

Der Mensch ist, was er nicht isst.

Über das Rätsel der Nahrungstabus

Friedemann Schmoll

Der Mensch ist nicht nur was er isst. Der Mensch ist auch, was er nicht isst! Auch der Verzicht auf bestimmte Speisen besitzt für den Allesfresser Mensch identitätsverbürgende Dimensionen; auch das Nicht-Essen – die Meidung, das Tabu, das Verbot – hat mit Identität und deshalb natürlich genauso viel mit Differenz zu tun. Auch diejenigen Stoffe, denen wir den Eingang in das Körperinnere verweigern, sind bedeutungsvoll. Nicht nur der Verzehr von Nahrung, sondern auch der Verzicht kann einen Gewinn darstellen, womöglich zu einem Zustand der Sättigung, wenn auch nur der geistigen, führen. Hinter dem Rätsel der Nahrungstabus verbirgt sich eine im Grunde ganz simple Frage, die allerdings alsbald gehöriges Kopfzerbrechen bereitet, weil sie in ziemlich komplexe Fragen der menschlichen Kultur führt. Warum schmeckt eigentlich ein- und dieselbe Materie in unterschiedlichen Mündern so völlig unterschiedlich? Warum löst blutig gebratener Hund vom Welpenfleisch im Magen eines chinesischen Provinzbewohners pure Lust und Wohlgefallen aus und bei einem protestantischen Mitteleuropäer just das Gegenteil – schierer Ekel, womöglich wird der Würgerreflex als Schutzinstrument in Gang gesetzt. Dies ist allerdings nur dann der Fall, wenn er darum weiß, was er sich da gerade einzuverleiben gedenkt. Erst wenn wir wissen, welchen obskuren Stoffen wir den Zugang ins Körperinnere gestatten, stellen sich Abscheu und Abwehr ein. Jedenfalls sehen wir schon hier: das Eklige ist nicht in der Materie begründet, nicht im Hund, sondern in den Köpfen bzw. in der Kultur, die unsere Magensäfte reguliert. Warum ist für einen Franzosen das Pferdeschnitzel ein ganz und gar selbstverständliches Nahrungsmittel und für einen Amerikaner wiederum das Gegenteil: ein unvorstellbares, unmögliches Essen? Warum werden durch Nahrungstabus offenkundig unüberbrückbare Barrieren zwischen Menschen errichtet?

Nahrungstabus werden ja gerne mit religiösen Regeln der Lebensführung in Zusammenhang gebracht: die Schweine im Judentum, die heiligen Kühe Indiens ... Im Zuge der Christianisierung war für Bonifatius die Unterwerfung der Germanen unter einen neuen Glauben gleichzeitig die Unterwerfung unter einen neuen Speisezettel. Die Gegenwehr der Heiden wurde nicht zuletzt in der Küche gebrochen. In einem Brief hatte ihm Papst Zacharias am 4. November 751 die Direktive gegeben, den Verzehr einiger Tierarten zu verbieten: «Zunächst fragst du wegen der Vögel, der Dohlen, Krähen und Störche. Von deren Genuß sollen sich Christen vollständig enthalten; noch viel mehr gilt dies aber von Bibern, Hasen und wilden Pferden.» Manche dieser Tabus sind schnell gebröckelt, manche haben sich gehalten. Warum also verzichtet dieses von Natur aus allesfressende Wesen Mensch (dies verbindet ihn mit dem Schwein) auf den Verzehr bestimmter Speisen, die ihn – wie Insekten – bestens mit Proteinen versorgen könnten oder – wie Hunde – wunderbar als Energielieferanten fungieren könnten?

