotgestalt ausgerichtete Eucharistie-Frömmigkeit. Dokumentiert ist sie seit dem 12. Jahrhundert.¹⁴ Das Anschauen der Hostie wurde zum einzigen Zweck des Messbuchs, der bloße Anblick galt als heilkräftig.¹⁵ Eine Reminiszenz der Augenkommunion findet sich noch heute in jeder katholischen Messe im feierlichen Gestus der Elevation der Oblate während der Eucharistiefeier.

Schließt sich damit der Kreis? Kann man die Möglichkeit einer säkularisierten *Manducatio ocularis* für Lebensmittelkunstwerke annehmen? Es sieht jedenfalls alles danach aus, als ob der fundamentale Unterschied von Lebensmitteln als Kunstmaterial, ihre außerkünstlerische Konnotation, stets präsent bleibt, unabhängig von ihren wechselnden sinnlichen Erfahrungsweisen. Der ganze Furor, der die moderne Kunst immer neue ‚Sprachen‘, immer neue, oft aggressiv propagierte Idiome schaffen ließ, entspringt dem Verdacht, dass die ‚normale‘ Sprache nur beschränkten Zielen des bürgerlichen Verkehrs dienstbar sei.¹⁶ Das ‚Idiom‘ des Lebensmittelmaterials hat nicht nur den Vorzug, ein allgemeinverständliches zu sein, sondern auch den weiteren, sich auf immer dem nur ‚bürgerlichen Verkehr‘ der Kunstwerke zu entziehen: der Erstarrung zum Ding unter Dingen. Selbst das Objekt, das unter Verwendung von Nahrung entsteht, ist immer schon in eine Handlung eingebunden.

Kuchengeschmack gemischten Schluck Tee‘ die Rede.

9 Das bestätigt auch der niederländische Geruchspsychologe Ep Köster, zitiert in: *Psychologe: Essen ruft bei alten Menschen Erinnerungen wach*. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*. Nr. 248, 24. Oktober 1996, Deutschland und die Welt, S. 14.

10 Sager, Peter: *Der Herr der Speisereste. Peter Sager im Gespräch mit Christian Scheidemann*. In: *ZEIT-Magazin*, Nr. 49, Essen & Trinken Special, 28/1997, S. 62.

11 Paul Valéry, zitiert nach Wolfgang Kemp, in: Kemp, Wolfgang: *Material der bildenden Kunst. Zu einem ungelösten Problem der Kunstwissenschaft*, in: *Prisma*, Gesamthochschule Kassel, H.9, 1975, S. 27. Piero Manzoni etwa hat gegen diese Entfernung der Kunst vom Körper des Menschen auf seine Weise opponiert und bewusst den Sicherheitsabstand unterlaufen, indem er schlicht zur Einverleibung der von ihm produzierten Kunst bat.

12 Proust, *In Swanns Welt*, a.a.O., S. 66.

13 Schmitter, Elke: *Ich erinnere mich ... Koteletts und Schinken alle Tage!* In: *Die Zeit*, Nr. 32, 5. August 1999, Zeitläufte, S. 66.

14 Vgl. das Stichwort Eucharistieverehrung, in: Kasper, Walter (Hg.): *Lexikon für Theologie und Kirche*, Herder Verlag, Freiburg 1995, Dritter Band, S. 964.

15 Stichwort Eucharistische Frömmigkeit, ebenda, S. 964.

16 Kuhlmann, Andreas: *Die Moderne und der Skandal des Schönen. Epilog* in: *Balthus. Ein Unbehagen in der Moderne*, du. Die Zeitschrift der Kultur, Heft Nr. 9, September 1992, S. 72.



Foto: Jürgen Joizo/pixelio.de

Maren Möhring

Die Gaststättenkunst oder: Das Außerhaus-Essen als synästhetisches Erlebnis

„Zum Italiener“ oder „zum Griechen“ essen zu gehen, versprach seit dem Aufkommen der entsprechenden Restaurants nicht nur kulinarische Abwechslung von der gutbürgerlichen deutschen Küche, sondern auch ein Ambiente, das Urlaubsstimmung und mediterrane Tradition evozieren sollte.



Prof. Dr. Maren Möhring forschte in Potsdam am Zentrum für Zeithistorische Forschung und ist seit März 2014 Professorin für vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa am Institut für Kulturwissenschaften der Universität Leipzig. Für ihr Buch *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland* wurde sie mit dem Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013 ausgezeichnet.
maren-moehring@uni-leipzig.de

Ein Gasthaus ist, „phänomenologisch gesehen, eine in Raum und Zeit begrenzte Kontaktwelt mit eigenem Ordnungssystem. Es wird einerseits von den Vorstellungen des Gastgebers und übergeordneten Rechtsregelungen, andererseits von den mitgebrachten Einstellungen und Erwartungen der Gäste geprägt. Sieht man vom Dauergast und institutionellen Sonderfällen wie einem Bahnhofslokal ab, das in der Regel ein bloßer Warte- und Transitraum ist, lässt sich die gastliche Kommunikationssituation als kulturelle Überschneidungssituation und die Gaststätte als Interferenzraum von Identität und Alterität, Innen und Außen, privat und öffentlich, vertraut und unvertraut charakterisieren“¹. Gilt diese Beschreibung für alle Gaststätten, so kann sie in besonderer Weise Gültigkeit für so genannte ausländische Spezialitätenrestaurants beanspruchen, in denen Speisen aus anderen Ländern serviert werden, Menschen mit kulturell unterschiedlichen Ess- und Trinkgewohnheiten zusammentreffen und somit auf mehreren Ebenen eine Vermittlung von Eigenem und Fremdem stattfindet. Um die ästhetische Dimension der Inszenierungen und Erfahrung von Fremdheit soll es im Folgenden gehen.

Insofern die ausländischen Gaststätten frühzeitig oder von Anfang an davon absahen, nur die eigenen Landsleute zu bewirten, wandte man sich mit Produktion und Präsentation ‚fremder‘ Speisen an ein einheimisches oder, so könnte man auch sagen, nicht-migrantisches Publikum. Um dessen Interesse zu wecken und in seinen Augen als ausländisches Spezialitätenrestaurant zu firmieren, reichte es nicht aus, Gerichte aus anderen Ländern anzubieten. Auch ein ‚typisches‘ Ambiente und vor allem die Atmosphäre des Lokals² waren Voraussetzungen für die entsprechende Klassifizierung. Neben der Speisekarte spielten Raumgestaltung und Interieur, musikalische Untermalung und das als landestypisch wahrgenommene Kommunikationsverhalten des Servicepersonals eine zentrale Rolle. Das Lokal wurde als gastliche und ästhetisch wohltuende Oase einer anderen Lebensweise verstanden, präsentiert und rezipiert als eine entspannende Alternative zur gewohnten kulinarischen Welt der ‚bürgerlichen Küche‘.

In dieser Präsentationspraxis professioneller Gastlichkeit spielen im Falle der italienischen und griechischen Lokale die alltagsferne Festkultur,

aber auch die bildende Kunst und die landesspezifische Mythologie eine große Rolle. Die 1983 eröffnete griechische Taverne „Fidias“ in Leverkusen etwa wartete gleich am Eingang mit einer Statue des Götterboten Hermes auf, „und ein wenig weiter blickt Poseidon, Herrscher der Meere, in die Gewässer zu seinen Füßen“. Im „Fidias“ seien griechische Götter vom Olymp abgestiegen, „um die Bürger des Atomzeitalters an den Genüssen außerirdischer Festmahle teilhaben zu lassen“, heißt es in einer Restaurantkritik, die zur Eröffnung des Lokals erschien³. Neben den göttlichen Gyrosplatten und anderen würzigen Grillspezialitäten sollten Gipsnachbildungen antiker Statuen und Säulen ein „Stück Klein-Griechenland“ in Leverkusen schaffen und damit „eine Erinnerung vielleicht an schöne Urlaubstage in der Ägäis“ bieten⁴. Mit Hilfe von Wandbildern, die Fischerboote oder Sirtaki tanzende Männer in griechischer Tracht zeigten, oder aber antiken Motiven und Fotografien griechischer Inseln suchten die Betreiber die gewünschte Urlaubsstimmung zu evozieren.

Diese semiotisch bedeutenden Dekorationselemente entsprachen der in der Bundesrepublik verbreiteten Vorstellungswelt, die in Griechenland oder Italien vor allem ein sonniges und kulturhistorisch bedeutsames Urlaubsland sah. Ziel dieser Inszenierungen⁵ war und ist es, qua einer spezifischen Ästhetik und optisch leicht zu erfassenden Andersartigkeit die Differenz gegenüber dem bundesdeutschen Alltag zu betonen. Referenzen auf die antike Kunst verbinden sich darum zugleich mit der akustischen Inszenierung von Andersartigkeit durch live oder vom Band gespielte Bouzouki-Musik bzw. italienische Schlager, die in Kombination mit dem Geruch und Geschmack der Speisen den Restaurantbesuch zu einem synästhetischen Erlebnis machen.

In der Gaststätte sollen mittels einer spezifischen „architecture of desire“ bestimmte Atmosphären geschaffen, Emotionen geweckt, Begehren stimuliert und andere Welten erlebbar gemacht werden⁶. Der Lokal- und insbesondere der Besuch des Restaurants als Gaststätte mit eher formellen Kommunikationsregeln beim Essen besteht also nicht allein aus dem Essen als einem nutritiven Akt, und die Erkundung der kulinarischen Anders-

heiten ist weniger auf Erkenntnis als vielmehr auf die sinnliche Erfahrung fremder Welten ausgerichtet. Die authentische Alltagsfrage der Interessierten lautet ganz entsprechend ‚Gehen wir zum Italiener oder zum Griechen essen?‘.

Indem die ausländische Gaststätte dem Besucher nicht nur außergewöhnliche Speisen, sondern auch fremdartige Welten zur Verfügung stellt, offeriert sie eine atmosphärische Alternative und bildet damit einen integralen Teil der modernen Massenkultur, die durch die mediale Proliferation und Inszenierung eben solcher anderer Welten gekennzeichnet ist. In dieser Hinsicht ähneln sich Restaurant- und Kino- oder Theaterbesuch. Doch sind die Gäste der Lokale meist aktiver, kommunizieren sie doch mit Wirt und Servierpersonal und machen das jeweilige ausländische Restaurant damit zu einer Stätte persönlicher Begegnungen über soziale und nationale Grenzen hinweg.



Die Entdeckung kulinarischer Andersheiten kann – auch wenn sie nie frei ist von Stereotypen und Klischees – zu einer persönlichen und kollektiven Öffnung gegenüber dem Unbekannten und Fremden⁷ führen, die den je eigenen Horizont des Essenden erweitert und in der Geschichte der Bundesrepublik, wie ich an anderer Stelle dargelegt habe⁸, zur Pluralisierung der Esskulturen beigetragen hat. In diesem Sinne lässt sich das Gasthaus als ein bedeutsamer kultureller Zwischenraum verstehen: Interaktionen in dieser Gast-Welt aktualisieren sich in der dreifachen Bedeutung des Formativs *inter*: miteinander, zwischen und reziprok. Die Ordnung, die durch diese Interaktionen entsteht, wird in der Theorie der Intersubjektivität und Interkulturalität vielfach als Zwischenwelt oder als dritter Raum charakterisiert.

Ganz ähnlich ist auch die Gaststättenkunst griechischer und italienischer Lokale zu verstehen. Sie entwirft zwar ein Bild der Herkunftskultur der Gastronomen, sie tut das aber nicht mit dem Ziel zweckfreien Wohlgefallens, sondern im Interesse der Simulation einer Atmosphäre, die Beziehungen zwischen Gast und inszenierter Welt generiert. Um vergleichbare Beziehungen geht es letztlich aller Gastronomie, auch der gastronomischen Kochkunst.

- 1 Alois Wierlacher: *Das Gasthaus als kulturelle Zwischenwelt*. In: Ders. (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011, S. 137-155, hier S. 137.
- 2 Vgl. Gernot Böhme: *Architektur und Atmosphäre*. München 2006.
- 3 Schonauer: *Hermes und Poseidon laden in die antike Taverne. Neues griechisches Lokal mit Ansprüchen*. In: *Rheinische Post* (Ausgabe Leverkusen) v. 25.6.1983.
- 4 Ebd.
- 5 Vgl. Erika Fischer-Lichte (Hg.): *Inszenierung von Authentizität*. 2. Auflage Tübingen / Basel 2007.
- 6 Joanne Finkelstein: *Dining Out. A Sociology of Modern Manners*. New York 1989, S. 3 u. S. 20.
- 7 Zur Basisunterscheidung zwischen dem Anderen und dem Fremden vgl. Alois Wierlacher/Corinna Albrecht: *Kulturwissenschaftliche Xenologie*. In: Ansgar Nünning/Vera Nünning (Hg.): *Einführung in die Kulturwissenschaften*. Stuttgart 2008, S. 280-306.
- 8 Vgl. Maren Möhring: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München 2012.



Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Antonia Surmann

Entwicklung des Küchendesigns: von Schütte-Lihotzky bis Coop Himmel(b)lau

Die Küche als Arbeitsplatz (der ‚Hausfrau‘) fand in der „Frankfurter Küche“ eine durchdachte, rationalisierte Gestaltung, die sich an den Verhältnissen der Speisewagenküchen der Mitropa orientierte. Die Entwicklung der Farben und Materialien haben lange nur wenig an der Grundidee geändert. Die „Zukunftsküche“ trägt den sich ändernden Lebensgewohnheiten und Rollenvorstellungen Rechnung.

Die Rationalisierung der Arbeits- und Größenverhältnisse der Küche hatte ihren Anfang in Amerika. 1841 beschäftigte sich zunächst Catherine E. Beecher aufgrund der Dienstbotenfrage mit der Gestaltung der Küche. Vor allem Christine Frederick und Lillian M. Gilbreth versuchten in Analogie zur rationellen Arbeitsorganisation der Industrie, diese auf die Hausarbeit zu übertragen. Sie zerlegten die Arbeitsabläufe in die drei wesentlichen Arbeitsgänge *Aufbereitung*, *Zubereitung* und *Reinigung* und ordneten diesen die zugehörigen Arbeitsstätten *Herd*, *Vorratshaltung* und *Spüle* in einer zweckmäßigen Anordnung zu. Darüber hinaus setzten sich Catherine E. Beecher und Lillian M. Gilbreth dafür ein, die Hausarbeit als Beruf und die Küche als Arbeitsplatz der Hausfrau anzuerkennen.

In Deutschland löste das aufgrund der zunehmenden Frauenerwerbstätigkeit veränderte

Frauenbild die Auseinandersetzung mit der Hauswirtschaft aus. Die Anerkennung der Hausfrauentätigkeit als professionelle Arbeit war der Anlass für eine intensive Beschäftigung mit dem Thema Küche. Neben dem 1924 veröffentlichten Buch von Bruno Taut *Die neue Wohnung, Die Frau als Schöpferin*¹ bleibt das wohl bedeutendste Werk der Rationalisierungsbewegung in Deutschland *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung*² von Erna Meyer. Der rationalisierte Haushalt bezog sich auf drei Prämissen, die arbeitswissenschaftlich begründeten Prinzipien der Zeit-, Kraft- und Materialersparnis, die Vermittlung einer funktionalen und ergonomischen Ästhetik und die Forderung nach der Anwendung von Technik im Haushalt. Während sich zu Anfang die Hausfrauenvereine mit der Rationalisierung des Haushalts befassten, folgten 1924 die Architektinnen und Architekten. Die neue Küchenform, die zweckmäßig

Dr. Antonia Surmann ist freischaffende Kunsthistorikerin. Sie promovierte an der Universität Hamburg über *Gute Küchen – wenig Arbeit. Deutsches Küchendesign im westeuropäischen Kontext von 1909 – 1989* (2010)
a.surmann@gmx.de

ingerichtete Arbeitsküche, wurde aber nicht von allen Seiten in Deutschland positiv aufgenommen. In den 1920er Jahren entstand eine große Debatte, welche Küchenform die bessere sei, die Wohn- oder die Arbeitsküche. Die Entwicklung der rationellen Küche wurde durch die einsetzenden Wohnungsbauprogramme der Städte eingeleitet und im großen Stil umgesetzt. Dies führte zu der Entwicklung und Umsetzung der *Frankfurter, Münchner, Stuttgarter* und der *Hamburger Küche*. Jede Stadt hatte ihn ihrem Hochbauamt ihre eigenen ‚Küchenplaner‘, sodass sich die Küchen von Stadt zu Stadt unterschieden. Während die meisten dieser Küchen in Vergessenheit gerieten, hat die Frankfurter Küche der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ihre Bedeutung für den Wohnungsbau nie verloren.

1925 wird in Frankfurt/Main unter der Leitung von Ernst May ein auf zehn Jahre berechnetes Wohnungsbauprogramm mit dem Ziel einer planmäßigen Beseitigung der Wohnungsnot aufgestellt. Ein wichtiger Grundsatz Ernst Mays für die Planung des Massenwohnungsbaus ist die Rationalisierung der Hausarbeit. Mit einem rationalen Grundriss können die Räume so angelegt werden, dass die Hausarbeit mit geringstem Kraftaufwand zu leisten ist. Die vollständig möblierten Küchen werden bei der Errichtung der Wohnungen in die Mehrkosten der Miete eingerechnet. Die *Frankfurter Küche* ist die erste voll eingerichtete Arbeitsküche, die im Frankfurter Wohnungsbauprogramm als Massentyp zur Anwendung kommt.

Mit der Berufung an das städtische Hochbauamt Frankfurt (1926) wird Margarete Schütte-Lihotzky damit beauftragt, sich mit der Planung und Bauausführung der Wohnungen im Hinblick auf die Rationalisierung der Hauswirtschaft zu beschäftigen. Die Wohnküche wird nicht für ‚zeitgemäß‘ gehalten und durch eine ‚Doppelzelle, Einbauküche, Wohnzimmer‘ ersetzt.³ Margarete Schütte-Lihotzky nimmt die *Mitropa-Küche* der damaligen Speisewagen zum Vorbild, in denen auf einer Fläche von 1,97 x 1,83 m² und einer Anrichte mit denselben Ausmaßen Fünf-Gänge-Menüs zubereitet werden können. In diesen beiden Räumen wird Essen von zwei Personen für 80 Personen in verhältnismäßig kurzer Zeit hergestellt. Darüber hinaus befinden sich in diesen beiden Räumen mit zusammen 7,12 m² Grundfläche Getränke, Essgeschirr, Bestecke und Gläser. Margarete Schütte-Lihotzky sieht in der *Mitropa-Küche* einen zweckmäßigen Arbeitsraum, in dem die Wege- und Grifffersparnisse am konsequentesten umgesetzt werden. Sie versucht, diese Erkenntnis auf den Privathaushalt zu übertragen.⁴

Die Küche als Zentrum der Hausarbeit wird in den zwanziger Jahren von den Befürwortern der

Arbeitsküche als Laboratorium⁵, Fabrik⁶ oder Werkstatt⁷ betrachtet. Folglich werden für die Arbeitsabläufe in der Küche Untersuchungen nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten ähnlich dem Taylorsystem durchgeführt und die verschiedenen Küchenarbeiten mit der Stoppuhr abgemessen. Die Größe und die Form der Küche soll weitgehend Schritt- und Grifffersparnis ermöglichen. Bei der Auswertung der Ergebnisse entsteht ein langer, schmaler Raum von 1,90 m Breite und 3,40 m Länge.

