

Ulrich Tolksdorf

Nahrungsforschung

»So darf man hoffen, in jedem besonderen Fall zu entdecken, daß die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewußt ihre Strukturen zum Ausdruck bringt, es sei denn, sie verschleierte, nicht minder unbewußt, ihre Widersprüche« (Claude Lévi-Strauss)

1. Grundsätzliches

Zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das ganze kulturelle System der Küche (Tolksdorf 1976, 67). Im Gegensatz zu anderen Lebewesen ist der Mensch von Kindheit an bei Auswahl, Zubereitung und Aufnahme von Nahrungsmitteln auf gesellschaftliche Hilfe angewiesen, d. h. er befriedigt seine organischen Bedürfnisse fast ausschließlich mit tradierten, erlernten, d. h. kulturellen Methoden. Seine Erfahrungen sind von der Kultur seiner Gesellschaft vermittelt und kulturgeprägt. Die Fülle der überhaupt möglichen Nahrungsmittel wird durch die jeweilige Kultur selektiv geordnet und gestaltet. Dies geschieht durch die Internalisierung normativer Werte. Es sind die Normen und Konventionen einer Gesellschaft, die bestimmen, was als Nahrungsmittel angesehen wird, was und wie es bei welchem Anlaß (in welcher Verzehr-Situation) gegessen wird.

Diese Annahme beruht auf der Hypothese, daß der Mensch von Geburt an – während seines Sozialisations- bzw. Enkulturationsprozesses – fundamental formenden Einflüssen ausgesetzt ist, die relativ konstant seine Ernährungsgewohnheiten und Verhaltensmuster bestimmen und die tief im Handlungsgefüge und Wertsystem des Individuums wie in der jeweiligen Gesellschaft verankert sind. Sicherlich bleibt dem Menschen als autonomem Wesen ein gewisser Handlungsspielraum, doch zeigt es sich immer wieder, daß fundamentale Änderungen des Ernährungsverhaltens unter bestimmten Bedingungen nur nach einem längeren Zeitraum möglich sind.

Darüber hinaus erscheint Essen und Trinken auch als ein gesellschaftliches Operationsgefüge, das Orientierung und Kommunikation zwischen Gruppen und Individuen sicherstellt. In diesem Sinne bedeutet »Küche« auch ein *kultureles System*, mit dem jeweils bestimmte soziale Bedürfnis-Situationen bewältigt werden. Dies löst zahlreiche Symbolisierungen und Institutionalisierungen aus, wobei in der Ernährung als täglich wiederkehrender Handlung zu einer bestimmten Zeit und in

Schon Georg Simmel hat von dem »soziologischen Gebilde der Mahlzeit« gesprochen (Simmel 1957). In Frankreich sind es Claude Lévi-Strauss und noch deutlicher Yvonne Verdier (»L'unité de base sera le repas«) gewesen, die von der zentralen Einheit »Mahlzeit« in ihren nahrungsethnologischen Analysen ausgehen. Im angelsächsischen Raum ist es neben M. A. K. Halliday vor allem Mary Douglas, die diesen methodischen Ausgangspunkt betont: »Each meal is a structured social even which structures others in its image« (Douglas 1972, 69).

Im deutschen Sprachraum hat G. Wiegelmann als erster auf die Bedeutung der »Mahlzeit« als Grundeinheit der ethnologischen Nahrungsforschung hingewiesen:

»Alle ethnologisch wichtigen Aspekte der Nahrung bündeln sich in der Mahlzeit [...]. Die Mahlzeit erfüllt alle Bedingungen, die man an eine Grundeinheit stellen kann: Sie ist zu allen Zeiten und in allen Sozialgruppen gleichermaßen vorhanden, sie ist in den generellen Zielen der Disziplin zugeordnet, fordert geradezu abstrahierende Betrachtung, sie bietet durch die Nähe zum Lebensrhythmus vielfache Querbezüge zu anderen Sachbereichen des Lebens und wirkt dabei für die Disziplin integrierend« (Teuteberg/Wiegelmann 1986, 29).

Wenn wir also die »Mahlzeit« als die komplexe Grundeinheit in der ethnologischen Nahrungsforschung betrachten, so ist doch weiter zu fragen, wie die zahlreichen Faktoren, die eine »Mahlzeit« bestimmen, zu dieser in ein angemessenes Verhältnis zu bringen sind, d.h. die

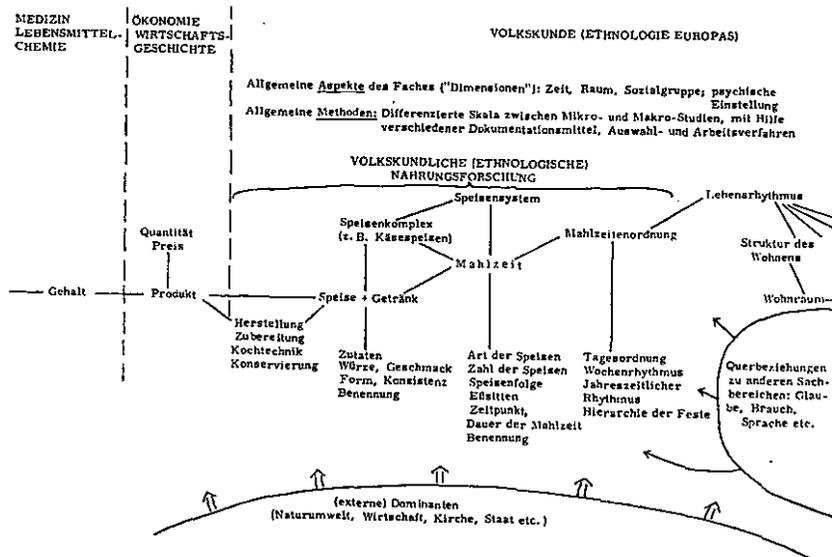


Abb. 2: Darstellungsmodell von G. Wiegelmann (Ethnologica Scandinavia 1971, 12)