Ich möchte die Frage der Nahrungstabus an einem Beispiel durchdeklinieren, das sich gegenüber Hund oder Pferd vergleichsweise bescheiden ausnimmt: Es geht um Singvögel, die bis um 1900 eben nicht nur in romanischen Küchen, sondern auch in mitteleuropäischen Kochtöpfen heimisch waren. Heute scheint demgegenüber eine kulturelle Grenze in den Alpen die Menschen diesseits und jenseits radikal zu scheiden in Vogelessen und Vogelliebhaber, in Naturausbeuter und Naturfreunde, in Barbaren und Zivilisierte. Vogelschützer überziehen die Vogelessen mit Schimpfkanonaden, die sie unüberhörbar mit Kapital- und Sittlichkeitsverbrechern in Zusammenhang bringen: «Kein Urlaubsort wo Vogelmord», so lautet der stumpfe Reim der Naturliebhaber, die die Vogelessen vom «Mörder» bis zum «Barbaren» so ziemlich alles heißen dürfen.

Das kollektive kulinarische Gaumengedächtnis hat es längst vergessen und verdrängt, aber: Bis vor einhundert Jahren waren Rotkehlchen, Drosseln, Steinschmätzer oder Lerchen ein völlig selbstverständliches Nahrungsmittel. Wer in alten Kochbüchern blättert, findet jede Menge Rezepturen, deren Anwendung heute freilich jeglichen Naturschutzgesetzen Hohn sprechen würden. Trotzdem, ein paar Beispiele: Eine Anleitung, Krammetsvögel à la Rassauvienne zuzubereiten, liefert das Braunschweiger Kochbuch, gleichermaßen legendär wie beliebt war die Thüringer Meisensuppe und

die Helgoländer-Drosselsoop, die Leipziger Lerchen, die bis nach Paris Begehrliehkeiten weckten und wahlweise gebraten, mit Äpfeln und Corinthen oder in Aspik verzehrt wurden. Oder man folgt ganz einfach dem Rezept für *Crammetsvögel en Poupiton* von 1789: «Man nehme neben Kalbfleisch, Speck, Sardellen, Zwiebeln, Capern und gute frische Trüffeln, die Eingeweide von 16 Crammetsvögeln, hacket alles fein, macht ein Rührei, gibt das Gehackte dazu und rühre es zu einer feinen Farce. Alsdann die 16 Crammetsvögel fein geputzt, tressirt und flammirt, gibt sie in ein irdnes Geschirr, legt alles in einige Gläser Rheinwein, den Saft einer Zitrone, marinirt das Gesamte und bäckt es eine Dreiviertel Stunde im Ofen.» Was damals jeden Feinschmecker in hehre Freude versetzt hat, würde heute jeden Vogelschützer zur Weißglut bringen.

Heute sind es wohl weniger die äußeren Fremdzwänge der Natur- und Umweltschutzgesetze, sondern sehr viel stärker die verinnerlichten Selbstzwänge, die uns wie selbstverständlich verbieten, das Fleisch der «gefiederten Freunde» zu verspeisen. Wie kam es nun aber zum Aussterben dieser Köstlichkeiten im Lebensraum mitteleuropäischer Küchen, wo sie jahrhundertlang ein selbstverständliches Dasein geführt hatten? Wie wurden die Vögel von selbstverständlichen Leckerbissen in unantastbare Geschöpfe verwandelt? Warum schmecken Amsel, Drossel, Fink und Star ganz einfach nicht mehr?

Ich möchte im Folgenden nachzeichnen, wie aus selbstverständlichen Nahrungsmitteln geschützte, mehr noch: unantastbare Geschöpfe wurden. Ein bemerkenswerter Vorgang, denn Tabus sind ja nicht irgendeine Form der sozialen Regulation. Es handelt sich um besonders tief sitzende Wegweiser des Verhaltens. Tabus weisen in einer Kultur sakrale Sphären aus und trennen das Heilige vom Profanen. Sie sind internalisierte Wegweiser der sozialen Orientierung, verankern religiöse, soziale oder kulturelle Normen, sie erlauben und begrenzen Handlungsmöglichkeiten und machen klar, was möglich ist und was nicht. Also: Wie vollzog sich die Wanderung der Vögel hinaus aus den Küchen und hinein in eine geschützte Sphäre des Tabus, wo sie unantastbar und ihr Verzehr verboten wurde? Wie wurde eßbares Fleisch in unantastbare Geschöpfe verwandelt? Hierfür gab es ein paar markante Etappen, von denen ich einige Aspekte nennen möchte:

– 1. Zunächst das Credo der Nützlichkeit: Das allmähliche Aussterben der Singvögel in den Kochtöpfen begann im 18. Jahrhundert. Diejenigen, die zuerst lebende Singvögel mehr zu schätzen wußten als tote im Kochtopf, waren Rationalisten der praktischen Aufklärung. Die Forstwissenschaftler, die die Tiere aus egoistischen Interessen heraus klassifizierten in nützliche und schädliche Lebewesen, erachteten lebende Singvögel wertvoller als tote. Warum? Sie verzehrten Insekten und Ungeziefer im Wald und avancierten so zu Helfershelfern menschlicher Interessen. Sie halfen, das Gleichgewicht im Haushalt der kultivierten Natur zu erhalten und verdienten als biologische Schädlingsbekämpfer Schonung. Hier also war ein Fundament gelegt zu einer weitergehenden Partnerschaft, in welcher Fleiß und Nützlichkeit der Vögel durch Schonung und Bewahrung belohnt werden sollte. Aus Gehilfen wurden alsbald «Freunde», wie der polnische Ornithologe Casimir Graf von Wodziki (1816-1889) unterstrich: «Die Aufgabe des Forst- und Landwirthes ist es mithin, diese freundlichen Verbündeten [als] gute Freunde zu behandeln, sie möglichst heranzuziehen, zu schonen, zu hegen und zu pflegen: statt dass sie häufig als unwillkommene Gäste angesehen, daher wohl gar verfolgt und getödtet werden.» Damit war auch die Eßbarkeit von Vögeln schwieriger geworden, denn gute Freunde – so die Gesetze des freundschaftlichen Umgangs bringt man nicht einfach um die Ecke, um sie zu verspeisen. Das wäre dann schon Kannibalismus. So mußte der Ornithologe Johann Friedrich Naumann 1824 in seiner *Naturgeschichte der Vögel* bei der Blaumeise einräumen: «Ihr Fleisch ist eine angenehme Speise; allein sie werden uns durch Vertilgung einer ungeheuren Menge von schädlichen Insekten so außerordentlich wohlthätig, daß es sündlich ist, um eines so kleinen wohlschmeckenden Bissens willen, ein so nützlich Vogelleben zu tödten.»

– 2. Hinzu trat eine sensibel gewordene Gefühlskultur des Bürgertums. Dieses Bürgertum, das sich kulturell in die eine Richtung absetzen wollte von der dekadenten Grausamkeit des Adels und in die andere Richtung von der ungeschlachten Brutalität der Bauern, entdeckte das Mitleid, die Sympathie mit der geschundenen Kreatur. Im adeligen Vogelfang hatte die Tötung des Lebewesens Lust bereitet und war eine mit Affekten besetzte Spielerei; der bäuerliche Massenfang von Lerchen oder Krammetsvögeln, bei dem den Vögeln oft ein grausamer Tod bereitet wurde, hatte gleichermaßen etwas Brutales. Von beiden setzte sich das Bürgertum ab durch seine Solidarität mit den Vögeln. Die Beziehung zu Vögeln war

mehr und mehr von Emotionen und Sympathie geprägt. Wer grausam ist zu Tieren, so das Credo in den philanthropischen und pietistischen Milieus, in denen sich alsbald auch die ersten Tierschutzvereine formierten, ist auch grausam zu Menschen – ein auch heute noch beliebtes Stereotyp. Wer Tiere tötet, wird selbst alsbald zum Mörder. Die Tötung von Tieren, mit denen sich das Bürgertum identifizieren konnte, wurde also zusehends schwieriger.