Die 6,5 m² große Küche enthält alle für den Haushalt notwendigen Einrichtungsgegenstände: einen Topf- und Geschirrschrank, einen Vorratschrank mit achtzehn Aluminiumschütten, einen Speiseschrank, einen Buchenarbeits-tisch mit Rinne für die Küchenabfälle, ein Ablaufbrett, ein Tellertropfgestell, ein Spültisch mit zwei Becken aus Nickel mit Asbestisolierung, ein an der Wand herunterklappbares Bügelbrett, einen Gasherd mit Abstellplatte, eine Kochkiste, Schubladen für Mehl und Salz neben dem Herd, zehn gewöhnliche Schubladen, zwei ausziehbare Arbeitsbretter, einen Müll- und Besenschrank, der sowohl von der Küche als auch vom Flur zu bedienen ist, ein Gewürzgestell, eine Schiebelampe und einen höhenverstellbaren Drehstuhl. Die Oberflächen der Unterschränke und die Arbeitsplatten sind mit schwarzem Linoleum belegt, die Einrichtungsgegenstände dagegen ultramarinblau gestrichen. Die Kacheln der Wände sind ocker-grau getönt. Fußboden und Sockel sind schwarz gekachelt.⁸

Die Küchenstruktur orientiert sich an den notwendigen Arbeitsschritten. Neben dem Arbeitstisch, der vor dem Fenster steht, befindet sich links der nach außen entlüftbare Speiseschrank. Rechts des Arbeitsplatzes reihen sich die Spülvorrichtung und Geschirrschränke mit Glastüren der Längswand entlang. An die Spüle schließt eine Arbeitsplatte an, unter der sich eine Ausziehplatte und ein Vorratschrank mit Schütten befinden. Dann folgt der Topfschrank und in der Ecke der Besenschrank. Der dreiflämmige Gasherd mit Backrohr sowie die Kochmaschine sind auf der gegenüberliegenden Seite angeordnet. Der Gang in der Küche ist 0,90 m breit. Der schmale Gang ermöglicht kurze Wege von der einen auf die andere Seite. Durch eine breite Schiebetür gelangt man in den Wohn- und Essraum. Der Weg zwischen Küche und Esstisch wird auf drei Meter festgelegt, um das Prinzip der kurzen Wege auch außerhalb der Küche zu erfüllen.

Bei der Frankfurter Küche bekam die Hausfrau einen Arbeitsplatz zugewiesen, der nach der Funktion und Qualität dem des Mannes vergleichbar sein sollte. Dadurch wurde die Küche zum monofunktionalen Raum, zum Arbeitsplatz für eine einzelne

1 Taut, Bruno: *Die neue Wohnung, Die Frau als Schöpferin*, Leipzig 1924.

2 Meyer, Erna: *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung*, Stuttgart 1926.

3 May, Ernst: *Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik*, in: *Das Neue Frankfurt*, 7-8/1928, S. 118.

4 Lihotzky, Margarete: *Die „Frankfurter Küche“ Typisierte Küche des Hochbauamtes Frankfurt/M.*, in: Stein, Holz, Eisen, 8/1927, S. 157.

5 Lihotzky, Margarete: *Rationalisierung im Haushalt*, in: *Das Neue Frankfurt*, 5/1927, S. 121.

6 Anonym: *Die Küche – die Fabrik des Hauses*, in: *Wohnungswirtschaft*, 3/1925, S. 19.

Die Rationalisierung im Haushalt war der Versuch, den individuellen Freiheits-spielraum der Frau zu erweitern

Person. Sie war das Produkt einer der Rationalität und Funktion folgenden Entwurfsarbeit, einer Optimierung der Arbeits- und Bewegungsabläufe nach dem zeitlich genau abgestimmten Taylor-System. Die Rationalisierung im Haushalt war der Versuch, den individuellen Freiheits-spielraum der Frau zu erweitern. Der emanzipatorische Ansatz war zwar für die Hausfrau vorhanden, konnte letztlich aber nicht umgesetzt werden, da das entscheidende Merkmal beruflicher Tätigkeit, die Entlohnung, nicht eingelöst wurde.

In den 1930er Jahren wurden von den amerikanischen und schwedischen Instituten die deutsche Küchenforschung der 1920er Jahre, speziell die Frankfurter Küche, aufgegriffen und weitergeführt. So wurde die weiterentwickelte Frankfurter Küche, jetzt als *Schwedenküche* bezeichnet, wieder zum Ideal der Einbauküche der Nachkriegszeit.

Den Startschuss für die erste deutsche Anbauküche in Serienherstellung war die Kölner Möbelmesse von 1950. Das bis dahin immer noch vorherrschende Küchenbuffett wurde in Ober- und Unterschränke aufgelöst, die unabhängig voneinander aufgestellt werden konnten. Kühlschrank, Herd und Spüle waren Beistellgeräte und konnten bis 1956 nicht unter einer fugenlosen Edelstahl-deckung zusammengefasst werden. Die Arbeitsfläche zu Beginn der 1950er Jahre bestand aus Linoleum, das gegen 1955 durch eine kunststoffbeschichtete Oberfläche, das Resopal, ersetzt wurde. War die Korpus- und Farbgestaltung der Küchenmöbel zunächst eckig und auf die Farben grau, weiß und schwarz begrenzt, bieten die Hersteller ab Mitte des Jahrzehnts abgerundete Küchenmöbel und eine vielfältige Farbgestaltung von kräftigen bis pastosen Farben an. Vor allem durch die neuen Resopal-arbeitsflächen entsteht ein das Gesamtbild bestimmender harmonischer Gesamteindruck der Küche. Der in erster Linie als Arbeitsplatz ausgestattete Raum erhielt eine persönliche Note. Darüber hinaus werden Durchreichen und Imbissplätze in den Küchenraum integriert, wodurch soziale Beziehungen innerhalb und außerhalb des Raumes ermöglicht wurden. Sie standen für den Beginn der Auflösung der Arbeitsküche, ohne den Arbeitsablauf zu beeinträchtigen.

Das Küchendesign der 1950er Jahre veränderte sich im Laufe des Jahrzehnts somit in technischer, ästhetischer und sozialer Hinsicht. Die Modelle von 1957 haben keine Ähnlichkeiten mehr mit den Modellen zu Anfang des Jahrzehnts. Sowohl die Technisierung, Elektrifizierung als auch die Farb- und Materialentwicklung haben innerhalb eines Jahrzehntes einen neuen Stil hervorgebracht, der seitdem verbindlich ist. Es ist zwar ein neuer Stil entstanden, aber an der von Margarete Schütte-

Lihotzky entwickelten ergonomischen Aufteilung der Arbeitszentren hat sich nichts verändert.

Bis in die 1960er Jahre hinein waren die wichtigsten Arbeits- und Designkriterien die rationelle Handhabung, ergonomische Verbesserungen und Hygieneansprüche. Es sei an die Griffleiste, das Fehlen der Außenscharniere an den Türen durch eine neue Anschlagart und an den Raumteiler erinnert. Erste gegen Ende der 1960er Jahre wurden psychologische und noch verstärkter soziale Designkriterien in die Küchenplanung aufgenommen. Warme Farben und holzimitierende Dekore kombiniert mit Ansetztisch und Esstheken sowie das Einfügen von Regalen brachen die geschlossene Küchenzeile auf und waren der zaghafte Beginn einer auf größere „Wohnlichkeit“ und Kommunikation ausgerichteten Küche. In den 1970er Jahren wird diese Tendenz vollends umgesetzt. Die sterile Einbauküche verlor ihre Vormachtstellung und wurde von einer ‚gemütlich gestalteten‘ Essküche abgelöst. Die Gemütlichkeit wurde mit der Verbesserung der Farben und Formen erreicht. Neben farbigen Küchenzeilen wurden schlichte und rustikale Holzküchen angeboten. Vor allem die Nischenregale unterstrichen den Eindruck der wohnlich aussehenden Küchen.

Parallel zur konventionellen Küchenplanung gibt es eine innovative und visionäre Planung. In der Zeit zwischen 1968 und 1973 wurden sie als *Küchenideen für die Zukunft* bezeichnet und von Chemiefirmen und Küchenherstellern unabhängig voneinander in Auftrag gegeben. *Innovative Küchenentwürfe* bestehen aus Konzepten, die nicht für den massenhaften Einsatz und Gebrauch gedacht waren. Einzelne Elemente daraus werden dennoch von Küchenfirmen aufgegriffen und umgesetzt. Als innovativ zu bezeichnende Ideen dieser Zeit sind der Küchenwagen und die Kücheninsel. Während der 1964 entwickelte Küchenwagen, die *cucina minima* des italienischen Designers Joe Colombo, schon vielen ein Begriff sein wird, da er bereits einen festen Platz in einigen Museen hat, sind die zur selben Zeit entstandenen Kücheninsel des Engländers John Heritage und der schweizerischen Firma Novellectric völlig in Vergessenheit geraten. Vielleicht liegt es daran, dass gerade die Kücheninsel ohne Zeitverzögerung von den Herstellern aufgegriffen und abgewandelt in ihren Küchenprogrammen aufgenommen wurde.

Die speziell von Küchenfirmen in Auftrag gegebenen *visionären Forschungsarbeiten* für die *Küche der Zukunft* machen deutlich, dass sich auch Küchenhersteller mit den aktuellen Themen der Zeit, der Raumfahrtentwicklung und der Mondlandung beschäftigten. Die Innovationen der Raumfahrttechnik, die kleinen Raumverhältnisse eines

7 Ebd. S. 19.

8 Schütte-Lihotzky, Margarete, *Arbeitsküchen*, in: *Form und Zweck*, 4/1981, S. 23.



Raumschiffes und die damit verbundene Lebensweise werden auf die Küchentechnik übertragen. So liegt z. B. das Hauptaugenmerk der Küchenfunktion auf dem Aufwärmen vorgefertigter Mahlzeiten und nicht auf dem Kochen. Die technischen Fortschritte der Mikrowellengeräte blickten bereits 1967 auf eine zehnjährige Entwicklung. Es war schon damals absehbar gewesen, dass Tiefkühlkost und Fertiggerichte aufgrund der außerhäusigen Erwerbstätigkeit der Frau an Bedeutung gewinnen würden.

Während bei den Ideen über Zukunftsküchen zum einen der Blick auf die technischen Entwicklungen gelegt wurden, konzentrierte sich auf der anderen Seite der Blick auf die Raum- und Größenverhältnisse. Parallel zum Status der Hausfrauentätigkeit und damit der Küchenarbeit lösen die Designer zu Beginn der 1970er Jahre den Küchenraum einfach auf. Die Küche wird zu einem fahrbaren Modul, das bei Benutzung aufgeklappt und im unbenutzbaren Zustand zusammengeschoben und in eine Ecke gestellt werden kann. Aufgrund von neuen Lebensstilformen in den 1980er Jahren, die durch ein verändertes Familienbild, Wohngemeinschaften oder Lebensgemeinschaften unverheirateter Paare und Singlehaushalte gekennzeichnet sind, ändert sich auch das Wohn- und damit das Küchennutzungsverhalten.⁹ Nicht nur in der konventionellen Küchenplanung, sondern auch bei den innovativen Modellen wird die Küche wieder mehr ins Zentrum der Wohnung gerückt. Auch hier gilt, sie eher als ‚Kunststück‘ denn als ‚Equipment‘

der Wohnung zu betrachten. Mit der Auflösung des traditionellen Familienbildes Ende der 1980er Jahre rückte die rationelle Küchenplanung weiter in den Hintergrund. Neue Lebensstile, die andere Ansprüche an die Küche stellten, wurden von den Küchenherstellern berücksichtigt. Die Küche als Raumeinheit löste sich nahezu auf. Sie wurde nach Möglichkeit in den Wohnraum integriert: ein Arbeitsblock sorgte für das gemeinsame Vorbereiten der Mahlzeiten, und viele Küchenschränke und Schubladen wurden durch Etageren und Paneelsysteme aus Edelstahl ersetzt. Darüber hinaus verlieh die Kombination mit Elektrogeräten aus Edelstahl und dazu passenden Küchenfronten mit Metallicfarben den Küchen ein professionelles Äußeres. Die Küche galt es zu präsentieren und nicht zu verstecken. Ebenso wie Malerei, Skulptur oder Architektur der Ausdruck eines zeitgenössischen Gesellschaftsbildes sind, spiegelt sich dies auch im Design, im Nutzungsanspruch und in der Zweckmäßigkeit einer Küche wider.

Erst gegen Ende der 1960er Jahre wurden psychologische und soziale Designkriterien in die Küchenplanung aufgenommen

⁹ Flaig, Berhold Bodo, Meyer, Thomas, Ueltzhöffer, Jörg: *Alltagsästhetik und politische Kultur. Zur ästhetischen Dimension politischer Bildung und politischer Kommunikation*, Bonn 1993.

Die Brigade eines Engadiner Hotels in einer historischen Aufnahme um 1920
Quelle: Dokumentationsbibliothek Oberengadin



Cordula Seger

Die Küche – Herzstück des Grand Hotels

Seit zwanzig Jahren kommen jeweils Ende Januar beim ‚St. Moritz Gourmet Festival‘ Spitzenköche ins Engadin, um verwöhnte Gaumen mit höchster Kochkunst zu beglücken. Dabei hat sich ein Abend zum eigentlichen Markenzeichen der Veranstaltung gemausert – die Kitchen Party in der Großküche des Badrutt’s Palace Hotel. Der Blick hinter die Kulissen macht diesen Ort anziehend: denn die Hotelküche ist das Herz des Grand Hotels.



Dr. Cordula Seger hat Germanistik und Architekturgeschichte in Zürich und Berlin studiert. 2005 ist ihre Dissertation zum Thema *Grand Hotel – Schauplatz der Literatur* erschienen. Bis 2008 war sie als wissenschaftliche Assistentin an der ETH Zürich tätig, bis 2011 Lehrbeauftragte an der Universität Wien, Institut für Germanistik. Aktuell beschäftigt sie sich als Forscherin, Publizistin und Kuratorin insbesondere mit der Kulturgeschichte touristischer Entwicklung in den Alpen. cordula.seger@bluewin.ch

Eine Kitchen Party im Grand Hotel zu begehen, wäre vor hundert Jahren undenkbar gewesen. Obschon Legenden wie der französische Meisterkoch Auguste Escoffier, der zusammen mit dem Gastgeber César Ritz das Hotelleben des ausgehenden 19. Jahrhunderts revolutionierte, gerne als König der Köche bezeichnet wurde, war sein Reich doch streng von jenem der Genießer im Speisesaal getrennt. Ein kleiner Blick in Baugeschichte und darstellende Literatur zeigt, dass die Hotelküche Geheimnisse birgt und Neugier weckt. Nicht zufällig ist sie Schauplatz dreier Künste: der Hotelbaukunst, der Kochkunst und der Kunst der Inszenierung.

Die Küche als schwierigster Teil beim Bau eines Hotels

Der Koch ist eine unschätzbare Größe in jedem Hotel, damals wie heute. Die Güte des Betts¹ und jene der Küche, das sind die beiden Werte, die zählen, alles andere ist Beilage. Wen wundert’s also, dass Joseph Roth, der Hotelpatriot unter den Schriftstellern, in einer Klammerbemerkung süffisant festhält: „Sein [gemeint ist der Koch] Gehalt ist größer als das des Direktors.“² Doch ohne den richtigen Herd am richtigen Platz ist auch ein Meister wirkungslos. Zuerst also sind Architekt

und Bauherr mit der schwierigen Aufgabe gefordert, die Küche zu organisieren und fachgerecht zu bauen – denn die Hotelarchitektur stellt eine Kunst für sich dar. Wer Eduard Guyers Ratgeber *Das Hotelwesen der Gegenwart* von 1874 liest, ein Standardwerk zur Hotelarchitektur der Zeit, erkennt, wie vielschichtig sich diese Aufgabe präsentiert:

Die Küche und ihre Nebenräume, wie Kaffeeküche, Spülküche, Backwerk- und Desertraum, Office, Speisekammer, Eis-, Fisch-, Geflügel- und Fleischbehälter, Vorrathsräume, Keller, [...] u.s.w., – Alles das untereinander gehörig zu verbinden, dem Umfang des Geschäfts entsprechend zweckmässig und übersichtlich einzuteilen, von dem Verkehr mit den Gästen zu trennen und dennoch in die richtige leistungsfähige Verbindung mit dem Hotel selbst zu bringen: die Konstruktion dieser Maschine eines Hotels bildet für Architekten und Wirthe den unstreitig schwierigsten Theil beim Bau und der Eintheilung eines Hotels.³

Auch muss die zentrale Frage erwogen werden: Soll die Küche im Souterrain oder im Parterre an-

gelegt werden? Für das Souterrain spricht, dass der Raum weniger kostspielig, der Lärm besser zu kontrollieren ist, doch als Nachteile fallen die schlechte Belichtung und die Feuchtigkeit ins Gewicht. Und der Ratgeber hält weitsichtig fest, dass „Tageslicht auch auf die Gesundheit und die Stimmung der Personen einen viel bessern Eindruck als künstliche Beleuchtung“⁴ habe.

Brandherde

Wie positiv die Anlage der Küche auf die Stimmung der Köche wirkte, zeigte sich im Dezember 1913 bei einem Galadiner, mit welchem das luxuriöse Carlton Hotel in St. Moritz seine erste Saison beging. So fühlte sich der Journalist, nachdem er sich am Eröffnungsbankett genussvoll rund und satt gegessen hatte, verpflichtet, einen Blick in die Küche zu werfen und war von der praktischen Einrichtung und der idealen Verbindung hin zum Speisesaal so überzeugt, dass er sich nirgends einen reibungsloseren und besseren Service vorstellen konnte. Bestimmt aber hielt er seinen Einblick kurz genug, um nicht selbst ins Schwitzen zu geraten. Denn anders als heute, da die Poularden dezent bei Luft und Wasserdampf im präzise regulierbaren Convektomat garen, war die Küche zu jener Zeit ein einziger Brandherd, im wörtlichen wie im übertragenen Sinn. Der Koch musste nicht nur kochen, sondern auch feuern können, damit der Herd etwas hergab. So glaubte der bewährte Guyer festhalten zu müssen, dass „die Unterhaltung eines Feuers mit möglichst wenig Brennmaterial, die Fähigkeit, die Gluth eines Feuers zweckentsprechend zu dämpfen oder zu steigern“⁵ nicht hoch genug zu schätzen sei. Stickig wurde es in jedem Fall, denn „die Folge dieser heißen, oft glühenden Herdplatten ist natürlich eine bedeutende Wärmeausstrahlung, welche besonders in engen niedern, eingeschlossenen Küchen und zur Sommerzeit sehr angreifend auf den Koch wirken muss“⁶.

Grenzüberschreitung

Dass nicht jeder unbeschadet den Blick hinter die Kulissen wagen darf und damit unbedacht durch Konventionen streng gehütete Grenzen überschreitet, beweist ein anderer Gast, wenn auch ein imaginärer. Es handelt sich um Herrn Pietersen, eine literarische Figur aus dem 1928 publizierten Roman *Grand Hotel Excelsior* des Schweizer Schriftstellers Meinrad Inglin.

Der dicke Pietersen, der mit seiner Frau vom Ausflug zurückkehrte, begab sich ruhig noch ins Restaurant, er war in der besten Laune, aber hungrig und auf das bestellte Mahl erpicht wie nur ein Feinschmecker. „Mhm, Feuer!“ murmelte er. „Was Feuer? Nur keine Aufregung, mes enfants, wir werden doch noch speisen können... jaja, Brand hin, Brand her,

suprêmes de bécasse au porto, da lohnt sich auch ein bißchen Gefahr, ma chère ...“⁷

Und als sich der Kellner weigert, angesichts des um sich greifenden Hotelbrands den Gast weiter zu bedienen, macht sich Pietersen persönlich auf in die Küche. Erst verbrennt er sich die Finger an der Platte, um dann, die Stücke des begehrten Vogelbratens in der Hand, fressend in den lodernen Flammen zu Tode zu kommen.

Hinter Glas

Von der Hitze des Gefechts hielt sich ein Chefkoch à la Escoffier natürlich fern. So finden wir Joseph Roths *Koch in der Küche* in einem „Pavillon mit gläsernen Wänden, in einem Häuschen also, das ganz ein Fenster ist, von allen Seiten sichtbar, nach allen Seiten sehend“⁸. Hier thront der Chefkoch und lässt sich nur ab und an eine Kostprobe vorsetzen.