»Mahlzeit« muß in der Analyse als bündelnde Einheit des Ernährungssystems verstanden werden. Zu speziell erscheinen jene Systematisierungsvorschläge, die einen generellen Zugang zum Mahlzeitemsystem eher verstellen. So schlägt z.B. Lévi-Strauss die Einteilung in »Endo-Küche« und »Exo-Küche« vor, wobei unter »Endo-Küche« jene Ernährungsweise verstanden wird, die für den intimen Gebrauch einer kleinen Gruppe – im Regelfall die Familie – bestimmt ist, während die »Exo-Küche« dem öffentlichen Gebrauch vorbehalten bleibt. Auch die theoretischen Überlegungen des russischen Ethnologen S. A. Tokarev betreffen eher einen Spezialaspekt. Er will die Nahrung und Ernährung daran messen, was diese in einer konkreten sozialen Situation leistet, nämlich entweder Kommunikation oder Segregation. Dies führt ihn zu der kategorischen Einteilung in »die Nahrung, die die Menschen vereinigt, und die Nahrung, die sie trennt« (Tokarev 1972, 299 ff.).

Tolksdorf hat in seinem Darstellungsmodell (Tolksdorf 1976) versucht, den Systemcharakter der Ernährung, der sich in der Mahlzeit bündelt, genauer herauszuarbeiten. Danach wäre es auch möglich, jede Einzelanalyse in der ethnologischen Nahrungsforschung in ihrem Stellenwert und in ihrer Bedeutung für das Mahlzeitemsystem zu bestimmen.

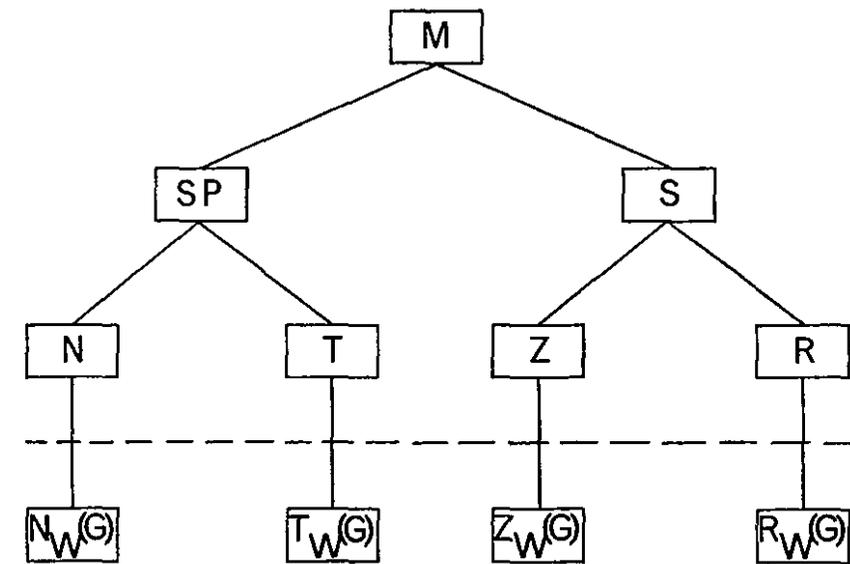


Abb. 3: Modell Tolksdorf (Aus: Ethnologica Europaea, Vol. IX, 1976, 5. 76)

M = Mahlzeit, SP = Speise, N = Nahrungsmittel, NW(G) = gesellschaftlicher Wert des Nahrungsmittels, T = kulturelle Technik (Zubereitung), TW(G) = gesellschaftlicher Wert der Zubereitung, S = soziale Situation, Z = soziale Zeit, ZW(G) = gesellschaftlicher Wert der sozialen Zeit, R = sozialer Raum, RW(G) = gesellschaftlicher Wert des sozialen Raums

3. Das Nahrungsmittel

Der kulturelle Aspekt der Nahrung erweist sich schon allein dadurch, daß von einer bestimmten Bevölkerungsgruppe nicht alles konsumiert wird, was essbar ist. Eine durch kulturelle Verhaltensmuster bedingte *Selektion der Nahrung* findet sich in jeder Kultur. Das beschreibt schon z. B. die bekannte Redensart: »Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht«, ein Satz, der durchaus allgemeinere Geltung beanspruchen kann, denn das mögliche Ernährungsfeld zeigt sich in jeder Kultur stark eingengt. Die Auswahl der Nahrung wird nicht nur eingeschränkt durch die jeweilige Kenntnis essbarer Lebensmittel sowie von wirtschaftlichen und ökologischen Bedingungen, sondern die menschliche Ernährung ist auch in starkem Maße geprägt und abhängig von kulturellen Traditionen und Determinationen, von sozialer Normierung, von Glaubensbekenntnis und Weltanschauung, von Gewohnheit und Geschmack sowie überhaupt von gesellschaftlich vermittelten Überlieferungen aller Art. So erscheint es sogar möglich, daß Menschen neben einer Fülle von Nahrungsmitteln verhungern, deren Genuß ihnen entweder in ihrer Kultur nicht vermittelt oder durch ihre Religion oder andere tradierte Verhaltensmuster verboten ist. Hinweise auf jene »Heiligen Kühe« oder auf das Tabu des Fischkonsums in weiten Küstenstrichen Indiens sowie Zentral- und Südamerikas mögen in diesem Zusammenhang genügen.

