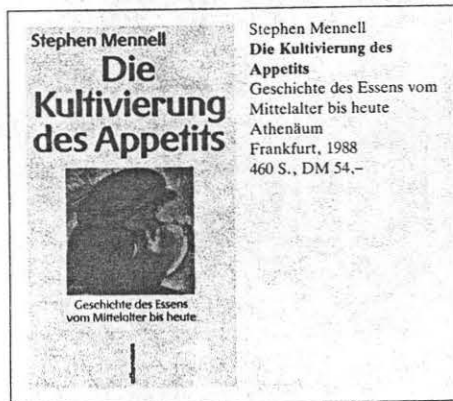


Die Eß-Kultur der Adelligen



Mit dem Essen – wie man meinen könnte, der alltäglichsten und bestens geregelten Betätigung des Menschen – verhält es sich nicht anders als mit allem, was die Menschen tun: Was im Augenblick fest und unverrückbar erscheint – Verhalten, Gewohnheiten, Lebens-Regeln, Normen und Gesetze –

alles unterliegt einem Veränderungs-Prozeß, der von der gesellschaftlichen Entwicklung geprägt ist.

Genauso sind die Nahrungswahl, die Eß-Regeln und auch der Genuß am Essen – der Appetit – weniger der Entscheidung des einzelnen unterworfen, als vielmehr kulturell geformt und sozial geregelt. Diese Erkenntnis hat Norbert Elias beispielhaft in seinem Werk „Über den Prozeß der Zivilisation“ dargestellt. Ein Schüler und Verehrer seiner Arbeiten hat nun dessen Ideen aufgegriffen und versucht, sie in „Die Kultivierung des Appetits“ zu ergänzen und fortzuentwickeln.

Es ist in mehrfacher Hinsicht ein zwiespältiges Werk. Einerseits wirkt es durch seine Vielzahl von präzisen und umfangreichen Quellenzitate wie ein Fachbuch. Andererseits ist es als populärwissenschaftliches Sachbuch angelegt und wird auch so vermarktet. Mennell belegt im einleitenden Kapitel seinen wissenschaftstheoretischen Ansatz und begründet die Einordnung seiner Informationen in „strukturierte Wandlungsprozesse“.

Über weite Strecken bleibt er jedoch in Beschreibungen von Veränderungen spezieller Aspekte stecken, und lediglich in den beiden Abschluß-Kapiteln über „Abneigungen im Essen“ und „Verringerung der Kontraste“ werden die beobachtbaren Veränderungen im Ernährungsverhalten mit strukturellen Wandlungen in der Gesellschaft verbunden.

Der Titel verspricht eine Geschichte des Essens und der Eßkultur; in Wirklichkeit werden vor allem die Gesichtspunkte der „Exoküche“ – der auf Außenwirkung bedachten Eß-Handlungen – behandelt, weniger der Alltag in der Küche eines normalen Haushaltes („Endoküche“).

Mennell beschreibt, wie sich das Essen an den Herrschafts-Höfen wandelte, wie die Eß-Kultur des Adels die des gehobenen Bürgertums beeinflusste und wie sich die höfischen Köche selbständig machten.

Man kann die Geschichte der gehobenen Gastronomie nachlesen, der Entwicklung der Restaurant-Kochkunst, des Berufsbildes der Köche und ihrer Fachpresse. Man kann sich über berühmte Persönlichkeiten auf diesem Gebiet – von Carême und Escoffier bis Bocuse – informieren. Dazu gibt es ein gutes Personenregister; es fehlt jedoch ein Stichwortverzeichnis.

Weiterhin wird die Geschichte der Gastronomiekritik und der Restaurantführer nachgezeichnet. Über die häusliche Küche erfährt man etwas auf dem Umweg über die Geschichte des Kochbuchs und der Frauenzeitschriften.

Mennell beschränkt sich auf Quellen aus Frankreich und England. Um den deutschen Leser etwas zu trösten, wurde eine zwanzigseitige Ergänzung mit Skizzen aus den entsprechenden Kapiteln der deutschen „Ernährungs-Geschichte“ angehängt, die allerdings nicht von Mennell stammt.

So bietet dieses schön gestaltete Buch zwar eine Fülle von anregenden Passagen, die jedoch mehr dem Kenner als dem Laien zugänglich sein werden:

Man kann die Flexibilität im menschlichen (Ernährungs-)Verhalten nachvollziehen, wenn man zum Beispiel erfährt, daß die heute Weißbrot-verliebten Franzosen noch im 15. Jahrhundert „ganz dunkles Roggenbrot“ schätzten. Die Wirkung von Innovationen verschiedenster Art auf die Ernährung wird deutlich durch die Beschreibung der Konsequenzen, die die Erfindung des Buchdrucks auf die Kochkunst hatte. Auch der Trend von einer zeitweisen Nahrungsrohstoff-Vielfalt zu einer Industrie-rationelleren Konzentration auf wenige Grundnahrungsmittel mit nur scheinbaren Variationen wird in Mennells Buch beschrieben.

Doch insgesamt sind mir zu wenig von den Zusammenhängen zwischen der Ernährung und den gesellschaftlichen Entwicklungsprozessen – wie Arbeitsteilung, Urbanisierung, Industrialisierung, technologische Entwicklungen – herausgearbeitet worden.

Der Vorwurf, schnappschußartig gearbeitet zu haben, den Mennell der Wissenschaft macht, kann ihm selbst nicht erspart bleiben. Sein Buch ist ein schöner Beitrag zu einem insgesamt vernachlässigten Fachgebiet – doch es hätte mehr sein können.

Prof. Ulrich Oltersdorf, Gießen