

In aller Munde

Walter Leimgruber

Banal und alltäglich: Ein kulturwissenschaftlicher Blick auf das Essen.



Vielfalt der Nahrungsmittel:
Wurstangebot im Baltikum
(Bild: Sebastian Olloz).

Alle reden vom Essen. Die einen liefern bedenkliche Zahlen zur Fehlernährung, die andern zu ökologischen Risiken der Nahrungsproduktion, die dritten weisen besorgt darauf hin, dass in immer weniger Familien regelmässig, in manchen überhaupt nicht mehr gekocht wird und die Hälfte aller Familien nur noch eine Mahlzeit pro Woche gemeinsam einnimmt. Jedes Medium, das etwas auf sich hält, berichtet ausführlich über kulinarische Trends. Gastrokritiker und Köche werden zu Stars aufgebaut, in den Buchhandlungen stapeln sich reich bebilderte und edel ausgestattete Kochbücher (wo stellt man die beim Kochen hin?).

Auswahl, Zubereitung und Aufnahme von Nahrungsmitteln werden von der Kultur einer Gesellschaft, ihren Normen und Konventionen definiert. Die Unterscheidung zwischen Endo-Küche und Exo-Küche gehört zu den kulturwissenschaftlichen Strukturierungsversuchen. Mit ihr bezeichnete der Ethnologe Claude Lévi-Strauss zwei zentrale Formen des Kochens: Unter Endo-Küche verstand er jene Ernährungsweise, die für den intimen Gebrauch einer kleinen Gruppe, z.B. der Familie, bestimmt ist, während die Exo-Küche den öffentlichen Bereich, Gäste und Feste abdeckt. „Endo“ und „exo“ lassen sich heute in einem erweiterten Sinn für die sich anscheinend widersprechenden Tendenzen der Esskultur verwenden, die an fünf Begriffspaaren kurz dargestellt werden sollen.

Arbeit – Freizeit

Gastrokritiker beklagen nicht nur den Zerfall der Esskultur, sondern deuten diesen als Anzeichen eines gesellschaftlichen Niedergangs. Diesen kulturpessimistischen Kassandrarufern zum Trotz erleben wir primär eine Umlagerung. Mit dem Wandel der traditionellen Geschlechterrollen und Arbeitsteilung und der steigenden beruflichen Belastung ist das Kochen für viele Familien zu einer zusätzlichen Arbeit geworden. Neben allen anderen Pflichten auch noch ausgiebig, möglichst mit vollwertigen, marktfrischen Produkten zu kochen, dafür fehlen häufig Zeit und Kraft.

Ganz anders bei Singles, am Wochenende oder in den Ferien. Wer nicht von Reproduktionsaufgaben geplagt wird, für den kann Kochen ein Mittel der Entspannung, der Selbstverwirklichung und der Kreativität werden. Die Essensproduktion verlagert sich von einer notwendigen Aufgabe in die Nice-to-have-Abteilung der Freizeit. Zu beobachten ist damit eine Verschiebung vom Selbstverständlichen zum ästhetischen Erlebnis im Alltag; eine Verschiebung, die für unsere Gesellschaft nicht untypisch ist.

Global – regional

Braucht es ein abschreckendes Beispiel, um die Folgen der globalen Unkultur anzuprangern, steht McDonald's bereit: Ökologisch katastrophal, ausbeuterisch gegenüber den Ländern der Dritten Welt, miserable Arbeitsbedingungen und gesundheitspolitisch verheerend, lautet das Verdikt. Beim Schimpfen vergisst man gerne, dass das Phänomen der weltweit verbreiteten Ernährungstrends keineswegs neu ist. Gewürze werden seit dem Altertum in den jeweils bekannten Regionen gehandelt. Im Zeitalter der Entdeckungen kommen Tomaten, Kartoffeln,

Bohnen, Mais, Reis, Kakao und Tee nach Europa und lösen enorme Umwälzungen bei den Speisegewohnheiten aus. Man denke an die vielen Kartoffelgerichte in deutschen Landen, die Rolle der Tomate in Italien und des Tees in England. All das wird heute als Teil einer traditionell und regional verankerten Kultur verstanden.

