

in kürze

DEUTSCHE WEIHNACHTEN

Weniger Fleischverzehr

Fast 16 Millionen Bundesbürger wollen einer Umfrage zufolge an Weihnachten weniger oder kein Fleisch essen. In diesem Ergebnis sieht der Vegetarier-Bund Deutschlands einen anhaltenden Trend zu fleischfreier Ernährung bestätigt. 19 Prozent von 942 von Emnid Befragten hätten sich dazu bekannt, so die Organisation gestern. (epd)

taz Nr. 7853 vom 23.12.2005, Seite 6, 12 Zeilen (Agentur)

<http://www.taz.de/pt/2005/12/23/a0083.nf/text>

Taz 23.12.05

Inland – Notiz – Umfrage – Deutscher Vegetarier-Bund Deutschlands – epd-Meldung / Emnid-Umfrag – weniger Fleischverzehr
(anders wie bei kürzlicher CMA-Umfrage)

Poster –ISBNPA OSLO 2007 Portugal – Influence of Christmas on BMI



THE IMPACT OF CHRISTMAS AND NEW YEAR CELEBRATIONS ON BODY WEIGHT AND BODY FAT AT HEALTH CLUB USERS

Alpalhão, M., Ventura, P., Fonseca, S., Justo, C. & Palmeira, A.
Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

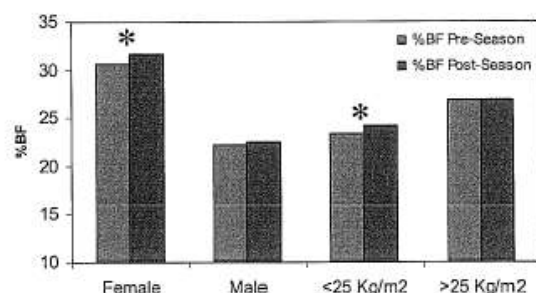
INTRODUCTION

The holiday season is a time of the year suggested to present an increased risk of weight gain and obesity development (Hull et al., 2006). This is postulated to be caused by stress associated with the holidays, increased caloric intake, and/or a decline in physical activity (Hull et al., 2006).

A significant increase in body weight (BW) was found in college students between pre and post Thanksgiving holiday (Hull et al., 2006).

The percent body fat (%BF) and fat mass significantly increased in college students from pre-Thanksgiving to post-New Year's (Hull et al., 2006).

Figure 2. Paired t-test to analyze changes in Body Fat from Pre to Post Holiday Season



Note: * <math>p < 0.05</math>

Projekt – Kulinaristik

Festkultur und Ernährung

[German Academy for Culinary Studies | Deutsche Akademie für ...](#)

Umfrage "Festkultur und Ernährung - Weihnachten geht durch den Magen ...!" Ess- und Trinkgewohnheiten prägen in erheblichem Maße unseren Alltag. ...

www.kulinaristik.de/forschung.php - 8k

Laufende Projekte

Umfrage "Festkultur und Ernährung - Weihnachten geht durch den Magen ...!"

Ess- und Trinkgewohnheiten prägen in erheblichem Maße unseren Alltag. Abseits der unmittelbaren Bedürfnisse Hunger und Durst wirkt sich die Ernährung auch auf die individuell wahrgenommene Lebensqualität aus.

Im Rahmen der Festkultur des Jahres- und Lebenslaufes zeichnen viele unterschiedliche Faktoren dafür verantwortlich, dass Feste und Feiern den Vorstellungen der teilnehmenden Personen entsprechen. Welchen Stellenwert Essen und Trinken in diesem Kontext tatsächlich einnehmen, wird in einem Gemeinschaftsprojekt der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn und des Steinbeis-Instituts der Deutschen Akademie für Kulinaristik untersucht.

Das Projekt wird durch das Vorstandsmitglied der Akademie, Herrn Priv.-Doz. Dr. Gunther Hirschfelder sowie zwei Mitarbeitern der Abteilung Volkskunde/Kulturanthropologie des Instituts für Germanistik, Vergleichende Literatur- und Kulturwissenschaft der Universität Bonn, Anna Palm und Lars Winterberg, betreut.