Den Volkskundler interessiert ein Nahrungsmittel oft erst dann, wenn es in einer konkreten Mahlzeiten-Situation Verwendung findet. Als Beispiel mag die Kartoffel dienen. Diese war nach der Einführung in Europa zunächst botanische Rarität und Zierpflanze, erst später wurde sie als »Nahrungsmittel« und sogar als Massennahrungsmittel in das Ernährungssystem integriert (vgl. Ottenjann/Ziessow 1992). Dieser Vorgang allein, diese Selektionsleistung, bedeutet schon eine Kulturleistung auf dem Gebiet der Ernährung und darf in einer Analyse nicht vernachlässigt werden.

In der ethnologischen Nahrungsforschung geht es also nicht nur um die bloße Deskription von Nahrungsmitteln einer bestimmten Zielgruppe (oder gar des »Volkes«), sondern auch und vor allem um die Korrelation von gewissen Merkmalen der Ernährung und bestimmten Daten und Werthaltungen der betreffenden Sozialgruppe ihren Nahrungsmitteln gegenüber. Es ist hinreichend bekannt, daß sich die einzelnen Kategorien der Nahrungsmittel als Bedeutungsträger und als Symbole zur gesellschaftlichen Differenzierung besonders gut eignen. H. J. Teuteberg (Teuteberg/Wiegelmann 1986, 6f.) faßt z. B. diesen Symbolgehalt der Nahrungsmittel in einer Klassifikation unter fünf Punkten zusammen:

- I) Prestigeprodukte (Nahrungsmittel werden als personale Attribute empfunden, sie dienen exhibitionistischen Schaulusteffekten und sollen eine gesellschaftlich elitäre Position bzw. Abhängigkeit unterstreichen)
- II) Statusprodukte (Nahrungsmittel dienen zur soziokulturellen Identifikation, sie sollen keine soziale Führungsrolle, sondern Gruppenkonformität demonstrieren und Assimilation erleichtern)
- III) Fetisch- und Sicherheitsprodukte (Nahrungsmittel werden zur Erreichung emotionaler Sicherheit eingenommen. Sie haben eine magisch-religiöse Ich-Verteidigung, nicht Ich-Verstärkung. Hierzu gehört auch die besondere Kost für Kinder, Kranke und Schwangere)
- IV) Hedonistische Produkte (Nahrungsmittel werden aus Lustgewinn konsumiert, vor allem wegen ihres Geschmacks, Geruchs oder Aussehens. Man belohnt damit eigenes Verhalten und demonstriert dabei Gemütsverfassungen, Vergnügungen und Kommunikation)
- V) Nur-funktionelle Produkte (Nahrungsmittel dienen als Hauptkalorienlieferanten für das physische Überleben, sie haben meist keinen besonderen Sinngehalt und sind symbolneutral).

Diese Aufstellung stellt freilich nur eine kleine Auswahl aus der anscheinend unübersehbaren und vielfach wechselnden Zahl der bedeutungstragenden Sinneinheiten bei Nahrungsmitteln dar. Die reinen ökonomisch-regionalen Verhältnisse bestimmten aber auch noch fast das ganze 19. Jahrhundert hindurch die Nahrungsmittelauswahl und wirken bis in die unmittelbare Gegenwart nach. Zwar gelang es nach der Mitte des 19. Jahrhunderts, die sonst üblich auftretenden periodischen Hungersnöte (1845/47 erlebte Deutschland die letzte, durch Witterungsverhältnisse bedingte Hungersnot) zu überwinden, doch traten auch später noch vereinzelt durch Krieg und wirtschaftliche Krisen starke Ernährungsmängel bei einzelnen regionalen und sozialen Bevölkerungsschichten ein (vgl. Abel 1974). Insgesamt wurde aber das Nahrungsmittelangebot im 19. Jahrhundert außerordentlich stark verbessert.

Für die Ausweitung und Sicherstellung der Ernährung breiterer Bevölkerungskreise waren vor allem zwei Faktoren von wesentlicher Bedeutung:

- I) Durch die »Agrarrevolution« gelang der Landwirtschaft eine bedeutende Produktionssteigerung. Dies wurde ermöglicht durch den Übergang zur Fruchtwechsellandwirtschaft, zu künstlicher Düngung und Mechanisierung sowie infolge der zu Beginn des 19. Jahrhunderts einsetzenden Agrarreform. Unterstützt wurde diese Entwicklung durch die Entwicklung in der Lebensmittelindustrie.
- II) Durch die »Transportrevolution« konnten jederzeit Nahrungs-Massengüter nicht nur aus den osteuropäischen Agrarstaaten, sondern vor allem auch aus den überseeischen Gebieten eingeführt werden. Ausgelöst wurde diese »Transportrevolution« durch die rasche Vergrößerung der Handels-Hochseeflotte, durch die schnelle Entwicklung des Eisenbahnverkehrs und den mit der Motorisierung einhergehenden Ausbau des Straßenverkehrs. Durch diese Möglichkeiten des Nahrungstransports – gekoppelt mit den modernen Gefrier-Techniken (Kühlwagen, Kühlschiffe, Kühlhäuser) – konnte nicht nur durch Auslandsprodukte (z. B. Reis,

Südf Früchte usw.) das Ernährungsfeld ausgedehnt werden, sondern auch regionale Produkte (z. B. Meeresfische) konnten fast jeden Konsumenten erreichen.