Mit dem Kolonialismus erfolgt der Transfer zum Teil in die andere Richtung. Aborigines in Australien löffeln Corned beef, die Einwohner Papua Neuguineas lieben Dosensardinen. Männer verfallen dem Feuerwasser, und der Zucker ruiniert die Zähne aller. Überall werden als Gegengewicht zu globalen Tendenzen regionale, „authentische“ Spezialitäten „entdeckt“. Der heutigen Eintönigkeit wird die frühere Vielfalt entgegengesetzt. Dabei übersieht man, dass die Mahlzeiten bis ins 20. Jahrhundert hinein in der Regel aus sehr einfachen Speisen, häufig Brei- oder Eintopfgerichten, bestanden.

Das, was wir heute als Tradition sehen, ist ohne Industrialisierung und Modernisierung in dieser Form nicht denkbar. Erst der rasche Wandel führt zu Vertrautheitsschwund, Entfremdung und damit zur Sehnsucht nach Überschaubarkeit, Einfachheit und Stabilität. Verlustgefühle werden kompensiert mit Flucht- und Sehnsuchtsbildern heiler Welten. „Invention of tradition“ heisst dieser Vorgang, der sich gerade beim Essen häufig beobachten lässt. Die als „regional typisch“ angebotenen Produkte werden dann – den Gesetzen der Wirtschaft gehorchend – als globale Marken geschützt.

Vertraut – fremd

Das Berufen auf regionale Traditionen geht in seiner Bedeutung weit über das Essen hinaus: „Man ist, was man isst.“ Es geht also um das Sein, um die Identität. Im Essen und Trinken erkennen sich die Menschen als Gruppe. „Geschmack“ fängt im Gaumen an und weitet sich aus auf den „guten Geschmack“, auf Normen und Werte einer Gesellschaft insgesamt. Nur die eigene Kost hält gesund und schmeckt, davon sind die Menschen in vielen Kulturen überzeugt. Das Ernährungsverhalten gehört daher zu den konservativen Eigenschaften der Menschen. Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht. Und man spottet über die Ernährungsgewohnheiten der anderen. Deutsche werden als „Krauts“, Franzosen als „Frogs“, Italiener als „Makkaronis“ und „Spaghettifresser“ bezeichnet. Wenn sich nun die Gewohnheiten in wenigen Jahren massiv ändern, die Küchen anderer Länder und Kontinente trendig werden, droht dann die Auflösung der eigenen Identität? Zumindest die Vertreter multikultureller Theorien postulieren nicht das Ende des alten, sondern den Beginn eines neuen, multikulturellen Selbstverständnisses. Beschreiben sie entsprechende Gesellschaften, schwelgen sie in den von exotischen Restaurants und Ethnic Food Shops gebotenen kulinarischen Genüssen. Das fröhlich-farbige Nebeneinander der Nahrungsmittel dient als Beweis für das friedliche Miteinander der Kulturen. Hintergrund dieser Form von multikulinarischer Ideologie ist oft eine Mischung aus modischem Lifestyle und zelebrierter Toleranz. Kulturkontakt beschränkt sich dabei auf Angenehmes und Distinktionables und wird primär von denen gepflegt, die sich alles Unangenehme vom Leib halten können. Die Vorliebe für Exotisches wächst deshalb mit steigendem sozialem Status. Migrantinnen und Migranten bedienen mit ihrem Angebot diese Sehnsüchte geschickt, suchen selbst aber das Gegenteil von Exotik, nämlich eine funktionierende Versorgung mit Vertrautem.