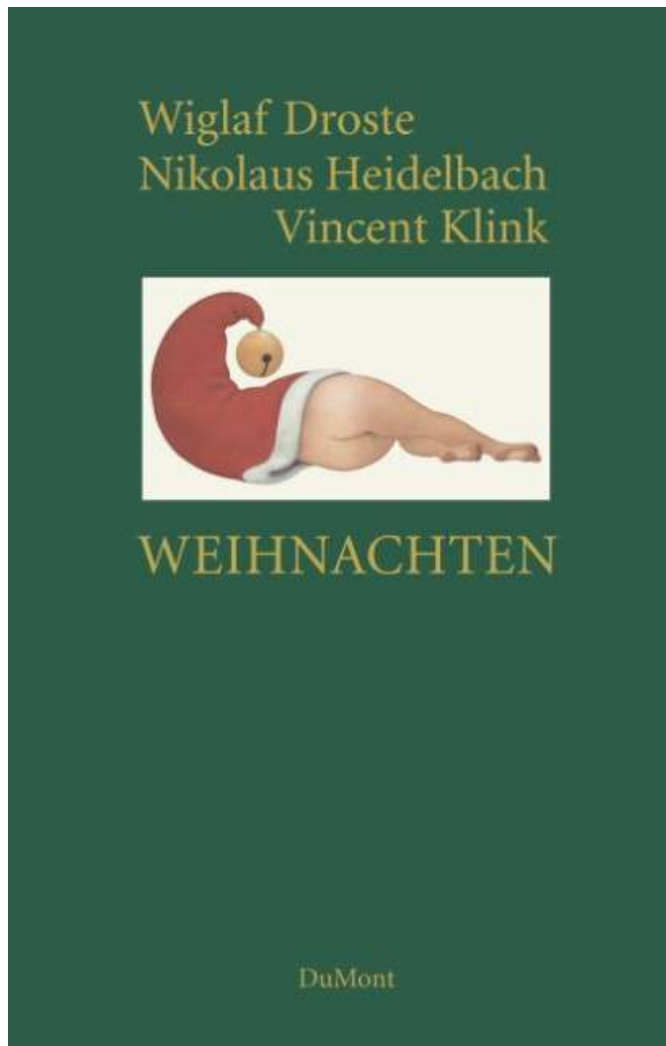
Die Umfrage ist abgeschlossen und befindet sich zur Zeit in der Auswertungsphase.

Ausgewählte Literatur

- Dollase, Jürgen: *Geschmacksschule*. Wiesbaden: Tre Torri 2005.

- *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Herausgegeben von Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild in Verbindung mit Gerhard Neumann, Volker Pudiel und Alois Wierlacher. Frankfurt: Campus 2005

- *Das Geheimnis des Geschmacks. Aspekte der Ess- und Lebenskunst*. Herausgegeben von Thomas Hauer. Frankfurt: Anabas 2005



Produktdetails

[zum Seitenanfang](#) ▲

ISBN: 3832180370

EAN: 9783832180379

Libri: 5255490

Dumont Literatur U. Kunst

Oktober 2007 - gebunden - 160 Seiten

Mehr von...

Droste, Wiglaf

Heidelbach, Nikolaus

Klink, Vincent

Mehr zum Thema

Deutsche Belletristik / Roman, Erzählung

Produktbeschreibung

[zum Seitenanfang](#) ▲

Produktbeschreibung zu **Wiglaf Droste, Vincent Klink, Nikolaus Heidelbach "Weihnachten"**

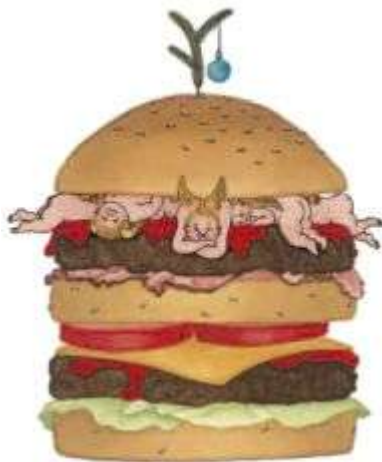
Klappentext

Das Fest kann kommen!"Geschichten zum Reinbeißen!" FocusZur Sache, Plätzchen: Nach dem Erfolg des schon heute legendären Standardwerks "Wurst" ("Das beste Wurstbuch aller Zeiten" Focus) läuten nun die Weihnachtsglocken. Ein kochender Schreiber, ein schreibender Koch und ein hungriger Zeichner legen einen Sack voller Geschichten und Gerichten unter den Baum. "Weihnachten" schaut dem Nikolaus unter den Mantel, fährt an Heiligabend heim zu Mutti und erzählt von Glanzstunden und Schattenseiten des Lichterfestes: "Advent ist, wenn der Pfarrer schreit: Besinnlichkeit! Besinnlichkeit". Eine Sammlung schönster Weihnachtsrezepte hilft beim Warten aufs Christkind. Das Fest kann kommen. Vincent Klink, kocht in seinem mit einem Michelin-Stern geehrten Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart-Degerloch und lässt sich im Fernsehen ("ARD-Buffer", "Vincent Klinks Kochkunst") in die Töpfe schauen. Er gab u. a. das kulinarische Jahrbuch "Rübe" bei Haffmans und Klett-Cotta's "Kulinarischen Almanach" heraus. Nikolaus Heidelbach, lebt in Köln. Seine Bilderbücher und Illustrationen wurden vielfach ausgezeichnet, für sein Gesamtwerk erhielt er den Sonderpreis des Deutschen Jugendliteraturpreises 2000. Die von ihm ausgewählte und illustrierte Ausgabe der "Märchen der Brüder Grimm" von 1995 wurde ebenso gefeiert wie seine 2004 erschienene Ausgabe der Märchen von Hans Christian Andersen. Wiglaf Droste, ist Schriftsteller, Kolumnist und Sänger, er lebt unterwegs oder in Berlin. 2003 wurde ihm für seine "Verbindung aus grobem Ton und feinem Stil" der Ben- Witter-Preis verliehen, 2005 der Annette-von-Droste-Hülshoff-Preis. Seit 1999 gibt er zusammen mit Vincent Klink die kulinarische Kampfschrift "Häuptling Eigener Herd" heraus.9783832180379Leseprobe