Jede Viertelstunde kommt einer von den vier Kochjungen in den gläsernen Pavillon, eine winzige Speiseprobe, einem der Kessel entnommen, auf einer winzigen Schale. Manchmal begnügt sich der Koch damit, auf das Pröbchen einen seiner hurtigen goldenen Blicke zu werfen (als hätte sein Auge Geschmacksnerven) und die Speise durch ein sanftes Kopfnicken zu approbieren. Sehr oft aber führt der Koch die Schale an die Lippen, leckt flüchtig an ihr mit der Zunge und schickt den Jungen mit einem leisen Wort zurück.⁹

Der Glaskasten also ist das Allerheiligste jeder Hotelküche, ein eigentlicher Schrein der Kochkunst: Er gewährt dem Chefkoch den Überblick auf die sinnfällige Zusammenarbeit von Gardemanger bis Entremetier. Wer hier sitzt, behält kühlen Kopf, denn er kennt „die Launen der Kessel genau und die Fähigkeiten der Küche“¹⁰ und weiß darüber zu regieren.

Nahe bei den Helden

Es sind Neugier und Bewunderung, die Joseph Roths oben zitiertes Essay durchwehen wie auch Besucherinnen und Besucher des Gourmet Festivals jedes Jahr zur Kitchen Party strömen lassen, um einmal den weiß Behuteten über die Schulter zu schauen. Dass der Abend so heiß begehrt ist, liegt wohl in der Einmaligkeit der Grenzüberschreitung begründet: Die Hotelküche wird einmal jährlich zum bewusst erlebten Schauplatz. Geheimnisse der Kochkunst werden offenbart, nur um die Überraschung noch schöner zu machen, wenn sich beim nächsten Grand-Hotel-Besuch die Schwingtüren zum Speisesaal öffnen. Das Grand Hotel lebt gerade von dieser Kunst der Inszenierung.

- 1 Auf die Frage, was er für das Wichtigste in einem Hotel halte, soll Lorenz Adlon kurz und bündig geantwortet haben: „Das Bett und das Frühstück.“ (Hedda Adlon: *Hotel Adlon. Das Berliner Hotel, in dem die große Welt zu Gast war*. München 1996, S. 64.)
- 2 Joseph Roth: *Der Koch in der Küche*, in: Eckhard Gruber (Hg.): *Fünfuhr-Tee im Adlon*. Berlin 1994, S. 89.
- 3 Eduard Guyer: *Das Hotelwesen der Gegenwart*, Zürich 1874, S. 55.
- 4 Eduard Guyer: *Das Hotelwesen der Gegenwart*, Zürich 1874, S. 98.
- 5 Eduard Guyer: *Das Hotelwesen der Gegenwart*, Zürich 1874, S. 201.
- 6 Eduard Guyer: *Das Hotelwesen der Gegenwart*, Zürich 1874, S. 201.
- 7 Meinrad Inglin: *Grand Hotel Excelsior*, Zürich 1988, S. 261
- 8 Joseph Roth: *Der Koch in der Küche*, in: Eckhard Gruber (Hg.): *Fünfuhr-Tee im Adlon*. Berlin 1994, S. 85.
- 9 Joseph Roth: *Der Koch in der Küche*, in: Eckhard Gruber (Hg.): *Fünfuhr-Tee im Adlon*. Berlin 1994, S. 87–88.
- 10 Joseph Roth: *Der Koch in der Küche*, in: Eckhard Gruber (Hg.): *Fünfuhr-Tee im Adlon*. Berlin 1994, S. 88.

Joseph Beuys, fotografiert von Gerd Ludwig
www.phaidon.com



Harald Lemke

*Joseph Beuys als Küchenchef**

Kochen und Kunstwerke schaffen: Für Joseph Beuys war beides in seinem Düsseldorfer Studio möglich und selbstverständlich. Für seine Kunstwerke verwendete er gelegentlich Nahrungsmittel, und zwar weit über die bekannten (und berüchtigten) Fettplastiken hinaus, die vielfach den Blick auf Beuys' Eat Art einschränken. Die Verwendung von Lebensmitteln und Küchenutensilien erweitert den Gegenstandsbezug der Kunst.

Die sicherlich bekannteste Maxime des ‚erweiterten Kunstbegriffs‘ von Joseph Beuys lautet: „Jeder Mensch (ist) ein Künstler.“ Erstmals taucht dieses Motto im Jahre 1979 als Titel einer im Fernsehen gesendeten Dokumentation auf, die den Künstler beim Gemüseputzen, Kohlrabi- und Kartoffelschälen zeigt.¹ Beuys' Kochtätigkeit und Speisedarbietung werden zum konzeptuellen Rahmengeschehen des ganzen Films. Den biographischen Aufzeichnungen einer langjährigen Freundin verdanken wir weitere Einblicke in die Beuys'sche Kunst des Essens: „In seinem Studio in Düsseldorf bereitete er Mahlzeiten zu mit der gleichen Selbstverständlichkeit wie er Kunstwerke schaffte. Wenn Freunde oder Mitarbeiter oder renommierte Kulturleute dort zufällig um die Mittagszeit auftauchten, stellte sie der Zauberkünstler hinter den großen Herd und begann den Kochlöffel zu schwingen.“²

Mit dem Bild vom kochenden Mann in der häuslichen Küche entwirft Beuys das, was er eine „soziale Plastik“ nennt. Die plastische, ebenso gestalterische wie wertschöpfende Arbeit an der Verwandlung von natürlichen Kräften in mensch-

liche Energiequellen begreift er als eine „anthropologische“ Kreativität, die jeden Menschen, der so tätig ist, zu einem sich selbst bestimmenden und einen elementaren Lebensalltag frei gestaltenden Menschen macht. Die (Fernseh-) ‚Bilder‘, die Beuys im häuslichen Kontext bei der Küchenarbeit abbilden, reterritorialisieren die kulinarische Praxis jenseits der professionellen Gastronomie und der traditionellen Geschlechterrollen und deren Arbeitsteilungen. In einem gewissen Sinne reagiert das Beuys'sche Vorbild (eines kulinarisch emanzipatorischen Mannes) auf Martha Roslers feministischtheoretisches Video *Semiotics of the Kitchen* aus dem Jahre 1975, in dem die traditionelle Hausfrauenrolle problematisiert und die weibliche Küchenarbeit persifliert wird. So sagt es viel über den gegenwärtigen Stand des Emanzipationsprozesses aus, wenn der Videofilm der französischen Künstlerin Susan Chales de Beau-lieu unter dem Titel *Das ist meine Küche* aus dem Jahre 2006 ausschließlich Frauen am Herd zeigt und dazu auch noch erläutert wird, es sei „vielleicht nicht unbedingt in der Küche, wo man am besten die Befreiung der Frauen im Lauf der letzten vierzig Jahre beurteilen kann.“³



Dr. habil. Harald Lemke ist Privatdozent für Philosophie und Kulturwissenschaft an der Leuphana Universität Lüneburg
hlemke@uni-lueneburg.de
Foto: Gunter Gluecklich

Beuys proklamiert kein eigenes ‚Manifest der anthropologischen Küche‘, auch wenn dies in der Sache nahe gelegen hätte. Gleichwohl versteht er, der Sozialutopist *par excellence*, die gewissermaßen transsexuelle, individuelle Kochkunst als eine *konstitutive* Praxisform eines erweiterten Kunstbegriffs. Deswegen führt die „Kapitalfrage des Menschen“ direkt in den Kontext eines kulinarischen Tätigseins sowie der konvivialen Mahlpraxis als ethischer Lebenskunst. Trotz der konzeptuellen Tragweite der Beuys’schen *Eat Art* hat die kulturelle Hegemonie eines ungastrosophischen Geistes dazu geführt, dass unter den unzähligen Publikationen und Einzelstudien zu Beuys dieser ‚kapitale‘ Aspekt des erweiterten Kunstbegriffs kaum Erwähnung findet und *Beuys als Gastrosoph* unbekannt geblieben ist. Allgemeine Bekanntheit erlangte lediglich der Großmeister und Mythenbildner legendärer Fett- und Filz-, Honig- und Wachsplastiken; der Schamane, der in geheimnisvollen Aktionen dem „Bruder Tier“ die Welt und die Kunst und vielleicht ja auch dessen Schutzrechte erklärt. (Allerdings steht Beuys [...] für eine inkonsequente Haltung gegenüber „Bruder Tier“. Der Tierrechtsaktivist erliegt der kulinarischen Unvernunft: Anstatt sich einen tierethischen Vegetarismus zu Eigen zu machen und kein Fleisch oder Fisch zu essen, lässt er sich ein mit Rosmarin gewürztes Stück Lamm, spezielle Fischgerichte und dergleichen mehr mit Freude schmecken.) Unter der ‚Beuys’schen Philosophie‘ wird – weit entfernt davon, darin eine Gastrosophie zu vermuten – am ehesten noch an das tendenziell christlich-spirituelle Gedankengut seiner Anthroposophie gedacht.

Die Evidenz all dieser Zuschreibungen und vor allem Selbstinszenierungen steht außer Zweifel. Gleichwohl gibt es noch einen anderen Beuys: eben den veritablen Gastrosophen, der hier porträtiert werden soll. „Im Künstler als Küchenchef“, so Beuys-Experte Beil zurecht, „bündeln und realisieren sich alle plastischen, synästhetischen, anthropologischen aber auch ökologischen Leitideen des Joseph Beuys.“⁴ Sicherlich wird dieses Urteil angesichts der Rezeptionsmuster auf Verwunderung stoßen. Vom Standpunkt einer philosophischen (gastrosophischen) Theorie der Kunst, die einen Sinn fürs Essen und für kulinarische Fragen des ‚ästhetischen Geschmacks‘ hat, ist Beuys eine respektable Größe der *Eat Art*, die ansonsten ausschließlich mit dem Namen seines Künstlerkollegen Daniel Spoerri in Verbindung gebracht wird. Indes findet sich in der zeitgenössischen Kunst weder vor Beuys noch nach ihm eine vergleichbar systematisch umfassende Position zum Essen. Wie kaum jemand anders, verkörpert er die historischen und ästhetischen Anfänge einer „Counter Cuisine“ (Belasco), die mit den Aktivisten der Umweltbewegung und linken

Alternativkultur seit den 1970er Jahren zu wachsen begann: Eine Gegenküche, die sich seitdem in ein kaum überschaubares Spektrum von Aktivitäten und Geschmäckern zerstreut und auch [...] ‚verfeinert‘ hat. Beuys‘ gastrosophische Kunst umfasst drei wesentliche Aspekte des Sujets:

1. die Verwendung von Lebensmitteln als Rohmaterial für die künstlerische Arbeit;
2. Nahrungserzeugung als Wirtschaftsfaktor und damit der politisch-ökonomische Zusammenhang zwischen Küche und Landwirtschaft unter dem Gesichtspunkt eines ökologischen Naturverhältnisses und
3. das Kochen als alltägliche lebenskünstlerische Kreativität.

Lebensmittel als Kunstmaterial

Joseph Beuys ist eine Zentralfigur der Lebensmittelkunst des 21. Jahrhunderts. Wie kaum jemand hat er die Materialwertigkeiten von Lebensmitteln in sein Denken einbezogen und mit Naturalien und Esswaren als Rohstoffe, Konsumgüter, Energiequellen und Gestaltungsobjekten gearbeitet. Dazu gehören Werke wie: *Fond* (1957), der Birnenhälften im Einmachglas zeigt; *Tierdenkmal* aus Blockschokolade (1961), *Fingernachabdruck* aus gehärteter Butter (1971) [...], eine Kiste voll biologisch angebauten Weines aus der Toskana, die von der Freien Internationalen Universität (FIU) zertifiziert ist [...]. In vielen Arbeiten kommen weitere alimentäre Realia zum Einsatz. [...] Um einen gewissen Eindruck [über] die Vielfalt und Menge der Lebensmittel, die Bestandteil der Beuys’schen Kunst sind, zu vermitteln, sind hier über die bekannte Rohstoffe *Fett* und *Honig* hinaus zu nennen: Äpfel, Bier, Bonbons, Blutwurst, Brot, Doppelkorn, Dörrfleisch, Eier, Fisch, Gebäck, Gelatine, Grieß, Grütze, Haferflocken, Himbeeren, Hirse, Karamell, Kartoffeln, Kekse, Knoblauch, Kuchenteig, Kümmel, Maggi, Majoran, Malzkaffee, Milch, Olivenöl, Orangen, Passionsfrucht, Pilze, Salz, Sandkuchen, Schokolade, Senfkörner, Speck, Speisekuchen, Sülze, Süßmost, Tee, Vollsoja, Waffelteig, Weizen, Zucker, Zwieback. Eine ähnliche Liste ließe sich für verwendete Küchengeräte erstellen.⁵

Beuys wählt dieses Material einer *arte povera* nicht aus einer persönlichen Vorliebe, sondern bewusst und programmatisch, um einen inhaltlichen Bezug zu den elementaren Dingen und existenziellen Grundlagen des Alltagslebens herzustellen. Die Verwendung von Lebensmitteln *erweitert* den verengten Gegenstandsbezug der Kunst und deren traditionellen Ausdrucksmitteln. Wenn Beuys von einem „erweiterten Kunstbegriff“ spricht, dann ist dabei auch an diese von ihm intensiv betriebene *Lebensmittelkunst* zu denken.

* aus: Harald Lemke: *Essen in der zeitgenössischen Kunst*. In: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*. Bielefeld 2007, hier S. 62-64.

1 Beuys: *Jeder Mensch ein Künstler. Dokumentarfilm 1978*

2 De Domizio Durini Lucrezia (Hg.): *Beuys: Art of Cooking*. Milan 1998, S. 20.

3 Kunstverein Linda, Hamburg, 4. November 2006

4 Ralf Beil: *Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Roades*. Köln 2002, S. 224.

5 Vgl. De Domizio Durini: *Beuys* (Anm. 2).

Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter

Eat design und Alltagskultur

Essen ist die Voraussetzung für Leben. Ohne Nahrung geht ein Organismus zugrunde. Beim Menschen kommt neben dieser rein physiologischen Funktion des Essens noch eine weitere Dimension hinzu: Die Nahrungsaufnahme ist ein wichtiger Teil unseres individuellen wie sozialen Selbstverständnisses. Denn die Art und Weise, wie wir essen, ist biologisch nicht zwingend vorgegeben, sondern kulturell erlernt.

Beim Essen umgeben wir uns ganz bewusst mit bestimmten Gegenständen, Materialien und Farben, die uns in eine appetitanregende, dem Genuss zuträgliche Stimmung versetzen. Geschirr, Dekorationsobjekte, Lichtverhältnisse und Geräuschkulisse haben einen starken Einfluss darauf, ob es uns schmeckt oder nicht. Möbel und Tischutensilien tragen allerdings nicht nur optisch zu unserem Wohl- oder Un-Wohlbefinden bei, sondern sie steuern auch unser Verhalten. Tisch und Stuhl geben die Körperhaltung während des Essens vor, Besteck, Teller und Gläser legen fest, mit welchen Handgriffen wir die Speisen zum Mund führen. Während uns Sitzmöbel und Tischplatten in unserer Position zur Gemeinschaft fixieren, definiert das Gedeck den Bewegungsspielraum des Oberkörpers.

Der natürliche Zwang zu essen wird in jeder Gesellschaft durch ein strenges System von Konventionen und Regeln eingeschränkt, die vorgeben, wie die Konsumation konkret vonstatten zu gehen hat. Das Buttermesser beim Frühstück zum Öffnen eines Briefes zu benutzen, widerspricht den ungeschriebenen Gesetzen der Etikette, an die wir uns oft strenger halten als an so manchen ‚echten‘ Paragraphen. Rigoros ordnen wir Gegenstände bestimmten Nutzungssphären zu und folgen – sei es aus Gewohnheit oder Konformismus – widerspruchslos den dazugehörigen Gebrauchsanweisungen. Burgunderkelche werden in den seltensten Fällen als Vasen und schon gar nicht als Zahnputzbecher verwendet, und wer eine Gabel zum Kämmen missbraucht, gilt als Barbar. Unter dem Tisch zu sitzen, auf dem Sessel zu stehen oder eine Zange statt einer Gabel zu verwenden, kommt uns erst gar nicht in den Sinn. Essgeräte und der vordefinierte Umgang mit ihnen unterscheiden die Nahrungsaufnahme von anderen Alltagstätigkeiten. Dies streicht ihre

übergeordnete Bedeutung hervor. Sie ritualisieren das Essen.

Anhand von Erfindungen wie dem Löffel, der Porzellantasse oder dem Selbstbedienungstresen wird sichtbar, dass der scheinbar intime Moment des Essens in Wahrheit vorgegebenen, ‚design-ten‘ Verhaltensmustern folgt. Der Gebrauch einer Damastserviette, eines Fischmessers oder eines simplen Suppenlöffels zeigt, wer wir sind und woher wir kommen. Wenn wir unseren Kindern mühevoll das perfekte Handling von Messer und Gabel beibringen, so liefern wir ihnen die Grundprinzipien unserer Gesellschaftsordnung gleich mit. Mit der Tradition, jeden Gang einzeln zu servieren und die Teller danach sofort wieder abzuräumen, ordnen wir uns zum Beispiel (freiwillig) den vorherrschenden Hierarchien wie dem Patriarchat unter. In anderen Ländern bleibt das benutzte Geschirr bis zum Ende des Essens am Tisch stehen, damit keiner den anderen bedienen muss.

Ein Beispiel – Möbel zum Essen

Die Gestaltung der Esszimmereinrichtung legt die Körperhaltung fest, die Menschen bei der Nahrungsaufnahme einnehmen. Während man in manchen Teilen der Welt möglichst bequem auf Teppichen, Polstern oder Sofas Platz nimmt, zwingt uns das europäische Duo aus Tisch und Stuhl dazu, Rumpf und Gliedmaßen in eine ungemütliche Position mit geradem Rücken und abgewinkelten Beinen zu bringen. In den meisten Kulturen bilden festgelegte Körperhaltungen einen wesentlichen Bestandteil des Essrituals. In Japan isst man traditionell auf Tatami-Matten am Boden, indem man mit gestrecktem Oberkörper auf den eigenen Fersen sitzt. Auch die Römer (und hier tatsächlich nur die Männer) lungerten auf ihren Speiseliegen, die sie sich jeweils zu dritt miteinan-

Martin Hablesreiter studierte an der Universität für Angewandte Kunst in Wien und an der Bartlett School of Architecture in London Architektur. Er arbeitete als Architekt in Tokio in Japan und gründete 2003 mit **Sonja Stummerer** das interdisziplinäre Designatelier honey & bunny in Wien. Beide arbeiten als Food-Designer und schreiben als Kolumnisten für deutschsprachige Zeitungen und Magazine. Sie nahmen als eat art-Künstler an vielen internationalen Ausstellungen und Festivals teil. 2005 erschien ihr Buch *Food Design – von der Funktion zum Genuss* (Springer Wien, NY), gefolgt von *food design XL* (Springer Wien, NY, 2010).
honeyandbunny@aon.at

der teilen, nicht irgendwie leger herum, sondern nahmen dazu eine fixe Pose ein: Sie wandten den Kopf dem Tisch zu, ließen die Füße über die Außenseite der Sofas hängen, stützten den linken Ellenbogen auf einen Polster und aßen mit der rechten Hand.

Im Vergleich zum einfachen Hocken auf dem Boden schränken standardisierte Haltungen und entsprechende Sitzmöbel die persönliche Bewegungsfreiheit enorm ein. Wenn GastgeberInnen dazu auffordern, an einem Tisch Platz zu nehmen, so weisen sie ihren Gästen einen Gegenstand mit einer davorliegenden Ablagefläche zu, auf dem sie sich niederlassen können. Gleichzeitig engen sie die Handlungsfreiheit der Gäste enorm ein, indem sie sie an einem ganz bestimmten Ort ‚festhalten‘ und eigentlich daran hindern, in andere Räume der Wohnung vorzudringen.