– 3. Der Vogelfang verlor ökonomisch zusehends an Bedeutung. Im 19. Jahrhundert erfolgte in Europa eine massive Verbesserung der Fleischversorgung. Einem fleischreichen Mittelalter war ja spätestens mit dem Dreißigjährigen Krieg eine fleischlose Periode gefolgt, in welcher der Fleischkonsum fast auf die Hälfte abgesunken war. Nun, im 19. Jahrhundert, ermöglichten die technischen Innovationen in der Landwirtschaft, die Stallfütterung, der Einsatz von Dünger, der Aufstieg des Schweins und vieles andere mehr eine beträchtliche Verbesserung der Fleischversorgung. Der äußerst aufwendige Vogelfang, der nur in einigen regionalen Knappheitsökonomien wirklich relevant war und sonst nur saisonaler Nebenwerb, war also für die Ernährung nur mehr am Rande wichtig.

– 4. Sicherlich aufgrund dieser relativen ökonomischen Bedeutungslosigkeit eignete sich die Vogelwelt umso besser zur symbolischen und moralischen Besetzung. Zur selben Zeit, da der Tiertod im Schlachthaus mechanisiert und industrialisiert wurde und Schweine und Rinder zur puren Sache und zur Ware degradiert wurden, setzte der moralische Aufstieg der Vogelwelt im bürgerlichen Wertehimmel ein. Die kulinarische Moral des modernen Vogelschutzes erhob die Frage des Vogelessens zu einer prinzipiellen Frage der zivilisatorischen Entwicklung. 1912 konstatierte Ludwig Reinhard, daß sich das kulturelle Evolutionspotential eines Volkes an dessen Umgang mit Vögeln messen lasse. Die Deutschen als «feinfühlig gewordene Kulturmenschen» respektierten das Lebensrecht der gefiederten Freunde. «Anders die gefühlsrohen, noch von der römischen Kaiserzeit an Blutvergießen und Tierquälerei [...] erfreuenden Romanen, die diese kleinen Leichname gerupft, an dünnen Weidenruten aufgezogen, auf den Markt bringen und ihren Volksgenossen gegen geringes Entgelt zum Braten und Verspeisen mit einer Reis- oder Maisspeise verkaufen. Es ist eigentlich eine Schande, daß solche Leckerei in einem sonst so hochstehenden Kulturstaate heute noch geduldet wird.» Dieses Schimpfen

über welsche Gefräßigkeit und Gefühlskälte sollte freilich auch vergessen machen, daß Vogelfang und Vogelverzehr auch nördlich der Alpen noch gang und gäbe war. Besonders in Verlegenheit brachte Ludwig Reinhard die Tatsache, daß ausgerechnet beim deutschen Staatsoberhaupt Kaiser Wilhelm I. Lerchen in Aspik die «Glanznummer des Frühstücksprogramms» darstellten. So mußte er kleinlaut eingestehen: «Wenn solches auch bei uns an tonangebender Stelle geschieht, so haben wir keine Ursache, den Romanen ihre Grausamkeit und Herzlosigkeit vorzuwerfen, daß sie solch edle Sänger einem solch schändlichen Lose opfern. Auch die Tatsache, daß die Lerchen gut schmecken, entschuldigt nicht die Brutalität, die in ihrem Verspeisen liegt.»

Zu dieser Zeit freilich hatte die Tabuisierung schon fast vollständig gegriffen. Vögel waren längst von einer selbstverständlichen Speise zu einer Delikatesse für exklusive Kreise bzw. auf der anderen Seite zu einer Armen-Leute-Mahlzeit geworden. Kriege besorgen in jeder Hinsicht eine Außerkraftsetzung jedwelcher Tabus. So kam es auch in den Hungersnöten des Ersten Weltkriegs nicht nur zu Lockerungen des Vogelfleischtabus. Es wurde sogar systematisch versucht, die Notlage zu kompensieren, indem zum Verzehr nicht nur gängiger Arten, sondern auch von Krähen oder Sperlingen aufgefordert wurde. Bei allen Kriegen des 20. Jahrhunderts erfolgte bald nach ihrem Ende das Wiederinkrafttreten der Taburegeln – das kann man bei den Singvögeln genauso beobachten wie beim Verzehr von Hunde- und Pferdefleisch. Heute, wie gesagt, sind Singvögel in den Küchen weitestgehend ausgestorben und bewohnen ganz andere kulturelle Lebensräume, in denen sie unantastbar geworden sind. Sie schmecken ganz einfach nicht mehr.