Trotz dieser im 19. Jahrhundert erfolgten wesentlichen Verbesserungen der Ernährungssituation können wir auch vom vergangenen Jahrhundert noch nach einem groben Raster etwa fünf verschiedene Kosttypen (vgl. Teuteberg/Wiegelmann 1972, 92) in der Bevölkerung unterscheiden:

- I) Die frei gewählte Kost der sozialen Oberschichten
- II) Die Kost des städtischen Handwerkers, kleinen Angestellten und Beamten sowie des besser gestellten Facharbeiters
- III) Die Kost des selbständigen Bauern, Fischers, Tagelöhners und Gesindes
- IV) Die Kost des ländlichen Heimarbeiters und Handwerkers mit Nahrungsmittel-eigenproduktion
- V) Die Kost des von der Naturalwirtschaft völlig losgelösten großstädtischen einfachen Lohnarbeiters.

Trotz des außerordentlich erweiterten Ernährungsangebots in den modernen Industriegesellschaften können wir aber auch noch in der Gegenwart nicht von einer völligen »Demokratisierung aller Nahrungsmittel« sprechen.

4. Die Kochkunst

So wie wir das Nahrungsmittel als »Kulturgut« verstehen können, so ist es aus der Perspektive des Kulturwissenschaftlers wohl auch erlaubt, die *Art der Zubereitung und der Zusammenstellung* von Nahrungsmitteln zu Speisen und Gerichten als »Kochkunst« zu bezeichnen. Die bestimmte Art der Zubereitung von Nahrungsmitteln und die Bevorzugung eines bestimmten Gewürzkomplexes lassen uns von einer »regionalen Kost« sprechen und sie so jeweils als »Schwäbische Küche«, »Wiener Küche«, »Französische Küche« usw. erkennen. Auch die »Volkskunst« der kulturellen Technik der Zubereitung ist traditionsbestimmt und so auch meist fest in der Ernährungsgewohnheit verankert.

Schon Wilhelm Heinrich Riehl konstatierte einen ausgeprägten Geschmacks-Konservatismus: »Nirgends sind die Volksstämme konservativer, als wo es Mund und Magen gilt«, und selbst kritische Verhaltensphysiologen kommen zu ähnlichen Aussagen: »Essensbräuche und Geschmacksrichtungen, die in den Kinderjahren die Kost bestimmt haben, werden zeitlebens mit erstaunlicher Zähigkeit beibehalten« (Glatzel 1973, 241). Dies liegt sicherlich auch darin begründet, daß *Mahlzeiten* vom familiären Essenstisch bis hin zur großen Festtafel – zugleich auch *Systeme erzieherischen Handelns* sind, die sich durch soziale Kontrolle überprüfen lassen. In keiner anderen familiären Situation werden Kinder so häufig »erzogen« wie am Essenstisch. Die »Küche«, sowohl als materielles und soziokulturelles System als auch als System erziehe-

rischen Handelns, dient als »pattern« der Orientierung, als Formung der Persönlichkeit und als Auslegung von Welt. Hierin scheinen dann auch jene *Vorurteile* begründet zu sein, die als typisches Kennzeichen eines Landes die Kost seiner Einwohner ansehen und diese und deren Mentalitäten zu erfassen bzw. abzuqualifizieren suchen, z. B. als »Spaghettifresser«, »Knoblauch-Fresser«, »Sauerkraut-Fresser« usw. Es mag an der komplexen Funktionalität liegen, daß das Ernährungssystem viel stärker während des Enkulturationsprozesses in der kulturellen Persönlichkeit verankert ist als andere kulturelle Systeme (wie z. B. Sprache, Kleidung, Brauchformen usw.).

Darüber hinaus ergeben sich bei dem Phänomen des Geschmacks-Konservatismus weitere Fragen. Warum wird an eigenkulturellen Speisen und Getränken auch in anderen Umgebungen über lange Zeiträume hinweg so beharrlich festgehalten, obwohl sich dieses Festhalten durch Erfahrung als gewichtige Kommunikationsbarriere erwiesen hat? Welche Werte im Werte- und Geschmackssystem begünstigen die Beibehaltung derartiger Symbole der Andersartigkeit, und unter welchen Bedingungen werden sie aufgegeben? Bei der Frage des allgemeinen Geschmacks-Konservatismus muß ein Aspekt des Nahrungskomplexes wohl besonders herausgehoben werden: Der *Gewürzkomplex*. Da die Auswahl der Nahrungsmittel auch in größeren Räumen durchaus einheitlich sein kann, ist es vornehmlich der Gewürzkomplex, der landsmannschaftliche Unterschiede schafft und meist seit der Kindheit außerordentlich geschmackskonstant bleibt. So wird z. B. die festliche »Weihnachtsgans« in Ostpreußen mit sauren Äpfeln gefüllt und mit Majoran eingerieben, die Mecklenburger dagegen betrachten Thymian als »ihr« Gewürz, während die Schleswig-Holsteiner den süßen Gewürzkomplex kennen und als Farce Rosinen mit Zucker bevorzugen.