Möbel fixieren die Position von Individuen im Raum und damit innerhalb der Gruppe. Mit der Größe des Tisches und der Anzahl der Stühle bestimmt eine Tischgemeinschaft, wie viele Menschen teilnehmen können, und sie schließt andere von dieser Runde aus. Objekte wie Tische und Stühle schaffen Ordnung und legen hierarchische Strukturen offen. Sie arrangieren die Essenden

für die Dauer einer Mahlzeit an einer vorbestimmten Stelle nach klar definierten Prinzipien.

Eine vom Boden abgehobene Platte und darum herum gruppierte Sitzgelegenheiten verwandeln jeden x-beliebigen Raum in einen Platz zur Nahrungsaufnahme. Einrichtungsgegenstände definieren Orte und deren Funktion. Ihre Gestaltung – Form, Proportion, Größe oder Material – liefert Informationen darüber, ob ein Zimmer zur Körperpflege, zum Schlafen oder zum Essen gedacht ist. Wenn eine ca. 90 x 180 cm große Fläche 72–75 cm über dem Boden ‚schwebt‘ und von einer Serie von etwa 40 x 40 cm großen waagrechten Brettchen auf vier Beinen flankiert wird, dann ordnet man im Abendland ein Esszimmer. Stehen mehrere solcher Möbelsets in ein und demselben Raum, dann gehen wir davon aus, in einer Gaststätte zu sein. Ist dagegen eine 40 cm hohe, keramische Schüssel fix an der Wand montiert, wird die Möglichkeit, dort zu essen, kategorisch ausgeschlossen. Wo und wie man speist, ist primär eine Interpretation der vorgefundenen Ausstattung.

Die Gestaltung von Räumen, Möbeln und Esswerkzeugen definiert also den Speiseakt. Design gibt Regeln und Rituale vor. Dessen sollten sich Designer, aber auch Köche bewusst sein.



Seit einem Jahrzehnt sind wir bundesweit Vorreiter bei der

Mediterranen Kost

Heute sind Gerichte aus der Mittelmeerküche aus dem Mannheimer Universitätsklinikum nicht mehr wegzudenken – weder bei unseren Patienten noch bei unseren Beschäftigten.

Denn zum Thema Gesundheit gehört für uns untrennbar das Thema gesunde Ernährung.

Universitätsmedizin Mannheim | Theodor-Kutzer-Ufer | 68167 Mannheim | www.umm.de

Drei Texte zum Thema: Literatur und Küche

Die Küche ist im Privatleben Deutschlands nach wie vor das häusliche Kommunikationszentrum. Es wäre darum zu erwarten, dass die am authentischen Leben der Menschen interessierte poetische Literatur aller Gattungen oft und gern in die Küche blickt. Doch diese Erwartung trügt. Wie in den großen Bildbänden der Spitzenköche bleiben die realen Küchen dem Blick des Lesers eher diskret entzogen. Im Fall der poetischen Literatur geschieht das nicht zuletzt zugunsten des künstlerischen Selbstbezugs (Selbstreferentialität) der Literatur. Drei sehr unterschiedliche Textbeispiele renommierter Autoren der vergangenen 150 Jahre mögen diesen Befund verdeutlichen.

Alois Wierlacher

Jahrhunderte lang war der Hunger für viele Menschen der beste Koch. Ausnahmen wie Hofküchen oder gut ausgestattete Küchen anderer Begüterter wie der Familie Goethe in Frankfurt waren selten. Köche gewannen nördlich der Alpen erst im Wirkungssog der französischen Revolution eine größere Bedeutung als selbständige Akteure im öffentlichen Leben. Die Gastrosophie mit Rumohr in Deutschland und Brillat-Savarin in Frankreich wertete sie im Traditionsrahmen der artes liberales auf.

Ein Jahrhundert später entwickelte die französische Reifenfirma Michelin aus einem Werkstatt-Wegweiser für Autofahrer Hotel- und Restaurantempfehlungen. Ab 1926 gewann der *Guide Michelin* für die Gastronomie einen besonderen Stellenwert, weil er erstmals Sterne für ein gutes Angebot vergab. Seit 1964 gibt es auch eine deutsche Ausgabe; 1977 beginnt in Deutschland mit dem Besuch von Bocuse in Frankfurt eine neue gastronomische Zeit.

Die Tester der Restaurantkritik haben mit der Literatur gemeinsam, dass sie eher selten in die Küchen schauen. Selbst da, wo sie Köche darstellt, wie es in der Moderne etwa Carl Sternheim oder Günter Grass tun, verharrt die Literatur auch der Küchenlieder eher in der Außensicht auf die Küche. Den Blick ins Innere der Küchenordnung, seine Kommunikationspraxis, seine Technik und Hygiene überlässt man lieber anderen, etwa den Lebensmittelkontrolleuren des Staates.

Die unten abgedruckten drei Texte machen deutlich, dass diese literarische Distanz viel mit dem ästhetischen Blick der kompositorischen Sprachkunst zu tun hat. Mörikes Text *Frankfurter Brenten* war ursprünglich ein Rezept und wird heute

als Gedicht gelesen; der Funktionswechsel war schon infolge des verkappten Strophenbaus sehr leicht möglich, der Text selbst macht in Strophe fünf auf seine Poetizität aufmerksam. Das Rezeptgedicht schaut in dieser doppelten Optik sowohl auf den Herstellungsprozess der Brenten als auch auf sich selber, aber es blickt nicht in die Küche.

Vergleichbares lässt sich auch über die beiden anderen Texte sagen. Obwohl Kafkas Text die Küche als tägliches Kommunikationszentrum und mithin als Raum der vorzüglichen Wirklichkeit des Menschen darstellt, steigert der Text *Heimkehr* im Reflexionsprozess des Icherzählers dessen Distanzierung zum Lebens- und Arbeitsort Küche; der Heimkehrer macht kehrt.

Der kurze Text von Marie Luise Kaschnitz aus dem Jahre 1970 weist die scheinbar geringste Distanznahme zur Küche, in diesem Fall zur industriellen Küche, auf. Die industrielle Küche produziert in der Textsicht von *Großküche* alles, was der Markt verlangt. Doch indem der Text dieses „allerhand“ schlicht auflistet und als seinen Sinn in allen Sprachen die bloße Hungerstillung ausgibt, wird dargetan, dass die Großküche jedes Auswahlprofil und darum auch jede Vertrauenswürdigkeit verloren hat.

Die Literatur gibt mit diesen und vielen anderen Stimmen zu erkennen, dass die Zeitgenossen das Kommunikationszentrum Küche vielfach aus den Augen und aus dem Sinn verloren haben. Es steht zu hoffen, dass es der Kulinaristik in ihrer Qualität als Netzwerk und Praxis-Theorie-Verbund gelingt, diesen Sinn wieder zu verlebendigen und zu festigen. Die Chancen dafür – das vorliegende Heft ist ein Beispiel – stehen nicht schlecht.

Eduard Mörike

Frankfurter Brenten

Mandeln erstlich, rat' ich dir,
 Nimm drei Pfunde, besser vier
 (Im Verhältnis nach Belieben);
 Diese werden nun gestoßen
 Und mit ordinärem Rosen-
 wasser feinstens abgerieben.
 Je aufs Pfund Mandeln akkurat
 Drei Vierling Zucker ohne Gnad'.
 Denselben in den Mörsel bring',
 Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing!
 Von deinen irdenen Gefäßen
 Sollst du mir dann ein Ding erlesen,-
 Was man sonst eine Kachel nennt;
 Doch sei sie neu zu diesem End'!
 Drein füllen wir den ganzen Plunder
 Und legen frische Kohlen unter.
 Jetzt rühr' und rühr' ohn' Unterlaß,
 Bis sich verdicken will die Mass',
 Und rührst du eine Stunde voll:
 Am eingetauchten Finger soll
 Das Kleinste nicht mehr hängen bleiben;
 So lange müssen wir es treiben.
 Nun aber bringe das Gebrodel
 In eine Schüssel (der Poet,
 Weil ihm der Reim vor allem geht,
 Will schlechterdings hier einen Model,
 Indes der Koch auf ersterer besteht!)
 Darinne drück's zusammen gut;
 Und hat es über Nacht geruht,
 Sollst du's durchkneten Stück für Stück,
 Auswellen messerrückendick
 (Je weniger Mehl du streuest ein,
 Um desto besser wird es sein).
 Alsdann in Formen sei's geprägt,
 Wie man bei Weingebacknem pflegt;
 Zuletzt, – das wird der Sache frommen,
 Den Bäcker scharf in Pflicht genommen,
 Daß sie schön gelb vom Ofen kommen!



Foto: Alexander Klink, www.wikimedia.org

(aus: Eduard Mörike: *Werke und Briefe. Band 1, Leipzig 1957, S. 266 f.*)

Franz Kafka

Ich bin zurückgekehrt, ich habe den Flur durchschritten und blicke mich um. Es ist meines Vaters alter Hof. Die Pfütze in der Mitte. Altes, unbrauchbares Gerät, ineinander verfahren, verstellt den Weg zur Bodentreppe. Die Katze lauert auf dem Geländer. Ein zerrissenes Tuch, einmal im Spiel um eine Stange gewunden, hebt sich im Wind. Ich bin angekommen. Wer



Foto: Uschi Dreilucker/pixelio.de

wird mich empfangen? Wer wartet hinter der Tür der Küche? Rauch kommt aus dem Schornstein, der Kaffee zum Abendessen wird gekocht. Ist dir heimlich, fühlst du dich zu Hause? Ich weiß es nicht, ich bin sehr unsicher. Meines Vaters Haus ist es, aber kalt steht Stück neben Stück, als wäre jedes mit seinen eigenen Angelegenheiten beschäftigt, die ich teils vergessen habe, teils niemals kannte. Was kann ich ihnen nützen, was bin ich ihnen und sei ich auch des Vaters, des alten Landwirts Sohn. Und ich wage nicht, an der Küchentür zu klopfen, nur von der Ferne horche ich, nur von der Ferne horche ich stehend, nicht so, daß ich als Horcher überrascht werden könnte. Und weil ich von der Ferne horche, erhorche ich nichts, nur einen leichten Uhrenschlag höre ich oder glaube ihn vielleicht nur zu hören, herüber aus den Kindertagen. Was sonst in der Küche geschieht, ist das Geheimnis der dort Sitzenden, das sie vor mir wahren. Je länger man vor der Tür zögert, desto fremder wird man. Wie wäre es, wenn jetzt jemand die Tür öffnete und mich etwas fragte. Wäre ich dann nicht selbst wie einer, der sein Geheimnis wahren will.

Franz Kafka: Heimkehr. In: Ders.: Sämtliche Erzählungen. Hg. v. Paul Raabe. Frankfurt 1970, S. 320f



Marie Luise Kaschnitz

Großküche

In der Großküche, die auch ein Lehrbetrieb ist, wird allerhand zubereitet, Maisbrei und Schwarzwälder Torte, Tournedos und Wurzelgemüse, auch die Zubereitung unschädlich gemachter Leichenteile wird geübt. Es gibt nickelblitzende Herde mit Guckfenstern, hinter denen fetttriefend Poularden bräunen, aber auch primitive Feuerstellen und Aschenlöcher, ja sogar Steine zwischen denen man Grassamen zerreibt. Über den Herden hängen Diätvorschriften, Schlankheitsrezepte, keine Kohlenhydrate, kein Fett, keinen Zucker, ausschließlich Zucker, ausschließlich Fett. Über den primitiven Feuerstellen, die nicht von Köchen in hohen weißen Mützen, sondern von farbigen Elendsgestalten bedient werden, steht in allen Sprachen derselbe Satz. Hunger ist der beste Koch.

Aus: Marie Luise Kaschnitz: Steht noch dahin, Frankfurt 1976 [zuerst 1970], S. 53

Fünf Jahre Kulinaristik-Forum

Chronologie 2008-2013

2008

Die Gründung des Kulinaristik-Forums geht in einem ersten Schritt auf Initiativen der Professoren Alois Wierlacher und Andreas Kelletat zurück, die mit einer Besprechung in Walldorf am 4. Januar 2008 begannen. Wenige Wochen später folgte ein zweites Gespräch in Mannheim mit Professor Jochen Hörisch, das zur Gründung einer wissenschaftlichen Arbeitsgemeinschaft führte. Auf Antrag von Andreas Kelletat wurde sie im Hinblick auf die kulturelle Vielfalt der Essensordnungen und die inhärente Interkulturalität der Kulinaristik am Institut für interkulturelle Kommunikation im zuständigen Fachbereich 09 für Angewandte Sprach- und Kulturwissenschaft angesiedelt. Die Ansiedlung wurde im Protokoll der Fachbereichsratsitzung vom 14.1. 2008 vermerkt. Die Initiatoren folgten mit diesem Vorgehen zugleich den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S. 31).

Als zweiter Entwicklungsschritt folgte das Gründungskolloquium des Kulinaristik-Forums in Germersheim am 5. Juli 2008, nach dem Peter Kupfer im Oktober 2007 sein Kolloquium zum Wein in China veranstaltet hatte. Im selben Jahr brachten Alois Wierlacher und Regina Bendix als ersten Band einer neuen Reihe das Buch *Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis* heraus.

2009

Vom 1. bis 3. Oktober 2009 folgte im Heinrich-Pesch-Haus (Ludwigshafen) das grundlegende interdisziplinäre Gastlichkeitskolloquium, veranstaltet von Alois Wierlacher und Peter Kupfer, gefördert von der Universität Mainz. Aus diesem Kolloquium ist der angeführte Band *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik* (2011) hervorgegangen.

Am Freitag, dem 2. Oktober 2009, wurde das Kulinaristik-Forum in der Universitätsmedizin Mannheim öffentlich vorgestellt (siehe Abbildung rechts). Den Kontakt zur Mannheimer Medizin hatte Hans Leweling hergestellt. Vorgelegt wurde an diesem Tagen auch das erste Heft der neuen Zeitschrift des Kulinaristik-Forums. Es war noch bei Plöger-Medien erschienen und lag zur freudigen Überraschung der Gäste auf ihren Sitzen im Veranstaltungssaal. Der Titel der ersten beiden Hefte (lat. *palatum* = der Gaumen) wurde mit Beginn des dritten Heftes aus Verständlichkeitsgründen in der Folge zugunsten des Haupttitels aufgegeben.

Seit dem Jahr 2012 wird die Zeitschrift des Forums von Dr. Rolf Klein als Chefredakteur gestaltet. Herausgeber sind ab 2012 zusammen mit dem Chefredakteur der Vorsitzende des Forums und die Editoren des jeweiligen thematischen Teils. Die Zeitschrift wird über Inserate finanziert, die jeweils eingeworben werden.

Einladung und Programm

Präsentation des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar

Freitag, 2. 10. 2009

Zentrum für medizinische Forschung, Haus 42,
Theodor Kutzer-Ufer 1-3, 68167 Mannheim

17.00 Uhr Begrüßung

- Dekan Prof. Dr. Dr. h.c. Klaus van Ackern, Universitätsklinikum Mannheim
- Dekan Prof. Dr. Michael Schreiber, Fachbereich Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz (Germersheim)
- Prof. Dr. Andreas Kelletat, Gründungsvorstand des Forums (Germersheim)

17.15 Uhr Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar: Idee und Programm

- Prof. Dr. Alois Wierlacher (Gründungsvorstand des Forums) und
- Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (Webmaster)

17.35 Uhr Kooperative Ergänzungen, oder warum wir mitwirken

Moderation: Prof. Dr. Jochen Hörisch (Universität Mannheim)

- Prof. Dr. Gerhard Reckemmer, Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe)
- Dr. Karl-Heinz Wieseemann, Bischof von Speyer
- Prof. Dr. Johannes Heil, Leiter der Hochschule für Jüdische Studien (Heidelberg)
- Dekan Prof. Dr. Dr. h.c. Klaus van Ackern, Universitätsmedizin Mannheim
- Dr. Helmut Frühauf, Direktor des LBZ Rheinland-Pfalz / Landesbibliothek Speyer
- Dr. Alexander Koch, Direktor des Historischen Museums der Pfalz (Speyer)
- Sternekoch und Gastronom Jürgen Schneider (Schriesheim)
- Wolfgang P. Menge, Präsident Euro-Toques Deutschland e.V. (Creußen)

18.15 Uhr Forschungsstellen des Forums

- Ritualität und Bildung Prof. Dr. Burckhard Döcker
- Medizin und Kulinaristik PD Dr. Hans Leweling
- Kulinaristik der Psalmen Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker
- Kulturvergleichende Weinforschung Prof. Dr. Peter Kupfer
- Gastlichkeitsforschung Prof. Dr. Alois Wierlacher

18.50 Uhr Ehrung

Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an einen verdienten Initiator der Kulinaristik, Andreas Pflaum (Pegnitz)

19.00 Uhr Abschluss, Danksagung und Eröffnung des festlichen Büfetts

Das Büffet wird mit Unterstützung durch Spitzenköche der Metropolregion gestaltet von Hanspeter Elstner (Universitätsklinikum Mannheim), Jürgen Schneider (Schriesheim), Wolfgang P. Menge (Euro-Toques Deutschland e.V.), Hans Leweling und Jochen Selhorst (Vorsitzende der Mediterranen Kochgesellschaft 2000 e.V. Schwetzingen).

2010

In diesem Jahr wurde der Wissenschaftspreis Kulinaristik ins Leben gerufen. Sponsor der ersten drei Jahre war die Sarasin-Bank Frankfurt unter der Leitung von Frank Niehage. Zum ersten Mal vergeben wurde der erste Preis unter der Gastgeberschaft des Dekans Prof. Dr. Klaus van Ackern und des Geschäftsführers Alfred Dänzer der Universitätsmedizin Mannheim. Preisträger war die UNESCO-Projektschule Herxheim/Pfalz unter der Leitung von Lothar Bade.

Da das Institut für interkulturelle Kommunikation an der Fakultät in Germersheim aufgelöst wurde, mussten die Initiatoren neue Überlegungen zur Organisation des Netzwerks anstellen. Sie entschieden sich für die Rechtsform eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins. Die Gründungsversammlung fand am 25. Juni 2010 bei dem Forumsmitglied und Sternekoch Jürgen Schneider in Schriesheim statt (der inzwischen nach Südafrika ausgewandert ist). Satzung, Sitz und Name des Netzwerks wurden verabschiedet, Prof. Dr. Alois Wierlacher wurde zum Vorsitzenden, Prof. Dr. Klaus van Ackern zum Stellvertretenen Vorsitzenden gewählt. Im selben Jahr legte Peter Kupfer den Band *Wine in Chinese Culture* in der neuen Reihe Wissenschaftsforum Kulinaristik vor.

Ferner sind hier mehrere Veranstaltungen des Forums mit der Landesbibliothek Speyer unter der führenden Mitwirkung von Ute Bahrs und Dr. Armin Schlechter zu erwähnen. Eine von ihnen diente der Ausstellung von Speisekarten, die Wolfgang Menge gesammelt hat.



2011

In diesem Jahr wurde das Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik ins Leben gerufen. Der Vorsitzende des Forums hatte das Mannheimer Goethe-Institut als Partner gewinnen können. Das Kolloquium wird jährlich im Umfeld von Goethes Todestag am 22. März veranstaltet. Sein Format hat sich bewährt, das Kolloquium wird 2014 zum vierten Mal durchgeführt.



Zum zweiten Mal verlieh das Kulinaristik-Forum in diesem Jahr seinen Wissenschaftspreis. Preisträger war Dr. Lothar Kolmer (Salzburg). Er wurde für seine Verdienste um die Gründung des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg ausgezeichnet. Ort der Preisverleihung war das Max Rubner-Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Karlsruhe. Sein Präsident Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer ist Mitglied des Forums und Vorsitzender der Jury des Wissenschaftspreises Kulinaristik.