Soweit einmal zur Vogelwelt. Nun habe ich also historisch rekonstruiert, wie ein relativ modernes Nahrungstabu entstanden ist. Wie sind sie nun aber zu erklären, welche Funktionen haben solche Nahrungstabus? Worin liegt der Sinn, Dinge nicht zu essen, die man doch eigentlich essen kann? Wie alle Tabus bedürfen auch Speiseverbote keiner schriftlichen Niederlegung, sondern werden wie selbstverständlich von den Mitgliedern einer sozialen Gruppe befolgt.

Die Kulturanthropologie bietet uns ganz unterschiedliche Interpretationen und Erklärungsansätze für Nahrungstabus an:

– Die erste ist die sogenannte kulturmaterialistische oder kulturökologische und wurde vor allem durch den us-amerikanischen Kulturanthropologen Marvin Harris und sein Buch *Wohlgeschmack und Widerwillen* bekannt. Hier wird ökologisches Verhalten auf den Menschen und seine Nahrungsgewohnheiten übertragen. Im Zentrum steht die «Theorie der optimalen Futtersuche». Soll heißen: Rund um den Globus bilden verschiedene Menschengruppen solche Ernährungsgewohnheiten aus, die ökonomisch und ökologisch sinnvoll sind. Tabus sind hier materiell gesehen sinnvolle Verzichtleistungen. So erklärt Marvin Harris etwa das Schweinefleischtabu zunächst im Judentum und später im Islam durch die ungünstigen geographischen Bedingungen für das Schwein im Nahen Osten. Das Fehlen von Wasser, die Hitze und Trockenheit, außerdem natürlich die Gefahr der Fleischverderbnis würde die Schweinefleischzucht zu einem solch energieaufwendigen Unternehmen machen, das weder ökonomisch noch ökologisch sinnvoll wäre. Es ist somit besser, auf Schweinefleisch zu verzichten. Oder die verbreiteten Tabuisierungen von Pferd und Hund bis auf wenige Geschmacksprovinzen auf der Erde. Bei beiden ist das Verhältnis von Energieinput und Energieoutput zu ungünstig, um sie zu Nahrungsmitteln werden zu lassen. Beide sind als Dienstleister des Menschen sehr viel wertvoller als gebraten oder geschmort auf dem Teller. Nur dort, wo Hunde keine solchen Aufgaben übernehmen, werden sie gegessen – etwa in China, früher Polynesien oder Teilen Koreas.

Eßtabus folgen also einer ökonomischen Rationalität, sie sind in der Auseinandersetzung zwischen Mensch und Umwelt ökologisch motiviert, sichern z. B. vor Überjagung, gewährleisten das Überleben von Mangelgesellschaften. Hier ist dieser Erklärungsansatz äußerst interessant. Aber er reduziert das Eßverhalten des Menschen auf pure Funktion und Anpassung und läßt viele Fragen offen. Warum bleiben etwa bestimmte Nahrungstabus (wie das Schweinefleisch) auch in modernen Gesellschaften bestehen, die sich soweit aus den Naturverhältnissen emanzipiert haben, daß die Produktion von fast jeder Tierart an jedem beliebigen Ort der Erde problemlos möglich ist?