Fast – slow

Schnell muss das Essen heute gehen, immer und überall, ob beim Business Lunch oder an der Stehbude. Gastrojournalisten und Gesundheitsberaterinnen rufen deshalb besorgt zum gemächlichen Genuss auf. Genuss ist offenbar das, wonach wir streben, und zugleich das Problem. Manchmal scheint es, dass wir den Hamburger-Essern und Cola-Trinkern vor allem ihre offensichtlich unbekümmerte Genussfähigkeit neiden:

- „Ungesund.“
- „Egal.“
- „Ökologisch problematisch.“
- „Du redest wie meine Eltern.“
- „Miese Arbeitsbedingungen.“
- „Haben wir die nicht alle?“
- „Schmeckt grässlich.“
- „Mhhmm??“

Einfach reinbeissen, sich um keine Konsequenzen scheren. Können wir das noch, würden wir das nicht gerne können? Fast Food ist die konsequente Weiterentwicklung von Ernährungsformen, die im Laufe der Industrialisierung begannen, als die Arbeitsrhythmen schneller und die Essenszeiten knapper wurden. Maggi und ähnliche Zeit sparende Fabrikate entstanden, die Urahnen des Fast Food.

Als Gegenbewegung versteht sich heute die Slow-Food-Bewegung, die sich auf regionale und saisonale Produkte abstützt und alte Rezepte pflegt. Die Bewegung trägt aber dennoch die Merkmale moderner Esskultur. Sie wird – obwohl stark in dem Land verankert, in dem die Mamma und die Nonna Inbegriff des guten Essens sind – von Männern geprägt und zeigt damit die Verlagerung in die Freizeit an, sie bedient sich – obwohl ihr Symbol eine Schnecke ist – modernster Kommunikationsmittel, vor allem des Internets, und sie verlangt ein persönliches Bekenntnis, ein Lifestyle-Credo.

Mann – Frau

Frau und Kochen gehören in vielen Kulturen eng zusammen. Bei den Cherokee-Indianern bedeutet das Wort Frau: Eine, die kocht. Frauen sind beim Kochen für den profanen, alltäglichen, den Endo-Bedarf zuständig. Die Männer hingegen kochen als Sakralakt, wenn sie sich die Schürze als geweihten Ornat umbinden und als Hohepriester der Kennerschaft das Grillopfers darbringen.

„Exo“ kann heute so weit gehen, dass man sich intensiv mit Kochen beschäftigt, ohne je zu kochen: im Gespräch, am TV oder im Internet. Noch nie wurden Essen und Trinken so ausgiebig debattiert. Ein Zeichen der Krise oder der Wichtigkeit? Unpopulär ist auf jeden Fall die Endo-Essenszubereitung im Alltag. Die nach aussen gerichtete Exo-Küche, das genussvolle Zelebrieren von Konsum, Freizeit und Lebensstil, erfreut sich hingegen grösserer Beliebtheit denn je.

Prof. Walter Leimgruber ist Ordinarius am Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie der Universität Basel.

http://www.unibas.ch/index.cfm?uuid=CF558751C09F28B634C6491317DD7989&&IRACER_AUTOLINK&&

Österreich

Helden am Herd



- Schlagworte:
- [Herd](#)
- [Küche](#)
- [Männer](#)
- [Gesellschaft und soziales Leben](#)

Wenn Männer in der Küche kulinarische Rituale zelebrieren, wollen sie vor allem eines: Eindruck schinden und ihre Überlegenheit beweisen

Die sechs Herren mittleren Alters schleppen eine schwere Last: zehn Flaschen Riesling und acht Flaschen alten Bordeaux, Körbe mit Steinpilzen, Schalotten und Kirschtomaten, Einkaufstaschen voll mit französischen Wachteln und Barbarie-Entenbrüsten, Gläser, gefüllt mit selbst geköcheltem Fischfond und confierten Gänseteilen. In einer blauen Küheltasche dämmern sechs lebende Hummer, in einer weißen Styroporbox lagert auf gestoßenem Eis ein Steinbutt (Wildfang natürlich), groß wie ein Flugsaurier und kostspielig wie ein kleiner Diamant.

In der Küche werden die delikaten Trophäen herumgereicht und bewundert. Eine Flasche Riesling wird entkorkt. Die Akteure, eine Runde von Wirtschaftskonsulenten, Geschäftsmännern und Medienmenschen, binden sich jetzt Schürzen um, prostern einander zu und suchen fieberhaft nach Messern, Kochlöffeln, Töpfen und Pfannen. In einer Stunde müssen die ersten Gerichte der opulenten Speisefolge fertig sein. Um diese Zeit werden die Gäste erwartet. Es sind Damen, die von den selbst ernannten Herdkünstlern zu einem kulinarischen Happening geladen wurden.