• BÜCHER

Die Wahrheit über Weihnachten

VON VINCENT KLINK | 11:13



Weihnachtsbücher sind ja in der Regel etwas fad und oft auch verlogen. Die Wahrheit über Weihnachten kann man nun in einem Buch lesen, das im DuMont-Verlag herausgekommen ist. Der Titel - wie beim Vorgängerbuch *WURST* - ist schlicht:



Aquarelle von Nikolaus Heidelbach und Texte von Wiglaf Droste und mir.

Im Buch sind jede Menge wunderbare Zeichnungen mit doppelbödigem Pointe. Wiglaf Droste (auch schon mal als schreibende Kalaschnikoff bezeichnet) ist in Hochform.

“Vincent Klink hält Geschichten und Rezepte bereit, das es grad eine Lust ist.”



Aus meinem Tagebuch

Die Verräterin

Man kann Weihnachten auch ohne Gans feiern. Ohne Fett und Knusperhaut und ohne ein Opfer von Tier, Koch und Familie. Aber dann ist es nicht mehr so schön zügellos

VON TILL EHRLICH

Anzeige

Die Gans suchte uns immer am ersten Weihnachtstag heim. "Weihnachten arbeitet man nicht", sagte der Vater. Nur die Mutter opferte sich für uns auf, mühte sich mit dem Gänsebraten ab, der zäh blieb. Die Zeit klumpt wie kaltes Gänseeschmalz - es war anstrengend, nichts zu tun. Ich fühlte mich träge und träger, was mich wahnsinnig machte im Kopf. Die dumme Gans ist schuld, sagte die Mutter.

Ich war neun Jahre alt und lag regungslos vor dem Fernseher, der Vater war an die frische Luft geflüchtet. In der Küche dampfte es heiß, der Mutter klebten die Haare feucht an der Stirn. Der süßliche Gänsedunst war überall, kroch über meine Haut in die Haare, in jeden Winkel der Wohnung, setzte sich fest und blieb haften wie ein fieser Albtraum.

Es gab kein Entrinnen, das Weihnachtsfest kehrte immer wieder zurück und mit ihm der Horror der Weihnachtsgans. Die geschlachtete Gans holte die Mutter von einem Bauern, der in Wirklichkeit kein Bauer war, sondern Chemiker im Arzneimittelwerk unserer Stadt und zum Zeitvertreib Gänse aufzog und schlachtete, was für die Mutter höchste Bedeutung hatte, weil er es nicht nötig habe und Geld für ihn nicht das Wichtigste sei, wie sie ständig sagte, sondern aus reiner Lust und Liebe die herrlichsten Gänse mästete, die freilich nie gequält wurden, weil der Chemiker sie fachmännisch und eigenhändig abstach und anschließend in eine Maschine mit schwarzen Gumminoppen steckte, mit dem Kopf nach unten, wo ihnen sämtliche Federn ausgerissen wurden.

Alles sei von kundiger und ruhiger Hand geschehen, erzählte die Mutter, die Gans könne ja gar keine Schmerzen gehabt haben, beruhigte sie mich, schließlich liebe der Mann seine Tiere ebenso sehr wie die Mutter mich. Sie erweckte mit ihren Worten den Eindruck, dass es das Schönste überhaupt sei, was den dummen Gänsen geschehen konnte, dass dieser wunderbare Mensch sie abgeschlachtet hatte, und dass sie ihm dafür im Gänsehimmel zu ewigem Dank verpflichtet seien.

Wenn die Gans gerupft und ausgenommen auf dem Küchentisch lag, musste ich sie bewundern. "Dieses Jahr ist sie aber besonders schön", rief die Mutter dann. Für mich sah jede Gans gleich aus. "Fass ruhig mal an", sagte sie.