Auch die einzelnen *Zubereitungsarten* selbst unterliegen gesellschaftlichen Einschätzungen. Noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts waren gekochte Speisen in Deutschland vorherrschend, sowohl bei Fleisch- und Fischgerichten als auch bei Getreidespeisen (Breie, Suppen). »Braten war Herrnspeise, Kochfleisch die Volksspeise« (Teuteberg/Wiegelmann 1972, 97). Dann erst zeigte sich eine immer stärkere Präferenz für die Zubereitungsarten mit den Merkmalen »braten«, »backen« und schließlich »grillen«. Dies hatte wiederum zur Folge, daß z. B. bestimmte Getreidepflanzen – wie etwa Hirse – aus dem allgemeinen Ernährungssystem zurückgedrängt wurden, da sie wohl gute breiliefernde Nahrungsmittel waren, aber sich nur schlecht zu Brot oder Kuchen verarbeiten ließen. Mit dem Wechsel bei den Präferenzen der Kochtechniken wurden auch bestimmte Fleischteile aus unserem Speisensystem zurückgedrängt, so z. B. Lunge, Herz, Zunge, Därme usw., während sich nur diejenigen Innereien auf dem Küchenzettel hielten (z. B. Leber, Niere), die sich auch gut braten ließen. Dagegen traten andere Fleischteile in den Vordergrund, wie z. B. Filet-Stücke.

Bei den Gemüsesorten gewann unter dem Einfluß der vegetarischen Be-

wegung und der Rohköstler-Vereine sowie der Öko-Bewegung das Merkmal »roh« bei der Speisenerbeitung ein stärkeres Gewicht, weil der Verzehr nun verstärkt unter dem Aspekt »Gesundheit« und weniger unter dem Gesichtspunkt »Sättigung« oder »Repräsentativität« beurteilt wurde.

Wie bei der Selektion der Nahrungsmittel, so sind auch die Zubereitungstechniken von jeher einer ganzen Reihe von traditionell-regionalen, ökonomisch-technischen und sozio-kulturellen Faktoren unterworfen gewesen. So ist die Zeit um 1850 ein besonderer Wendepunkt in der allgemeinen Entwicklung der Ernährungsgeschichte, der mit der zunehmenden Industrialisierung und sozialen Umwälzung eine Fülle von Novationen bedingte, zumal auch auf dem Gebiet der Anwendung der modernen *Technik der Nahrungszubereitung und -konservierung* (Teuteberg/Wiegelmann, 1972, 330 ff.). Um 1850/60 wurde das jahrhundertalte Kochen auf offenem Feuer durch das Kochen auf eisernen Sparherden abgelöst, die moderne Lebensmittelindustrie und Konservierungstechnik nahm ihren Anfang, »zu den jahrtausendealten Methoden des Pökeln, Dörrens und Räuchern trat nun wieder die wissenschaftlich-fabrikatorische Nahrungsmittelkonservierung in Form des Liebigschen Fleischextrakts, die Konserven-, Teigwaren- und Marmeladenindustrie« und half den jahrhundertalten »Brei- und Mus-Standard« überwinden (Teuteberg/Wiegelmann 1972, 47).

Freilich setzten sich diese Novationen der Ernährungs- und Haushaltstechnik zuerst nur zögernd durch und fanden erst in der Mitte unseres Jahrhunderts – dem Zeitalter der Konserven und Fertiggerichte – in den Industrieländern allgemeine Anwendung. Auf der anderen Seite erfuhr die traditionelle agrarisch-handwerkliche Ernährungsweise seit der Mitte des 19. Jahrhunderts durch die sozialen Umstrukturierungen und neuen Arbeitsbedingungen wesentliche Veränderungen. Die Trennung von Wohn- und Arbeitsplatz bei gleichzeitiger Minimalisierung der »Mahl-Zeiten« – z. B. war die Frühstückspause lange noch das alleinige Vorrecht des Meisters – ließ die Bedeutung der Essenszubereitung im eigenen Haushalt zurücktreten und erzwang einen häufigeren Außer-Haus-Verzehr (Verzehr des Frühstücksbrotes am Arbeitsplatz, Essen aus dem »Henkelmann«, Kantinen-, Mensa-, Restaurant-, Imbiß-Essen usw.) und damit einen Wandel der Essenszubereitungsgewohnheiten der einzelnen Sozialschichten.

5. Mahlzeiten

Die ethnologische Nahrungsforschung beschreibt und analysiert zwar die materiellen und sozio-kulturellen Bedingungen der einzelnen Nahrungsmittel und Zubereitungstechniken, Zielpunkt ist aber zumeist die jeweils aktuelle Verzehr-Situation, die Mahlzeit. Die Mahlzeit unterliegt nun häufig zahlreichen gesellschaftlichen Vorschriften und Regelsystemen, die neben der Stillung von Hunger und Durst auch unterschied-

liche soziale Bedürfnisdimensionen sichtbar machten. In älteren Kulturstufen wird vor allem das »Kultisch-Magische« und »Religiöse« betont, in anderen die »Tischsitten« und »Tischzucht«, aber auch heute noch sind die einzelnen Mahlzeiten gleichzeitig auch jeweils soziale Situationen, auch wenn die Gesetzmäßigkeiten und Normen eher jenen ähnlich sind, welche die Gesetze der Mode diktieren (vgl. König 1965, 505).

