

# Von der Sinnlichkeit des Speisens

Weihnachten ist die Zeit des großen Schmausens: Gänsebraten, Plätzchen, guter Wein... . Endlich ist Essen einmal mehr als die Aufnahme von Nährstoffen. 24 Forscher haben aus dem Kulturthema Essen ein Buch gemacht – ein rechter Leckerbissen, nicht nur für die Feiertage.



Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.)  
KULTURTHEMA ESSEN  
Akademie Verlag  
Berlin, 1993  
500 S., DM 128,-

Essen ist lebenswichtig und alltäglich. Entsprechend lang ist die Liste der Bücher über Ernährung, Lebensmittel und Nährstoffe.

Doch Essen ist mehr – es ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur. Gerade Filme machen das immer wieder plastisch: von Marco Ferreris „Das große Fressen“ über Louis Malles „Mein Essen mit André“ bis zu Peter Greenaways „Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber“ und Gabriel Axels „Babettes Gastmahl“ (nach einer Erzählung von Tania Blixen). Sie zeigen Essen als Sozialritual. Und sie lassen die Sinnlichkeit spüren im Spiel von Farbe und Anordnung der Speisen – ganz in der kunsthistorischen Tradition der Stilleben.

Eß- und Trinkgewohnheiten prägen viele Berufsklischees, ohne daß es uns recht bewußt ist. Der Mensch ist, was er isst: Manager schlingen Fastfood herunter, Detektive kippen Whisky, Journalisten schütten Unmengen von Kaffee in sich hinein... Doch nur wenige Forscher wagen sich an das scheinbar banale „Kulturthema Essen“ heran. Zwei Dutzend von ihnen haben den Schritt getan. Die wissenschaftlichen „Gastronomie-Experten“ haben ihr Bild vom Essen aus ganz verschiedenen Blickwinkeln gezeichnet: Geschichts-, Sozial-, Sprach-, Erziehungs-, Kultur- und Geisteswissenschaften.

Entstanden ist das Buch aus einem

„Rundgespräch“ der Deutschen Forschungsgemeinschaft, das im Mai 1989 stattfand. Die Beiträge sind unterschiedlich gut verdaulich und sicherlich nicht alle jedermanns Geschmack. Doch das Angebot, das serviert wird, ist so breit und vielfältig, daß jeder satt werden kann – und dennoch Appetit auf mehr bekommt.

Ein Ausschnitt aus der bunten Menüfolge:

- Philosophie der Ernährung
- Vor-Geschmack des Himmels
- Vom Design des gedeckten Tisches
- Kulturpsychologie des Geschmacks
- Psychoanalyse der Eßkultur
- Küchen und Kulturen im Kontakt
- Das Essen und die Sprache
- Krieg und Frieden bei Tisch
- Filmische Darstellungen des Essens
- Jede Nahrung ist ein Symbol

In absehbarer Zeit werden uns weitere köstliche Gänge serviert: Die Forschergruppe hat inzwischen erneut getagt.



PROF. ULRICH  
OLTERS DORF ist Direktor des Instituts für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Stuttgart.



Friedrich Cramer  
DER ZEITBAUM  
Grundlegung einer allgemeinen Zeittheorie  
Insel Verlag  
Frankfurt am Main,  
1993, 288 S., DM 38,-

## Eine teuflische Frage

Oft sind gerade die einfachen Fragen am schwersten zu beantworten. Friedrich Cramer stellt zu Beginn seines Buchs eine teuflisch simple Frage und widmet dann die restlichen Seiten einer Antwort: Was ist Zeit?

Alles in unserem Universum unterliegt dem Einfluß der Zeit. Und dennoch weiß die Wissenschaft recht wenig über diesen Faktor, der alles Geschehen bestimmt. Angesichts der universellen Bedeutung der Zeit wurde viel zu wenig über ihr Wesen und ihre Eigenschaften nachgedacht. Und wenn Wissenschaftler es taten, dann meist in geschlossenen Zirkeln. Außerhalb des engen Kreises der Physiker ist sich kaum jemand über Probleme, Widersprüche und Konsequenzen der Zeit im klaren. Selbst Steven Hawking hat da mit seiner „kurzen Geschichte der Zeit“ wenig erreicht. Sein Buch war schwer verständlich.

Friedrich Cramers „Zeitbaum“ ist anders. Wohl auch, weil er sich als Biochemiker dem Problem unbefangener nähert, als ein Physiker dies kann. Ausgehend von seinem bei der Deutschen Verlags-Anstalt erschienenen Buch „Chaos und Ordnung“ geht er – für den Leser nachvollziehbar – in die Tiefe der Problematik, nutzt griechische Philosophen ebenso als „Zeit-Zeugen“ wie Einstein oder Hawking – übersetzt sie, erläutert sie und ergänzt sie mit seinen Schlußfolgerungen. Faszinierend zum Beispiel, wie von ihm der Unterschied zwischen „absoluter“ und „relativer“ Zeit herausgearbeitet wird. Das Ergebnis ist eine intelligente und verständliche Antwort auf die Frage nach der Zeit.

Reiner Korbmann