2012

In diesem Jahr schloss das Forum eine Kooperationsvereinbarung mit der Hotelfachschule Heidelberg und ihrer Hofa-Akademie zur Grundlegung eines ‚Internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit‘ ab. Das erste Kolloquium wurde im Oktober 2012 durchgeführt. Anschließend wurde der Wissenschaftspreis zum dritten Mal in Folge verliehen. Der Preis wurde zu gleichen Teilen an die Münchener Kulturwissenschaftler Prof. Dr. Thomas Höllmann und Dr. Peter Peter verliehen. Frau Anika Perlewitz übergab die Urkunde in Vertretung von Frank Niehage. Der Chefdolmetscher von Angela Merkel in Peking, Prof. Dr. Wang Jianbin, hielt den Eröffnungsvortrag zum Thema *Gastlichkeit auf diplomatischer Bühne*. Der Beitrag erscheint 2014 in erweiterter Form in dem Band *Politische Mahlzeiten*, den Prof. Dr. Regina Bendix zusammen mit Michaela Fenske in der oben erwähnten Reihe herausgibt.

2014

Im Frühjahr beschäftigte sich ein Workshop mit grundlegenden Fragen des Marketings und des Selbstverständnisses des Forums (Leitung: Duschan Gert und Sabine Woydt). Die Gründung des Linguistischen Kolloquiums zur Kulinaristik im Frühjahr 2014 erweitert die Perspektive um eine wichtige Facette. Das Metropolregion-Symposium zur kulinarischen Bildung findet erstmals im Juni 2014 in Wiesloch statt. Das Vortragsprogramm (siehe Seite 61) kreist um die Frage: Welche Rolle spielt die kulinarische Bildung auch in der Schule für die Menschen in der Metropolregion Rhein-Neckar? Im Oktober 2014 findet in Heidelberg der Kongress für Kulinaristik statt, der zugleich die Mitgliederversammlung umfasst und Schauplatz der Vergabe des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2014 sein wird.

2013

Zur Jubiläumsfeier auf dem Hofgut Ruppertsberg (Deidesheim) des Forumsmitglieds Jean-Philipp Aiguier waren am 20. Juli



2013 fast 30 Mitglieder des Forums aus Leipzig, Potsdam, Göttingen, Bad Griesbach, Heilbronn und der Metropolregion gekommen (Foto). Zu einem Freundschaftspreis von 30 Euro wurden sie mit Mittagessen, Wein, Wasser, Kaffee und Kuchen bestens versorgt. Andreas Kelletat eröffnete die Feier mit seinem Rückblick auf die Geschichte des Forums, dann folgte die Mitgliederversammlung, Duschan Gert stellte Überlegungen zum Marketing des Forums vor, Regina Bendix hielt den Festvortrag zum Thema *Deutsches Brot als Weltkulturerbe*.

Das Forumsmitglied Prof. Dr. Peter Heine spendete anlässlich der Versammlung 1000 Euro zugunsten unserer Zeitschrift. Das Forum dankt ihm in aller Form.

Das Jahr 2013 brachte schließlich eine unerwartete Wende: Die Förderung des Wissenschaftspreises durch Frank Niehage von der Sarasin Bank (Frankfurt) musste eingestellt werden, weil die Bank verkauft wurde. Als Nachfolger konnte der Vorsitzende, Professor Wierlacher, EDEKA Südwest (Offenburg) gewinnen. Geschäftsführer Rainer Huber und der Leiter der Unternehmenskommunikation, Christhard Deutscher, nahmen persönlich an der Preisverleihungsfeier teil. Die förmliche Kooperationsvereinbarung zwischen den Partnern war zuvor unterzeichnet worden. Der Vorsitzende der Jury, Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), und Herr Rainer Huber übergaben die Urkunde an Prof. Dr. Maren Möhring (Potsdam, jetzt: Leipzig). Sie ist die erste Historikerin in der Reihe der Preisträger.

Drittes Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik



Foto: Die Küche der Herzogin Anna Amalia in Weimar. Foto: Karl-Heinz Laube/pixelio.de

Im Gesamtwerk Goethes gehören das Essen und die Gastlichkeit zu den herausragenden Themen. Als Autor, als Kritiker und Gastgeber ist Goethe noch im Blick auf unsere heutigen Lebensbedingungen eine Maß gebende Figur. Zum Beispiel rügt er lange vor den modernen Ernährungswissenschaften im Tasso den Künstler gleichen Namens mit den vorwurfsvollen Worten: „Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank zu wählen, da ihn die Natur so eng nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?“ Indem Goethe diese Worte einem Politiker in

den Mund legt, gibt er ihnen eben die politische Bedeutung, die heute die Kulinaristik unserer kulinarischen Bildung gibt. Das Kulinaristik-Forum veranstaltet aus diesem Grund in Kooperation mit dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim ein jährliches Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik. Es wird jeweils im Umfeld von Goethes Todestag (22. März) durchgeführt und bezieht im Sinne Goethes andere Autoren und aktuelle Fragen der Kulinaristik ein.

Programm des Goethe-Kolloquiums 11.4.2013

18.20 Uhr Iuditha Balint (Uni Mannheim)
„Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen“?
Das Verhältnis von Arbeit und Konsum in Goethes Wilhelm Meister-Romanen.

19.15 Uhr Sebastian Zilles (Uni Mannheim)
Wein, Austern, Taube und andere Köstlichkeiten.
Goethe und die Manns als Kulinaristen.

20-22 Uhr Buffet – gesponsort von John Deere

Der Vortrag von Sebastian Zilles liegt inzwischen als e-paper vor: www.kulinaristik.net

Das Goethe-Institut als das weltweit tätige Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland hat die globale Förderung der deutschen Sprache und die Vermittlung eines vielfältigen Deutschlandbildes zur Aufgabe und sieht es als eine seiner Herausforderungen an, zu diesem Zweck Brücken zwischen Alltag, Kunst, Bildung und Wissenschaft zu schlagen. Das Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg wird von Günther Schwinn-Zur geleitet.

Im Mannheimer Schloss ist die Universität mit dem Lehrstuhl Neuere deutsche Literaturwissenschaft und Medienanalyse untergebracht. Die Professur (Prof. Dr. Jochen Hörisch) gehört zu den wenigen vergleichbaren Institutionen in Deutschland, die sich seit vielen Jahren in Forschung, Publikationen und Lehre mit dem Kulturphänomen des Essens befassen.

China-Kolloquium zur Kulinaristik

Im Mai 2013 traf sich in den Räumen des Konfuzius-Instituts in Leipzig das „China-Kolloquium zur Kulinaristik“ für einen Workshop zum Thema „Produktwandel in der chinesischen Konsumkultur“. Der Workshop legte sein Augenmerk auf Produkte und Speisen und auf die Vielfalt der damit zusammenhängenden Regeln, Rituale, Zeichen, Symbole sowie deren Darstellungen als Teil von Konsumkultur, als Ergebnis von Konsumkultur und als Hinweis auf Konsumkultur.

Produkte und Speisen können sich in ihrer Bezeichnung, ihrer Zusammensetzung, in ihren Funktionen und in ihrem regionalen Auftreten unterscheiden. Sie sind oftmals Objekt und Träger symbolischer Bedeutung, da ihnen von Konsumenten oder Produzenten bestimmte Eigenschaften oder Zuschreibungen angehaftet werden. Am ihrem Konsum und ihrer Vermarktung können kommunikative Prozesse zwischen den einzelnen Akteuren aufgezeigt und hierbei die Konstruktion von Ideologien, Strategien, Identität und Differenz deutlich gemacht werden. Produkte und Speisen sind folglich nicht von ihrem Umfeld getrennt betrachtbar, sondern immer aktiver oder passiver Teil von Handlungen und Beziehungen, sie sind ein Teil und ein Ergebnis von Wahrnehmungsweisen. Die in Leipzig präsentierten Vorträge haben gezeigt, dass Produktwandel aus verschiedensten Perspektiven darstellbar ist und auf unterschiedliche soziale, ökonomische oder politische Strukturen verweist:

Aus Kochbüchern etwa lassen sich Rückschlüsse auf den Stellenwert des Kochens, auf Sozial- und Familienstrukturen, auf Produkt- und Speisenwandel und die Zuschreibungen hinter Küchen, Speisen, Ernährungsstilen, Zubereitungstechniken und Lebensmitteln ziehen (Janina Feyel).

Anhand populärer chinesischer Literatur aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wird die gesellschaftliche und politische Bedeutung von Konsum, insbesondere des Konsums von Essen und Trinken, deutlich. Gerade diese alltäglichen Handlungen geben den Romanen eine zusätzliche Bedeutungsebene, die ideologische Leitlinien verdunkeln oder erhellen (Lena Henningsen).

Über den Verzehr sogenannter weißer Speisen, d.h. Milchprodukte, bei Chinesen und Mongolen in China, findet die Ver-

handlung um Identität auf zahlreichen Ebenen statt. Nicht nur der Verzehr bestimmter Produkte, sondern auch damit verbundene kulturelle Symbole und Praktiken werden mitunter von beiden Gruppen geteilt, jedoch als etwas ganz Eigenes wahrgenommen und kommuniziert. Den Produkten werden hierbei immer neue Merkmale zugeschrieben, um die jeweilige Argumentation zu stützen (Merle Schatz).



Als Reaktion auf Lebensmittelskandale wird der chinesische Markt mit immer mehr „neu titulierten Eiern“, den „Begriff-Eiern“ überschwemmt. So findet man in Supermärkten etwa „schlaue Eier“, „neue Hühner-Eier“, „Getreide-Eier“ etc., bei denen auf einen Zusammenhang zwischen dem Wandel von Eiern als Produkt und der Politik (Gesetzgebung im Lebensmittel-Bereich) sowie der Ökonomie (Lebensmittelsicherheit) in China verwiesen wird (Cui Taotao).

Die unterschiedlichen Werbekampagnen für „medizinische Tees“ machen die Bedeutung der Massenmedien für Produktzuschreibungen, der damit verbundenen Produktwahrnehmung sowie für eine veränderte regionale Produktverbreitung deutlich (Liu Zhongnan).

Anhand einer kulinarischen Dokumentation wurde gezeigt, wie Produkte im chinesischen Fernsehen dargestellt, bzw. in ihrer Mediatisierung und Kommunikation zu Produkten gemacht werden. Produktwandel beschreibt hier den Wandel von symbolischen Formen und deren medialen Verweisstrukturen auf die jeweils zugrundeliegenden Diskursanordnungen (Stefan Kramer).

Es zeigt sich, dass das Thema ‚Produktwandel‘ sehr viel Raum für Forschungen im Bereich der (sinologischen) Kulinaristik bietet. Daher ist ‚Produktwandel‘ auch das Thema der kommenden Veranstaltung des ‚China-Kolloquiums‘, bei der inhaltliche Schwerpunkte für eine größere, international ausgerichtete Konferenz herausgearbeitet und bestimmt werden sollen.

Dem Konfuzius-Institut Leipzig ist für die unkomplizierte finanzielle und sehr gute organisatorische Unterstützung recht herzlich zu danken.

Merle Schatz



Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013

Dr. Maren Möhring ist im Oktober 2013 als erste Historikerin mit dem Wissenschaftspreis Kulinaristik ausgezeichnet worden. Der neue Sponsor des Preises, Edeka Südwest, und das Kulinaristik-Forum gaben bei der Verleihung den Beginn einer ‚Bildungspartnerschaft‘ bekannt.

Der mit 5000 Euro dotierte Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013 wurde am 19.10.2013 in Heidelberg an die am Zentrum für Zeithistorische Forschung (Potsdam) forschende Historikerin Dr. Maren Möhring (jetzt Universität Leipzig) verliehen.

Als erste Historikerin in der Geschichte des zum vierten Male verliehenen Preises wurde sie für ihr umfangreiches Buch *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland* (München 2012) ausgezeichnet. Sie hat sich, so die Würdigung der Jury, „herausragende Verdienste um die historische und fächerübergreifende Erforschung der Rolle und Funktion professioneller fremdkultureller Gastlichkeit im Aufbau der Bundesrepublik Deutschland erworben“.

Anlässlich der Preisverleihung gaben der Geschäftsführer von Edeka Südwest, Rainer Huber, und der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. Alois Wierlacher, den Aufbau einer

‚Bildungspartnerschaft‘ zwischen dem Kulinaristik-Forum und Edeka Südwest bekannt. Es geht um die wechselseitige Aufklärung von praxiszugewandter Wissenschaft und Lebensmittelhandel über die Rolle und Funktion des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg, Sponsor des Wissenschaftspreises Kulinaristik, ist einer der größten deutschen Lebensmittelhändler im Einzugsgebiet Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, dem Saarland und Teilen von Hessen und Bayern. Dem genossenschaftlich organisierten Unternehmensverbund gehören über 500 selbstständige Kaufleute an. Zu den eigenen Produktionsbetrieben zählen mehrere Fleisch- und Backbetriebe, ein Großhandel für Fisch- und Meeresfrüchte sowie ein Weinkeller und ein Mineralbrunnen. Ein besonderes Gewicht liegt auf der nachhaltigen Förderung der regionalen Erzeuger und Produkte.



Fotos: Linke Seite: Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Vorsitzender der Jury, und Rainer Huber (Edeka Südwest) übergeben den Wissenschaftspreis an Dr. Maren Möhring; links: Das Ensemble *Vokalissimo* (Mannheim) sorgte für einen fröhlichen Rahmen

Rainer Huber, Geschäftsführer Edeka Südwest, erklärte: „Durch verschiedene Partnerschaften fungiert Edeka Südwest einerseits als Impulsgeber. Andererseits erhalten wir auf diesem Weg selber wertvolle Impulse, Ideen und Anregungen von außen, um weiterhin als Innovationstreiber unserer Branche aufzutreten. Unsere neue Kooperation mit dem Kulinaristik-Forum spiegelt exakt diese Philosophie wider. Hier trifft Theorie auf Praxis, wissenschaftliches auf handfestes, Gelehrte auf Händler.“

Das Ergebnis: eine Bildungspartnerschaft, von der beide Seiten profitieren werden, indem sie ihren Horizont erweitern und ihr Verständnis für die Welt der Lebensmittel, kultivierte und gesunde Ernährung sowie unterschiedliche Esskulturen vertiefen. Die heutige Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik markiert für die Edeka Südwest gewissermaßen den ersten Meilenstein beim Aufbau einer lebendigen Gesprächsgemeinschaft.“ Die Rede dokumentieren wir in Auszügen auf der folgenden Seite.

Der Wissenschaftspreis Kulinaristik

Die bisherigen Preisträger

2010

UNESCO Projektschule
Herxheim

2011

Prof. Dr. Lothar Kolmer
Universität Salzburg

2012

Prof. Dr. Thomas O. Höllmann
München

Dr. Peter Peter
München

Von 2010 bis 2012 wurde der Wissenschaftspreis Kulinaristik von der Sarasin-Bank, Frankfurt, gesponsort.

Das Kulinaristik-Forum dankt allen Sponsoren und Unterstützern des Preises

Aus der Begrüßungsrede des Vorsitzenden des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. Alois Wierlacher

„Zum vierten Mal vergibt das Kulinaristik-Forum seinen Wissenschaftspreis. 2010 wurde das UNESCO-Projekt Gymnasium in Herxheim ausgezeichnet. 2011 ging der Preis an den Begründer des neuen Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg, Prof. Dr. Lothar Kolmer. 2012 wurde der Preis zu gleichen Teilen den Münchener Kulturwissenschaftlern Prof. Dr. Thomas Höllmann und Dr. Peter Peter zuerkannt. Beide wirken heute als Laudatoren mit, weil es im Forum üblich ist, dass die Vorgänger des aktuellen Preisträgers die Laudatio halten.“

Im Mittelpunkt der heutigen Feier steht unsere Preisträgerin 2013, Frau Dr. Maren Möhring aus Potsdam. Näheres zu Ihrer Person und zu Ihren Leistungen werden die Laudatoren vortragen. Ich darf Ihnen in meiner Rolle immerhin ausdrücklich dafür danken, dass Sie uns im Vorfeld dieser Feier mitgeteilt haben, die Ehrung, die wir Ihnen heute Abend erweisen wollen, auch annehmen zu wollen.

Ich habe nun die gleichfalls besondere Freude, auch die Förderer unseres Wissenschaftspreises, den Geschäftsführer der EDEKA-Handelsgesellschaft Südwest, Herrn Rainer Huber, und den Leiter seiner Unternehmenskommunikation, Herrn Christhard Deutscher, begrüßen zu dürfen. Meine Herren, Sie sind hier sehr willkommen. Ich danke Ihnen in aller Form dafür, dass Sie die Fahrt von Offenburg nach Heidelberg auf sich genommen haben und uns die Ehre Ihrer Anwesenheit geben. Mit Vergnügen erinnere ich mich an das erste Gespräch mit Ihnen, verehrter Herr Huber, und Ihren Vorstandskollegen. Wie üblich, wollten beide Seiten bei diesem ersten Treffen zunächst einmal herausfinden, ob die Personen denn auch zueinander passen. Und siehe da, es wurde eine höchst erfreuliche und entspannte Begegnung, wir waren voneinander sehr angetan und sind es immer noch. Wir sind uns auch in der Ansicht einig, die Kooperation bei der Verleihung des Wissenschaftspreises nicht als Endpunkt, sondern als Ausgangspunkt einer Zusammenarbeit zu verstehen, die wir zu einer Gesprächsgemeinschaft entwickeln, in der sich beide Seiten als Lernende begreifen. Diese Lerngemeinschaft wollen wir als gute Pioniere umsichtig, so sieht es unsere Vereinbarung vor, behutsam, Schritt für Schritt zu einer ‚Bildungspartnerschaft‘ von Wissenschaft und Lebensmittelhandel ausbauen. Sehr geehrter Herr Huber, sehr geehrter Herr Deutscher, ich danke Ihnen nochmals für Ihr Kommen, für Ihre Sympathie und für die gemeinsame Grundlegung einer hoffnungsvollen Zusammenarbeit.“

Für eine ‚Bildungspartnerschaft‘ Kulinaristik-Forum und Edeka Südwest

Auszüge aus der anlässlich der Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik gehaltenen Rede von Rainer Huber, Geschäftsführer Edeka Südwest (Offenburg)

Unsere Partnerschaft mit dem Kulinaristik-Forum ist ganz jung, sie steckt quasi noch in den Kinderschuhen. Und damit verbunden stellt auch unsere Rolle als Förderer und Sponsor des Wissenschaftspreises ein Novum für beide Seiten dar. Edeka Südwest mit Sitz in Offenburg ist hinsichtlich ihres Umsatzvolumens von aktuell 7,4 Milliarden Euro die zweitgrößte von insgesamt sieben genossenschaftlich organisierten und mittelständisch geprägten Handelsgesellschaften im Edeka-Verbund. In unserem Einzugsgebiet, das Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, das Saarland sowie Teile Hessens und Bayerns umfasst, sind mehr als 500 selbstständige Edeka-Kaufleute mit ihren fast 1.000 Super- und Verbrauchermärkten aktiv. Sie sind für unsere Kunden das Gesicht der Edeka, sie prägen als Unternehmerpersönlichkeiten die Marke Edeka. Und das häufig in langer Familientradition, fest verwurzelt in ihrem jeweiligen lokalen Umfeld. Sie machen das Edeka-Genossenschaftsmodell krisenfest und zu einem vertrauenswürdigen, verlässlichen Partner von Städten und Gemeinden. Jeder einzelne von ihnen besteht eigenständig im harten Wettbewerb des Lebensmittelhandels.

Hinsichtlich der vielfältigen Sortimentsgestaltung in unseren Märkten legen wir einen besonderen Schwerpunkt auf die nachhaltige Förderung regionaler Produzenten und Landwirte sowie ihrer Erzeugnisse. Und so ist es kein Zufall, dass Edeka Südwest bereits im Jahr 2006 die regionale Eigenmarke „Unsere Heimat – echt & gut.“ ins Leben gerufen hat. Hinter ihr stehen über 1.000 Landwirte und Erzeuger aus der Region. Dieses erfolgreiche und mehrfach ausgezeichnete Regio-Konzept erfreut sich heute wachsender Beliebtheit bei unseren Kunden. Weitere ganz zentrale Bausteine in der Architektur des Warenangebots unserer Märkte sind Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau. In diesem Segment arbeiten wir beispielsweise eng mit den führenden ökologischen Anbauverbänden Deutschlands, mit „Bioland“, „Naturland“ und „Demeter“ zusammen.