Ich legte meine kleine Hand brav auf die große Brust, der tote Vogel fühlte sich kalt und schmierig an. Doch die Mutter war immer begeistert. Eine schöne Gans habe zwangsläufig zartes Fleisch. Sie könne schon am Wuchs einer Gans sehen, ob sie schmecken werde und schönes Fett habe. Das Fett war der Mutter besonders wichtig. Das gebratene Fleisch musste butterweich sein, aber es hatte für die Mutter nicht die Bedeutung wie das Fett. Manchmal dachte ich, dass die Mutter nicht mit Milch, sondern mit flüssigem Gänsefett aufgezogen worden war. Bei dem Fett achtete die Mutter darauf, dass kein Tropfen verloren ging, es wurde beim Braten abgeschöpft und in unzählige winzige Gefäße abgefüllt. Die Fettnäpfchen überreichte sie dann ihren Freundinnen als Mitbringsel, wenn sie sie zwischen Weihnachten und Neujahr besuchte.

Die Mutter war berühmt für ihre Fettnäpfchen. Beim Braten stach sie mit der Gabel so lange in die Keulen und den Brustansatz hinein, bis das Fett sämig heraustroff. Dann kicherte sie leise und murmelte zufrieden: "Dumme Gans, du bist so dumm." Nach dem Fett kam gleich die Haut. Die Mutter schaffte es auf wundersame Weise immer wieder, dass die Gänsehaut derart knusprig geriet, dass es leise knackte, wenn man darauf biss. "Gib mir ruhig deine Haut", flüsterte sie mir zu. Zuvor musste der Vater noch die gebratene Gans am Tisch zerlegen. Er hatte überhaupt keine Ahnung, wie eine Gans zerteilt wird, und es interessierte ihn wohl auch nicht, er sei ein Geistesmensch, sagte er, aber er opfere sich gern dafür auf, der Familie zuliebe, wie er betonte, während er an dem Vogel herumsäbelte, was ein fürchterliches Gemetzel war, ein hilfloses Zerhacken, worüber die Mutter seltsamerweise großzügig hinwegsah, und der Vater gab ihr dann auch ein besonders schönes Bruststück mit viel Haut, nahm sich eine große Keule und verteilte Verdauungspillen, Cholecysmon,

die immer nur "Silberperlen" genannt wurden und bleiern aussahen, wie Luftgewehrkugeln. Ich wollte sie nicht einnehmen, woraufhin ich vom Vater genötigt wurde, sie zu schlucken. Das geschehe lediglich zu meinem Besten, nur für meine Gesundheit, niemand solle wegen der fetten Gans bei Tisch das große Kotzen kriegen, sagte der Vater.

Die Mutter kaute immer besonders genüsslich auf dem Gänsefleisch herum und rief mit heller Mädchenstimme: "Das ist ja eine richtige Sünde", wobei sie den Knochenteller fixierte und einen seltsamen Glanz in den Augen hatte. Und fast immer endete das Weihnachtsgansessen damit, dass die Mutter und der Vater verstummten. Je länger sie die Gans verspeisten, desto weniger sprachen sie, entgegen ihren sonstigen Gewohnheiten, und irgendwann war es still am Tisch. Ich mochte diese Stille, und in diesem Moment fühlte ich einen Hass und gleichzeitig eine Liebe zu der Gans, ebenso wie ich naturgemäß Hass und Liebe für die Mutter empfand. Der Geschmack des Fleisches jagte mir immer wohlige Schauer ein. Später wurde mir übel, trotz der Silberperlen, und ich wollte erst kotzen, dann sterben. Zuvor musste ich noch die Mutter für ihre Künste loben, woraufhin sie jedes Mal sagte, dass ihr die Gans diesmal wirklich vollkommen misslungen sei, und alle ihr schnell widersprachen, bis sie sich befriedigt über den Mund wischte und es endlich wieder still am Tisch wurde.

In der heiligen Nacht vor dem Weihnachtessen lag ich im Bett unter der Daunendecke, und ich stellte mir vor, dass die Federn in der Decke von der Gans waren, die wir am nächsten Tag verspeisen würden. Plötzlich fühlte sich die Daunendecke wie ein Federkleid an, ich bekam eine Gänsehaut und dachte an die Rupfmaschine mit den schwarzen Gumminoppen und daran, dass ich nun eine Gans sei, die geschlachtet wird und sich für die anderen aufopfert und in die Maschine von dem Chemiker gesteckt wird, mit dem Kopf zuerst. Und ich sah die Mutter vor mir, die mich ans fachmännische Messer des Chemikers liefern würde, der Familie zuliebe. Irgendwann rannte ich schreiend aus dem Bett, knipste das Licht an, sah an mir herab und stellte fest, dass ich noch keine Federn hatte und keine Gans war, was mich aber nie vollkommen beruhigen konnte. In diesen Momenten des Schreckens kam mir die Idee, dass Jesus, unser Erlöser, auch eine Gans war, die sich für die Herde geopfert hatte. Und wenn ich jemals Jesus nahe war, dann in dieser Horrornacht vor dem Gänseschmaus, unter dem Federbett.