– Als zweites kommt der funktionalistische Erklärungsansatz hinzu. Er besagt: Eßtabus ermöglichen soziale Integration und Exklusion und dienen von daher der Identitätsbildung. Essensgemeinschaften sind soziale Gemeinschaften. Wir haben gesehen, daß auf dem kleinen Rücken der unschuldigen Piepmätze gewaltige Diskurse um nationale und kulturelle Identitäten ausgetragen wurden. Hie die empfindsamen Protestanten und da die gefräßigen Katholiken; hie die zivilisierten Mitteleuropäer und da die brutalen und gefühllosen Romanen. Oder beim Schweinefleischtabus: Es machte seit Moses die Gruppe der Juden in ihrer Umgebung unterscheidbar und identifizierbar. Es wurde zum Kristallisationspunkt ihrer Identität. Hier haben Nahrungstabus also in erster Linie einen sozialen Sinn. Vegetarier sind nicht nur Träger einer exklusiven kulinarischen Moral, sondern machen sich auch als Gruppe in komplexen Gesellschaften unverwechselbar. Dieser Erklärungsansatz macht also die soziale Funktion der Vergesellschaftung deutlich – Tabus dienen der Herstellung und Stabilisierung von sozialer Ordnung. Aber: Er kann nicht erklären, warum nun in welchen Gesellschaften ausgerechnet Vögel, Insekten, Hunde oder Mäuse tabuisiert werden. Es können also keine Aussagen über die Entstehung von Nahrungstabus und ihre historische Genese getroffen werden.

– Schließlich drittens: der strukturalistische Erklärungsansatz. Claude Lévi-Strauss hat einmal die schöne Redewendung geprägt: «Essen ist nicht nur gut zum Essen, sondern auch zum Denken». Soll heißen: Nahrungsmittel sind in «primitiven» wie in komplexen Gesellschaften symbolische Operatoren, die dazu helfen, die Welt zu denken, ihre Unordnung in eine plausible Ordnung zu fassen. Jede Kultur trennt in rein und unrein, heilig und profan, eßbar und nicht-eßbar. Das Materielle, so Tenor dieser Argumentation, wird herangezogen, um das Immaterielle denkbar zu machen. Die Frage, was in welcher Kultur gegessen wird und was nicht, unterliegt Klassifikationsmustern. Das Raubtier Mensch etwa verzichtet auf das Essen von Tieren, die ihm entweder zu nahe oder zu fremd sind – also: keine Affen, keine Hunde, aber auch keine Insekten oder (Ausnahmen bestätigen die Regel) Eidechsen oder Schlangen. Verzichtet wird auf die Verspeisung von anomalen, zwielichtigen Tieren, die nicht in gängige Klassifikationsmuster passen.

Jeder dieser Erklärungsansätze ist monokausal angelegt und keiner allein vermag das Rätsel der Nahrungstabus zu entzaubern. Singvögel jedenfalls sind von einem kulturellen Lebensraum in einen anderen gewandert – aus den Kochtöpfen in die Herzen der Menschen. Und in ihrem Fall verträgt sich in einer durch und durch ambivalenten Moderne die Liebe zu den «gefiederten Freunden» ganz einfach nicht mehr mit der Vorstellung, sie zu verspeisen. Sie schmecken einfach nicht mehr.

* * *

Privatdozent Dr. Friedemann Schmoll war der vierte Gast beim Science Lunch zum Thema «Essen und Trinken». — Er studierte Empirische Kulturwissenschaft und Germanistik in Tübingen. — In seiner Arbeit widmete er sich neben Fragen der Nahrungsethnologie, der regionalen Kultur und des Alters vor allem der Kulturgeschichte der Natur in vielerlei Facetten – der Entdeckung der Landschaft, Aussichtstürmen und der Geschichte des Natur- und Heimatschutzes in Deutschland. — Derzeit Wissenschaftlicher Angestellter an der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg; wissenschaftsgeschichtliches Projekt über den «Atlas der deutschen Volkskunde».

Science Lunch, Gerbergasse 30, CH-4001 Basel, sciencelunch@mitte.ch
www.mitte.ch/sciencelunch

© beim Autor