Die gemeinsame Mahlzeit in älteren Zeiten hatte z.T. ganz andere Funktionen im Zusammenleben der Menschen als heute, man denke nur an den religiös-ständischen Bereich (Abendmahl, Tafelrunde, Gastmahl usw.), aber auch im weiteren familiären und Nachbarschaftskreis bei den herausgehobenen Mahlzeiten im Lebens- und Jahreslauf sowie im Arbeitsablauf (Taufe, Konfirmation, Hochzeit, Begräbnis, Silvester, Fastnacht, Ostern, Weihnachten, Erntedankfest, Richtfest usw.). »Reste der Tafelrunde« (Rath 1984) sind heute allerdings in irgendeiner sich ständig wandelnden Form immer noch vorhanden, bis hin zu den modernen Erscheinungen der Imbiß-Kultur. Der Wandel zeigt sich schon in der zeitlichen Ausdehnung des Mahls. Wurde noch bis zum Beginn der Industrialisierung (wie z. T. noch heute in den Mittelmeerländern) bis zu zwei und mehr Stunden bei einer Hauptmahlzeit getafelt, was sogar bei größeren Festen auf zwei bis drei Tage ausgedehnt werden konnte, so kann heute ein flüchtiger Arbeits-Imbiß nur wenige Minuten dauern.

Auch die zahlreichen anderen sozio-kulturellen Funktionen der Mahlzeit, die man traditionellerweise mit der Eßkultur verband, erscheinen heute nur stark eingeschränkt. Wir zählen nur einzelne Schlagworte auf, die sich damit verbinden: Tisch- und Sitzordnung, Tischgemeinschaft, Tischgebet, Tischsitten, Tischkultur, Tischpartner, Tischgespräch und Tischmusik, Tischtücher, differenziertes Tafelgeschirr und Tischbesteck usw. Überblickt man in großen Zügen die Herausbildung der heutigen Mahlzeitgewohnheiten, so erkennen wir mit Norbert Elias, daß die Tischsitten bis 1500 noch sehr ungezwungen waren. Verbote betrafen nur die »größten Verstöße« wie das Spucken auf den Tisch, das Säubern der Zähne mit dem Messer usw. (Elias 1969, 83). Den Übergang vom Ende des Mittelalters zur Neuzeit markiert das Werk von Erasmus von Rotterdam: »De civilitate morum de puerum«, das im Jahre 1530 erschien. Bei Erasmus »werden Gebote und Verbote unmittelbar in die Erfahrung, in die Beobachtung der Menschen eingebettet« (Elias 1969, 100).

Elias konstatiert weiter, daß zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert dann jene Veränderungen stattgefunden haben, die die heutige verfeinerte Eßkultur begründet haben: »Am Ende des 18. Jahrhunderts, kurz vor der Revolution, ist in der französischen Oberschicht annähernd jener Standard der Eßgebräuche, und gewiß nicht nur der Eßgebräuche, erreicht, der allmählich dann in der ganzen »zivilisierten« Gesellschaft als selbstverständlich gilt« (Elias 1969, 139).

Elias glaubt, daß durch die Verfeinerung der Eßgewohnheiten – zumal in der Französischen Küche der Oberschicht – ein neuer sozialer Me-

chanismus in Gang gesetzt wurde, indem das Verhalten der Oberschicht in anderen Bevölkerungskreisen imitiert wurde. Mit ähnlichem Ansatz hatte schon an der Wende zum 20. Jahrhundert der amerikanische Soziologe Thorstein Veblen argumentiert, der darauf hinwies, daß sich die Oberklassen der entwickelten Gesellschaften nicht damit begnügten, einfach mehr zu essen als die anderen, sondern ihren Küchenszettel spezialisierten und zusätzlich raffinierten und so die Ernährung einem »Kanon der Achtbarkeit« unterwarfen.

Nach Elias ergeben sich dann durch das »Vorrücken der Peinlichkeitschwelle« ganz allgemeine neue gesellschaftliche Verhaltensnormen. Es wären danach drei Phasen im »Prozeß der Zivilisation« zu erkennen: Die mittelalterliche Phase, in der das Essen noch weitgehend ohne Regeln und mit bloßen Händen geschieht, eine zweite Phase zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert, in der die Ausformung eines umfangreichen Verhaltenskodexes stattfindet, und schließlich eine dritte Phase im 19. und 20. Jahrhundert, in der dieser erreichte Standard nur noch unwesentlich verändert wird. Im 20. Jahrhundert ist nun allerdings – besonders im Gefolge der beiden Weltkriege – wie bei anderen gesellschaftlichen Umgangsformen, so auch beim Eßverhalten ein starker gegenläufiger Prozeß der »Informalisierung«, d. h. der Lockerung der allgemeinen Verhaltensvorschriften zu beobachten (Rath 1984, 226 ff.). Rath erkennt zusammenfassend vor allem zwei Tendenzen:

- I) Die Durchmischung von Standards der Arbeiter- und der Mittelklassen in den hochentwickelten Industrieländern. Dies führt einerseits zur »Verbürgerlichung« proletarischer Eßsitten, andererseits aber auch zu einer Durchlässigkeit mittelständischer Anstandsvorstellungen für ehemals proletarische Verhaltensmuster (z. B. Trinken aus der Flasche).
- II) Der Zerfall von »Autoritätssymbolen« und die gesteigerte Selbstkontrolle der Individuen läßt sie freier über kulturelle Objektivationen verfügen, die nun gleichsam in verschiedenen Situationen beliebig verwendbar und »stillos« kombinierbar sind.