In einer dieser schlaflosen Nächte kam mir die Legende vom heiligen Martin in den Sinn, der seinen berühmten Mantel mit einem Armen geteilt hatte, der nackt gewesen war. Den Mantel hatten bekanntlich die Gänse verraten mit aufgeregtem Geschnatter, als er sich davor drücken wollte, Bischof zu werden. Und ich stellte mir vor, dass der Mantel vom Martin vollkommen aus den Federn der verräterischen Gänse gemacht worden war. Der Gedanke, dass meine Federdecke der Mantel vom heiligen Martin sei, der mich schützen könne vor der Mutter und dem fachmännischen Messer des Chemikers, beruhigte mich allmählich. Und kurz bevor ich einschlief, glaubte ich sogar, dass es die Gans verdient habe, dass der Chemiker sie abgestochen hatte und wir sie am nächsten Tag aufessen und ihr Fleisch mit Wonne verspeisen würden, weil sie ihren Schnabel nicht gehalten hatte und eine Verräterin war.

Später erfuhr ich, dass Verräter in archaischen Gesellschaften gern geschlachtet wurden. Mit der Gans verbinden sich Ambivalenzen wie Verrat und Wachsamkeit, die sie dazu bestimmt, Opfertier zu

sein. Die Opferei folgt dem Glauben, dass das Üble sich selbst nach dem Guten sehnt. In dieser Ambivalenz muss die Gans die Schuld verkörpern, aber das will man dann auch ausgiebig genießen.

Gänse sind Herdentiere, keine Einzelgänger. Einer wird herausgenommen aus der Mitte der Herde und stellvertretend geopfert - wie Jesus. Das katholische Weihnachtsmahl muss festlich sein, und die Gans, bitte schön, fett, auch der Ärmste soll festlich tafeln können, will keine magere, sondern eine bestens gemästete Gans. Schließlich ist der Gott im Tischgebet der eingebundene Gast - da wird nicht geknausert.

Unter den katholischen Riten um Gans und Gänsebraten gibt es noch ältere, animistische Schichten, die auf das altgriechische Pharmakon verweisen. Das war ursprünglich ein analoger Zauber, bei dem das Menschenopfer durch das Tieropfer ersetzt wurde. Das geopfert Tier stirbt stellvertretend für den Verursacher der Schuld. So verkörpert das Pharmakon Gegensätzlichkeiten, es ist der Sündenbock, der das Böse in sich aufnimmt und konzentriert und so die Schuld sühnt. Gleichzeitig ist es auch Heil- und Arzneimittel. Die Pest wütete, und mit dem Opfertier glaubte man das Übel - Unglück, Krankheiten oder Seuchen - abzuwenden, indem man es aus der Stadt hinaustrug und im Feuer verbrannte. Erst später wurde das Opfertier auch verspeist, zuerst von den Ärmsten. Das Martyrium der Gänse besteht darin, dass sie als Gänseheer dafür da sind, in einer bösen Sache für das Gute getötet zu werden, auf dass das Böse sich nicht ausbreite.

Bis ins Mittelalter gab es Gänsebraten nur zu Martini und Michaelis, an Weihnachten aß man Schweinebraten, die gemästete Mettensau. Doch die Sau wurde noch ambivalenter erlebt als die Gans. An Monster dachte man bei dem Schwein, das sich im Kot suhlt und grunzt, genüsslich die widerlichsten Dinge frisst und als unflätiges, unreines, hässliches und grobes Tier galt. Auf den Papstkarikaturen der Reformationszeit wurde der Papst von protestantischen Eiferern, insbesondere Calvinisten, gern als Sau dargestellt. Andererseits schätzte man das Schweinefett, ohne das man Fleisch, Gemüse und Wurst kaum als Vorräte konservieren konnte, die den langen Winter hindurch bis zum Frühjahr halten sollten.

Weihnachtssesserei ist heute derart pervertiert und verdinglicht, dass es ein verführerischer Gedanke wäre, einfach zu vergessen, was war, und eine neue Form des weihnachtlichen Essens und Zusammenseins zu entwickeln. Doch es ist fraglich, ob das Neue aus der Ignoranz der Geschichte kommen kann. Gewiss kann man ein Weihnachtsfest ohne Gänsebraten feiern, das Wesentlichere ist, ob jenes ethische Moment entsteht, das zu einem Fest gehört: das Gönnen. Man gönnt sich und den anderen etwas, indem man es mit ihnen an einer Tafel teilt. Ein Fest zu feiern bedeutet auch, mit Genuss aus dem Vollen zu schöpfen. Und Feiern ist eine Kunst, zu der auch das Schweigen gehört, in dem der Mensch von der Seinsfülle in der Intensität der Speise und der Dichte der Zeit überwältigt ist.