Wer mit dem bekannten Slogan „Wir lieben Lebensmittel“ in der Öffentlichkeit steht, muss kontinuierlich dafür Sorge tragen, dass das eigene Credo, der Anspruch an die eigene Arbeit nicht hinter der Realität zurückbleibt. Für unsere Produktionsbetriebe, unsere Eigenmarkenkonzepte, unsere Lieferanten gilt: Strenge und regelmäßige Kontrollen auf Basis eines zertifizierten und flexiblen Qualitätsmanagements sind heute wie in auch

Zukunft ein essenzieller Bestandteil des Geschäftsmodells von Edeka Südwest. Das gebietet die Verantwortung gegen über unseren Kunden sowie derzeit insgesamt, d.h. einschließlich des selbstständigen Einzelhandels, über 43.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Gleichzeitig charakterisiert es unser Selbstverständnis als einer der führenden Lebensmittelhändler und einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder im Südwesten Deutschlands.



Durch verschiedene Partnerschaften fungiert Edeka Südwest einerseits als Impulsgeber. Andererseits erhalten wir auf diesem Weg selber wertvolle Impulse, Ideen und Anregungen von außen, um weiterhin als Innovationstreiber unserer Branche aufzutreten. Unsere neue Kooperation mit dem Kulinaristik-Forum spiegelt exakt diese Philosophie wider. Hier trifft Theorie auf Praxis, wissenschaftliches auf handfestes, Gelehrte auf Händler. Das Ergebnis: eine Bildungspartnerschaft, von der beide Seiten profitieren werden, indem sie ihren Horizont erweitern und ihr Verständnis für die Welt der Lebensmittel, kultivierte und gesunde Ernährung sowie unterschiedliche Esskulturen vertiefen. Davon bin ich fest überzeugt.

Gastlichkeit, Gastfreundlichkeit und gemeinsame kulinarische Erlebnisse vermengen sich jeden Tag zu dem wertvollen gesellschaftlichen Kitt, der uns Menschen in vielerlei Hinsicht miteinander verbindet – beispielsweise auf familiärer Ebene oder bei offiziellen Anlässen. Jetzt verbindet er auch das Kulinaristik-Forum und die Edeka Südwest. Die Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik markiert für die Edeka Südwest den ersten Meilenstein beim Aufbau einer lebendigen Gesprächsgemeinschaft.

„Lebendig“ meint in diesem Kontext sowohl übereinstimmende als auch kontroverse Meinungen in den vor uns liegenden Veranstaltungen und Diskussionsrunden. Darauf freuen wir uns! Als Partner verstehen wir uns vor allem als voneinander Lernende. Aus diesem Grund sind wir Edekaner an der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk praxisorientierter Wissenschaften wie der Kulinaristik interessiert. Und genau deshalb sprechen wir von dem Wissenschaftspreis als einem „Brückenschlag, der Wissenschaft und Lebensmittelwirtschaft auf intelligente und gemeinnützige Weise“ miteinander verbindet. Ganz in diesem Sinne habe ich in diesen Tagen unsere Kooperationsvereinbarung unterzeichnet.

„Der Gelehrte ist in seiner Nahrung nicht anspruchsvoll“

In seiner Laudatio geht der Sinologe und Träger des Wissenschaftspreises 2012, Prof. Dr. Thomas O. Höllmann, auf die (wissenschaftlichen) Lebensstationen von Maren Möhring ein.

Als Sinologe muss ich natürlich ein Konfuzius-Zitat an den Anfang stellen – und zwar in diesem Fall eines, das autobiographische Züge des Meisters trägt. Ich erlaube mir, den wohl wirkmächtigsten Philosophen der chinesischen Geschichte ein wenig frei zu übersetzen:

*Mit 15 ging es mir ums Lernen,
mit 30 hatte ich meinen Platz im Leben
gefunden,
mit 40 hegte ich keine Zweifel mehr,
mit 50 kannte ich die himmlischen
Gesetzmäßigkeiten,
mit 60 erschlossen sich neue Horizonte,
mit 70 folgte ich meinen Herzenswünschen,
ohne dabei maßlos zu werden.*

Um es gleich deutlich zu sagen: Der Rückblick des Konfuzius lässt sich nicht beliebig übertragen. Es gibt nämlich Menschen, die unmittelbar jenseits der Vierzig noch – oder schon wieder – Zweifel hegen und damit eine der wichtigsten Voraussetzungen für kreative Forschung erfüllen – und vielleicht sogar schon die eine oder andere himmlische Gesetzmäßigkeit kennen. Frau Möhring ist ein gutes Beispiel dafür.

Lassen Sie mich im Folgenden die wichtigsten Stationen ihres wissenschaftlichen Werdegangs skizzieren: *Fremdes Essen – Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. Dies ist die gekürzte Fassung ihrer Kölner Habilitationsschrift, die ziemlich genau zum Abschluss der vierten Lebensdekade eingereicht wurde und in der Tat zu jenem Genre von Literatur zu rechnen ist, bei dem man keine Zweifel an der Richtigkeit der eigenen Position aufkommen lassen sollte. Dass dabei Überzeugungsarbeit geleistet wurde, belegt im Übrigen nicht erst der Wissenschaftspreis Kulinaristik, sondern bereits der im Vorjahr verliehene „Augsburger Wissenschaftspreis für Interkulturelle Studien“.

Darüber hinaus hat Frau Möhring noch eine ganze Reihe von Aufsätzen und Buchbeiträgen zum Themenkomplex „Ernährungsgeschichte“ geschrieben. Es gibt aber noch einen weiteren Bereich, der in ihren Schriften immer wieder zum Tragen kommt und mit übermäßigem Genuss eigentlich nicht in Einklang zu bringen ist: der Umgang mit dem Körper und der Körperlichkeit. Das gilt schon für die Münchner Dissertation, die den Titel *Marmorleiber: Körperbildung in der deutschen Nacktkultur* trägt, betrifft aber auch zahlreiche Veröffentlichungen der letzten Jahre.

An dieser Stelle muss ich einflechten, dass in China einst die Beziehung zwischen Körperertüchtigung und Gelehrsamkeit relativ eng gewesen sein soll. Das behauptet zumindest das *Liji*: ein Normenkompendium, dessen Kompilation vermutlich im 2. Jahrhundert n. Chr. abgeschlossen wurde. Ich zitiere:

„Der Gelehrte hütet sich vor einem vorzeitigen Tode, weil er noch etwas zu tun hat; er pflegt seinen Körper damit er leistungsfähig bleibt. So sorgt er für die Zukunft.“

Im Laufe ihres Studiums und zu Beginn ihrer Berufstätigkeit war Frau Möhring auf den ersten Blick relativ ortsfest: acht Jahre Hamburg, vier Jahre München, zwölf Jahre Köln. Wenn man ihre Vita etwas gründlicher betrachtet, entdeckt man freilich eine ganze Reihe von wissenschaftlichen Fluchtpunkten, und Forschungsaufenthalte in Dublin, Washington, London, Zürich, Rom, Istanbul und Freiburg bezeugen ein angemessenes Maß an Umtriebigkeit.

Derzeit arbeitet Frau Möhring als Leiterin der Abteilung „Der Wandel des Politischen“ am Zentrum für Zeithistorische Forschung Potsdam. Ihr aktuelles Vorhaben beschäftigt sich mit dem Konsumenten als neuem politischen Akteur im 20. Jahrhundert.

Wenn ich richtig informiert bin, dann wird dies nicht der letzte Karriereschritt von Frau Möhring sein. So soll aus Leipzig der Ruf ziemlich laut erschallen. Dies gibt mir die Gelegenheit, abschließend noch weitere konfuzianisch geprägte Zitate einzuflechten, wobei ich darum bitte, die maskuline Form in der Übersetzung auch in diesem Fall nicht mir, sondern der Vorstellungswelt der Autoren anzulasten. Sie stammen erneut aus dem *Liji*. Da liest man unter anderem: „Dem Gelehrten fällt es schwer, ein Amt anzutreten, aber leicht sich wieder davon zu lösen.“

Soviel zur Entscheidung Potsdam versus Leipzig, bei der ein Element freilich nicht zum Tragen kommen darf, das heute regelmäßig die Berufungsverhandlungen dominiert: die Gehaltsforderung. Schließlich steht im *Liji* auch:

Der Gelehrte ist in seiner Wohnung nicht üppig, in seiner Nahrung nicht anspruchsvoll. [...] Erst zeigt er seine Leistung, dann kommt die Besoldung. [...] Er strebt nicht danach, Schätze anzuhäufen; Bildung ist sein höchstes Gut.



„Schon in k.u.k-Zeiten wurden bestimmte Völker auf Nationalspeisen reduziert“

Der Kulturwissenschaftler und Träger des Wissenschaftspreises 2012, Dr. Peter Peter, betont Maren Möhrings Verdienst um die Erkenntnis der kulturellen Folgen kulinarischer Migration.

The krauts? Dieses Deutschland-Klischee passt kaum noch. Die Leibspeisen der meisten Landsleute sind nicht mehr Sauerkraut und Rüben, sondern Pasta und Pizza, Döner und Mozzarella. Dieser erstaunlich Mentalitätswandel von kulinarischer Xenophobie zu kulinarischer Xenophilie, der die Ernährungsgewohnheiten und damit die Alltags- und Sozialgeschichte der Bundesrepublik zutiefst prägt, ist ein so einschneidendes Kultur-Phänomen, dass es einer wissenschaftlichen Aufarbeitung bedarf. Auf dieses Desiderat haben Sie, verehrte Frau Maren Möhring, durch Ihre Habilitationsschrift *Fremdes Essen – Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland* faktenreich geantwortet.

Ihr Forschungsansatz fokussiert sich dabei auf die klassischen Gastarbeiterküchen: Die noch der Operettenseligkeit verhaftete pikante Balkankost der jugoslawischen Lokale, der phänomenale Erfolg italienischer Eisdielen und Pizzerias, der Sirtaki-Appeal griechischer Tavernen, die fächengreifende Rundumversorgung mit Dönerbuden. Jüngere Entwicklungen wie die Japanerszene in Düsseldorf oder die Sushi-Stände werden ebenfalls in ihre Analysen einbezogen.

Ihr frischer Zugriff beruht vor allem auf Fallstudien, die die Lebensleistung unserer immigrierten Mitbürger, aber auch die anfängliche Reserviertheit gegenüber fremden Aromen einfangen: Köstlich die von Ihnen ausgegrabene Karikatur einer Dame der Adenauer-Ära, die sich die Spaghetti mittels Häkelnadeln ihrer Lebenswelt einverleibt.

Soziologisch feingewoben sind Ihre Gedanken, wie viel wohl-dosierte Fremdheit vom Gast gewünscht wird. Mediterrane Ober sollten schon aus Marketinggründen einen gewissen exotischen Sexappeal ausstrahlen und der Padrone, der das Sicherheitskorsett der Speisekarte wegwischt und seinen Gästen befiehlt, was sie essen sollen, ist durchaus ein Erfolgsmodell.

Andererseits tendiert durch die Engführung mit touristischen Erwartungshaltungen die so genannte „ausländische Gastronomie“ auch zum immerwährenden erstarrten Touristenmenü, zur nie gewechselten Speisekarte. Auf die aktuellen Trends, Impulse und Herausforderungen regionale und biologische Kost reagiert das Gros der Ethno-Gastronomen kaum oder verspätet.



An meiner aktuellen Arbeit über die Kulturgeschichte der österreichischen Küche habe ich gemerkt, wie hilfreich aber auch oberflächlich der Topos von der gelungenen Integration per Kochtopf sein kann. Schon in k.u.k.-Zeiten wurden bestimmte Völker auf Nationalspeisen reduziert und ihnen damit indirekt eine höhere Kochkunst abgesprochen. Spricht es nicht Bände für die selektive Integration unserer türkischstämmigen Mitbürger, wenn die exzellente osmanische Küche in unserer Wahrnehmung auf den banalen Fastfood-Döner verengt wird?

Aus der Sicht des Restaurantkritikers, der sich gerade in der Top-Gastronomie mehr Weltoffenheit als die stereotypen Anleihen aus der *Cucina Italiana* wünscht, wäre es keine schlechte Idee, wenn mancher Deutschgriecher oder Deutschtürke mal wieder darauf reagieren würde, welcher kulinarische Elan in der Heimat seiner Vorfahren spürbar ist.

Wertes Publikum, Sie sehen, welche subtilen psychologischen Mechanismen bei der Rezeption ausländischer Küchen mit-schwingen, wie schwierig es ist, nach Jahrzehnten den Nimbus oder die Fiktion der anziehenden kulinarischen Fremdheit zu erhalten – so mancher *Pizzaiole* kommt hierzulande aus Georgien, Rumänien oder den Philippinen!

Ihnen, verehrte Frau Maren Möhring, danke ich dafür, die vielfältigen Brechungen dieses Kulturtransfers in gedanklicher und faktischer Fülle, mit souverän bespieltem Instrumentarium der Fachsprache ausgeleuchtet zu haben und dabei einen Text geschaffen zu haben, der bei allem Forscherernst doch durch die Vielzahl der Assoziationen und Anekdoten perlt. Weiter so!

„Migration ist nicht die Ausnahme, sondern der Normalfall“

Fremde Ess- und Genusskulturen haben die deutsche Gesellschaft geprägt und auch verändert. Für die Historikerin Maren Möhring hat diese Erkenntnis auch eine politische Dimension.

Ich freue mich sehr, heute hier in Heidelberg sein zu können, und möchte mich ganz herzlich für die Auszeichnung mit dem Wissenschaftspreis Kulinaristik bedanken. Mein Dank gilt dem Forum Kulinaristik und insbesondere seinem Vorsitzenden Prof. Alois Wierlacher; mein Dank gilt der EDEKA-Südwest für ihre großzügige Unterstützung und ihrem Vorstandsmitglied Herrn Rainer Huber im Besonderen. Bedanken möchte ich mich auch bei Herrn Prof. Thomas Höllmann und Herrn Dr. Peter Peter für die ausgesprochen freundlichen Laudationes. [...]

Ein angenehmer Seiteneffekt meines Projekts war, dass das Essengehen vor Ort sich immer auch als ernsthafte Forschungstätigkeit verstehen ließ. In Istanbul beispielsweise hat mir der Besuch des Restaurants „Asitane“ (nahe der Chora-Kirche mit ihren berühmten Mosaiken) die Augen für die atemberaubende Vielfalt der türkischen Küche geöffnet. Mein Mann und ich waren dort während des Ramadan, zum abendlichen Fastenbrechen und zum Erproben der so genannten osmanischen Palastküche. Angesichts der Vielzahl an schmackhaften Köstlichkeiten, die nach und nach auf unserem Tisch Platz fanden, wurde uns abermals bewusst, wie reduziert das Spektrum ist, das die türkische Küche in Deutschland bietet, und wie schade es ist, dass es gehobene türkische Restaurants hierzulande noch immer sehr schwer haben. [...]

Über die heutige Auszeichnung durch das Forum Kulinaristik freue ich mich in besonderem Maße. Denn dieses Netzwerk ist der Ort, an dem in Deutschland über Disziplingrenzen hinweg eine ernsthafte Auseinandersetzung mit dem Essen und auch dem Essengehen als bedeutsamer sozialer und kultureller Praxis stattfindet. Die Erkenntnis, dass Essensordnungen uns viel über das Selbstverständnis von Gruppen und Gesellschaften verraten können, ist einer der leitenden Gedanken des Forums und stellte auch die Ausgangshypothese meiner Studie dar. An der ausländischen Gastronomie hat mich interessiert, wie andere Formen der Essenzubereitung, unbekannte Zutaten und ‚fremde‘ Esstechniken (wie das gekonnte Aufrollen von Spaghetti oder das Essen mit Stäbchen) in Deutschland Fuß fassen konnten.

Die Begegnung unterschiedlicher Esstraditionen und Geschmackspräferenzen verlief nicht immer konfliktfrei; doch besitzt gerade das Feld der Gastlichkeit, auch der professionellen Gastlichkeit, das Potential, nationale, aber auch soziale oder generationelle Schranken zumindest temporär zu überwinden.

Ausländische Gaststätten lassen sich als Orte der Interaktion verstehen, an denen im Kontakt und Austausch immer wieder etwas Neues entsteht, und zwar nicht nur neue gastronomische Kreationen. Diese Orte können zudem – gerade in ihrer Alltäglichkeit – auch eines sichtbar machen, und zwar ganz konkret im Stadtbild sichtbar machen: nämlich dass Deutschland ein Einwanderungsland ist. Als Historikerin ist mir daran gelegen, zu zeigen, dass dies schon sehr lange der Fall ist und Migration nicht eine Ausnahme, sondern in der Geschichte den Normalfall darstellt.



Auf dem Gebiet der Ernährung und des Essens gilt das ebenso. Bestimmte Kochweisen etablieren sich über Grenzen hinweg; ‚fremde‘ Produkte werden den jeweils heimischen Küchen einverleibt. Zu denken ist etwa an die Tomate, die aus Amerika nach Europa importiert wurde und zu einem integralen Bestandteil (nicht nur) der italienischen Küche geworden ist. Es migrieren also nicht nur Köche und Gastronomen, sondern auch Lebensmittel, Tiere und Pflanzen. Auch in diesen Fällen haben Migrationsbewegungen Gesellschaften verändert; auch hier war der stetige Austausch der Normalfall. [...]

Daher möchte ich ein ‚Historisches Kolloquium zur Kulinaristik‘ ins Leben rufen, um die Ernährungsgeschichte, die in den Geschichtswissenschaften eher ein Schattendasein fristet, als historische Kulinaristik deutlicher zu profilieren. Ziel ist es, die historische Erforschung des Essens viel stärker, als das bisher der Fall ist, für die aktuellen kulturwissenschaftlichen Debatten über Essen (und Trinken) zu öffnen und auch die symbolische Dimension von Mahlzeiten verstärkt einzubeziehen.

Mir ist in diesem Zusammenhang auch die internationale Vernetzung mit Wissenschaftlern und Wissenschaftlerinnen in anderen Ländern wichtig. Denn gerade im internationalen Vergleich und in der Forschung zu Transfers aus einem Land in ein anderes eröffnen sich oft überraschende Perspektiven, die das ‚Eigene‘ verfremden und dadurch neue Einsichten über vermeintlich Selbstverständliches ermöglichen. Ich hoffe, mit dem ‚Historischen Kolloquium zur Kulinaristik‘ die Reihe interessanter Kolloquien des Forums sinnvoll erweitern zu können. Mein Dank bezieht sich daher nicht allein auf die Verleihung des Wissenschaftspreises, sondern auch auf die Möglichkeit, im Rahmen des Forums meine Forschungen weiter voranzutreiben. [...]

„Herr Ober, wie darf ich Ihre Kollegin anreden?“ Linguistisches Kolloquium

Gastlichkeit ist immer sprachgebunden. Dies beginnt beim konvivialen Gespräch zu Tisch und bei der fachlichen Kommunikation in der Küche und reicht über den Dialog des Service mit dem Gast und dem Abfassen von Speisekarten bis hin zur Restaurantkritik und der Werbung für Lebensmittel. Daher soll als eine zentrale Sektion der Kulinaristik als ständiges wissenschaftliches Forum ein ‚Linguistisches Kolloquium‘ begründet werden.

Bernd Spillner



Foto: Paul-Georg Meister/pixelio.de

Die Gründung des Linguistischen Kolloquiums zur Kulinaristik erfolgte im Rahmen eines Doppelkolloquiums, das in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Germanistische Linguistik (Prof. Dr. Beate Henn-Memmesheimer) der Universität Mannheim vom 24. bis 26. Januar 2014 stattfand.