Solche Treffen finden nicht nur in einer der Wohnungen dieser sechs Hobbyköche regelmäßig statt. Das zum Ritual stilisierte Schaukochen ist ein neues Phänomen maskuliner Selbstdarstellung. Im Herstellen von Fischterrinen und Schokoladesoufflés sehen dilettierende Amateure eine willkommene Gelegenheit, sich vor Frauen in Szene zu setzen.

Wenn Männer in einen Kochrausch verfallen, dann wollen sie just in einem Metier auftrumpfen, das sie noch vor Kurzem als urweibliche Knochenarbeit abgetan haben. Wo moderne Frauen ihre Bestätigung in Karrieren möglichst weit entfernt von Küche und Herd suchen, stoßen jetzt Männer nach. In ihrer Freizeit wollen sie mit artistischen Kochkunststücken imponieren, sie buchen Kurse bei prominenten Spitzenköchen und stopfen ihre Wandregale mit Kochbüchern voll. Vom Burnout zerrüttete Manager geben vor, beim Zwiebelschneiden und Kartoffelschälen eine neue, innere Mitte gefunden zu haben. Einmal vom Herdtrieb gepackt, schwadronieren Männer nicht mehr über Autos, Börsenkurse oder Golfturniere, sondern schwärmen lieber von Küchenmessern aus Damast-Stahl, fachsimpeln über seltene Perlhuhn-Züchtungen oder exotische Chili-Sorten.

Ein kultisches Mahl muss immer von Männern zubereitet werden

Meistgelesen

- [US-Wahl: Die Erde rutscht ... »](#)
- [US-Wahlkampf: Was, wenn doch McCain gewinnt? »](#)

international

- [US-Wahl: Die Erde rutscht ... »](#)
- [US-Wahlkampf: Was, wenn doch McCain gewinnt? »](#)

Bildergalerien

- [Finanzkrise: Wo ist das ganze Geld geblieben? »](#)

Warum tun Männer das? Aus purer Genusssucht? Aus Langeweile? Ist die kulinarische Männerbündelei nur eine kurzfristige Modeerscheinung? Und warum sammeln sich Männer zu Selbsterfahrungsgruppen, in denen sie mit Hingabe eine nicht einmal sonderlich originelle Tätigkeit zelebrieren?

Kochende Männer gieren nach Applaus. Sie wollen Eindruck schinden, einander mit ausgefallenen Rezepturen übertrumpfen, wollen Kennerschaft und Geschmackssicherheit beweisen.

Jahrzehntelang forderten emanzipierte Frauen von ihren Männern, dass sie zumindest die Hälfte der Hausarbeit übernehmen sollten. Doch der Erfolg blieb weitgehend aus. Kochen bloß als zweckorientierte Schuferei war Männern stets ein Gräuel und ist es bis heute geblieben.

Wenn Männer eine Küche in Beschlag nehmen, so tun sie dies mit heroischer Attitüde. Sie haben das Kochen von den Niederungen des Selbstverständlichen in die Sphäre des Ästhetischen erhoben. Ein perfider Schachzug. Denn Kochen als Notwendigkeit des Alltags überlassen sie weiterhin der weiblichen Verantwortung.

Dieses Rollenspiel folgt allerdings archaischen Vorbildern. So entdeckte der Ethnologe Claude Lévi-Strauss bei der Erforschung indogener Stämme am Amazonas, dass in vielen Kulturkreisen schon sehr früh zwei Grundformen der Bewirtung entstanden sind: Die eine nannte Lévi-Strauss die »Endo-Küche«, jene Ernährungsweise, die für den intimen Gebrauch einer kleinen Gruppe, etwa der Familie, bestimmt ist. Diese Küche wurde stets von Frauen verwaltet. Die sogenannte »Exo-Küche« hingegen deckte den öffentlichen Bereich ab – mit Gästen, rauschenden Festen und kultischen Mahlzeiten. Sie diente der Demonstration des gesellschaftlichen Status, richtete sich nach außen und war immer eine Männerdomäne.