Das große Weihnachtsfressen bietet Protestanten die Gelegenheit, Zurückhaltung zu zeigen, um das innere Gewissen zu beruhigen. Bei den Katholiken ist es genau umgekehrt: Bitte nicht sich zügeln! Jeder soll beim Gänsegeschmaus ausgiebig zulangen. So wurde der Gänsebraten früher den Bediensteten und Armen meist von den Reichen gespendet. Nicht aus christlicher Nächstenliebe, sondern weil man sie so stillschweigend zu Mittätern machte - immer im Bewusstsein, dass solch ein Gänseessen eine große Sünde ist. Diese schuldhaftige Verstrickung habe ich schon als Kind gespürt, im Federbett und bei Tisch.

TILL EHRLICH, 43, serviert monatlich die Sättigungsbeilage im taz.mag. Zu Weihnachten brät dieses Jahr sein Schwiegervater die Gans

<http://www.taz.de/nc/1/archiv/digitaz/artikel/?ressort=do&dig=2007%2F12%2F22%2Fa0007&src=GI&cHash=d06b954a00>

Riten und Reize

Zu Weihnachten wird nicht nur Christi Geburt zelebriert. Im Vordergrund steht die familiäre Üppigkeit

INTERVIEW NATALIE TENBERG

Anzeige

Am Telefon erzählt Alois Hahn, Soziologe und Professor an der Universität Trier, von seiner Vorliebe für Meeresfrüchte. Unbewusst habe er den Habitus der reichen Leute nachgeahmt, bis das Verhalten irgendwann in den Usus überging. Deswegen gibt es bei ihm, der 1986 an der École des Hautes Etudes en Sciences Sociales auf Einladung von Pierre Bourdieu lehrte, zu Weihnachten nicht nur Gans, sondern auch Austern. In seinem Aufsatz "Das Glück des Gourmets" von 2004 betrachtet er die Welt der Gastronomieführer, Kochbücher und Restaurantkritiken unter dem Gesichtspunkt ihrer Sinnstiftung.

taz.mag: Herr Hahn, lassen Sie uns über das Weihnachtsessen sprechen. Was sagen Sie zum kargen Mahl zum Heiligen Abend, wie es die Kartoffelsalatfraktion zelebriert?

Alois Hahn: Früher waren die großen Feiertage der Versuch, auch was die Menge anbetrifft, ordentlich etwas zu essen. Heute ist man gegen Ende der Feiertage erschlagen von all dem vielen guten Essen und Trinken. Bei uns kriegen viele dieser älteren Konzepte vom kargen Mahl mit Kartoffelsalat und Würstchen zu Heiligabend dadurch wieder Aufschwung, dass wir, wenn wir essen, gleichsam das schlechte Gewissen dabei haben, wegen der vielen Kalorien.

An Weihnachten setzt, wie sonst nur zu Karneval, die Selbstdisziplinierung mitunter völlig aus.

Sicher. Das soll ja einerseits ein Fest der Üppigkeit sein, aber im Gegensatz zu Karneval ist Weihnachten ein Fest der familiären Üppigkeit. Aus dieser Konzentration auf die Familie ergeben sich auch Probleme. Die Familien sind natürlich nicht immer so harmonisch, wie man es Weihnachten eigentlich sein sollte. Und die Leute, die nun zwangsweise zum Weihnachtsglück abkommandiert wurden, die ertragen das nicht nur wegen des zu vielen Essen und Trinkens häufig nicht, sondern auch weil sie sozial überfrachtet werden. Auf sie stürzt zu viel Kontext auf einmal ein.

Hat der neuerliche Tanz um das Weihnachtsessen den Platz der festen Größe des feiertäglichen Kirchgangs eingenommen?

Ich würde schon sagen, dass das Essen eine kultische Dimension bekommt. Doch beim Gottesdienst ist der Ritus schon vorgegeben, und es herrscht eine zelebrierte Feierlichkeit. Die Liturgie gibt dem Ganzen eine Form, die ihm zu geben die Leute allein nicht in der Lage wären.

Feuern die vielen Beilagen zum Weihnachtsessen in den Zeitungen das kultische Element des Ritus "Essen" an?

Das kann gut sein. Die Riten nehmen einem zu einem gewissen Maße Reflexion ab. Riten entlasten und legen Abläufe fest, ohne dass man sie sich selbstständig ausdenken muss. Das ist an Weihnachten gerade dann nützlich, wenn man die ganze Zeit zusammen ist und erst einmal nichts zu tun hat, ausgenommen vielleicht derjenige, der kocht. Aber ansonsten sitzen sich da eine Menge von Leuten den ganzen Tag gegenseitig auf dem Pelz. Da ist dann mit einem langen Essen die Zeit in einem gewissen Maße schon festgelegt, der Zeitablauf geplant. Man muss nicht selbstständig etwas erfinden. Dadurch, dass man essen kann, muss man auch nicht ständig reden. Man kann natürlich auch beim Essen reden, aber man kann sich selbstverständlich auch dem Essen widmen. Oder kann über das Essen reden.