Geübte Gastlichkeit, Kochen, Essen und Trinken sind sprachgebundene Handlungen: Zu ihnen zählen Tischgespräche beim gemeinsamen Mahl, Absprachen in der Küche über die Zubereitung von Speisen, der Dialog im Restaurant zwischen Gästen, die Beschreibung von Lebensmitteln in der Lebensmittelwirtschaft und im Lebensmittelrecht, der Service eines Restaurants oder das Schreiben von Speisekarten, die Restaurantkritik und die Werbung für gesunde Lebensmittel.

Das Kulinaristik-Forum lädt Sprachwissenschaftler ein, diese Zusammenhänge gemeinsam mit Praktikern aus der Gastronomie, dem Lebensmittelhandel und Weiterbildungseinrichtungen wie den Hotelfachschulen zu untersuchen und zu entwickeln. Die Arbeit des Linguistischen Kolloquiums wird federführend von Prof. Dr. Bernd Spillner (Universität Duisburg-Essen) geleitet. Prof. Spillner ist Mitglied des Kulinaristik-Forums. Er war viele Jahre lang Präsident der „Gesellschaft für Angewandte Linguistik“ und befasst sich theoretisch und praktisch mit kulinarischer Kommunikation.

Auszüge aus dem Programm

Prof. Dr. Alois Wierlacher
Vorsitzender des Kulinaristik-Forums
Warum benötigen wir ein Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik?

Prof. Dr. Bernd Spillner, Universität Duisburg-Essen
Anredeformen in deutschen Restaurants: Diskussionsstand mit interlingualen Vergleichen und einem Lösungsvorschlag

Uta Bühler, Chefredakteurin der STERN-Klasse
Herr Ober, wie darf ich Ihre Kollegin anreden?

Rundgespräch zum Anredeverhalten in der Gastronomie
Moderation: Martin Dannenmann, Direktor der Hotelfachschule Heidelberg

Prof. Dr. Burckhard Dücker, Universität Heidelberg
„Herr Ober, ein Bier!“ Zur Ritualität in der Gastronomie

Jean-Pierre Duboux, Lexikograph und Verleger
Rechtschreibung und korrekte Übersetzungen als Teile der Kulinaristik

4. Goethe-Kolloquium: Die Entdeckung des Selbst beim gemeinsamen Essen – Gastfreundschaft und Gastlichkeit von Goethe bis „Soul Kitchen“



Das in Zusammenarbeit zwischen dem Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar, dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim (Prof. Dr. Jochen Hörisch) und dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg zum vierten Mal veranstaltete Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik fand am 20.3.2014 im Mannheimer Goethe-Institut statt (Organisation und Leitung: Dr. Hannah Dingeldein, Universität Mannheim). In zwei Vorträgen junger Wissenschaftlerinnen wurde ein weiter Bogen von Goethe über die *Taz* bis zu den Filmen *Eden* und *Soul Kitchen* geschlagen.

Die Linguistin **Dr. des. Eva Gredel** (Universität Mannheim, Foto links) verglich in einer korpuslinguistisch informierten Diskursanalyse *Kulturen der Gastfreundschaft bei Goethe und in journalistischen Texten der Jahre 2000 bis 2010*. Dabei wurde das Vorkommen der Begriffe ‚Gast‘, ‚Gastfreundschaft‘ und ‚Gastlichkeit‘ in digitalisierten Texten gezählt und in ihren Zusammenhängen untersucht. Fazit: Bei Goethe kommen die Begriffe besonders häufig in seiner autobiographischen Schrift über die *Kampagne in Frankreich 1792* vor. Goethe schildert weniger die Kampfhandlungen dieses Krieges des europäischen Adels gegen das revolutionäre Frankreich als die Einkehr in Wirtshäuser, gastliche Mahle und andere kulinarische Erlebnisse wie die ablehnende Reaktion französischer Soldaten auf das deutsche „Kommissbrot“. In einem Textkorpus der *Taz* kommt der Begriff Gastfreundschaft auffallend häufig im Zusammenhang mit politischen Themen (Migranten) vor; ‚Gastlichkeit‘ be-

zieht sich eher auf kulturelle und Reisetemen in der ironisch *Sättigungsbeilage* genannten Rubrik.

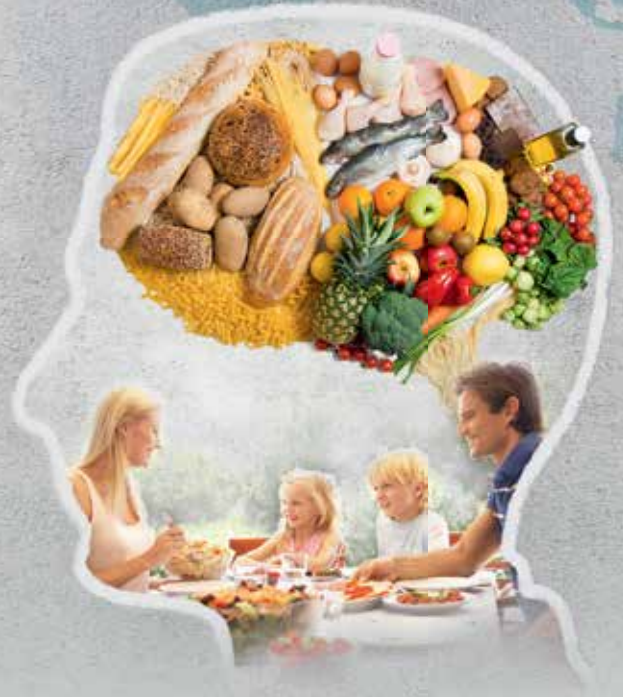
Die Literaturwissenschaftlerin (Germanistik) **Anika Skotak** (Universität Mannheim, Foto Mitte) analysierte die *Gastlichkeit im deutschen Film* anhand der Beispiele *Eden* und *Soul Kitchen*. In beiden Filmen kommt dem Essen eine zentrale Bedeutung zu. Im privaten Rahmen der heimischen Küche eines Kochs und im professionellen Umfeld eines Restaurants erfahren die Figuren eine entscheidende persönliche Veränderung durch (gutes) Essen. Gastlichkeit löst eine *Education culinaire*, eine Wandlung aus, die auch erotisierende Aspekte in der Bildsprache anklingen lässt. Die Figuren entdecken die Welt ihres Selbst und definieren die Beziehungen zu anderen neu.

Auch das Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg zeigte sich von der gastlichen Seite: Der Leiter Günther Schwinn-Zur (Foto rechts) bat die Teilnehmer nach den Vorträgen zu einem Büffet mit leckerem Finger-Food und Weinen aus der Pfalz (Weingut Anselmann). Dabei konnten die Diskussionsbeiträge im Gespräch vertieft werden. Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf) forderte eine stärkere Berücksichtigung der kulturbildenden Gastlichkeit im öffentlichen Diskurs: „Es ist erschreckend, wie dürftig das Vorkommen der Begriffe in zeitgenössischen Presstexten ist“, so Wierlacher.

Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar
BEST WESTERN PLUS Palatin Wiesloch
unterstützt von der Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?
Goethe (Tasso V,1 Vers 2884-86)

Die Satten verfüttern Unmengen Getreide, von dem
die Hungernden leben könnten, an Schweine und Hühner.
Sind wir Menschen abnormal (geworden)?
Josef H. Reichholf (Akademie Aktuell 2011, S.14)



Essen &

Lebensqualität

1. Metropol-Symposium zur kulinarischen Bildung
Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven

Namhafte Redner nehmen Stellung – anspruchsvoll, verständlich, zukunftsorientiert.

Freitag, 27. Juni 2014 11 – 18 Uhr

BEST WESTERN PLUS Palatin Kulturzentrum, Wiesloch



Programm

Begrüßung und Eröffnung
 Oberbürgermeister Franz Schaidhammer
 MdL Peter Hauk, Verbraucherminister a. D.
 MdL Dr. Kai Schmidt-Eisenlohr, Wiesloch
 Wolf-Rainer Lowack, Geschäftsführer MRN GmbH
 MdL Thomas Funk, Sinsheim
 Direktor Klaus Michael Schindlmeier, BEST WESTERN PLUS
 Palatin Hotel
 Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

Vorträge

Moderation: Prof. Dr. Jochen Hörisch, Medienwissenschaftler,
 Universität Mannheim, Mitglied des Kulinaristik Forums

Dr. Horst Eichler, Akademischer Direktor für ökologische Geographie a. D. an der Universität Heidelberg
Die ökologische Zeitbombe

Alfred Dänzer, Präsident der Deutschen Krankenhausgesellschaft und Geschäftsführer der Universitätsmedizin Mannheim:
Kulinarische Gastlichkeit im deutschen Krankenhaus

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums, Senior Advisor an der Beijing Foreign Studies University im Rahmen des chinesischen Regierungs-Programms der „Tausend Köpfe“:
Genosse und Genuss: Was ist kulinarische Bildung und was bedeutet sie für unsere Lebensqualität?

Brotmahlzeit und Brotausstellung

Bäckerei Rutz, Walldorf, im Rahmen der Bundes-Initiative: „Das deutsche Brot als Weltkulturerbe“

Prof. Dr. Ines Heindl, Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Flensburg:

Die Lust am Essen: Mahlzeit – Kommunikation – Bildung

OSTD Lothar Bade, Direktor der UNESCO Projektschule Gymnasium Herxheim:

Kulinarische Bildung in der Schule & für die Schule

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des Max Rubner Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe:
Zusatzstoffe in Lebensmitteln – technologische Notwendigkeit oder Gesundheitsgefahr?

Diskussionsrunde

Kulinarische Bildung im Blick auf das Land und die Metropolregion Rhein-Neckar

MD Wolfgang Reimer, Amtschef im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (Stuttgart):
Essen und Ernährung im Blickwinkel der Landesregierung

Markus Trescher, Geschäftsführer der St. Dominikus-Stiftung Speyer:
Essen und Gastlichkeit aus der Sicht einer regionalen Sozialstiftung

Direktor Martin Dannenmann, Leiter der Hotelfachschule Heidelberg:
Kulinarische Gastlichkeit im Gastgewerbe

Volker Scheerer, Die Tafel Wiesloch:
Ernährungsnot in unserer Überfluggesellschaft

Prof. Dr. Burckhard Dücker, Heidelberg:
Zur regiokulturellen Ritualität des Essens

Arzu Karaboga, Bad Griesbach:
Neue Lebens-Aufmerksamkeit auf das Wasser

Lesung als sprachmusikalisches Intermezzo

Wie der Dialekt unserer Region vom Essen und vom Hunger redet

Kanber Altintas, Deutsch-Türkisches Wirtschaftszentrum Mannheim:

Die kulturelle Vielfalt der Region als ökonomischer Vorteil

Prof. Dr. Sabine Woydt, Heilbronn: *Funktion und Echo des Studiengangs „food management“ in Baden-Württemberg*

MdL Karl Klei, Mühlhausen/Stuttgart: *Landwirtschaftliche Wertschöpfung als Bindeglied der Metropolregion*

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur der Zeitschrift Kulinaristik/Speyer:
Die Metropolregion als Weinregion

Präsident Wolfgang Menge, Creuzen:
Euro-Toques in der Metropolregion Rhein-Neckar

Kongress für Kulinaristik 2014

Lebensweltliche und professionelle Gastlichkeit: Unterschiede und Gemeinsamkeiten

Ab 2014 werden drei Aktivitäten des Kulinaristik-Forums unter dem Dach eines internationalen Kongresses für Kulinaristik zusammengeführt: die Verleihung des Wissenschaftspreises, die Diskussion eines Schwerpunktthemas und die Mitgliederversammlung. Der Kongress beginnt am Donnerstagabend (16. Oktober) mit der Preisverleihung im Prinz Carl Palais und endet Samstagmittag (18. Oktober). Der Freitag ist dem Schwerpunktthema gewidmet. Alle Vorträge finden in der Hotelfachschule statt, wo auch die Mittagessen eingenommen werden. Am Freitag um 17-19 Uhr ist die Mitgliederversammlung vorgesehen. Den Abschluss der Veranstaltung bildet das gemeinsame Mittagessen am Samstag um 13 Uhr.

Alle zwei Jahre wird der Schwerpunkt des Kongresses vom *Internationalen Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit* gebildet, das vom Forum in Kooperation mit der Hotelfachschule Heidelberg getragen wird. Das Thema des Jahres 2014 lautet:

Lebensweltliche und professionelle Gastlichkeit. Unterschiede und Gemeinsamkeiten

Die Gastlichkeit gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln. Im Zeitalter der Globalisierung gewinnt sie erhöhte Aktualität und muss wie alle Leitkonzepte von jeder Epoche neu gefestigt werden.

Drei Grundformen der Gastlichkeit sind zu unterscheiden: die anthropologische Form, die politische und die kulturelle. Mit der ersten Form wird das Faktum konzeptionell erfasst, dass wir alle Gast des Lebens sind; mit der politischen Form der Gastlichkeit ist der Bedarf an Aufnahme von Menschen in Not und Verfolgung bis hin zum Asyl gemeint; mit dem Begriff ‚kulturelle Gastlichkeit‘ wird die kulturspezifische Praxis bezeichnet, Menschen zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und gegebenenfalls auch zu beherbergen. Diese kulturelle Form der Gastlichkeit steht im Mittelpunkt der Kulinaristik. Mit Alois Wierlacher (2011) verstehen wir sie als ein Beziehungskonzept, ein Kulturmuster, eine Rechtsfigur, ein Geschäftsmodell und eine übergreifende Schutzkategorie. In all diesen Hinsichten ist die Gastlichkeit an eine Vielfalt kultureller Formen gebunden und eng mit den Kommunikationssystemen in Alltag und Festtag verbunden.

Die Kooperation von Kulinaristik-Forum, Hotelfachschule Heidelberg und ihrer HoFa-Akademie geht auf eine Vereinbarung vom Februar 2012 zurück. Wesentlicher Teil dieser Vereinbarung ist die Gründung eines *Internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit* (vgl. *Kulinaristik* 4 /2012, S 46). Es dient im Sinne der Zielsetzungen der Partner als Plattform der Verständigung zwischen Theorie (Wissenschaft) und Praxis (Gastgewerbe). Es wendet sich an alle am Thema Interessierte, insbesondere an die Berufstätigen im Gastgewerbe und an die Studierenden der Hotelfachschule und der Hochschulen

der Metropolregion. Bildungsrechtliche Grundlage der Planung ist die Einstufung der beruflichen Weiterbildung in den deutschen Qualifikationsrahmen.

Kongresssprache ist in der Regel Deutsch, in Sonderfällen auch Englisch oder eine dritte Sprache. Diese Sprachbindung verfolgt den Zweck, die Begriffsbildung in der deutschen Gastlichkeitssprache zu unterstützen und zu befördern.

Die **Hotelfachschule Heidelberg** ist die in Deutschland führende öffentliche Weiterbildungseinrichtung in der Schulträgerschaft der Stadt Heidelberg. Sie bietet seit ihrer Gründung im Jahr 1925 jungen Mitarbeitern der Hotellerie und Gastronomie eine kaufmännisch-fachliche Weiterbildung mit internationaler Perspektive. Alle Bildungsgänge der Schule basieren auf einer abgeschlossenen Ausbildung und anschließender mehrjähriger Berufspraxis.

Die **Hofa-Akademie** der Hotelfachschule Heidelberg ist eine gemeinnützige GmbH, die sich die Förderung der beruflichen Bildung und der Forschung im Gastgewerbe zum Ziel gesetzt hat.

Vorläufiges Vortrags-Programm (Planungsstand: Mai 2014)

Beiträge zur Gastlichkeitsforschung

Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner (Berlin)
Lebensweltliche und professionelle Gastlichkeit in Japan

Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig)
Gastlichkeitsformen in der populären Gastronomie Deutschlands

Prof. Dr. Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim)
Die deutsche Bahnhofsgaststätte

Dr. Cordula Seger (St. Moritz)
Gastlichkeit und Grandhotel am Beispiel der Schweiz

Übergreifende Kongressbeiträge zur Kulinaristik

Prof. Dr. Ludwig Jäger (Köln)
Linguistik des Geschmacks

Prof. Dr. Regina Bendix/PD Dr. Michaela Fenske (Göttingen)
Politische Mahlzeiten als Gegenstand der Kulinaristik

Dr. Martin Hablesreiter (Wien)
Food Design

Wolfgang Menge (Eurotoques, Creuzen)
Farben in der Küche

Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz-Germersheim)
Der älteste Wein der Menschheit in China: Jiahu und die Suche nach den Ursprüngen der eurasischen Weinkultur

Dr. Peter Peter (München)
Die österreichische Küche als Vielvölkerküche: Realität oder staatstragender Mythos?

Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf)
Die Selbstzerstörung der KuK-Monarchie im Spiegel erzählter Essenordnungen: Joseph Roths ‚Radetzkymarsch‘

Prof. Dr. Bernd Spillner (Essen-Duisburg)
Das Linguistische Kolloquium zur Kulinaristik

Prof. Dr. Jochen Hörisch (Mannheim)
Die Sektion ‚Kulinaristik‘ auf dem Weltkongress der IVG 2015 in Shanghai.

Literaturhinweise

Allert, Tilman: *Dienen in der Gastronomie*. In: Wierlacher/Bendix (2008), S. 347–357.

Bahr, Hans-Dieter: *Gast*. In: Christopf Wulf (Hg.): *Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie*. Weinheim/Basel 1997, S. 801–811.

Bendix, Regina: *Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kultur-anthropologie*. In: Wierlacher 2008, S. 45–55.

Dannenmann, Martin: *Weiterqualifikation für die berufliche Praxis. Gastlichkeit und Bildung aus der Sicht der Hotelfachschule Heidelberg* In: Wierlacher 2011, S. 415–427.

Friedrich, Peter / Parr, Rolf (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*. Heidelberg 2009.

Fuchs, Guido (Hg.): *Gastlichkeit. Ihre Theologie, Spiritualität und Praxis im Gottesdienst*. Regensburg 2012.

Liebsch, Burkhard: *Für eine Kultur der Gastlichkeit*. Freiburg 2008.

Seger, Cordula: *Grand Hotel. Schauplatz der Literatur*. Köln u.a. 2005
Stagl, Justin: *Zur Soziologie der Gastfreundschaft anhand einer bürgerlichen Einladung*. In: *Sociologia internationalis* 34 (1996), S. 129–150.

Wierlacher, Alois/Bendix, Regina, Hg.: *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin 2008.

Wierlacher, Alois: *Kulinaristik 2* (2010) und ders (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011.



Kongress für Kulinaristik 2014

Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik
Mitgliederversammlung des Kulinaristik-Forum
Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit

**Lebensweltliche und professionelle Gastlichkeit
Unterschiede und Gemeinsamkeiten**

16. bis 18. Oktober 2014 in Heidelberg

Vortragsangebote und Anmeldungen richten Sie bitte
an die Leitung des Kongresses (kongress@kulinaristik.net)
oder an den Vorsitzenden des Forums

Weltkulturerbe Japanische Küche

Im Dezember 2013 wurde die japanische Küche (*washoku*) von der UNESCO zum Immateriellen Kulturerbe erklärt. Damit ist sie, nach der französischen Küche, die zweite ‚Nationalküche‘, die diese Würdigung erhalten hat. Welche Hintergründe gibt es für sie? Wir fragten die Berliner Japanologin Irmela Hijiya-Kirschner, sie ist Mitglied des Kulinaristik-Forums. Die Fragen stellte Rolf Klein.

Was macht die japanische Küche zum Weltkulturerbe?

Der Ausdruck „*washoku*“ muss vielleicht als erstes kurz erläutert werden, denn er bezeichnet „japanisches“ im Gegensatz zum „westlichen“ Essen („*yōshoku*“), eine Abgrenzung, die sich erst daraus ergeben hat, dass im späten 19. Jahrhundert die britische und die französische Küche im Kontakt mit Diplomaten und Kaufleuten bei offiziellen Anlässen und in großen Hotels mit internationaler Klientel ihren Einzug hielt. In Japan selbst wird der Ausdruck „*washoku*“ ziemlich offen gehandhabt. Nicht jeder versteht darunter dasselbe. Zwar denkt man dabei an „traditionelle“ Küche, aber auch das ist nicht eindeutig.