So nimmt es nicht wunder, dass Männer auch jetzt, im Sog eines neuen Feinschmeckerbewusstseins, die Küche als Bühne einer obsessiv ausgelebten Selbstdarstellung benutzen. Es genügt ihnen nicht mehr, kenntnisreich auserlesene Köstlichkeiten zu verschlingen, sie wollen selbst die Meisterwerke erschaffen. »Der Esskünstler verhält sich zum Kochkünstler«, lehrte bereits vor 150 Jahren der Gastrosoph Antonius Anstus (eigentlich ein oberfränkischer Stadtphysikus namens Gustav Blumröder), »wie der Schauspieler zum dramatischen Dichter.« Daher beanspruchen Männer nun die Szene. Ihre Menüs sollen großes Heldenschauspiel sein – und enden mitunter als tragikomische Farce.

Kochende Männer erliegen dabei gerne einer Selbsttäuschung. Sie glauben, wenn sie so braten und rühren, von Frauen als erotisch empfunden zu werden. Sie meinen, fast zwangsläufig als feinfühlig und sensible Vertreter ihres Geschlechts zu erscheinen. Egal, ob sie kurz zuvor noch mit kraftmeierndem Imponiergehabe zu beeindrucken versuchten.

Deshalb kochen Männer mit Vorliebe in Formation und vor Publikum. Kaum einer brutzelt und schmort zu Hause einsam vor sich hin. Wer mit japanischen Küchenmessern und elektrischem Stabmixer mehr oder weniger virtuos hantieren kann oder wie ein Tontechniker die leuchtenden Knöpfe seines ultramodernen Induktionsherdes zu bedienen versteht, wer schwungvoll einen mit Trüffel gespickten Kapaun in ein Niedergarrohr befördert kann, der will dabei gesehen werden und im Mittelpunkt stehen.

Darauf hat sich bereits eine ganze Industrie eingestellt. Die Zeiten kümmerlicher Kochnischen mit Mikrowelle sind längst vorbei. Wer es sich leisten kann, lässt sich eine Küche mit zentral positioniertem Designerblock und integriertem Hightechherd zimmern. Gleich daneben der Esstisch für mindestens zwölf Personen, wo die Gäste offenen Mundes die zirkusreifen Darbietungen des Hausherrn und seiner Gefolgsleute aus nächster Nähe bestaunen können. Die Küche, vorwiegend in Single-Haushalten, ist zum wichtigsten Raum des trauten Heims geworden. In der Mitte thront der Herd, einem Altar gleich, wo Männer das Kochen wie einen sakralen Akt zelebrieren und als Hohepriester der Feinschmeckersekte das Opferlamm in das Backrohr schieben – mit umgebundener Schürze als geweihtem Ornat.

Dass Männer bei allem, was sie tun, nicht selten einen Bierernst am Rande der Lächerlichkeit entwickeln, ist so alt wie die Menschheit selbst. Der französische Soziologe Pierre Bourdieu bezeichnete dieses Phänomen als typisch »männlichen Habitus«: ein von Männern konstruiertes und über Generationen weitergegebenes Rivalitätsverhalten, um in den »ernsten Spielen des Wettbewerbs« bestehen zu können. Solche Wettkämpfe werden immer nur unter Männern ausgetragen. Weiblichkeit ist lediglich der »Spieleinsatz«, Frauen sind lediglich Zuschauerinnen oder »schmeichelnde Spiegel«, wie die viktorianische Feministin Virginia Woolf die Nebenrolle ihres Geschlechts nannte.

Nach Autorennen, Extrembergsteigen und Bungee-Jumping ist nun das Kochen die neue Disziplin im Männerspiel um Dominanz. Männer des 21. Jahrhunderts müssen nicht mehr die Welt umsegeln, heroische Taten vollbringen oder kluge Bücher schreiben. Um einigermaßen zu beeindrucken, genügt es inzwischen, zwei geschälte Bratäpfel zu flambieren.