Gibt es dabei Regeln, die zu beachten wären?

Es gibt erst mal keine wirkliche Beschränkung von Themen. Bei Tisch kann jedes Thema aufgegriffen werden. Die zentrale Regel ist freilich bei solchen Familientreffen, dass kein Thema aufgegriffen wird, das zu Konflikten führt. Und da, wo das doch passiert, versucht man das Thema zu wechseln oder die Sache dann irgendwie doch harmonisch ausklingen zu lassen. Und wenn es dann doch zu Konflikten kommt, dann ist das bei Tischgesprächen ein misslungener Ritus.

Das ist also die Messe, bei der der Wein sauer ist.

Genau das ist es. Alle Riten, alle Feierlichkeiten sind in hohem Maße störanfällig. Dass man sich streitet, kommt ja immer wieder vor. Aber man darf bei der Beerdigung nicht lachen und am Weihnachtsfest nicht streiten. Der Harmoniezwang ist so stark, dass sich leicht Störungen ergeben.

Können Sie anhand der bevorzugten Speisen schon Milieuunterschiede feststellen?

Untersuchungen im Kontext von Essen und Milieu gibt es ja vor allem im Zusammenhang mit Pierre Bourdieu, der "Die feinen Unterschiede" geschrieben hat. Es wird deutlich, dass Unterschichten mit Essen ganz stark verbinden, dass es nahrhaft und viel sein soll. Natürlich soll es bei feineren Angelegenheiten besonders sein, aber immer unter den Aspekt des Nahrhaften, des quantitativ Üppigen.

Und wenn man sich nun selbst signalisieren möchte "Ich bin aufgestiegen"?

Dann versucht man, das nachzuahmen, was die feineren Leute machen. Doch ist beim Essen die Möglichkeit, andere Leute nachzuahmen, sehr begrenzt. Was schmeckt und was nicht schmeckt, das unterliegt nur in Grenzen der eigenen Freiheit. Wenn einer nun furchtbar gerne fette Klöße isst, dann kann er sich das zwar mühsam abgewöhnen, aber die Versuchung wird immer bleiben. Und wenn ihm Austern nicht schmecken, obwohl er das mit Feineleutkultur verbindet, dann hilft das nicht.

Und wenn man diesen Wunsch nach Aufstieg nur heimlich hegt, weil er einem als nicht lauter erscheint?

Dann gibt es ja den guten Ausweg, nur noch Bio zu essen. Man kann am Biosiegel leicht erkennen, dass die Sachen teurer sind. Es ist also ein Distinktionsmerkmal der guten Leute. Mit dem hohen Preis verbindet sich der Gedanke der Selbstdisziplin. Und man leistet sich dann auch etwas, was sich das "Proletariat" nicht leisten kann, aber man hat trotzdem ein gutes Gewissen. Ich würde aber vermuten,

dass diese Biobewegung eine sehr bürgerliche Haltung ist. Ein Punkt scheint mir noch wichtig zu sein, der die Distinktion betrifft. In vielen Fällen ist die Distinktion auch davon abhängig, dass man Kennerschaft zeigt. Kennerschaft kann einerseits ein reines Wissen sein. Diese Kennerschaft läuft über die Kenntnis der Namen und Etiketten und der Preise. Die andere Kennerschaft ist aber schwieriger zu erwerben. Zum einen gehört bloß intellektuelles Wissen. Die andere Kennerschaft ist schwieriger zu erwerben, zu ihr gehört neben dem intellektuellen Wissen eine gleichsam in den Körper eingeschriebene Kenntnis, die dann zur Distinktion führt.

Zu Weihnachten tun die Menschen ja auch gerne so, als seien sie die großen Weinkenner.

Ich war ein Jahr lang mit einer Gruppe Wissenschaftlern aus aller Welt zusammen. Viele taten so, als seien sie große Weinkenner. Aber wenn man die Kollegen dann länger kennt und genau hinschaut, offenbart sich bei manchen doch eine große Unkenntnis. Die reden dann im schönsten Ton, als wüssten sie über Weine genau Bescheid. Hier gilt wieder das gleiche Prinzip der Distinktion. Hier kann jeder die Idee haben, dass ein Wein für hundert Euro besser ist als einer für zehn und dass einer für dreihundert Euro auch noch mal besser ist als einer für hundert Euro. Und nebenbei suggeriert man den Leuten, dass man das Geld dafür hat. Natürlich sagt man dann nicht "Ich bin so reich, ich kann mir das leisten", das würde sich ja nicht gehören. Nein, man tut so, als sei dies der einzige Wein, den man trinken könne, und darunter schmecke einem nichts richtig. Und vor allem sagt man nicht: "Ich bin ein reicher Mann, deswegen trinke ich teure Weine", sondern man sagt: "Ich bin ein feiner Weinkenner, deshalb leiste ich mir diesen Wein, aber ich würde diesen feinen Wein natürlich auch trinken, wenn er nur zehn Euro kosten würde." Und genau das stimmt nicht.

Wie sieht es denn mit Gerichten wie Raclette und Fondue aus? Die sind ja gerade zu Weihnachten sehr populär. Wie würden Sie das denn einordnen?

Im Grunde ist das die Idee, dass niemand kochen muss. Es ist das Gleiche wie das Grillen im Sommer. Niemand muss in der Küche stehen und sich abmühen. Man kann die Soßen kaufen oder jeden Gast bitten, eine Soße mitzubringen, man kann das koordinieren. So hat man das Gefühl, man hat eine Art von Tischgemeinschaft. Und es herrscht eine Art von Gemütlichkeit. Unter gastronomischen Gesichtspunkten ist das natürlich nicht diskutabel.

Wie sieht es aus, wenn man sich das Weihnachtsmenü bestellt?

Das entspricht der gleichen Idee. Man braucht gar nicht zu arbeiten. Man ist nur noch verantwortlich für die Wahl des Restaurants. Die ältere Idee war ja, dass man nicht nur gut isst, sondern dass das Kochen der festspezifischen Speisen in den familialen Ablauf zu Weihnachten gehört.

Was sollte man beim Weihnachtsessen unbedingt vermeiden?

Man sollte nichts machen, was man nicht hinbekommt. Man sollte nichts machen, was zum Streit führt. Oder was dazu führt, dass das, was eigentlich der Freude dient, Anlass zu Ärger wird. Wenn man gerne kocht, sollte man auch an Weihnachten das kochen, was man gerne kocht, egal was das ist. Das Essen soll ja den Leuten schmecken, man soll da kein Imponiergehabe an den Tag legen. Und man sollte so mit dem Essen umgehen, dass es einem hinterher nicht leidtut. Generell würde ich sagen, man sollte sich nicht kasteien, also nur in der Küche stehen, gar nicht am Fest teilnehmen.

Man sollte auch nicht, nur weil man imponieren möchte, Sachen machen, die eigentlich viel zu teuer sind. So eine Prahlerei setzt ja auch die anderen unter Druck. Man sagt zwar, wer angibt, der hat mehr vom Leben. Aber dann haben die anderen weniger vom Leben. Das heißt auch, dass man die Verhältnisse, in denen man lebt, berücksichtigt. Man sollte niemanden beschämen, indem man ihm zeigt, was man sich selber leisten kann und was er sich nicht leisten kann.

Geschenke. Vor oder nach dem Essen auspacken?

Das ist schwierig. Man weiß ja nicht, wie lange das mit dem Auspacken dauert, man weiß aber, wie lange das mit dem Essen dauert. Außerdem steigert das Auspacken nach dem Essen die Spannung, vor allem da, wo die Geschenke mit Überraschung verbunden sind. Da hat man während des Essens noch den Genuss des Wissens, dass da noch etwas kommt.

NATALIE TENBERG, Jahrgang 1976, ist taz-Gastrokritikerin. An Heiligabend wird sie Truthahn essen

Focus Frage – Weihnachtsessen zu Heiligabend
„Einfach festlich“

OCUS-Umfrage:

Würstchen statt Weihnachtsgans am Heiligen Abend

München. Am Heiligen Abend essen die Deutschen eher Würstchen als Weihnachtsgans. In einer Umfrage des Nachrichtenmagazins FOCUS sagten 24 Prozent der Befragten, bei ihnen kämen am 24. Dezember Würstchen mit Kartoffelsalat auf den Tisch. Bei den Ostdeutschen sagten dies sogar 46 Prozent. Gans oder Ente essen an Heiligabend elf Prozent aller Deutschen, Fondue sieben Prozent und Karpfen fünf Prozent. 24 Prozent der Deutschen erwartet ein anderes festliches Menü und 17 Prozent ein anderes einfaches Essen. Das Meinungsforschungsinstitut polis/USUMA befragte für FOCUS 1009 repräsentativ ausgewählte Personen.

FOCUS-FRAGE

Was gibt es bei Ihnen an
Heiligabend zu essen?

EINFACH FESTLICH

Von 1009 Befragten*
antworteten:

Würstchen mit
Kartoffelsalat **24%**

anderes einfaches
Essen **17%**

festliches Menü **24%**

Gans/Ente **11%**

Fondue **7%**

Karpfen **5%**

keine Angabe **12%**

Würstchen essen **46%** der
Ostdeutschen.

* repräsentative Umfrage von
polis/USUMA für Focus im Dezember