Freilich sollte man bei allen individualistischen Tendenzen in der Gegenwart die Beobachtung von Elias bedenken, daß »von den meisten Aufwachsenden relativ frühzeitig vergessen [wird], daß ihre Scham- und Peinlichkeitsgefühle, ihre Lust- und Unlustempfindungen durch Druck und Zwang von außen modelliert und auf einen bestimmten Standard gebracht wurden« (Elias 1969, 173). Sicherlich ist es aber so, daß in der Gegenwart eine alleingültige gesellschaftliche Normierung der Mahlzeiten nicht mehr verbindlich erscheint, sondern daß eine Vielzahl von Mahlzeitsystemen von verschiedenen Gruppen in verschiedenen sozialen Situationen praktizierbar ist. Um so mehr gilt es in der ethnologischen Nahrungsforschung, jede spezielle aktuelle Verzehr-Situation gesondert zu analysieren.

Brigitte Bönisch-Brednich

6. Aktualisierung

Die Ausführungen von Ulrich Tolksdorf sind vor allem im strukturellen und methodischen Bereich nach wie vor gültig. Was sich in den letzten Jahren am Forschungsthema »Nahrung« verändert hat, ist das Feld selbst. Neben den von Tolksdorf angesprochenen Themen haben sich neue Gebiete herausgebildet, die Beachtung verdienen und die vor allen auch eng mit anderen Forschungsbereichen der Lebensstilanalyse verbunden sind.

Einer dieser Bereiche ist die *Ästhetisierung des Essens* in den westlichen Kulturen. Durch Medien wie das Fernsehen, Kochzeitschriften, Kolumnen, Ratgeber jeder Art werden die Auswahl, Zubereitung und die Mahlzeit selbst zu einem Indikator von Lebensstilen und maßgeblichem Ausdruck von Persönlichkeit. »Richtiges Essen« ist ein Persönlichkeitsmerkmal mit vielen Facetten und einem sich ständig veränderndem Repertoire an Verhaltenanweisungen und neuen Nahrungszusammenstellungen (Karmasin 1999, Tschofen 2000, Allweier 2001).

Ein großer Bereich ist dabei eng mit Werbung verbunden, wie Fast Food, Convenience Food (Fertiggerichte) und Snacks. Ein anderer, eher verdeckter Bereich ist der des bewußt guten Essens, der in die Ökologie und Slow Food-Bewegung eingeordnet wird. Gutes Essen bedeutet oft Zivilisationskritik, zumindest aber Fortschrittspolitik; es bedeutet, daß sich die Anhänger dieser Richtungen in einem gewissen Masse Historisierungstendenzen in der Alltagskultur anschließen, aber vor allem der industriellen Produktion von Lebensmitteln kritisch gegenüberstehen. Die zubereitete Mahlzeit ändert sich nicht unbedingt, auch nicht die verwendeten Zutaten, sondern die Produktherkunft und deren ethische Aufladung. Damit werden Forschungszugänge, die mit Feldforschung, aber auch mit Zeichen und Symbolsystemanalysen arbeiten, immer wichtiger.

Diese eher subkulturellen, intellektuellen oder mittelschichtlichen Essenssysteme haben in den letzten Jahren einen weiteren, breit diskutierte Überbau erfahren. Die BSE-Krise und die Diskussion um genveränderte Lebensmittel schaffen neue Konsumentenkritik und bilden sich bereits zu neuen Forschungsfeldern aus. Die Eß- und Einkaufsgewohnheiten schien dies ich jedoch nicht gleichmäßig zu verändern, sondern BSE-Kritik erweist sich zunehmend als ein generatives, kulturelles und soziales Phänomen, zumindest in Hinblick auf die Veränderung der Eßgewohnheiten und die daraus entstehenden Alternativen. Der Nahrungsforschung kommt somit im Rahmen der Alltagskulturanalyse nach wie vor eine zentrale Bedeutung zu, jedoch teilt sich die Europäische Ethnologie/Volkskunde jetzt diese Forschungsfeld mit einer Reihe von anderen Wissenschaften.

Literaturverzeichnis

- Abel, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa. Hamburg/Berlin 1974.
- Allweier, Sabine: Ein Conférencier des guten Geschmacks. Notizen zur Kochsendung »Alfredissimo«. In: Festschrift für Christine Burckhardt-Seebass. Basel 2001.
- Barlösius, Eva; Feichtinger, Elfriede; Köhler, Barbara M. (Hrsg.): Ernährung in der Armut. Gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland. Berlin 1995.
- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturgeschichtliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim 1999.
- Barthes, Roland: Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne. In: *Annales, Economie, Sociétés, Civilisations* 5 (1961) 977–986. Dt. Fassung: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. In: *Freiburger Universitätsblätter* 75 (1982) 65–73.
- Beardsworth, Alan: *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. Repr. London 2000.
- Bell, David; Valentine, Gill: *Consuming Geographies. We Are Where We Eat*. London / New York 1997.
- Bodenstedt, Andreas: Ernährung und Tradition. Soziokulturelle Einflüsse auf das Ernährungsverhalten. In: *Ernährungs-Umschau* 25 (1978) 103–109.
- Bringéus, Nils-Arvid (Hrsg.): *Mat och Miljö*. Lund 1970.
- Bringéus, Nils-Arvid (Hrsg.): *Ethnologia Scandinavica. A Journal of Nordic Ethnology*. Vorträge des 1. Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Lund 1971.
- Bringéus, Nils-Arvid: *Ethnological Food Conferences 1970–1998. Ideas and Routes for European Collaboration*. In: Grieshofer, Franz; Schindler, Margot (Hrsg.): *Netzwerk Volkskunde. Ideen und Wege*. Festgabe für Klaus Beitz zum siebzigsten Geburtstag. Wien 1999, 261–270.
- Burnett, John: *Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. Harmondsworth 1968.
- Douglas, Mary: *Deciphering a Meal*. In: *Daedalus. Journal of the American Academy of Arts and Sciences*. Boston, Winter 1972, 61–81.
- Douglas, Mary: *Food in the Social Order*. New York 1984.
- Egardt, Brita: *Kost*. In: *Schwedische Volkskunde (Festschrift für Sigfrid Svensson)*. Stockholm/Göteborg/Uppsala 1961, 368–392.
- Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation*. 2 Bde. Basel 1939. 2. Aufl. Bern/München 1969.
- Fenton, Alexander; Owen, Trefor (Hrsg.): *Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research*, Cardiff, Wales 1977. Edinburgh 1981.
- Glatzel, Hans: *Verhaltenspsychologie der Ernährung. Beschaffung – Brauchtum – Hunger – Appetit*. München/Berlin/Wien 1973.
- Heyne, Moriz: *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert (Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer, 2)*. Leipzig 1901.
- Inness, Sherrie A.: *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race*. Philadelphia 2000.
- Karmasin, Helene: *Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt*. München 1999.

- König, René: Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft. In: Ders.: *Soziologische Orientierungen*. Köln/Berlin 1965, 494–505.
- Kolmer, Lothar; Rohr, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation: der Kult ums Essen (Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999)*. Paderborn 2000.
- Köstlin, Konrad: *Heimat geht durch den Magen. Oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne*. In: *Beiträge zur Volkskunde in Baden-Württemberg* 4 (1991) 147–164.
- Krug-Richter, Barbara: *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650 (Studien zur Geschichte des Alltags, 11)*. Stuttgart 1994 (Diss. Münster 1990)
- Lévi-Strauss, Claude: *Le Triangle culinaire*. In: *L'Arc* 26 (1965) 19–22.
- Lévi-Strauss, Claude: *Der Ursprung der Tischsitten*. In: Ders.: *Mythologica* 3, Frankfurt/M. 1973, 504–532.
- Maurizio, Adam: *Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten*. Zürich 1916.
- Neuloh, Otto; Teuteberg, Hans Jürgen: *Psychosoziale Ursachen des Fehlverhaltens in der Ernährung*. In: *Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976*, Frankfurt/M. 1976, 395–445.
- Menell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt a.M. 1988.
- Neumann, Gerhard: »Jede Nahrung ist ein Symbol«. *Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*. In: Wierlacher, Alois et al. (Hrsg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder (Kulturthema Essen, 1)*. Berlin 1993, 385–444.
- Ottenjann, Helmut; Ziessow, Karl-Heinz (Hrsg.): *Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze (Arbeit und Leben auf dem Lande, 1)*. Cloppenburg 1992.
- Rath, Claus-Dieter: *Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur (rororo Sachbuch, 7816)*. Reinbek 1984.
- Sandgruber, Roman: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*. München 1982.
- Schiedlausky, Günter: *Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters*. 2. Aufl. München 1959.
- Simmel, Georg: *Soziologie der Mahlzeit*. In: Ders.: *Brücke und Tür. Essays der Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart 1957, 243–250.
- Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegmann, Günter: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972.
- * Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegmann, Günter: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster 1986.
- Teuteberg, Hans Jürgen; Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (Kulturthema Essen, 2)*. Berlin 1997.
- Teuteberg, Hans Jürgen (unter Mitarbeit von Karl-Peter Ellerbrock u. a.): *Die Rolle des Fleischextrakts für Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie: kleine Geschichte der Fleischbrühe. (Zeitschrift für Unternehmensgeschichte, Beiheft 70)*. Stuttgart 1990.
- Tokarev, S. A.: *Zur Methodik der ethnographischen Erforschung der Nahrung*. In: *Studia ethnographica et folkloristica in honorem Béla Gunda*. Debrecen 1971, 297–302.
- Tolksdorf, Ulrich: *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen (Schriftenreihe der Kommission für ostdeutsche Volkskunde, 13)*. Marburg 1975.

- Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: *Ethnologia Europaea* 9 (1976) 64–85.
- Tolksdorf, Ulrich: Der Schnellimbiss und The World of Ronald McDonald's. In: *Kieler Blätter zur Volkskunde* 13 (1981) 117–162.
- Tschofen, Bernhard: Herkunft als Ereignis: local food and global knowledge. Notizen zu den Möglichkeiten einer Nahrungsforschung im Zeitalter des Internet. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 103 (2000) 309–324.
- Valonen, Niilo; Lehtonen, Juhani U. E. (Hrsg.): *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung*. Helsinki 1973.
- Veblen, Thorstein: *Theorie der feinen Leuten (The theory of the leisure class, dt.) Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen*. Köln/Berlin 1957.
- Verdier, Yvonne: Pour une ethnologie culinaire. In: *L'Homme. Revue française d'anthropologie* 9 (Paris 1969) 49–57.
- Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg 1967.
- Wiegelmann, Günter; Mohrmann, Ruth E. (Hrsg.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster 1996.
- Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Mainz 1987.
- Wierlacher, Alois; Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.
- Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München 1970.
- Wouters, Cas: Informalisierung und der Prozeß der Zivilisation. In: Peter Gleichmann, Johan Goudsblom, Hermann Korte (Hrsg.): *Materialien zu Norbert Elias' Zivilisationstheorie (Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, 233)*. Frankfurt a. M. 1979, 279–298.