Dass Männer neuerdings auch anhand von Kochrezepten ihre Männlichkeit trainieren können, ist auch die Folge eines in den letzten Jahren stetig gewachsenen Hedonismusgefühls, das von TV-Anstalten und Verlagskonzernen unermüdlich am Köcheln gehalten wird. Kochshows im Fernsehen boomen – etwa die kulinarischen Gladiatorenkämpfe von *Kochen bei Kerner* im deutschen ZDF, wo ein Männerquartett auch eine Alibiköchin mitspielen lässt. Laufend erscheinen neue Kochbücher, einige, wie etwa jene des Briten Jamie Oliver, einer Art Robin Hood im weltweiten Kochzirkus, rangieren in den internationalen Bestsellerlisten ganz oben. Wie kaum ein anderer stellt der geschwätzige Küchenstar auch in seinen Kochsendungen immer wieder eindrucksvoll unter Beweis, wie leicht es ist, seine Gäste selbst mit relativ simplen Tätigkeiten wie etwa dem Hacken von Petersilie, in Staunen zu versetzen – bloß weil das einer tut, den man eher in einer Jugendbande vermutet hätte. So müssen nun Frauen zähneknirschend mit ansehen, wie eine zuvor von Männern als niedrige Dienstbotenarbeit verschmähte Aufgabe zu einer kunstvollen Selbstdarstellung hochstilisiert wurde.

Heroische Küchentaten sollen die maskuline Hegemonie sichern

Ist die Rückeroberung der Herdplatten gar eine neue, bislang unbekanntere Ausdrucksform des Geschlechterkampfes? »Die Macht der männlichen Ordnung zeigt sich in dem Umstand, dass sie der Rechtfertigung nicht bedarf«, schrieb Bourdieu über die »maskuline Hegemonie«. Durch diesen Mechanismus der Selbstverständlichkeit, so der französische Soziologe, habe

sich die Vorherrschaft des Patriarchats im größten Teil der Welt so lange halten können. Männer tun also, was die Gesellschaft als weitgehend »natürlich« empfindet, jede neue Generation wird in diesem Geiste von klein auf sozialisiert. Wenn sie sich nun als Helden am Herd inszenieren, also ihr Überlegenheitsschauspiel in der Domäne weiblicher Häuslichkeit abziehen, könnte dies vor allem dem Zweck dienen, ihre dominante Rolle abzusichern, die in vielen anderen Bereichen immer mehr infrage gestellt wird.

Doch was kommt als Nächstes? Schlagen die Frauen zurück? Ringen sie den Männern das mühsam erkämpfte Monopol des kulinarischen Expertentums wieder ab? Die ersten Anzeichen lassen diesen Schluss durchaus zu. Weinseminare für Frauen liegen plötzlich stark im Trend. Inzwischen werden Kochkurse für Fortgeschrittene auch vermehrt von karrierebewussten Frauen aufgesucht, die auf wundersame Weise dabei das Kochen als lustvollen Freizeitspaß neu entdecken. Dort stoßen sie dann auf Männer, die nur aus einem einzigen Grund gekommen sind: um Frauen zu beeindrucken.

Der Autor hat gemeinsam mit Walter Osztovcics das Männerkochbuch »Helden am Herd« (mit Fotos von David Ruehm; Österreichischer Agrarverlag, Wien 2007; 128 S., 39,90 €) verfasst

Dieser Artikel wurde für die wöchentliche Österreich-Ausgabe der ZEIT geschrieben

<http://www.zeit.de/2007/45/Helden-am-Herd?page=all>

Konsum und regionale Identität in Sachsen 1880-2000: Die ... - Google Buchsuche-Ergebnisseite

von Manuel Schramm - 2002 - Regionalism - 329 Seiten

In allen drei Fällen sollen sowohl die *Exo-Küche* als auch die *Endo-Küche*, also sowohl der private als auch der öffentliche Konsum betrachtet werden. ...

books.google.de/books?isbn=3515081690...

Ernährung- Körper- Geschlecht - Google Buchsuche-Ergebnisseite

von Monika Setzwein - 2004 - 411 Seiten

Aus der Einteilung in *Endo-* und *Exo-Küche* schließt Levi-Strauss weiter auf eine Parallele zu den sozialen Orten des weiblichen („innen“) und des männlichen ...

books.google.de/books?isbn=381004122X...