Was versteht man denn überhaupt unter japanischer Küche?

Nehmen wir die offizielle Definition der UNESCO, dann handelt es sich um eine „soziale Praxis, die auf Techniken, Wissen und Traditionen zur Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung und Verzehr von Nahrung beruht“, wobei besonders der „Geist des Respekts vor der Natur“ und die nachhaltige Nutzung von Ressourcen prägend seien. Konkreter meint das eine jahreszeitlich bestimmte, die Frische von Zutaten besonders hervorhebende und auf ästhetische Präsentation besonderen Wert legende Tradition, die sich beispielsweise im Neujahrssessen verkörpert, wo die einzelnen Speisen symbolische Bedeutungen tragen. Das tun sie natürlich auch in vielen anderen Kulturen. Vermutlich wird man gar keine stringente Definition von japanischer Küche finden, die nicht auch für andere Kulturen zutreffen könnte, denn auch, was das Material angeht – Reis, Meeresfrüchte, Gemüse, Wildpflanzen werden hervorgehoben – ist das alles ja nicht so spezifisch. Es geht wohl eher um das Zusammenspiel vielfältiger Zubereitungsmethoden und Präsentationsformen, natürlich auch regionaler Elemente – allein schon Sushi, das augenblicklich international bekannteste japanische Einzelgericht, kennt ja viele regionale Varianten. Die japanische Küche ist heutzutage aber auch hochgradig hybrid, das darf man nicht vergessen, und zwar die Alltagsküche in den Familien ebenso wie traditionelle Festmenüs, die nicht ohne frittierte Speisen, etwa Tempura – ein Erbe der im 16. Jahrhundert übernommenen Mittelmeerküche – oder chinesische Elemente auskommen.

Was war denn eigentlich die Motivation für die Bewerbung?

Die offizielle Begründung spricht von der wichtigen Rolle der Küche zur „Stärkung des sozialen Zusammenhalts“, vom „Gefühl von Identität und Zugehörigkeit“. Und wenn man sich die von japanischer Seite zur Verfügung gestellten Bilder auf der UNESCO-Seite anschaut, wird dieser Aspekt betont mit Fotos

von geselligen Zusammenkünften und Idealbildern von Familien mit Kleinkindern, die sich an schön gedeckten Tischen gesunde, hübsch dekorierte Menüs mit Reis, Miso-Suppe und vielerlei Gemüse und Fisch munden lassen. Natürlich sieht die Realität anders aus, denn solche Mahlzeiten, an denen beide Eltern mit den Kindern die doch recht zeitaufwendig vorbereiteten Speisen zu sich nehmen, dürften eher die Ausnahme sein. Und das scheint auch ein wichtiger Grund für die japanische Bewerbung gewesen zu sein. Ausgangspunkt sei, so hieß es schon bei Einreichung des Antrags 2012, die Sorge gewesen, dass japanische Kochtraditionen im Lande selbst allmählich in Vergessenheit geraten könnten, weil die Konkurrenz von Fast Food und Alternativen wie chinesischer, italienischer, koreanischer und anderer Küche sie verdrängt. Die junge Generation hat ihre Essgewohnheiten stark, wenn man so will, „internationalisiert“, es breiten sich dieselben Ernährungssünden aus wie in anderen fortgeschrittenen Industrienationen. Das hängt aber auch mit den Zwängen des modernen Lebens zusammen. Die Familien sitzen kaum einmal gleichzeitig um den Esstisch, die Kinder brauchen nach langen Paukphasen auch noch am späten Abend Snacks, zum Trost und um nicht hungrig ins Bett zu sinken.

Welche Konsequenzen hat die Ernennung?

Die japanische Regierung erhofft sich einen internationalen Anerkennungsschub, der sich in wachsendem Japan-Tourismus, aber auch in Exportsteigerungen für japanische Lebensmittel niederschlägt. Insgesamt ist ja die Akzeptanz im Ausland für japanischen Tee, Meeres- und Landwirtschaftsprodukte in den letzten Jahren deutlich gestiegen, das möchte man ausbauen. Auch hierzulande haben ja, zum Teil kaum merklich, japanische Lebensmittel Fuß gefasst, was man schon an Bezeichnungen wie Dashi, Tofu, Wagyu, Daikon-Kresse, Mizuna, Shiitake, Enoki oder Kaki ablesen kann, selbst wenn diese nun nicht unbedingt aus Japan importiert werden. Im Rahmen der Image-Kampagne der Regierung „Cool Japan“ war neben der Populärkultur auch Mode und „*washoku*“ schon länger ein wichtiger Bestandteil. Interessanterweise ist auch diese Kampagne zugleich an die eigene Bevölkerung gerichtet. Ob aber die Auszeichnung durch die UNESCO im Lande selbst mehr bewirkt, als dass sie dem nationalen Ego schmeichelt, wird sich zeigen müssen. Oder wäre etwa zu erwarten, dass sich deutsche Familien wieder stärker der Weihnachtsplätzchen-Bäckerei nach Familienrezepten verpflichtet fühlen würden, wenn zum Beispiel Stollen, Pfefferkuchen und Spekulatius zum deutschen Weltkulturerbe mit gemeinschaftsfördernder und identitätsstiftender Wirkung erklärt würden?

Kimchi – „Superkohl aus Korea“

Die UNESCO hat 2013 auch die Herstellung des koreanischen Kohlgerichts Kimchi in die Liste des Immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen. Dabei geht es auch um die sozialkommunikative Funktion einer Speise. Frau Prof. Dr. Eun-Jeung Lee (FU Berlin, Koreastudien) erklärt mit dem folgenden Text die komplexe Bedeutung des ‚Kimjang‘.



pro Kopf zwischen 1998 und 2012 von 84 auf 50 Gramm gefallen und der Marktanteil chinesischer Hersteller bei kommerziell hergestelltem Kimchi auf ein Drittel gestiegen ist. Nur noch die Hälfte des südkoreanischen Kimchi wird häuslich hergestellt.

Freilich gehört es nicht zu den Aufgaben der UNESCO, kommerzielle Interessen zu fördern. Deshalb wurde nicht Kimchi, sondern Kimjang als Kulturerbe anerkannt. Damit man während der harten Wintermonate über genügend vitaminreiches Kimchi verfügt, helfen sich Nachbarn und Verwandte gegenseitig bei dessen Herstellung. Kimjang ist somit Teil der Tradition des agrargesellschaftlichen Austauschs von Arbeit (pumasi).

Am 8.12. 2010 erläuterte die Tageszeitung DIE WELT unter der Überschrift „Kimchi der Superkohl erobert die Küchen Europas“ ihrer Leserschaft die enorme kulturelle Bedeutung dieses Gemüses (Chinakohl) und seine wachsende Wertschätzung auch in europäischen Ländern wie Deutschland. Drei Jahre später – am 5.12.2013 – hat die UNESCO die Herstellung dieser Speise in ihren Katalog des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen.

Ende Oktober eines jeden Jahres kommen in Südkorea viele Familien zusammen, um den frischen Kohl zu fermentieren (zum Gären zu bringen). Dieses festliche Ereignis heißt Kimjang. Der Ausdruck bezeichnet also einen gemeinschaftlichen Akt, die „soziale Praxis“ der Herstellung von Kimchi. Man stolpert allerdings über die offizielle Bezeichnung dieses neuen Weltkulturerbes: „Kimjang: Making and Sharing Kimchi in the Republic of Korea“, denn die Kimjang-Tradition reicht tief in die Geschichte der koreanischen Halbinsel zurück und ist im Süden wie im Norden heimisch.

Die Antrag der südkoreanischen Regierung bei der UNESCO stand im Zusammenhang mit ihrem Streben, die Kimchi-Industrie als nationales Kulturgut zu fördern und Kimchi zu globaler Akzeptanz zu verhelfen, zumal der tägliche Kimchi-Verbrauch

Allerdings ist diese Tradition dorfgemeinschaftlicher Solidarität durch die Industrialisierung und Urbanisierung weitgehend verloren gegangen. Wo sollte man zwischen den eng bebauten Apartmentblöcken auch Platz finden, um die großen Kimchi-Bottiche einzugraben? Zwar war die koreanische Elektroindustrie findig genug, stattdessen spezielle Kimchi-Kühlschränke zu entwickeln, doch ziehen es viele Hausfrauen heutzutage vor, sich Kimchi im Supermarkt zu besorgen, statt ihn zu Hause selber zu machen – sehr zur Freude der kommerziellen Anbieter.

Ob die Anerkennung von Kimjang als immaterielles Weltkulturerbe die kommerzielle und industrielle Kimchi-Herstellung aufhalten oder auch nur verlangsamen kann, ist ungewiss. In Deutschland wird Sauerkraut praktisch nur noch industriell hergestellt. Wäre es utopisch anzunehmen, dass es auch in Korea selbstverständlich wird, Kimchi einfach zu kaufen? Da es Dutzende, ja sogar Hunderte von Kimchi-Arten gibt, sollte man allerdings wissen, welche Varianten in welchem Reifungsgrad einem am besten schmecken – Kimjang Kimchi, Pa-Kimchi (mit grünen Zwiebeln), Baekkimchi (weißer Kimchi ohne Chili), Gatkimchi (mit Senfblättern), Ggakdugi (mit Rettich), Mukeunji (mindestens sechs Monate gereifter Kimchi) ...

Weltkulturerbe Türkischer Kaffee

2013 hat die UNESCO den türkischen Kaffee auf die Liste des immateriellen Welterbes gesetzt. Ein türkisches Sprichwort verspricht 40 Jahre Freundschaft, wenn man zusammen Kaffee getrunken hat.

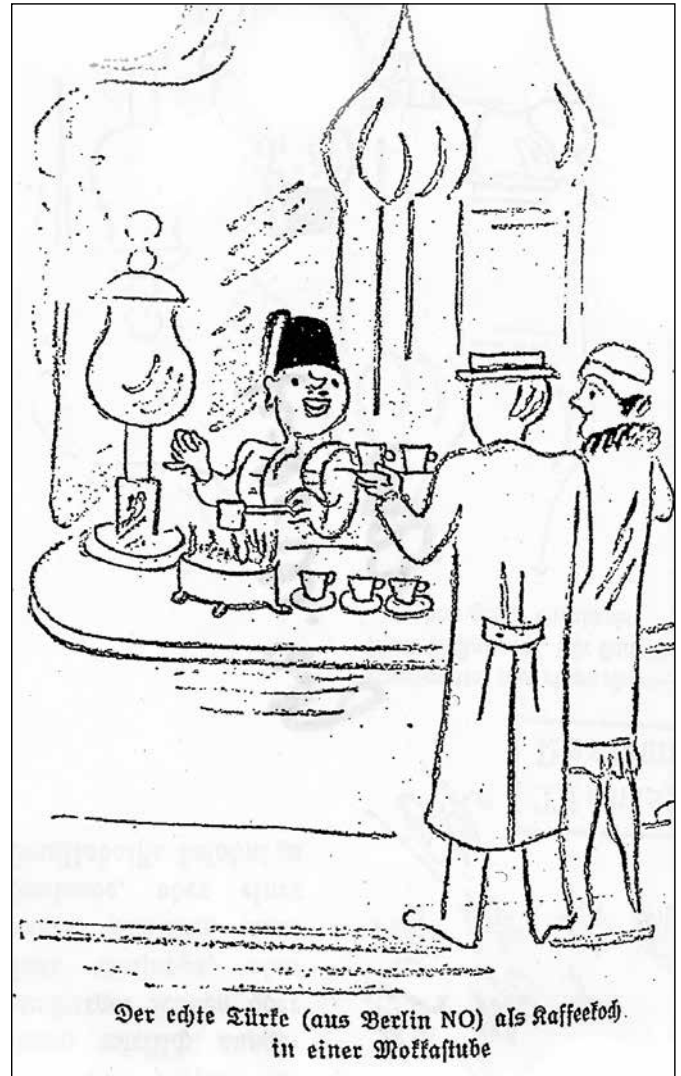
Türkischer Kaffee (türk. *kahve*, von arab. *qahwa* = anregendes Getränk) wird in einer Messing- oder Kupferkanne mit langem Griff, dem sog. *ibrik*, zubereitet. Das Kaffeepulver wird zusammen mit Zucker in die Kanne gegeben, mit Wasser aufgegossen und erhitzt. Die besondere Zubereitungsart lässt Schwebeteilchen entstehen, die dem Getränk eine dickflüssige Konsistenz verleihen. Sobald sich das Kaffeepulver am Boden abgesetzt hat, besitzt der Kaffee die richtige Trinktemperatur.

Bekannt ist diese Zubereitungsweise seit dem 16. Jahrhundert, als – ausgehend von Mekka – im osmanischen Reich zunehmend Kaffeehäuser eröffnet wurden.¹ 1555 ist das erste Kaffeehaus in Istanbul in den Quellen nachweisbar; am Ende des 16. Jahrhunderts hatte sich die Kaffeekultur auch im ländlichen Anatolien etabliert.² In der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts eröffneten auf der unter osmanischer Herrschaft stehenden Balkanhalbinsel, aber auch in einigen westeuropäischen Städten Kaffeehäuser, in denen Kaffee auf türkische Art serviert wurde. Oxford und London erhielten 1650 bzw. 1652 Kaffeehäuser in türkischem Stil³; Ohrid besaß schon 1660 mehrere dieser Einrichtungen.⁴

Diese neuen Konsumorte wurden zum Teil von Migranten aus dem Nahen Osten betrieben. So ging ein 1677 in Hamburg gegründetes Kaffeehaus auf einen Armenier und der 1697 in Würzburg eröffnete Kaffeeausschank auf einen (getauften) Türken zurück.⁵ Die Kaffeesieder servierten ihre Getränke oftmals in ihren jeweiligen Landestrachten, um ihr Produkt qua ‚Exotisierung‘ besser absetzen zu können. Diese Strategie war auch noch in den 1920er Jahren erfolgreich; so wurde z.B. im türkischen Café im „Haus Vaterland“ in Berlin der Kaffee von – oftmals deutschen – Kellnern mit Fez serviert, was auch in den so genannten Mokkastuben nicht unüblich war (Abbildung rechts).

Heute wird der auf türkische Art zubereitete Kaffee zum einen in den zahlreichen, seit den 1970er Jahren in Stadtvierteln mit hohem türkischem Bevölkerungsanteil entstandenen Cafés getrunken, die kaum von Deutschen frequentiert werden.⁶ Zum anderen wird er in Restaurants mit türkischer, aber auch mit kroatischer oder griechischer Küche serviert. Seit der Eskalation des Zypernkonflikts 1974 firmiert der Mokka in vielen griechischen Lokalen allerdings als *kafé elléniko*, also griechischer Kaffee.⁷ Das Beispiel zeigt, dass Bezeichnungen für Speisen und Getränke sehr umstritten sein können, insbesondere wenn sie die Erfindung eines Produkts und die Definitionsmacht über dieses für sich bzw. eine bestimmte Nation, Region oder Gruppe reklamieren.

Maren Möhring



Mokkastube. Aus: Das Menü der Weltstadt. In: Münchner Illustrierte Presse Nr. 35, 1927, S. 1046.

Anmerkungen

- 1 Ralph S. Hattox: *Coffee and Coffeehouses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*, Seattle/London 1985, S. 77.
- 2 Suraiya Faroqi: *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich. Vom Mittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts*, München 1995, S. 241.
- 3 Hélène Desmet-Grégoire: *Die Ausbreitung des Kaffees bei den Gesellschaften des Vorderen Orients und des Mittelmeerraums. Übernahme und Herstellung von Gegenständen, Anpassung der Sitten*. In: Daniela U. Ball (Hg.): *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten/Coffee in the Context of European Drinking Habits*, Zürich 1991, S. 103-126: S. 122.
- 4 Božidar Jezernik: *Where Paradise Was But a Sip of Hellish Brew Away. A Story of Coffee in the Balkans*. In: *Ethnologia Balkanica* 5/2001, S. 193-206: S. 197.
- 5 Ulla Heise: *Kaffee und Kaffeehaus. Eine Bohne macht Kulturgeschichte*, Leipzig 1996, S. 169.
- 6 Rauf Ceylan: *Ethnische Kolonien. Entstehung, Funktion und Wandel am Beispiel türkischer Moscheen und Cafés*, Wiesbaden 2006.
- 7 *Griechische Küche, griechischer Kaffee*. In: *Merian* 36/6 (1983), S. 119-120: S. 120.

Kulinaristik-Forum Impressum

Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender
Frank Niehage LL.M., Stellv. Vorsitzender
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
Alfred Dänzer, Schatzmeister
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster
Dr. Reinhard Spieler, Beisitzer
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer

Vorsitzender des Erweiterten Vorstands des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Geschäftsstelle des Forums

Dannheckerstraße 43e
69190 Walldorf
email: wierlacher@t-online.de

Pressestelle

Dr. Rolf Klein und Tanja Klein
Große Sämergasse 5
67346 Speyer
Tel. 06232 698309
pressestelle@kulinaristik.net

Internetauftritt und Webmaster

www.kulinaristik.net
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)
www.kulinaristik.net

Bankverbindung und Spendenkonto

Sparkasse Vorderpfalz Ludwigshafen
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20
IBAN DE40545501200005255273

Vereinsregister

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch vom 13.8.2010

Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamts Heidelberg

28.8.2010

Kulinaristik

Wissenschaft – Kultur – Praxis
Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
Heft 5/2013/2014: Kunst und Küche
Herausgegeben im Auftrag des
Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar.e.V.

Verantwortliche Herausgeber der Zeitschrift

Chefredakteur (Dr. Rolf Klein)
Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums
Die Herausgeber des Thematischen Teils

Herausgeber des vorliegenden Heftes

Prof. Dr. Peter Heine
Prof. Dr. Thomas O. Höllmann
Dr. Reinhard Spieler
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Dr. Rolf Klein (Chefredakteur)

Chefredaktion

Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5, 67346 Speyer
redaktion@kulinaristik.net

Layout und Satz

Journalistenbüro Genüßlich, info@genuesslich.com
Bildbearbeitung: Myriam Homberg, www.grafikatelier.de
Druck: Liebers Druckservice, Speyer

Titelbild: Kitchen by Pierrick, www.deviantart.com

Erscheinungsweise: jährlich

ISSN 2192-5968

Einzelheft: 12 €.

Abonnement: 8 € plus Porto.

Abonnement der Zeitschrift bei der
Buchhandlung Oelbermann
Wormser Straße 12, 67346 Speyer
Fax: 06232 602330, info@oelbermann.de

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe

Dr. Ralf Beil, Dr. Martin Hablesreiter, Prof. Dr. em. Peter Heine, Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnereit, Dr. Rolf Klein, Prof. Dr. Eun-Jeung Lee, PD Dr. Harald Lemke, Prof. Dr. Maren Möhring, Dr. Merle Schatz, Dr. Cordula Seger, Werner Sommer, Dr. Reinhard Spieler, Dr. Antonia Surmann, Sonja Stummerer, Prof. Dr. Bernd Spillner, Prof. Dr. Alois Wierlacher

TRINK MIT GENUSS WAS DU BIST!



Harald Wohlfahrt

*** Sternekoch &
Wasserbotschafter

„Ein gutes Wasser riecht frisch, ist sauber und klar und hat mineralische Töne. Wasser ist Kraft allen Lebens. Ich kann auf alles verzichten, aber nicht auf Wasser.“

▶ Sehen Sie unsere Wasserbotschafter auf www.schwarzwald-sprudel.de



70%*

ist der Wasseranteil des menschlichen Körpers. Füllen Sie dieses wertvolle Reservoir sprudelnder Lebensenergie mit etwas ganz Besonderem auf: **Trink was du bist – Wasser**

facebook

Mehr Wasserwissen
auf unserer Facebook-Seite

DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD