

**Ess-Manieren.
Etikette und Abweichung**

**Bulletin Esskulturen
2. Jahrgang 2020
Mappe III, Faszikel 13-18**



Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Ess-Manieren.

Etikette und Abweichung

Inhalt

Petra Habrock-Henrich

Der Serviettenring.

Funktionsbesteckteil mit Symbolkraft,
Dekorations- und Sammlungsobjekt

Clemens Albrecht

Trotzdem.

Die paradoxalen Grundlagen der Essmanieren

Albrecht Classen

Tischzuchten und höfisches Verhalten im Mittelalter.

Essen als soziales Ereignis

Susanne Enderwitz

Tischmanieren im Kontext.

Futuwa und *zarf* im mittelalterlichen Islam

Gianluca Cavelti/Thomas Schmid

Tischsitten im Kontext institutioneller Erziehung

Maximilian Rünker

Mehr als Zu(-)Schauen.

Popcornessen und die Körperlichkeit des Kinos

Impressum

Vordere Umschlagklappe:

Serviettenring (gedruckt auf Esspapier)

unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer

Petra Habrock-Henrich (Landesmuseum Koblenz)

Der Serviettenring.

Funktionsbesteckteil mit Symbolkraft, Dekorations- und Sammelobjekt

Der Serviettenring im Zivilisationsprozess des Abendlandes

Ohne Servietten kein Serviettenring – der Erfindung und dem Design des ersten Serviettenrings ist eine jahrhundertelange Benutzung von Mundtüchern, wie Servietten auch bezeichnet werden, vorausgegangen. Mit dem Tischtuch gehört die Serviette zum Zivilisationsprozess im Bereich der abendländischen Esskultur. Diese entwickelt sich historisch ab dem Zeitpunkt, an dem Lebensmittel, zumindest für eine gesellschaftliche Oberschicht, in mehr als ausreichenden Mengen und in größerer Vielfalt vorhanden sind. Seit der Antike lassen sich sozialer Status und Prestige eines Haushalts für die jeweiligen Zeitgenossen auch an der Benutzung von Tafeltüchern und Servietten ablesen. Wer Servietten benutzt, signalisiert damit neben einer verfeinerten Art der Nahrungsaufnahme eine herausgehobene gesellschaftliche Stellung. Bis heute sind sie ein wichtiges Requisite bei gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten. Mit Einführung der Papierserviette, etwa ab Mitte des 20. Jahrhunderts, haben sie in allen gesellschaftlichen Schichten ihren Platz. In dieser Erfolgsgeschichte spielen seit etwa 200 Jahren spezielle Ringe, in die sich gerollte Mundtücher einstecken lassen, eine wichtige Rolle. Ihre Bedeutung beschränkt sich dabei nicht nur auf die der bloßen Aufbewahrung. Vielmehr markieren sie um die Mitte des 19. Jahrhunderts den Durchbruch des Bürgertums und bilden seitdem ein *statement* zum gesellschaftlichen Anspruch und zur Esskultur eines Haushaltes.

Größe und Anwendung der Servietten ändern sich im Laufe der Geschichte mehrfach. Ihre Verwendung zum Schutz der Kleidung, zum Abwischen und Abtrocknen der Hände und Lippen, ist bereits in reichen römischen Haushalten verbreitet. Ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts wird sie in der deutschen Tischzucht- und Benimmlliteratur erwähnt.

Die oft handtuchgroßen Servietten sind, ähnlich wie Teller, in bürgerlichen und bäuerlichen Haushalten ein älteres Kulturgut als die Essgabel und meist aus Leinendamast gefertigt. Vor der Einführung der Gabeln im 17. Jahrhundert dienen sie auch zum Abwischen der schmierigen oder Abtrocknen der gewaschenen Hände bei Tisch. Seit dieser Zeit verwenden erstmals wohlhabende Bürger in den Städten und reiche Bauern Mundtücher bei den täglichen Mahlzeiten. Während bei ihnen jedoch das einfache auf dem Teller platzierte Leinentuch dominiert, zieren an reichen Adelshöfen kompliziert gefaltete (gebrochene) Serviettenfiguren die Teller als Tafeldekoration.

Von England ausgehend verbreitet sich im 19. Jahrhundert ein neuer Luxus an Bestecken mit einer Vielzahl verschiedenster Einzelteile. Besteckteile in Silber, versilberter oder *Neusilber* (eine Kupfer-Nickel-Zink-Legierung) Ausführung werden in geschlossenen Garnituren mit einheitlichem Dekor angeboten. Der Einsatz kompletter Essbestecke bei den Mahlzeiten ermöglicht ein deutlich saubereres Essen. Dank der nunmehr geringeren Verschmutzung der Serviette ist sie jetzt mehrmals benutzbar, natürlich immer von derselben Person. Weil bürgerliche Haushalte nur selten über ausreichend personelle Ressourcen verfügen, um die Servietten ständig waschen, bügeln oder gar aufwendig falten zu können, stoßen Serviettenringe hier auf breites Interesse. Ihre Entstehungsgeschichte bleibt allerdings im Dunkeln. Vermutlich von englischen Manufakturen ausgehend, werden sie schnell in ganz Europa populär, denn die Stunde des selbstbewussten Bürgertums, das sich vom höfischen Ideal emanzipiert, hat begonnen. Das neue Besteckteil entspricht dem Zeitgeist, ist dekorativ, zweckmäßig und spart Zeit. Zunächst ist sein Gebrauch auf die Familie beschränkt. Später schließt man auch regelmäßige Tischgenossen und Gäste mit ein, denn die Symbolik der Ringe betont die Zusammengehörigkeit einer Tischrunde. Alternativ zu den Ringen kommen die deutlich weniger beliebten Serviettentäschchen aus Leinestoff auf.

Der Serviettenring, als ein Symbol für den Beginn des bürgerlichen Zeitalters, hält auch Einzug in die Kunst. Das Gemälde *Le Déjeuner* des französischen Impressionisten Claude Monet zeigt eine Szene häuslicher Intimität:



Claude Monet,
Le Déjeuner (Detail), 1868,
Öl auf Leinwand,
230 x 150 cm.
Städel Museum,
Frankfurt am Main,
Foto: Städel Museum – ARTOTHEK.

eine gutbürgerliche Familie, die am gedeckten Mittagstisch auf den Familienvater wartet. Sein Platz ist durch die Tageszeitung und einen Serviettenring gekennzeichnet.

Anschaffung und Gebrauch von Servietten und damit auch von Serviettenringen sind allerdings hauptsächlich im wohlhabenden Bürgertum üblich. Im Deutschen Kaiserreich gehört hier der tägliche Gebrauch von Servietten wohl, ähnlich wie die Verfügung über Dienstpersonal, zu den Standards, mit deren Hilfe sich bürgerliche von unteren Schichten unterscheiden.

Ein Beispiel für diesen bürgerlichen Tafelstil zeigt das Bild *Gedeckter Tisch*, das der Wiener Künstler Carl Moll für eine gleichnamige Ausstellung der Wiener Werkstätten gemalt hat. Es gewährt einen Blick in sein Wiener



Carl Moll,
Gedeckter Tisch, 1906,
Öl auf Leinwand,
85,7 x 93 cm.
Germanisches
Nationalmuseum, Nürnberg,
Leihgabe Kunstsammlungen der
Stadt Nürnberg.

Haus, einem Treffpunkt der abtrünnigen „Sezessionisten“ um Gustav Klimt. Auf dem Tisch liegen Damastservietten zusammengerollt in silbernen Ringen neben den Tellern bereit.

Die im Moll'schen Speisezimmer gepflegte elegant-sinnliche Esskultur ist um 1900 nur mit Hilfe mehrerer Diensthilfen aufrecht zu erhalten. Im Kleinbürgertum dagegen gilt der Gebrauch von Servietten nicht als Erfordernis guter Lebensart. Denn in Haushalten ohne Personal haben die ohnehin überlasteten Hausfrauen wenig Interesse daran, ihre *große Wäsche* noch um weitere Teile zu bereichern. Dies gilt namentlich für die Zeit vor dem Aufkommen der Waschmaschine und des elektrischen Bügeleisens.

Während der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts propagieren dennoch Autoren von Benimmbüchern den regelmäßigen Gebrauch von Servietten auch für Alltagsmahlzeiten am einfachsten Familientisch, schon weil er für die Erziehung der Kinder zu anständigem Benehmen unentbehrlich sei. Die Verwendung von Serviettenringen bildet dabei ein wichtiges Hilfsmittel zur Aneignung eines kulturellen Habitus. Im bürgerlichen Alltag lernen die Kinder von klein auf damit umzugehen. Serviettenringe gibt es aus den unter-



Sinaida Serebrjakowa,
Kinder am Frühstückstisch, 1914,
Öl auf Leinwand, 88,5 x 107 cm.

Moskau, Tretjakow-Galerie, ©VG Bild Kunst, Bonn,
Foto: ARTOTHEK.

schiedlichsten Materialien, darunter Edelmetall, Porzellan und Glas. Für Kinder kommen, wie die russische Malerin Serebrjakowa in ihrem Bild zeigt, gerne unzerbrechliche Ringe aus Holz oder Bein zum Einsatz.

In einer Zeit, in der es dem hygienischen Bewusstsein des Bürgertums entspricht, maximal zweimal wöchentlich die Unterwäsche zu wechseln, ist es selbstverständlich, dass man eine Woche lang dieselbe Serviette benutzt und sie nach jedem Gebrauch in seinen persönlichen Serviettenring steckt. Deshalb sind hölzerne Ringe häufig farblich gekennzeichnet oder solche aus Edelmetallen mit einem Monogramm versehen.

Nach dem Ersten Weltkrieg setzt sich nicht zuletzt aufgrund des Rückgangs von Dienstpersonal langsam eine schlichtere Tischkultur durch. Das Mundtuch, im Ring neben dem Teller platziert, gehört jedoch weiterhin zur Standardausstattung des bürgerlichen Esszimmers.

Nach dem Zweiten Weltkrieg führt die zunehmende Berufstätigkeit der Frauen in Verbindung mit dem wachsenden Einkommen und steigenden Lebensstandard der Mittelschicht zu einem bis heute anhaltenden Wandel in der Tafelkultur. Dennoch bleiben Serviettenringe fortwährend aktuell. Bis ins 21. Jahrhundert gehören sie zum Alltag von Familien, die, nicht zuletzt um sich sozial abzugrenzen, eine gehobene und stärker ritualisierte Esskultur pflegen. Serviettenringe aus Edelmetall werden hier, zusammen mit dem zugehörigen Besteck, oft über Generationen vererbt.

Mit dem Siegeszug der Waschmaschine und der Papierserviette seit den 1950er Jahren gilt der seltene Wechsel der Stoffserviette allerdings zunehmend als unhygienisch. Mundtücher aus Stoff dokumentieren zwar weiterhin den gesellschaftlichen Anspruch und die gepflegte Esskultur eines Haushaltes. Zum guten Ton gehört aber jetzt, dass sie nur so lange benutzt werden wie sie keine sichtbaren Verschmutzungen aufweisen. Damit verliert der Serviettenring immer mehr seine Funktion als Besteckteil und wird zum Dekorationsartikel oder -element.

Der Serviettenring aus der Sammlung Poignard

Serviettenringe gehören zum Objektbestand fast aller Museen mit kunstgewerblicher und kulturhistorischer Ausrichtung. Auch für private Sammler historischer Bestecke und Besteckteile sind sie attraktiv. Dies zeigt sich aktuell am Angebot deutscher Auktionshäuser und im Internet. Da Alexandre Poignard Bestecken nur geringe Aufmerksamkeit gewidmet hat, bildet der Serviettenring „Französisch-Perl“ eine Ausnahme in seiner Sammlung. Er ist, soweit sich dies zum augenblicklichen Stand der Inventarisierung feststellen lässt, sogar ein Einzelstück.

Serviettenring,
Französisch-Perl,
Robbe & Berking, Flensburg,
Edelstahl, Silber, nach 1978.
Deutsche Stiftung
Denkmalschutz,
Sammlung Poignard im
Landesmuseum Koblenz,
(Inv. Nr. D. I. 20.),
Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.



In Design und Ausführung repräsentativ für die Wiederaufnahme einer klassizistischen Formensprache, wird er seit 1978 von der Flensburger Silbermanufaktur Robbe & Berking hergestellt und findet sich mit 23 weiteren Modellen noch in ihrem aktuellen Katalog. Neben der kennzeichnenden Punzierung R&B 150 auf der Innenseite, die den Hersteller und die Stärke der Versilberung angeben, sind in die Vorderseite des Serviettenrings die verschlungenen kursiven Initialen CS eingraviert.

Tischgerät, das mit Namen, Initialen, Wappen oder Wahlsprüchen gekennzeichnet ist, soll zum einen den Geschmack und Wohlstand des Haushalts zum Ausdruck bringen. Zum anderen dienen diese Zeichen der Identifikation: Der Ort der Mahlzeit wird unverwechselbar. Die Gäste können auf dem Tisch lesen, wo sie sich befinden und bei personenbezogenen Gravierungen, wem welcher Platz am Tisch zugeordnet ist.

Serviettenringe heute

Auch in Zeiten, in denen Servietten aus Papier und Flausch eindeutig dominieren, erfüllen Serviettenringe wichtige Funktionen. Sie sind nützlich und eignen sich deshalb nach wie vor als Präsent. Kinder können Ringe selbst basteln und den Älteren schenken. Umgekehrt werden Serviettenringe als Ergänzungsteile zu einem hochwertigen Besteck insbesondere zu Hochzeiten verschenkt.

Heute lassen sich die Nutzer von Serviettenringen in zwei Gruppen unterscheiden. Ein kleiner Kreis setzt sie selbst bei den täglichen Mahlzeiten ein. Hier gehören edle Serviettenringe selbstverständlich auch zur festlich gedeckten Tafel.

Die zweite weit größere Gruppe verwendet im Alltag weder Servietten noch Serviettenringe. Sind jedoch Gäste eingeladen, gehören beide zur Tischdekoration. Je nach Anlass können dann die Serviettenringe sogar aus den unterschiedlichsten Materialien selbstgebastelt sein.

Generell lässt sich zur aktuellen Bedeutung von Serviettenringen feststellen: Wer sie benutzt, bringt damit den Anspruch zum Ausdruck, Essen als Kulturgut und wesentlichen Beitrag zu einem genussvollen Leben zu begreifen.

Literatur:

Lothar Kolma (Hg.), *Finger fertig. Eine Kulturgeschichte der Serviette*, Wien und Berlin 2008.

Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich 2001.

Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumlner (Hg.), *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*, Begleitband zur Ausstellung, München 1994.

Thomas Schürmann, *Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozess. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland*, Heft 82, Münster 1994.

Clemens Albrecht (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

Trotzdem. Die paradoxalen Grundlagen der Essmanieren

Im Jahr 1988 befragte eine Zeitung Kinder zwischen 9 und 14 Jahren, was sie unter ‚Kultur‘ verstehen. Eine Gruppe identifiziert diesen Begriff klar mit dem Buch als Bildungsmedium. „Wenn einer ein Buch schreibt, ist das Kultur. Wenn einer eine pornographische Zeitschrift liest, ist das Unkultur“, definiert die 13jährige Maria. Der 11jährige Harald bringt die Paradoxie der innengeleiteten Normsetzung prägnant auf den Punkt: „Kultur ist, wenn man freiwillig liest“.

Eine zweite Gruppe aber assoziiert mit diesem Begriff Essmanieren. „Ein Mensch, der Kultur hat, nimmt nie was beim Essen mit den Fingern vom Teller. Höchstens im Zeltlager, denn da darf man schon mal seiner Natur nachgeben“, kann der 11jährige Paul protosoziologisch soziale Situationen und ihre normativen Anforderungen unterscheiden. Er ordnet geradezu klassisch anthropologisch das humanoide Greiforgan der Natur, die instrumentelle Organverlängerung der Kultur zu. Die paradoxe Struktur der Essmanieren aber pointiert die 11jährige Friederike in einer messerscharfen Beobachtung: „Kultur ist, wenn man mit Serviette ißt und trotzdem nicht schlabbert“.

Natürlich – essen!
Foto: Clemens Albrecht.



Lesen ist anstrengend. Wer trotzdem liest, hat Kultur. Beim Essen kann man sich beschmutzen. Wer essen kann, ohne sich zu beschmutzen, und trotzdem eine Serviette benutzt, hat ebenfalls Kultur.

Kindermund tut Wahrheit kund – sofern sich dieses Sprichwort vom Bereich der innerfamiliären Geheimnisse auf die Struktur kulturwissen-

schaftlicher Grundbegriffe übertragen lässt, scheint in diesem ‚Trotzdem‘ mehr zu stecken als eine von den Sprachspielen der Erwachsenenwelt noch unberührte Sicht auf normative Anforderungen, mit denen Kinder sich im Erziehungsprozess konfrontiert sehen. Dieses ‚Trotzdem‘, so die These, markiert die Brücke einer kontingenten ästhetischen Normativität mit sozialer Funktion, die sich der Festgelegtheit des menschlichen Handelns durch Bedürfnisse auf der einen Seite, den zweckrationalen Mittel zu ihrer Befriedigung auf der anderen entzieht, indem sie sich auf beide gleichermaßen bezieht. Die Gabel ist zur Balance der Erbsen in den Mund eigentlich ungeeignet, und trotzdem wird sie zu diesem Zwecke gebraucht, wenn der Appetit es fordert. Der Mensch erschöpft sich genauso wenig in der Instrumentalität wie in der Bedürfnisbindung, aber zwischen diesen Polen spannt er seine Daseinsform.

Die klassische Erklärung der historischen Genese der Manieren und des guten Betragens geht von einer makrosoziologisch verursachten Sublimationstheorie aus: Der Zivilisationsprozess, so Norbert Elias, wurde wesentlich vorangetrieben durch das absolutistische Königtum, das die höfische Etikette als symbolische Reproduktion der Herrschaft in die Manieren der höfischen Oberschicht überträgt. Wer zeigt, dass er sich gut benehmen kann, demonstriert damit gleichzeitig die Nähe zum Herrscher und die Chance, seine Gunst zu gewinnen. Der politisch, ökonomisch und militärisch funktionslos gewordene Hofadel nutzt die guten Manieren, die ihm das Hofzeremoniell aufnötigt, nun seinerseits zur Distinktion gegenüber dem aufsteigenden Bürgertum.

In der Folge dokumentieren die Benimmbücher ansteigende Anforderungen an die Essmanieren: Zuerst wird davon abgeraten, über den Tisch zu spucken, nur hinter den eigenen Stuhl, dann soll man sich nicht mehr ins Tischtuch schnäuzen, und schließlich wird verlangt, dass man Messer und Gabel virtuos handhabt und mit der Serviette den Mund abtupft, bevor die Lippen das Glas berühren – und zwar unabhängig von der Frage, ob man zuvor Schweineschmalz, ein Stück trocken Brot oder gar nichts gegessen hat.



Manierlich – essen!
Foto: Clemens Albrecht.

Weil sie aus der gesteigerten Herrschaftsgewalt des frühneuzeitlichen Staates erwächst, erklärt Elias die Genese der steigenden Anforderungen an gute Manieren mit der Freud'schen Sublimationstheorie: Sie ist auf individualpsychologischer Ebene als gesteigerte Macht eines gesellschaftlichen Über-Ich zu erklären, das die unmittelbare Befriedigung der menschlichen Bedürfnisse überformt und in einen Zwangsapparat der Selbstbeherrschung und des Triebverzichts transformiert. Der Seelenhaushalt wird auf eine gleichmäßige, temperierte Regelung des Trieblebens ausgerichtet, die den dadurch erzeugten Neurosen durch Sublimierung ausweicht. Wer das Verlangen verdrängen muss, den Hunger in Anwesenheit menschlicher Fresskonkurrenz am Kalten Buffet durch schnellen Zugriff zu sichern, weil Gier durch Ausschluss sanktioniert wird, sublimiert sie in dem abgepreizten kleinen Finger beim Aufnehmen der Spießchen, der zwar keine Zweckhaftigkeit beim Zugriff bietet, wohl aber das Gefühl, dem anderen wenigstens in diesen feinen Unterschieden überlegen zu sein, wenn man ihm schon aus Höflichkeit den Vortritt lassen muss.

Diese historisch-genetische Erklärung der Essmanieren einschließlich des innerpsychischen Gefühlsapparats ihrer Stabilisierung, der Scham-, Peinlichkeits- und Ekelgrenzen, geriet alsbald unter den Druck ethnologischer Kritik, die mit anthropologisch-universalistischen Argumenten gegen die „europazentrische Selbstnobilitierung“ (Klaus E. Müller) antrat: Der Grad der Normenbindung lasse es nicht zu, Wilde und Zivilisierte zu unterscheiden, weil die Essnormen in außereuropäischen Kulturen nicht minder, sondern anders, nämlich rituellen Ursprungs seien. Wenn Kirgisen die

Kumys-Schale vor dem Trinken gegen die vier Himmelsrichtungen neigen, um ein paar Tropfen den Ahnen zu opfern, zielt der symbolische Verzicht unmittelbarer Bedürfnisbefriedigung auf eben dieselbe reziproke Inklusion einer sozialen Gruppe wie die Regel, mit dem Essen nicht zu beginnen, solange der König spricht.



In Erwartung des Königs.

Foto: Mila Brill.

Das Gastrecht ist eine Universalie und mit komplexen Regeln verbunden, die quer zu den in Europa ausgebildeten Scham- und Peinlichkeitsgrenzen liegen. Aus einer gemeinsamen Schüssel zu essen, ist nicht als Zeichen mangelnder materieller Kultur und niedriger Ekelschranken zu interpretieren, sondern als höchster Ausdruck einer Gemeinschaftshandlung, die den Gast adoptiert, bis er das eigene Gebiet wieder verlassen hat. Zu den Essmanieren gehört ebenso, im Langhaus von der Nahrung jedem Mitglied der anderen Familien einen angemessenen Teil abzugeben, und es gehört dazu, dass im Beduinzelt die Söhne den Gast bedienen, wenn nicht der Hausherr selbst die ersten Stücke austeilt. Derjenige, mit dem man das Mahl geteilt hat, wird zum ‚Genossen‘, wenn man das Brot geteilt hat zum ‚Kumpan‘ (cum panis).

Man darf daher die Ausdifferenzierung der materiellen Esskultur nicht mit einem höheren Grad der Normierung verwechseln. Sicher gibt es die Linie vom Löffel als ‚Organprojektion‘ der hohlen Hand, der es zuerst erlaubt, auch heiße flüssige Nahrung aufzunehmen, über den Gemeinschaftslöffel, mit dem abwechselnd die Mitglieder der Mahlgemeinschaft schöpfen, bevor jeder seinen eigenen Löffel bekommt, den er – sprichwörtlich – nach dem Tode ab- und weitergibt. Und schließlich kommt ein eigener Vorlegelöffel in Mode, weil die Teilnehmer der Mahlgemeinschaften, die in Gasthäusern als Fremde zusammenkommen, so heikel sind, dass sie es nicht mehr dulden, wenn alle ihren eigenen Löffel in den gemeinsamen Topf stecken.

Zu diesen Manieren gehören auch komplexe Regeln für das Verhalten, die alle nicht in ihrer Zweckmäßigkeit für den Essvorgang aufgehen. Man isst im Schneidersitz, in der Hocke, liegend, stehend oder sitzend. Es gibt umfassende Teilnahme-, Blick- und Redegebote. Nur die Männer speisen beim Herrenmahl, Frauen und Kinder essen extra. Man wendet den Blick vom Gastgeber ab, sobald er das Essen zum Munde führt, man schweigt, entweder die ganze Mahlzeit über, oder redet nur in Esspausen. In mönchischen Gemeinschaften wird das Schweigen vom Vorlesen begleitet, und bei Immanuel Kant, der ein großer Gastgeber war, durfte man während des Essens nicht philosophieren. Der Gourmet ist ein Hungerkünstler, der sich erst in der regelgerechten Kommunikation über das Essen beweist.

In all diese Regeln muss eingelernt werden. Der gemeinsame Esstisch ist deshalb ein Forum der Erziehung, sobald Kinder, Frauen und Männer in der bürgerlichen Familie auch den Esstisch teilen. Es gibt kaum einen Bereich in der Erziehung, der so dicht und eng in ein Regelwerk einlernt: Bitte nimm den Ellbogen vom Tisch, schmatze nicht, iss den Mund leer, bevor Du sprichst, falle deiner Schwester nicht ins Wort, schau, das Messer fasst man so an, alle stehen gemeinsam auf, wenn der letzte fertig gegessen hat und die Mutter die Tafel aufhebt. Der Familienesstisch ist der zentrale Ort, an dem Konflikte ausgetragen werden, an ihm materialisieren sich ganze Erziehungsstile.

Insofern ist es nicht erstaunlich, dass Kinder die Mahlzeit als zentrale Institution ihrer Sozialisierung und Kulturalisierung erfahren. Wer sich benehmen kann, wenn Gäste dabei sind, wer den richtigen Gebrauch des Bestecks kennt, wer im richtigen Moment redet oder schweigt, wer seine Bedürfnisse kontrolliert befriedigt und die Antriebsimpulse gebremst verarbeiten kann, der ist Mitglied der Erwachsenenwelt. Als Siegel erhält er bei der Konfirmation einen Serviettenring aus Silber mit eingraviertem Namen. Gerade weil er nicht mehr schlabbert, darf er sich ihrer bedienen.

Nichts ist so individuell wie die Nahrungsaufnahme; denn das, was einer isst, kann kein anderer mehr essen. Weil der Mensch ein soziales Wesen ist, verwandelt er diese elementare individuelle Bedürfnisbefriedigung in ein Gemeinschaftswerk: die Mahlzeit. Ihre Regeln sind weder durch die Bedürfnisse vorgegeben noch durch die zweckmäßige Ausführung determiniert. Und doch gibt es, wie Georg Simmel zu Recht bemerkt, wenig andere Bereiche des menschlichen Lebens, die einer vergleichbar dichten Normierung unterliegen.

Diese strenge Normierung und Gleichgestaltung hat gar keinen äußeren Zweck, sie bedeutet ausschließlich die Aufhebung oder Umbildung, die die materialistisch individuelle Selbstsucht durch den Übergang in die Sozialform der Mahlzeit erfährt.

Der Mensch muss essen. Es reicht, wenn er dabei Nahrung zum Munde führt. Alles, was diesen Vorgang begleitet, tut er trotz dem.

Literatur:

- Südwest-Presse, *Karl May und Wilhelm Busch – das ist Kultur*, 26.2.1988.
- Hasso Spode, *Von der Hand zur Gabel. Zur Geschichte der Eßwerkzeuge, in Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*, hrsg. von A. Schuller/ J.A. Kleber, Göttingen 1994, pp. 20-46.
- Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation*, 2 Bde., 13. Aufl., Frankfurt am Main 1988 (1968).
- Klaus E. Müller, *Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens*, München 2003.
- Clemens Albrecht, *Sozialscham, Gruppenzugehörigkeit und Literatur in den französischen Salons des 17. Jahrhunderts*, in *Zivilisationsprozesse. Zu Erziehungsschriften in der Vormoderne*, hrsg. von R. Schnell, Köln 2004, pp. 295-307.
- Hans Peter Duerr, *Nacktheit und Scham, Der Mythos vom Zivilisationsprozeß*, Bd. 1, 4. Aufl., Frankfurt am Main 1992 (1988).
- Claude Lévi-Strauss, *Mythologica III: Der Ursprung der Tischsitten*, Frankfurt am Main 1973.
- Ursula Engelfried-Rave, *Kampfarena Esstisch – Konfliktstile in familialen Kommunikationssituationen*, Hamburg 2014.
- Niklas Luhmann, *Interaktion in Oberschichten. Zur Transformation ihrer Semantik im 17. und 18. Jahrhundert*, in *Gesellschaftsstruktur und Semantik: Studien zur Wissenssoziologie der modernen Gesellschaft*, Bd. 1, Frankfurt am Main 1980, pp. 72-161.
- Alois Hahn, *Das Glück des Gourmets*, in *Quellen des Glücks - Glück als Lebenskunst*, hrsg. von A. Bellebaum/ H. Braun, Würzburg 2004, pp. 163-181.
- Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*, in *Gesamtausgabe*, Bd. 12, Frankfurt am Main 2001, pp. 140-147.

Susanne Enderwitz (Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg)

Tischmanieren im Kontext.

Futuwa und *zarf* im mittelalterlichen Islam

Der mittelalterliche Islam brachte zwei Konzepte eines gehobenen Habitus hervor, die sich voneinander unterscheiden, aber einander auch überschneiden und ergänzen. Das eine dieser Konzepte war die *futuwa* („Ritterlichkeit“), hergeleitet vom vorislamisch-arabischen Ideal des „jungen Mannes“ (*fata*), der sich mit seiner Freigebigkeit, seinen Führungseigenschaften und seiner Tapferkeit innerhalb des Stammes sowie gegenüber Fremden und auf dem Schlachtfeld bewährte. Als Verkörperung dieses Idealbildes galt Ali, der Cousin und Schwiegersohn Mohammeds sowie die Gründerfigur der Schia, der in seiner Eigenschaft als Held immer in Begleitung seines Schwertes *Dhu l-Fiqar* („Doppelschneide“ in einem realen und einem symbolischen Sinn) erinnert wird. In der islamischen Geschichte zwischen dem 7. und dem 12. Jahrhundert nahmen die kriegerischen Züge des *fata* jedoch ab, und erst jetzt entwickelte sich die *futuwa* als ein ethisches Konzept, das wahlweise seine religiöse, soziale oder moralische Ausrichtung betonte. Diese *futuwa* verbreitete sich vor allem in den Städten, wo sie in Sufizirkeln, in Handwerkerorganisationen und unter Peer-Groups unterschiedlicher Couleur praktiziert wurde. Damit löste sie sich als individuelle Entscheidung für oder wider die Zugehörigkeit zu einer Gruppe vom vor- und frühislamischen Heldentum, das über den Eigennamen, die Genealogie und den Stamm gewissermaßen immer Schicksal gewesen war.

Das andere Konzept war der *zarf* („Eleganz“), der sich aus einer Adaption höfischer Kodizes unter den griechischen Byzantinern und (vor allem) den persischen Sasaniden speiste. Vorislamische Wurzeln hatte also auch der *zarf*, der überdies nachträglich arabisiert und sogar islamisiert wurde, aber er stammte ursprünglich eher aus dem Königtum der eroberten oder teileroberten Reiche als aus der arabischen Stammesgesellschaft. Insgesamt nahm deshalb der *zarf* weniger dezidiert arabisch-islamische Züge an als die *futuwa*, sondern behielt seinen Bezug zum Hof und der höfischen Gesell-

schaft bei. Allerdings war die islamische Gesellschaft insgesamt durchlässiger als andere mittelalterliche (Stände-)Gesellschaften, und so empfahl sich der *zarf* (man könnte sagen: als Geistes-, Bildungs- und Kulturadel) nicht nur der Hofgesellschaft, sondern auch der Mittelschicht und sogar den (gebildeten) Armen. Nur das Spiel hingebungs- bis entsagungsvoller Liebe, die wie alle Elemente des *zarf* öffentlicher Zurschaustellung bedurfte, sollte den Reichen vorbehalten bleiben. Dieses Spiel nahm sich die Liebesgeschichten der vor- und frühislamischen Zeit zum Vorbild (*Kuthayyir und Azza, Jamil und Buthaina, Laila und Majnun* u.a.), verwandelte deren ‚Echtheit‘ jedoch in eine Pose. Zudem war es eine Pose, die zwar vielleicht die Ritter, Troubadoure und Minnesänger in Europa ab dem 12. Jahrhundert stimuliert, die sich aber in einem ganz anders gearteten sozialen Kontext entfaltet hatte. Die Abbasidengesellschaft beruhte weniger auf der Lehnsherrschaft als auf der Geschlechtersegregation und der Sklavenhalterei, und so suchte diese Liebe ihr Objekt nicht in den Frauen der Freien, ganz zu schweigen von einer Lehnsherrin, sondern in den Luxusklavinnen, Sängerinnen und Unterhalterinnen am Hof und in der Stadt und war infolgedessen mit erheblichen Kosten verbunden.

Unterhalb der Mitmenschlichkeit in der *futuwa* und der Geschlechterliebe im *zarf* gab es für beide Konzepte noch andere Konstituenten, die ihre Basis bildeten. Das waren gute Manieren bei Tisch, ein unanstößiges Benehmen in der Öffentlichkeit und eine distinguierende Kleidung, die der Stadtbevölkerung ebenso zugänglich waren wie der höfischen Gesellschaft (wobei der *zarf* durchaus Wert auf Kleidung legte, die nicht nur Geschmack, sondern auch Geld voraussetzte). Bis diese Konstituenten und überhaupt die ihnen zugehörigen Konzepte eine gültige Systematik erhielten, dauerte es allerdings einige Jahrhunderte. Aus den ersten beiden Jahrhunderten der Abbasidenherrschaft (die Abbasiden waren die zweite Dynastie im Islam, sie hatten ihr Zentrum im Irak und hielten sich von der Mitte des 8. bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts an der Macht) kennen wir keinen zusammenhängenden Text über entweder *futuwa* oder *zarf*, wohl aber aus den beiden folgenden Jahrhunderten. Im 10. Jahrhundert verfasste der Hofbeamte Ibn al-Washsha (gest. 937) in der Hauptstadt Bagdad das *Buch des buntbestickten Kleides*, das die Regeln des *zarf* festlegte. Und im 11. Jahrhundert schrieb der Wissenschaftler al-Biruni (gest. 1048) an der Peripherie des Reiches ein

Buch über Mineralienkunde, in dessen Einleitung er auf die Regeln der *futuwa* einging. Ibn al-Washshas dreiteiliges Werk ist viel systematischer und länger als al-Birunis eigentlich fachfremde Erörterung, aber ein Vergleich bringt dennoch einige wichtige Überschneidungen und Gegensätze zum Vorschein.

Weder bei al-Biruni noch bei Ibn al-Washsha definieren sich *futuwa* und *zarf* (bzw. ihre Verkörperungen im *fata*, dem „Ritterlichen“, und im *zarif*, dem „Eleganten“) durch Herkunft oder Vermögen. Gerade al-Biruni betont den persönlichen Anteil am Adel, den ein Mensch ausstrahlt. Gleich zu Beginn seines Textes führt er aus, dass der Mann, der die Tugenden des *fata* an sich kultiviert, zu den Leuten von höchstem Rang (*al-alya*) aufsteigt und zum *saiyid* („Herr“) ernannt wird, selbst wenn er ursprünglich nicht aus edlen Verhältnissen stamme. Auch Ibn al-Washsha beruft sich auf diesen Umstand, wenn er aus der Tradition zitiert: „Der Mann formt sich ja schließlich selbst allein“. Umgekehrt ist die vornehme Abkunft keine Garantie für das Vorhandensein von *fata*-Tugenden, wofür in diesem Fall al-Biruni zu einem Zitat greift: „Wer sich nicht selbst zu Höherem erhebt, kann sich auch der verfallenden Knochen nicht rühmen.“

Aqa Riza (Riza 'Abbasi),
Jüngling in blauem Mantel,
um 1587, Tusche, Farbe und
Goldgrund auf Papier.

Harvard Art Museums/
Arthur M. Sackler Museum,
Sarah C. Sears Collection,
www.harvardartmuseums.org.



Der Bedarf an Vermögen, um *futuwa* oder *zarf* zu praktizieren, ist nicht so klar von der Hand zu weisen wie die Herkunft. Da *futuwa* für al-Biruni in einer durchweg materiell gedachten Großzügigkeit besteht, setzt sie die Verfügung über Geld voraus, ist sie praktikabel nur „bei Wohlhabenheit und reichlichem Wohlstand“. Das ist anders beim *zarf*, der außer in der Liebe und vielleicht noch der Kleidung keine Kosten verursacht, die weniger Wohlhabende von einer Teilhabe an ihm ausschließen würden. Im Gegenteil postuliert Ibn al-Washsha in aller Deutlichkeit:

Wer behauptet, der Arme könne keinen *zarf* entfalten, geht in seiner Unkenntnis und Dummheit zu weit. Es ist vielmehr so, dass der *zarf* gerade für den, der Mangel leidet, eine Zierde darstellt.

Fata und *zarif*, die sich beide weder durch ihre Herkunft noch durch ihr Vermögen definieren, sondern durch ihren Charakter, ihren Anstand, ihre Moral, erkennen auch unabhängig voneinander die Pflicht zu ihrer Selbstkultivierung. Die unterste Stufe der Selbstkultivierung besteht in einer Hebung der Sitten, und die Hebung der Sitten beginnt mit einem zivilisierten Benehmen im Beisein anderer bei Tisch. So wird bereits im *Buch der Geizigen* des Literaten al-Jahiz (st. 868) ein Kadi erwähnt, der über das manierliche Essen von *fityan* (Plural von *fata*) wachte. Wie es scheint, hatte sich zu dieser Zeit der Gebrauch des Wortes *fata* von der Konnotation einer edlen Herkunft bereits gelöst. Im vorliegenden Fall ist jedenfalls eindeutig von *fityan* die Rede, deren Erziehung zu anständigem Benehmen dem Richter als öffentliche Aufgabe oblag. Es könnte sich um eine Speisung bedürftiger Jugendlicher handeln, vielleicht aber auch um den Arbeitseinsatz jugendlicher Delinquenten. Jedenfalls achtete dieser Kadi darauf, dass sich keiner der *fityan* als *nashshal*, *nashshaf*, *mirsal*, *dallak*, *muqauwir*, *muhaddir* oder *muhalqim* betätigte, und das heißt: dass er nicht vorzeitig in den Topf griff, das Brot in die Brühe tunkte, den Kloß herunterwürgte, die Fetthände am Tischtuch abwischte, das beste Stück Brot an sich riss, mit demselben Lappen Lippen und Hände abwischte oder mit vollem Mund sprach. Ibn al-Washsha wurde etwa fünfzig Jahre später in ähnlicher Weise konkret, zeigte sich dabei aber noch viel detailversessener. Er widmete sich nämlich nicht nur den elementaren Tischmanieren, sondern auch den angemessenen Speisen.

Ein *zarif* nimmt nur kleine Bissen zu sich, schlürft seine Suppe nicht, leckt seine Finger nicht ab, saugt behutsam das Mark aus den Knochen, lässt abgestandene Speisen stehen, stopft sich den Mund nicht voll und kaut nicht mit beiden Backen. Er verzichtet auf den Genuss von Heuschrecken, weil sie abstoßend aussehen, meidet Hülsenfrüchte, weil sie Blähungen verursachen, und verschmäht Luzerne, weil sie die Zähne verfärbt. Außerdem achtet er auf symbolische Bedeutungen und bietet einer andern Person niemals eine Rose, eine Mandel oder eine Lotusfrucht an. Offenbar handelt es sich um Euphemismen für das weibliche Genitale, denn Ibn al-Washsha erklärt: „Es sagt ja auch nicht eine *zarifa* (Weiblichkeitsform von *zarif*) zur anderen: ‚Das ist deine Rose! Das ist deine Mandel! Das ist deine Lotosfrucht!‘“

In seiner Ausführlichkeit ist der *zarf*, was die Regeln des guten Benehmens – und nicht nur des guten Benehmens bei Tisch – angeht, der *futuwa* weit überlegen. Von den Tischsitten geht Ibn al-Washsha zu einer breiten Erörterung des gesitteten Verhaltens in jeder Lebenslage über, und die folgenden Beispiele sind nur ein kleiner Auszug aus einer schier endlosen Liste: In der Anwesenheit anderer spuckt man nicht aus, gähnt nicht und kratzt sich nicht, in Gesellschaft blickt man Lesenden nicht ins Buch, unterbricht keine Redenden und mischt sich nicht in fremde Gespräche ein, in der Öffentlichkeit bewegt man sich nicht hastig, zeigt keine Unschlüssigkeit und uriniert nicht, auf der Straße macht man nicht Halt bei den Speisebuden, den Brunnen und den Badern, auf dem Markt feilscht man nicht und verzehrt keine gerade gekauften Speisen, und ins Bad geht man nicht ohne Lendenschurz, gafft die andern Besucher nicht an und steckt seine Füße nicht ins Abflussrohr.

Das zivilisierte Benehmen bei Tisch und das dezente Auftreten in der Öffentlichkeit sind zwei Momente der Selbstkultivierung, ein drittes ist die Sorge um die äußere Erscheinung. Kleider spielen auch in der *futuwa* eine nicht unwichtige Rolle, und al-Biruni hebt an einem perfekten *fata* eigens hervor, dass er jeden Tag das jeweils schönste unter seinen Gewändern angelegt habe. Zu einer regelrechten Wissenschaft, die großen Aufwand erforderte, aber auch entsprechende Distinktion versprach, avancierte die Kleiderfrage allerdings erst im *zarf*. In aller Ausführlichkeit widmet sich Ibn al-Washsha der Qualität und Herkunft der Stoffe, den Farben und der Art

der Gewänder und Accessoires sowie der Kosmetik von Männern und Frauen. Und er geht auf die Pflege von Kleidung und Körper ein, auf die Vermeidung von Flecken, Löchern und Flickern, auf das Schneiden der Nägel und Haare und auf das Sauberhalten von Nase, Achseln und Händen.

Dies alles stünde unverbunden im Raum, ginge es nicht bei der *futuwa* wie auch im *zarf* um Kommunikation. Deshalb ist die Pflege der eigenen Person nur ein Mittel zum Zweck, die Beziehung zum Mitmenschen zu pflegen. „Der Glaube“, so bemüht Ibn al-Washsha fromm eine Prophetenüberlieferung, „besteht darin, dass einer den andern liebt, ohne dass zwischen beiden eine nahe Verwandtschaft oder ein auf Vermögen beruhendes Abhängigkeitsverhältnis statthabe“. Der bevorzugte Mitmensch ist daher für den *fata* wie für den *zarif* nicht der Verwandte, der Untergebene oder der Höhergestellte, sondern der Freund, wobei die *futuwa* ein Stück weiter in Richtung Altruismus geht als der *zarf*. al-Biruni macht dies ganz deutlich, denn ihm zufolge nimmt ein *fata* die Schulden der Menschen auf sich, erträgt um ihretwillen Schwierigkeiten und steht mit seinem Hab und Gut für sie ein. In seinem Denken verbindet sich der Ehrenkodex des vorislamischen Helden, der sein Leben für seinen Stamm hingibt, mit der frühislamischen Gruppensolidarität, die (Wein-)Genuss und Sorgen teilt, und der sufischen Menschenliebe, die sich besonders der Armen und Elenden annimmt.

Auch dem *zarf* liegen solche Gedanken nicht fern, wenn Ibn al-Washsha empfiehlt, die *futuwa* zu praktizieren und dem Notleidenden zu helfen, dem Mitmenschen die Last des Alltags zu erleichtern und von den Nachbarn Schaden fernzuhalten. Im Zentrum des *zarf* steht jedoch nicht die unterschiedslose Mitmenschlichkeit, sondern die dezidierte Freundschaft, denn: „Nichts erfreut den verständigen Gebildeten mehr und hinterlässt in ihm einen nachhaltigeren Eindruck als das Gespräch mit klugen, gebildeten Männern in freier Gesellschaft.“ Freundschaft ist etwas ganz anderes als Menschenliebe, denn die Entscheidung für eine Freundschaft zieht im Unterschied zur Menschenliebe erhebliche Konsequenzen nach sich, da der Mann an seinen Freunden erkannt und beurteilt wird.

Die vielfältigen Variationen Ibn al-Washshas zum Thema Freundschaft münden in die Empfehlung, sich nur mit „Ebenbürtigen“ (*akfa*) zusammen-

zutun. Mit diesem Begriff meint Ibn al-Washsha gewiss herkunftsmäßig und sozial Gleichgestellte; das offenbart sein Rat, die Gesellschaft des „Edlen“ (*karim*), „Freien“ (*hurr*) und des *fata* zu suchen. Aber noch mehr hat er eine ethische oder moralische Gleichgesinntheit im Auge, denn er führt in kürzestem Abstand gleich zweimal hintereinander aus: „Der Gebildete sucht sich als Freunde nur Menschen seinesgleichen aus, von denen er Treulosigkeit, Nachträglichkeit und andere schlechte Eigenschaften nicht zu befürchten braucht.“ Freundschaft ist also – konkurrierend zu und ernsthafter als die „höfische“ Liebe – die Apotheose jener Selbstkultivierung, die mit den guten Sitten bei Tisch beginnt und sich erst auf einer höheren Ebene in einen (religiösen, städtischen) Altruismus sowie in eine (kulturelle, höfische) Exklusivbeziehung teilt. Diese Erwählung konstituiert ein reziprokes Verhältnis zwischen den beiden Freunden, das in manchem an die arabischen Liebesgeschichten des Frühislam erinnert und, so wie diese ein Aufbegehren gegen die Ansprüche der beiden beteiligten Stämme waren, eine Kompensation der Gefahren höfischer Günstlingswirtschaft darstellt. Eine solche Freundschaft erfordert einiges an materieller/immaterieller Investition, und man gibt sie nicht aus nichtigen Gründen auf:

Einen Freund wirst du nicht lange behalten, wenn du ihm nicht seine Fehler verzeihst. Wo gibt es in der Welt einen Menschen, dessen Charakter in allen Lebenslagen vollkommen ausgeglichen ist? Mit einem Verräter von niedriger Gesinnung freunde ich mich erst gar nicht an, breche aber auch nicht aus Laune und Langleweiligkeit die Verbindung zu einem treuen Freund ab.

Literatur:

Franz Taeschner, *Der Anteil des Sufismus an der Formung des Futuwwaideals*, in *Der Islam* 24 (1937), pp. 43-74.

Claude Cahen, *Mouvements populaires et autonomisme urbain dans l'Asie musulmane de Moyen âge, II*, in *Arabica* 6 (1959), pp. 25-56.

D.A. Breebart, *The Development and Structure of the Turkish Futuwah Guilds*, Princeton University 1961.

Mohammed Ferid Ghazi, *Un groupe social: „Les Raffinés“ (Zurafa)*, in *Studia Islamica* 11 (1959), pp. 39-71.

Susanne Enderwitz, *Du Fata au Zarif, ou comment on se distingue?*, in *Arabica* 36 (1989), pp. 125-142.

Albrecht Classen (University of Arizona, Tucson)

Tischzuchten und höfisches Verhalten im Mittelalter.

Essen als soziales Ereignis

Nahrungsaufnahme und Trinken sind biologische Notwendigkeiten sowie auch soziale Ereignisse. Zu allen Zeiten hat man den Wert des Festessens zu schätzen gewußt, das neben seiner materiellen Dimension stets politische und kulturelle Bedeutung besaß. Das öffentliche Mahl dient bis in die unmittelbare Gegenwart hinein dazu, Frieden zu schließen, Gemeinschaft zu begründen, wichtige Ereignisse zu feiern oder eine Person zu ehren.

Jedes Bankett verlangt insofern den Einsatz von prächtigen Kleidern, wertvollem Geschirr, eleganten Tischtüchern, Musik, gutem Essen und Getränken und eine festgelegte Zeremonie, die das soziale Gefüge spiegelt. Man kann ein solches Bankett als ‚Gesamtkunstwerk‘ bezeichnen, und in dieser Hinsicht ist es von vielen Kunst- und Ernährungshistorikern, Musikwissenschaftlern sowie Historikern der Mentalitäts- und Alltagsgeschichte untersucht worden. Zahlreiche literarische, didaktische, instruktive (Kochbücher-)Texte und Bilder sind überliefert, die uns einen Einblick in die Ernährungslage im Mittelalter vermitteln und zugleich die sozialen Bedingungen zu verstehen erlauben, die das öffentliche Festmahl zu bestimmten Zeiten rahmten und prägten. Es geht also nicht einfach um die Frage, was die Menschen in der Vormoderne zu sich nahmen, sondern welche soziale, ideologische, religiöse und politische Rolle ein Bankett besaß und wie dieses literarisch, künstlerisch, chronikalisch und historisch gestaltet wurde.

Ein Festessen bestand aus einer relativ rigiden und meist sehr langen Reihenfolge von Speisen und Getränken, doch wird in den literarischen Quellen gemeinhin nur sehr wenig darüber berichtet. Höfische Dichter empfanden es wohl als unfein, genaue Details zu vermitteln, wenn sie nicht – wie wir aus Wolframs von Eschenbach *Parzival* (ca. 1205) erfahren – als Küchenmeister verspottet werden wollten. Generell wurde davor gewarnt, sich der Völlerei hinzugeben, denn ein gut erzogener Ritter sollte sich in Mäßigung üben. Bereits Cassian (gest. nach 432) rechnete die Völlerei unter die Kardinallaster, doch trotz kontinuierlicher Warnungen seitens der Kleriker und anderer scheint das ganze Mittelalter lang keine grundlegende

Änderung im Essverhalten eingetreten zu sein. So kritisiert Hugo von Trimberg in seinem umfangreichen didaktischen Werk *Der Renner* (ca. 1300) heftig jene Menschen als unhöflich, ungebildet und unkultiviert, das heißt als „tumme liute“, die sich beim Essen und Trinken nicht beherrschen können. Im Gegensatz dazu identifiziert er diejenigen, die sowohl beim Essen als auch beim Trinken (von Wein) das Mittelmaß einzuhalten vermögen, als „wîse“. Wölfe würden fressen, der Mensch aber sollte selbstbeherrscht und ordentlich essen, womit das gute Benehmen angesprochen ist, das bei jeder Mahlzeit einzuhalten sei. Kulturelle Rahmenbedingungen sollten hierbei a priori von den Mitgliedern der aristokratischen Gesellschaft beobachtet werden. Mit Nachdruck wird empfohlen, vor dem Essen stets an Gott zu denken und das Kreuzzeichen zu machen, um sich vor dem Teufel der Völlerei zu bewahren. Mit tiefer Verachtung beschreibt Hugo diejenigen, die sich den Bauch vollschlagen und so viel trinken, dass sich die Blase ständig füllt. Wo solle sich denn der Heilige Geist im Körper niederlassen, wenn dieser vollgestopft sei mit Essen und Flüssigkeit? Wer in Saus und Braus lebe, würde selten an die Hölle denken und somit sein Seelenheil vernachlässigen, so dass gerade Adlige und Kleriker oft der Gefahr ausgesetzt seien, sich gänzlich den weltlichen Genüssen hinzugeben, anstatt ihren geistlichen Übungen nachzugehen. Bei genauer Betrachtung stellt man fest, dass Hugo gar nicht spezielle Standesunterschiede beachtet, sondern jeglichen Menschen verurteilt, der nicht Maß zu halten vermag.



Wandgemälde,
Ratskeller Wismar,
15. Jahrhundert.
Foto: Albrecht Classen.

Die Rangordnung spielte im Mittelalter eine große Rolle, und der Truchsess hatte die Aufgabe, die Gäste entsprechend ihres sozialen Ansehens an den Tischen zu verteilen. Gelegentlich speisten die Herren offenkundig von den Damen getrennt, so in der *Historia regum Britanniae* von Geoffrey of Monmouth (ca. 1136) oder in Pleiers *Tandaradeis* (ca. 1250), aber in den meisten höfischen Romanen und illustrierten Handschriften wird vom Gegenteil berichtet, denn ein Hof ohne weibliche Anwesenheit wäre als verödet und kümmerlich angesehen worden. Schließlich handelte es sich bei dem Festessen um eine offizielle Angelegenheit, bei der es um Repräsentation und Machtdemonstration, um kulturelle Selbst-Zurschaustellung und Zelebration der eigenen kulturellen Entwicklung ging. Daher erfahren wir immer wieder, dass eine große Zahl an Dienerschaft anwesend war, um die Gäste angemessen zu bedienen, dass viele Sorten Fleisch oder Fisch und Wein angeboten wurden, und dass alles überreich vorhanden war. Für Schlemmer bestand also am aristokratischen Hof offenbar niemals Mangel, während natürlich in der Welt der Bauern meist das Gegenteil der Fall war.

Als Gesamtkunstwerk spricht das Hoffest alle Sinne an: Der elegante Auftritt mit prächtigsten Kleidern gehörte genauso dazu wie die formvollendete Präsentation der Speisen. Die Bediensteten waren bei den höchsten Feierlichkeiten oftmals die Fürsten des Landes (die vier Hofämter), die dem König oder Kaiser das Essen reichten und die Getränke kredenzt. Immer und überall traten zahlreiche Knappen auf, und anschließend durften Musiker, Akrobaten oder Tänzer ihre Unterhaltung anbieten, um das ganze festliche Geschehen formvollendet abzurunden. Das Tafelgeschirr gehörte zu den wertvollsten Objekten und ergänzte die erlesenen Tischdecken, Kissen und Polster. Man könnte sich geradezu versucht fühlen, diese mittelalterlichen Festessen als theatrale Aufführungen zu betrachten, denn natürlich gab es jederzeit auch einen raffinierten Speiseplan und kunstvolle Arrangements der einzelnen Gerichte, zu denen häufig sogar ausgestopfte Schwäne oder versteckte lebende Vögel gehörten. All dies verlangte ungewein sorgfältige Planung, denn das Festessen fand ja sozusagen in der Öffentlichkeit statt und wurde sorgfältig aus der Distanz betrachtet. Die Anweisungen von Bischof Robert Grosseteste von Lincoln (gest. 1252) über die richtige Haushaltslehre und die angemessene Gestaltung des Hofes in

seinen *Rules* werfen außerordentlich gutes Licht auf die Notwendigkeit, für solche großen Feste jedes Detail im Voraus zu beachten und jeglichen Aspekt zu bedenken, angefangen bei der Essensvorbereitung bis hin zur Überwachung der Dienerschaft, zur Begrüßung der Gäste und zum persönlichen Verhalten während der Mahlzeit. Grosseteste diskutiert detailliert die richtige Sitzordnung gemäß der sozialen Stellung jedes Einzelnen, hebt die Notwendigkeit für den Truchsess hervor, den gesamten Vorbereitungsprozess der Speisen zu überwachen und den harmonischen Ablauf des Festessens zu beachten, unterstreicht also unmissverständlich, wie sehr die höfische Mahlzeit explizit politischen und sozialen Zwecken dient.

Wenn jüngere Menschen sich nicht genau an die vorgeschriebenen Regeln hielten, konnten sie offenbar erhebliche Konflikte erleben. In Konrads von Würzburg *Heinrich von Kempten* (ca. 1280) erfahren wir von einem Knappen, der seinen Hunger nicht bezähmen kann und vor Beginn des Festessens ein Stück Brot vom Tisch nimmt, was katastrophale Folgen zeitigt. Dabei zielt die *Versnovelle*, wie wir aus den einleitenden Worten erfahren, allerdings vor allem kritisch auf das tyrannische und brutale Verhalten des Kaisers Otto, für den dieses Bankett ausgerichtet wird. Der Dichter nennt ihn von vornherein „ein übel man“, der von einem „argen muote“ bestimmt sei, womit alle Möglichkeiten für eine gerechte Herrschaft verloren sind, weil der Kaiser weder Milde noch Gnade vor Recht walten lässt.

Das beschriebene Hoffest findet zu Ostern in Bamberg statt. Alle großen weltlichen und geistlichen Fürsten des Landes nehmen teil. Nach der feierlichen Zelebration der Messe versammelt sich der gesamte Hofstaat zum Essen. Auf einem Tisch liegen Brotlaibe, von denen sich der erwähnte Knappe, der Sohn des Herzogs von Schwaben, unerlaubt ein Stück nimmt, da er in seiner kindlichen Gesinnung, wie der Erzähler betont, die gesellschaftlichen Regeln noch nicht kennt. Als der Truchsess diesen Regelbruch wahrnimmt, eilt er sofort auf den Knappen zu und schlägt ihn zur Bestrafung mit einem Stock auf den Kopf, so dass dieser zu bluten beginnt. Heinrich von Kempten, der als Mentor des Prinzen anwesend ist und auf ihn aufpasst, ist Zeuge dieser schlimmen Situation und greift sofort ein. Als erstes wirft er dem Truchsess vor, seine eigene „zuht“ gebrochen, d.h. seinen eigenen Anstandsregeln zuwider gehandelt zu haben, denn das Opfer sei das Kind ei-

nes hochrangigen Fürsten und habe sich im Grunde gar nichts zu Schulden kommen lassen. Dies aber beeindruckt den Truchsessens keineswegs, der seine Aufgabe darin sieht, genauestens darauf zu achten, dass nicht „schelke“ am Hof auftreten würden, die kein anständiges Verhalten an den Tag legten. Er ignoriert die Drohungen Heinrichs, bis dieser nicht länger zögert, einen Stock ergreift und dem Gegner seinerseits so hart auf den Kopf schlägt, dass er seinen Schädel spaltet und ihn tötet.

Dies könnte als angemessene Strafe gesehen werden, doch hat sich der Kaiser gerade zum Speisen niedergelassen und seine Hände gewaschen. Er sieht das vergossene Blut, und als Heinrich vor ihm erscheint, beschuldigt er ihn sofort, die Hofgesetze gebrochen zu haben, wofür er seine gerechte Strafe erhalten solle. Heinrich versucht, sich zu verteidigen, bekommt aber vom Kaiser kein Gehör, der vielmehr sogleich schwört, den Tod des angesehenen Truchsess zu rächen. Für den Protagonisten ist damit klar, dass ihm keine Gerechtigkeit widerfahren wird und er sich mit aller Energie verteidigen muss, um keinen kläglichen Tod zu erleiden. Er ergreift den Kaiser an der Kehle, zieht ihn mit Gewalt über den Tisch auf den Boden und droht, ihn zu erstechen, falls er sich wehren sollte oder jemand der Gäste zu seiner Verteidigung eingreifen würde. Die verschiedenen Gerichte, Fisch und Fleisch, fallen auf den Boden, was niemanden kümmert, denn das Leben Ottos ist in Gefahr. Heinrich zwingt den Kaiser, ihm Gnade und freien Abzug zu gewähren. Obwohl der Skandal sich daran entzündet hat, dass die Tischzucht von dem jungen Prinzen nicht beachtet wurde, zeigt die aufgelöste Kette an Gewalttaten eindrucksvoll, dass ein Hoffest eine öffentliche Angelegenheit war, bei der wichtige politische, aber auch persönliche Konflikte ausgetragen werden konnten.

Um über den Erwartungshorizont der Teilnehmer an solchen hochpolitischen Festen mehr zu erfahren, müssen wir uns der Gattung *Tischzuchten* zuwenden, von denen es im Mittelalter viele gab, zuerst auf Lateinisch verfasst, später auch in den verschiedenen Volkssprachen. Der konvertierte Jude Petrus Alfonsi (geb. 1062), Leibarzt von König Alfons VI. von Aragon, schloss eine Reihe von Verhaltensregeln am Hof in seine didaktische Sammlung von Fabeln *Disciplina clericalis* (Anfang 12. Jh.) ein. Auch hier soll man beim Mahl nicht sofort anfangen, Brot zu essen, denn eine Person, die den

ersten Gang nicht abwarten könne, würde als gierig angesehen. Ferner solle man nicht zu große Stücke in den Mund nehmen, damit nicht Krümel links und rechts abfallen. Auch müsse man das Essen gut kauen und nicht einfach hinunterschlucken. Zum Wein greife man erst, wenn der Mund leer sei. Sprechen mit vollem Mund bedeute grobes Fehlverhalten.

Besonders einflussreich für die deutsche Literatur des Mittelalters wurde der *Phagifacetus* von Reinerus Alemannicus (Alemannus), der sich Ende des 13. Jahrhunderts am thüringischen Landgrafenhof darüber ausließ, wie man sich an der Herrentafel, beim Essen mit Freunden, aber auch in der Gegenwart von Damen zu benehmen habe. Eine der ersten deutschsprachigen Tischzuchten stammt von Wernher von Elmendorf (ca. 1170), gefolgt von dem *Wälſchen Gast* des Italieners Thomasin von Zirklære (ca. 1215), der ebenfalls ausführlich gutes höfisches Benehmen diskutiert. Gleichmaßen detailliert äußert sich auch die Tannhäuser (Mitte des 13. Jh.) zugeschriebene *Hofzucht* über Verhaltensnormen, die sehr konkret anrät, die abgenagten Knochen nicht zurück in die Schüssel zu legen, nicht mit dem Finger in den Senf oder die Soße zu tauchen, nicht in das Tischtuch oder in die Hand zu schnäuzen, sich nicht während des Essens zum Schlafen auf den Tisch zu legen, sich mit bloßer Hand nicht an der Kehle zu kratzen und beim Kauen nicht zugleich auch zu trinken. Konrads von Haslau *Der Jüngling* (ca. 1280) liefert genauso ausführliche Instruktionen für das angemessene höfische Verhalten bei den Mahlzeiten wie der französische Text *S'ensuivent les contenance de la table* (15. Jh.). Zieht man hingegen satirische Behandlungen des Themas hinzu, so etwa Heinrich Wittenwilers *Der Ring* (ca. 1400) oder den Traktat *De civilitate morum puerilium* von Erasmus von Rotterdam (1530), entdeckt man schnell, dass es ein großes Anliegen war, durch konkrete Vorschriften bzw. durch komische Bloßstellung – etwa der bäuerlichen Bevölkerung – die Bedeutung höfischen Benehmens insbesondere während des Essens für die Mitglieder der Aristokratie hervorzukehren.

Allerdings sollte man bei der Bewertung dieser Tischzuchten auch etwas Vorsicht walten lassen, denn sie erweisen sich gelegentlich als widersprüchlich und gaben den Essern auch keine Hinweise, wie man sich bei bestimmten Problemen (Knochen, fettige Lippen, weit entfernte Schüsseln etc.) verhalten sollte. Hat man sich aber am Hof tatsächlich so grobianisch verhalten,

wie manche Tischzuchten es nahelegen? Die Loblieder der höfischen Dichter auf das Festessen in seiner ganzen Pracht und Eleganz lassen Zweifel daran aufkommen, ob diese Aussagen unmittelbar als Spiegel der Realität am Hof zu verstehen sind. Auch müssen wir uns fragen, wen die Autoren adressierten, denn es ist kaum vorstellbar, dass sich die Mitglieder des hohen Adels so ungesittet benahmen, wie manche Verhaltensregel nahezu legen scheint. Das Beispiel Konrads von Würzburg könnte darauf verweisen, dass es vielfach eher darum ging, jungen Menschen die gängigen Normen nahezubringen und diese durch drastische Beispiele von schlechtem Benehmen zu sensibilisieren.

Die Dichtung des Mittelalters erweist sich als wichtiger Spiegel für diesen Aspekt des Hoflebens. In gewisser Weise fühlt man sich angesichts dieser Tischzuchten heute an den Knigge, d.h. an sein berühmtes Werk *Über den Umgang mit Menschen* (1788), erinnert. Die meisten Autoren heben insbesondere hervor, wie wichtig die Beachtung der „mâze“ sei, also der Mäßigung und Selbstbeherrschung. Dabei spricht Hugo von Trimberg dem Wein aber zum Beispiel keineswegs seine Bedeutung ab, da er entscheidend helfe, die Gesundheit zu bewahren, allerdings nur dann, wenn man ihn nicht extrem konsumiere. Tischzuchten, Diätetik und die gesellschaftliche Anordnung von festlichen Mahlzeiten gingen also im Mittelalter Hand in Hand.

Literatur:

Reiner Alemannicus, *Phagifacetus*, hrsg. von Hugo Lemke, Stettin 1880.

Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècles), hrsg. von Bruno Laurioux, Agostino Paravicini Bagliani und Eva Phiri, Florenz 2018.

Joachim Bumke, *Höfische Kultur: Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter*, Bd. I, München 1986.

Albrecht Classen, *Drinking, Partying, and Drunkenness in Late Medieval German Verse Narratives and Jest Narratives*, in *Pleasure and Leisure in the Middle Ages and Early Modern Age*, hrsg. von Albrecht Classen, Berlin/Boston 2019, pp. 395-431.

Konrad von Würzburg, *Kleinere Dichtungen. Bd. I: Der Welt Lohn, das Herzmaere, Heinrich von Kempten*. Dublin/ Zürich 1970.

Petrus Alfonsi, *La discipline de clergie = Disciplina clericalis*, St. Petersburg 2001.

Ernst Schubert, *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt 2006.

Tischsitten im Kontext institutioneller Erziehung

Ferdinand Tönnies zufolge kann Sitte als „ein Synonym für Gewohnheit und Brauch, von Herkommen und Überlieferung“ (Tönnies 2012, 131) gedacht werden. Die Tischsitte stellt einen spezifischen Modus der Sitte dar und bezeichnet die bei der gemeinschaftlichen Aufnahme von Nahrung – Speisen wie auch Getränken – geltenden und gebräuchlichen Umgangsformen. Da Sitten stets kontextabhängig sind, unterscheiden sich je nach Speisesituation auch Art und Ausgestaltung von Tischsitten. Letztere können nach Schürmann „nur dann verstanden und wirklichkeitsnah beschrieben werden, wenn stets auch angegeben wird, wo sie gelten und unter welchen Bedingungen sie entstanden sind“ (63). Im vorliegenden Essay beschäftigen wir uns mit der Ausgestaltung von Tischsitten und -gewohnheiten im Bereich der institutionellen, das heißt organisatorisch intendierten Erziehung. So rücken speziell auch deren Sinn- und Zwecksetzung in den Fokus. Unter Tischsitten verstehen wir in diesem Kontext einen Verhaltenskodex, welcher den Verzehr von Nahrung innerhalb einer Tischgemeinschaft strukturiert: Einerseits werden den einzelnen Mitgliedern Regeln und Verhaltensweisen explizit auferlegt, andererseits befolgen diese Mitglieder fortwährend als selbstverständlich empfundene Regeln und Verhaltensweisen im Zuge von Essensritualen und reproduzieren diese damit implizit. Im Rahmen institutionalisierter Erziehungssituationen erhalten vor allem explizit vermittelte Regeln und Verhaltensweisen eine besondere Qualität, da sie mit dem Ziel einer ‚angemessenen‘ Entwicklung oftmals bewusst eingesetzt werden.

Die empirische Datengrundlage der folgenden Schilderungen entstammt dem ethnographischen Forschungsprojekt *Erziehung zur Welt – Vorstellungen sozialer Ordnung in Praktiken institutioneller Erziehung* (Projektleiterinnen: Monika Götzö und Annegret Wigger), das durch den Schweizerischen Nationalfonds vom 01.11.2016 bis zum 28.02.2020 gefördert wurde. Ethnographische Forschung soll nach James P. Spradley unerforschtes Terrain kartographieren, statt schon bekannte Landmarken untersuchen.

Sie soll Menschen nicht nur studieren, sondern von ihnen lernen. Im Sinne dieser offenen Herangehensweise stellten wir im Laufe unserer Forschungstätigkeit fest, dass die vorgefundenen Essenssituationen in bedeutendem Maße wiederkehrende und gemeinschaftliche Ereignisse darstellen, in welchen sich soziale Ordnung manifestiert und organisationspezifisch unterscheidet. Die Einforderung von Regeln wie auch vordergründige Selbstverständlichkeiten (zum Beispiel, dass alle Mitglieder an einem Tisch sitzen und nicht irgendwo verstreut im Raum essen) sind dabei fundamental von spezifischen Verhaltenskodizes beziehungsweise Tischsitten bestimmt.

Gemeinschaftliches Essen als Teil des erzieherischen Alltags

Essenssituationen können nach folgendem idealtypischen Ablauf gegliedert werden: 1. Mahlzeitvorbereitung, 2. Aufruf zum gemeinsamen Essen, 3. Versammlung am Essensort und Einnehmen der Sitzplätze, 4. Speisen auf-tischen und verteilen, 5. Vollzug eines gemeinsamen Tischrituals 6. Beginn des Verzehrs, 7. Auflösung der Tischgemeinschaft (vgl. Adio-Zimmermann et al. 2016). In Anlehnung an diesen Ablauf wollen wir nun solche spezifischen Verhaltenskodizes durch die Einsicht in zwei unterschiedliche Ess-situationen chronologisch beschreiben und nachfolgend mit Blick auf deren Sinn- und Zwecksetzung ergründen. Einerseits geschieht dies anhand eines Abendessens der Wohngruppe *Maulwurf*, die an einem Internat für Kinder und Jugendliche mit einer Lernschwierigkeit angesiedelt ist. Die Kinder im Alter von acht bis zehn Jahren leben von Sonntagabend bis Freitagmittag im Internat und besuchen dort auch eine Schule. Andererseits wird ein Mittag-essen in einer Waldkinderkrippe thematisiert, die Tagesbetreuung für Kinder im Alter zwischen drei und fünf Jahren anbietet. Die Betreuung findet das ganze Jahr über draußen im Wald statt und wird von ausgebildeten Waldpädagoginnen übernommen (Die Namen der Wohngruppe und Wald-kinderkrippe wurden anonymisiert).

Ein Abendessen im Wocheninternat

Nach der Schule kommen die Kinder am Nachmittag in die Wohngruppe zurück. Eine zentrale Küche, welche für die verschiedenen Wohngruppen

warme Mahlzeiten und Lebensmittel zur Verfügung stellt, befindet sich ebenfalls auf dem Areal der Einrichtung. Die Wohngruppe *Maulwurf* verfügt über einen Ämtchen-Plan, der den Kindern für eine Woche unterschiedliche Aufgaben zuteilt. So müssen jeweils zwei Kinder mit Hilfe einer sozialpädagogischen Fachkraft das Essen von der zentralen Küche in die Wohngruppe tragen. Zeitgleich ist ein weiteres Kind dafür verantwortlich, den Tisch für alle Anwesenden aufzudecken. Sobald das Essen aus der zentralen Küche angeliefert wird, fordern die Sozialpädagog*innen die Kinder auf, sich die Hände zu waschen und sich anschließend zu Tisch zu begeben. Im Gang vor der Küche reihen sich die Kinder ein, um sich eines nach dem anderen die Hände am Lavabo zu reinigen. Nachdem sich alle die Hände gewaschen haben, begeben sie sich zum Essensort. Dies ist die Küche der Wohngruppe – in der Mitte befindet sich ein großer Holztisch. An diesem nehmen die Kinder und die Sozialpädagog*innen ihre Sitzplätze ein. Es entsteht kaum Unruhe, da eine klar definierte Sitzordnung vorgegeben ist. Dem Einnehmen der Sitzplätze folgt das Vorlesen des Menüplans vor versammelter Tischgemeinschaft. Dies übernimmt entweder eine sozialpädagogische Fachkraft oder ein Kind, welches dazu aufgefordert wird. Anschließend verteilen die Erwachsenen die Speisen. Bei der Essensausgabe werden die Kinder angehalten, in ganzen Sätzen zu sprechen. So sagt eines nach dem anderen zur sozialpädagogischen Fachkraft: „Ich hätte gerne einen Schöpflöffel voll Nudeln“. Die Kinder dürfen maximal drei Nahrungsmittel nennen, die sie nicht essen müssen. Alles Andere muss zumindest in einer kleinen Menge gekostet werden. Wird dieses „Probierangebot“ eingehalten, muss das ungeliebte Essen nicht mehr verzehrt werden. Sobald die Speisen verteilt sind und die gesamte Tischgemeinschaft einen gefüllten Teller vor sich hat, folgt ein gemeinsames Ritual. Alle Anwesenden geben sich die Hand, bilden so einen Kreis und wünschen sich gegenseitig: ‚Guten Appetit‘. Danach beginnt die gesamte Tischgemeinschaft gleichzeitig mit dem Verzehr der Speisen. Es gibt verschiedene Regeln, welche eingehalten werden müssen: Es wird nicht mit vollem Mund gesprochen, man sitzt gerade und die Ellbogen gehören nicht auf den Tisch. Auch wenn ein Kind während der Mahlzeit die Tischgemeinschaft verlassen will, um die Toilette aufzusuchen, muss es um Erlaubnis fragen. Sobald ein Kind mit dem Essen fertig ist, vergewissert es

sich bei einer Fachkraft, ob es sein Gedeck abräumen kann. Dann trägt es dieses in die Küche, nimmt anschließend wieder am Tisch Platz und wartet, bis die gesamte Tischgemeinschaft das Essen beendet hat. Ist dies der Fall, werden die Kindern angehalten ihre zugeteilten Ämtchen (Tisch putzen, Geschirrspüler einräumen u.ä.) zu erledigen und sich die Zähne zu putzen. Auf diese Weise wird die Tischgemeinschaft aufgelöst.

Ein Mittagessen in der Waldkinderkrippe

Während die Kinder im Wald selbstständig spielen, bereitet eine der Waldpädagoginnen über der offenen Feuerstelle das Mittagessen zu. In einem großen Topf kochen die Nudeln, in einem anderen eine vegetarische Tomatensauce. Zwei Waldpädagoginnen beobachten derweil die spielenden Kinder und verteilen im Mittagskreis Sitzmatten und stellen eine Kiste mit Besteck und Geschirr in dessen Mitte. Bei dem Mittagskreis handelt es sich um eine Anordnung von dicken Ästen, welche kreisförmig mit einem Durchmesser von etwa drei Metern auf dem Waldboden ausgelegt ist. Kurz danach spielt eine der Pädagoginnen eine Melodie auf einer Okarina in den Wald hinein. Die Kinder lösen sich langsam von ihren Spielen, bewegen sich zum Sitzkreis und nehmen nach und nach auf den bereit liegenden Sitzmatten Platz. Die Sitzordnung ist nicht festgelegt und entsteht jeden Mittag neu. Die Waldpädagoginnen bestimmen dann ein Kind, welches das Mittagslied aussuchen darf, sowie zwei weitere Kinder, die das Besteck und das Essen an die Mitglieder der Essgemeinschaft verteilen. Beides geschieht nach Entschied der Pädagoginnen und wird nicht verhandelt. Während das Lied des „brummenden Magens“ angestimmt wird, bringt eine Waldpädagogin die beiden Töpfe von der Feuerstelle in den Kreis. Nachdem der gemeinsame Gesang beendet ist, beginnt die Verteilung des Essens. Da es im Wald keinen Tisch gibt, muss jedes der Kinder in die Runde sagen, was sie oder er gerne auf dem Teller haben möchte. Entsprechend werden die Nudeln mit oder ohne Sauce in kleine schalenförmige Teller aus Metall geschöpft, welche durch die Runde weitergegeben werden. Die Kinder beginnen nach dem Erhalt des Tellers unmittelbar mit dem Verzehr der Speisen. Eine Initiation zum gemeinsamen Beginn des Essens findet nicht statt. Dies

gilt auch für die Waldpädagoginnen, die sich am Schluss selbst ihr Essen schöpfen und gleich mit dem Essen beginnen. Während des Verzehrs gibt es ruhige Phasen, aber auch lockere Gespräche. Ab und an fragen die Waldpädagoginnen die Kinder nach dem Befinden ihrer Geschwister oder ähnlichem. Ordnende Interventionen von Seiten der Waldpädagoginnen kommen vereinzelt vor, betreffen dann meist die Regel, nicht mit dem Essen zu spielen oder während des Essens nicht im Waldboden herumzustochern. Die Kinder melden sich selbstständig, wenn sie nochmals Nudeln möchten. So dauert die Essenseinnahme insgesamt ungefähr eine dreiviertel Stunde. Einige der Kinder wollen den Mittagskreis gleich nach Beendigung ihres Essens verlassen, um wieder im Wald spielen zu gehen. Die Waldpädagoginnen untersagen dies, da der Mittagskreis erst verlassen werden darf, wenn nur noch zwei Personen am Essen sind. Nach einigem Hin und Her darf der Großteil schlussendlich doch zum Spielen in den Wald, obschon drei Kinder immer noch am Essen sind. Der Aufbruch der anderen Kinder greift in Kürze auch auf die im Mittagskreis verbliebenen Kinder über und so löst sich die Essgemeinschaft in Kürze auf. Übrig bleiben die Waldpädagoginnen, welche gleich nach dem Essen mit dem Aufräumen beginnen.

Selbstzweck und Funktion von Tischsitten in der erzieherischen Praxis

Die obigen Ausführungen illustrieren exemplarisch institutionsspezifische Praxen der Mahlzeitengestaltung. Dies umfasst in der Regel die Essenszubereitung, die Form des Zusammenkommens, um gemeinsam zu essen, die Essensverteilung, den Essensverzehr und das Wiederauseinandergehen nach Beendigung des Essens. Dabei zeigen sich unterschiedliche Verhaltenskodizes, welche im Kontext des erzieherischen Alltags in einem erheblichen Maße beabsichtigt erscheinen. Die intendierte, also bewusste Gestaltung von Mahlzeiten kann demnach auch im Hinblick auf ihre Sinngebung und Zwecksetzung hinterfragt werden. Diesbezüglich scheint insbesondere in der Waldkinderkrippe ein starker ‚institutioneller Pragmatismus‘ vorhanden (vgl. Adio-Zimmermann et al. 2016). Im Fokus steht primär die Versorgung der basalen Grundbedürfnisse, die im Rahmen eines gemeinschaftlichen Essens kontrolliert gewährleistet werden kann. Dabei

müssen Verhaltensnormen (oder Tischsitten) nicht ihres Selbstzweckes wegen strikt durchgesetzt werden – vielmehr geht es darum, die Versorgung aller in geregelter Art und Weise sicherzustellen. Die Herstellung von Gemeinschaft im Sinne eines ‚Doing Group‘ (vgl. Adio-Zimmermann et al. 2016) ist nicht oberstes Gebot und scheint eher Mittel zum Zweck statt intendierter pädagogischer Zielsetzung. Zudem sind die zu erziehenden Subjekte noch sehr jung und es besteht kein familienersetzender pädagogischer Auftrag, das heißt die Kinder verbringen den Hauptteil des Alltags in ihren Herkunftsfamilien, die Krippe ist nur ein Erziehungsort neben anderen. Trotzdem ist ein Mindestmaß an normativen Vorgaben auch in der Waldkinderkrippe vorhanden, da so erst ein geordnetes Miteinander möglich scheint, welches wiederum der Versorgung der basalen Bedürfnisse zugutekommt. Die Imprägnierung mit gesellschaftlichen Normen ist nicht vorrangiges Primat und orientiert sich kaum am klassisch-bürgerlichen Familienideal. Dies bedeutet jedoch nicht, dass ideologisch-normative Handlungsvorgaben gänzlich fehlen, was sich beispielsweise am consequenten Verzicht auf Fleisch und Plastikgeschirr widerspiegelt.

Anders gestaltet sich die Situation bei der Wohngruppe *Maulwurf*, die für einen längeren Zeitraum einen Familienersatz für die Kinder darstellt. Der Erziehungsauftrag beziehungsweise das pädagogische Ziel unterscheidet sich dementsprechend auch fundamental von demjenigen in der Waldkinderkrippe. So dienen die gemeinschaftlichen Mahlzeiten in der Wohngruppe durchaus als ‚Symbol eines bürgerlichen Familienideals‘ (vgl. Adio-Zimmermann et al. 2016), indem bewusst intendiert Tischsitten – Ellbogen gehören nicht auf den Tisch; die Tischgemeinschaft beginnt mit dem Verzehr der Speisen gleichzeitig und durch die Sozialpädagog*innen initiiert – weitergegeben werden. Die so gestalteten Mahlzeiten und damit vermittelten Tischsitten beruhen auf einem ausgeprägt generativen Verhältnis zwischen den Kindern und den Sozialpädagog*innen. Es erfüllt den Zweck, den Kindern – welche aus Sicht der Fachkräfte in ihren Herkunftsfamilien solche Werte nur unzureichend vermittelt bekommen – etwas für ihr Leben mitzugeben. In gewissem Maß findet sozusagen ein ‚Anpassungsversuch‘ statt, der – so die Hoffnung der Sozialpädagog*innen – die Kinder für ein Leben nach der Einrichtung wappnet und mit gesellschaftsrelevanten Kompeten-

zen ausstattet. Gleiches lässt sich mit Blick auf die intendierte Herstellung der (Tisch-)Gemeinschaft feststellen. Diese verfolgt eine pädagogische Zielsetzung, wird also bewusst durch die Fachkräfte angestrebt. Symbolhaft zeigt sich dies beispielsweise am allabendlichen Initiationsritual (des Abendessens) in der Wohngruppe *Maulwurf*. Man reicht sich gegenseitig die Hände, bildet einen Kreis und adressiert die Gruppe mit ‚Guten Appetit‘. Die Gruppe – oder im Sinne Tönnies (2010) die Gemeinschaft – wird also aktiv und in routinemäßiger Regelmäßigkeit von allen Mitgliedern immer wieder neu konstituiert und individuelle Zugehörigkeit herstellt.

Obige Ausführungen verfolgen nicht das Ziel aufzuzeigen, wie gute respektive schlechte institutionelle Erziehungspraxen ausgestaltet werden können. Vielmehr geht es uns darum, den Blick auf die intendierte Verwendung von Gewohnheiten und Sitten in den von uns beschriebenen Kontexten zu lenken. Am Beispiel des Essens und so auch der diesbezüglich geltenden Tischsitten offenbart sich die für diesen Bereich so typische Umdeutung von vordergründig Alltäglichem und Selbstverständlichem in eine professionelle und zielgerichtete Praxis. Dabei liegen dieser Praxis unterschiedliche Erziehungsmodi zugrunde – deren Ergründung einerseits mit Blick auf die Professionsentwicklung, andererseits im Zuge des interdisziplinären Diskurses um Essenspraktiken, Vergemeinschaftung und gesellschaftlicher Entwicklung bedeutsam scheint.

Literatur:

- Ferdinand Tönnies, *Studien zu Gemeinschaft und Gesellschaft (Klassiker der Sozialwissenschaften)*, hrsg. von Klaus Lichtblau, Wiesbaden 2012.
- Thomas Schürmann, *Tisch- und Grusssitten im Zivilisationsprozess (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland)*, Münster/ New York 1994.
- James P. Spradley, *Participant Observation*, New York 1980.
- Nora Adio-Zimmermann, Michael Behnisch und Lotte Rose, *Gemeinschaft am Tisch. Ethnografische Befunde zum Essensalltag in der Heimerziehung*, in *Essen im Erziehungs- und Bildungsalltag*, hrsg. von Vicki Täubig, Weinheim/Basel 2016, pp. 190-211.
- Ferdinand Tönnies, *Gemeinschaft und Gesellschaft. Grundbegriffe der reinen Soziologie*, Darmstadt 2010.

Maximilian Rünker (Bauhaus-Universität Weimar)

Mehr als Zu(-)Schauen. Popcornessen und die Körperlichkeit des Kinos

Kino und Körper

Im Kino einen Film zu sehen, ist eine umfangliche körperliche Erfahrung. Nicht nur die offenkundigen Körperpartien werden angesprochen, also der Sehnerv durch die Lichtprojektionen auf der Leinwand in dem ansonsten abgedunkelten Raum und der Hörsinn durch den akustisch amplifizierten Filmtton, der aus den einzelnen Lautsprechern der mehrteiligen Surroundanlage schallt. Ebenso spürt die Haut der Finger den unverkennbaren Samt, mit dem die Sitzreihen bezogen sind, bringen sich Rücken- und Beinmuskulatur in eine zurückgelehnte Haltung, die durch die Sessel ermöglicht wird, und dehnt sich die Nackenmuskulatur, um trotzdem den besten Blick auf das Geschehen auf der Leinwand zu erhalten. Und nicht zuletzt gehen viele Zuschauer*innen auch ins Kino, um dort zu essen (und zu trinken). In Programm- und Multiplexkinos werden Chips, Schokoriegel, Softdrinks, Bier, Rot- und Weißwein sowie das nach wie vor nahezu obligatorische Popcorn verkauft; auch wird Eiskonfekt angeboten – in der Regel durch Verkäufer*innen, die kurz vor Filmbeginn noch einmal den Saal betreten und damit fast ritualisiert das Ende der vorgeschalteten Werbung markieren.

Eine intensive Auseinandersetzung mit dem Phänomen des Essens im Kino steht innerhalb der Medienwissenschaft jedoch noch aus. Der Filmwissenschaftler Vinzenz Hediger spricht deshalb in seinem Text *Das Popcorn-Essen als Vervollständigungshandlung der synästhetischen Erfahrung des Kinos* von einer „restorganblinden Fixierung der Filmtheorie auf Gesichts- und Gehörsinn“. Hediger zufolge gilt es, die zuschauenden Körper in Kinosälen nicht nur hinsichtlich ihrer Augen und Ohren zu verstehen, sondern ebenso ihre Zähne, ihre Zunge, ihre Speiseröhren, Mägen und Därme in Betracht zu ziehen.

Ich möchte in diesem Beitrag versuchen, das Verzehren von Speisen während des Filmschauens nicht als sekundäre Handlung zu verstehen, die

das Vergnügen der Zuschauer*innen lediglich begleitet, sondern davon ausgehen, dass es die in Teilen erotische Situation innerhalb eines Kinosaals mithervorbringt. Daher möchte ich vor allem die Frage beantworten, warum das Kino den Kulturort darstellt, an dem Essen explizit erlaubt ist, und zugleich überlegen, welche Reputation das Popcorn genießt und warum die Motivation für eine fundierte und theoretisch unterfütterte Beschäftigung damit offenkundig so gering ist.

Essen in der Opazität

Beim Kino handelt es sich um einen – auch hinsichtlich der Kulinarik – besonderen Ort. Ethnologische Untersuchungen, die sich mit sozialen Rahmungen des Essens beschäftigen (also Gastmählern, Tischritualen oder diätischen Vorschriften), beschreiben diese maßgeblich als Selektionsvorgänge. So geht Mary Douglas in *Food in the Social Order* davon aus, dass sich die soziale Funktion des Essens zumeist in binaristisch verfahrenen Fragestellungen zeigt. Was wird gegessen (ist also tabuisiert oder nicht)? In welcher Form werden Speisen gegessen (roh oder gegart)? Wann wird gegessen (zu welchen vorgegebenen Tages- oder Jahreszeiten)? Und im Hinblick auf das Kino ist die Frage besonders interessant: Wo und in wessen Gesellschaft wird gegessen?

Das Kino stellt die Beantwortung dieser Fragen vor bestimmte Komplikationen: Wenn die örtliche Festlegung von Mahlzeiten an die Begleitung respektive die Anwesenheit anderer Personen gekoppelt ist, dann geht es vor allem darum, ob das Setting des Essens ein privates (sekludiertes) oder ein öffentliches (exponiertes) ist. Auf den ersten Blick ließe sich das Kino recht reibungslos in die zweite Kategorie einordnen und als ein Ort der Öffentlichkeit beschreiben. Lichtspielhäuser befinden sich zumeist an zentralen und gut erreichbaren Plätzen (weiterhin sind sie häufig in Stadtzentren gelegen, inzwischen auch vermehrt in Bahnhofsnähe oder eingebettet in Einkaufszentren), sie sind potentiell allen interessierten Besucher*innen zugänglich, und keine der Zuschauer*innen hat Befugnisse, darüber zu entscheiden, wer Einlass in den Vorführsaal erhält und wer nicht. Der Besuch einer Filmvorstellung ist insofern immer auch das Zusammenkommen von

Fremden, die sich für eine temporär abgesteckte Zeit an demselben Ort befinden und in der Regel anschließend wieder auseinandertreiben. Zugleich trifft das Kino aufgrund seiner technischen Verfahrensweise Maßnahmen, die als privatisierend und intimisierend bezeichnet werden können. Gemeint ist damit vor allem die nahezu völlige Abdunkelung des Raums beziehungsweise das Einrichten von diffusen Lichtverhältnissen (durch gedimmte Seitenbeleuchtung oder die abstrahlende Leinwand), die zwar die Sicht auf andere Zuschauer*innen innerhalb des Saals erlauben, diese jedoch vergleichsweise schemenhaft und konturlos zeigen.

Für das Essen im Kino bedeutet dies, dass es sich um eine spezifische Form der Nahrungsaufnahme in öffentlichen Kontexten handelt: Popcorn-essende sind durch die eingeschränkten Sichtmöglichkeiten innerhalb des Kinosaals sozusagen davor geschützt, von anderen Gästen beim Verzehr der Mahlzeit beobachtet zu werden – was wiederum im Café, im Restaurant oder in der Mensa nicht der Fall ist. Dieser Punkt ist umso wichtiger, wenn man bedenkt, welche hochgradig komplexe körperliche Tätigkeit das Essen darstellt: Popcorn zu sich zu nehmen bedeutet, die Hände möglichst nah an Mund und Lippen zu führen, Salz- und Zuckerkrümel von den Fingern zu lecken, die Maiskörner mit den Zähnen zu zerkleinern und die Überreste mit der Zunge aus dem Gebiss zu entfernen – von den Prozessen des anschließenden Verdauens ganz zu schweigen. Was als Moment von Genuss und Schlemmerei anmutet, ist zugleich ein äußerst sensibler Vorgang, der von hoher Vulnerabilität zeugt. So vermutet die Psychoanalyse die Urszenen allen Essens in Stadien großer Ausgeliefertheit und Abhängigkeit während der frühesten Kindheitsphase. Sigmund Freud spricht von der oral-kannibalischen Phase der psychosexuellen Entwicklung. Auch wenn dabei ein gewisser destruktiv-martialischer Unterton anzuklingen scheint, ist vor allem ein Stadium der Dependenz gemeint:

Eine erste solche prägenitale Sexualorganisation ist die orale, oder wenn wir wollen, die kannibalische. Die Sexualtätigkeit ist hier von der Nahrungsaufnahme noch nicht gesondert, Gegensätze innerhalb derselben noch nicht differenziert. Das Objekt der einen ist auch das der anderen, das Sexualziel besteht in der Einverleibung des Objekts, dem Vorbild dessen, was späterhin als Identifizierung eine so bedeutsame psychische Rolle spielen wird.

Essen wäre demnach einerseits eine lustvoll erotische Tätigkeit, andererseits aber auch ein Moment des Hungers, im Sinne der Bedürftigkeit und Verletzlichkeit – insofern scheint die Psychoanalyse von einer Mangelgelenktheit allen Begehrens (was kritisch zu hinterfragen wäre) und zugleich von einer problematischen Abgrenzung von Körper und Umwelt auszugehen. Warum aber ist das Kino unter den klassischen Kulturorten der einzige, an dem Essen nicht nur erlaubt und sogar erwünscht ist, wohingegen in Galerien, Museen, Theatern und Opernhäusern das Essen nicht nur verpönt, sondern geradewegs untersagt ist?

Kinotheorie und Körpererfahrung

Die Kritik von Vinzenz Hediger richtet sich offenkundig an die Adresse eines von ihm diagnostizierten Status Quo der Film- und Medientheorie. Damit zielt er einerseits auf einen bis heute auszumachenden Okkularzentrismus innerhalb der analytischen Auseinandersetzung mit Filmen. Gemeint ist damit die nahezu exklusive Fokussierung auf das Auge beziehungsweise das Sehen als erkenntnisbildendes Moment, welche bereits in der frühen Filmtheorie beginnt. Andererseits lässt Hediger eine Reihe von feministischen Filmwissenschaftlerinnen unerwähnt, deren Fokus zwar nicht explizit auf dem Essen liegt, die jedoch den Körper als Erfahrungsraum und Verständnispotential des Filmschauens prominent gemacht haben. Zu ihnen zählen beispielsweise Linda Williams und Barbara Creed, die in ihren Texten zu Genrefilmen auf die Überfrachtung spezifischer filmischer Adressierung durch körperliche Reaktionen aufmerksam gemacht haben. Als weitere wichtige Vertreterin dieser Strömung wäre die Phänomenologin Vivian Sobchack zu nennen, die sich in ihrem Buch *Carnal Thoughts* ausdrücklich gegen eine theoretische Verengung wendet, die das Sehen zum alleinigen Erfahrungsmodus des Filmischen erklärt:

[We] do not experience any movie only through our eyes. We see and comprehend and feel films with our entire bodily being, informed by the full history and carnal knowledge of our acculturated sensorium.

Was Sobchack damit anspricht, ist die multimodale Wahrnehmung im Kino (womit sie analog zu Hediger von einer kongruenten Vorstellung der Erfahrung ausgeht). Dies gilt nicht nur für die Auseinandersetzung mit dem gezeigten Geschehen auf der Leinwand, sondern in toto für die spezifische Situation als Zuschauer*in innerhalb eines Kinosaals. Diese beinhaltet die synästhetische Perzeption des Films, aber ebenso die spürbare Nähe anderer Körper, die Einhüllung in einen nahezu opaken Raum und nicht zuletzt das Esserlebnis der gekauften Speisen und Getränke. Ein*e Zuschauer*in zu sein, würde demnach bedeuten, sich einer Vielzahl von teils resonierenden Verhältnissen körperlicher Nähe und Direktheit auszusetzen – wobei das Popcornessen mit Sicherheit nicht das Unwichtigste davon darstellt. Auch Hediger geht deshalb davon aus, dass „[d]ie oralen Lüste des Eis-Schleckens, Popcorn-Kauens und Schokolade-im-Mund-Zergehenlassens [...] demnach den Fächer der Schau- und Hörlüste ergänzen“, wenn nicht gar konditionierend mitgestalten.

Das Somatische bildet Sobchack zufolge die Grundlage der filmischen Erfahrung. Das bedeutet, dass es der kognitiven Ebene der Zusammensetzung von Bildern sowie auch der psychischen Ebene unbewusster Identifikation mit bestimmten Figuren und insbesondere der kritischen und verbalisierten Analyse vorgängig ist:

In general, however, most film theorists still seem either embarrassed or bemused by bodies that often act wantonly and crudely at the movies, involuntarily countering the fine-grained sensibilities, intellectual discrimination and vocabulary of critical reflection.

Die auf unterschiedlichen Ebenen verlaufende körperliche Einbindung während des Filmschauens scheint somit das intellektuelle Selbstverständnis zu unterlaufen – es bleibt jedoch die Frage, welchen Anteil das Essen und das Kino für diese Bestandsaufnahme haben und wie insbesondere das Popcorn dazu beiträgt.

Popcorn(-Kino) und Intellektualismus

Das Zitat von Sobchack eröffnet die Möglichkeit, auf die anfangs gestellten Fragen in essayistischer Form einzugehen: Mit Sicherheit ist davon auszugehen, dass das Kino mit weniger kulturellem Kapital behaftet ist als die bereits erwähnten Orte einer sogenannten Hochkultur. Diese Feststellung allein ist jedoch noch nicht ausreichend, sondern sollte genauer an das Phänomen des (Popcorn-)Essens gebunden werden. Denn bis heute intendiert die Bezeichnung „Popcornkino“ eine Abgrenzung von Filmen, die allein zu Unterhaltungszwecken produziert und distribuiert werden, von solchen, denen in höherem Maße intellektueller und künstlerischer Mehrwert zugesprochen wird.

Auf einer grundlegenden Ebene ließe sich daher sagen, dass das Popcornessen im Kino eines der Hände ist. Das heißt, dass im Vorführsaal keinerlei Tische, kein Besteck, keine Teller und in der Regel nur Plastikbecher an Stelle von Gläsern vorhanden sind. Es fehlen die ordnungsstiftenden Objekte der Sinnproduktion und Ritualisierung, die Kulturen des Essens rahmen, bedingen und hierarchisierend in ihnen wirken. Durch die obskuren Lichtverhältnisse innerhalb des Kinos wird dies verstärkt. Denn diese lassen vergleichsweise wenig Kontrolle über Hände und Finger zu, sodass der Essprozess etwas mehr Tastendes hat.

Popcornessen im Kino erweist sich insofern als relativ unkoordinierte Tätigkeit. Als Aktivität erscheint es hochgradig oral und taktil, sodass psychoanalytische Filmtheoretiker*innen zu Recht von einer Art Regression auf die von Freud beschriebene „kannibalische“ Entwicklungsstufe ausgehen. Salopp formuliert: Das Verspeisen von Popcorn erinnert mehr an kleinkindliche Formen der Nahrungsaufnahme denn an die Sittlichkeit und Ordnung sogenannter kultivierter Mahlzeiten. Das Popcornessen erscheint als grobschlächtige, rein körperbezogene Handlung, die in ihrer Unkontrolliertheit in Verbindung steht zu den von Sobchack als unfein bezeichneten und teils unheimlich agierenden Körpern auf der Leinwand. Damit weist es aber auch eine Form der Relationalität auf, die die Erfahrung des Filmschauens durchzieht und weiterhin durchdacht werden sollte.

Da Film als Kunst- und Medienform jedoch auch immer an industrielle Produktions- und Distributionsformen gebunden ist, geht damit auch eine Vermarktung und Abschöpfung einher: Denn Kinos machen einen nicht unerheblichen Teil ihres Umsatzes nicht zuletzt mit den verkauften Getränken und Snacks (worauf auch Hediger verweist). In diesem Sinne verleiben sich die Zuschauer*innen auf regressive Weise das Popcorn ein, wie sie ebenso eine Einverleibung des Geschehens auf der Leinwand vollziehen, womit ihr Konsumieren regressiv erscheint – ein Verhalten, das kulturpessimistischen Lesarten zufolge alle Formen der industriellen Kulturproduktion bestimmt.



Popcorn und Brille.

Foto: Maximilian Rünker.

Literatur:

Vinzenz Hediger, *Das Popcorn-Essen als Vervollständigungshandlung der synästhetischen Erfahrung des Kinos. Anmerkungen zu einem Defizit der Filmtheorie*, in *montage AV* 10 (2/2001), pp. 67-75.

Mary Douglas, *Standard Social Uses of Food, Introduction*, in dies., *Food in the Social Order*, New York 1984, pp. 1-39.

Sigmund Freud, *Drei Abhandlungen zur Sexualtheorie*, in *Studienausgabe*. Band V, Frankfurt am Main 1972, pp. 37–134.

Vivian Sobchack, *Carnal Thoughts. Embodiment and Moving Image Culture*, Berkeley 2008.

Das Projekt „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung im Rahmen der Förderlinie „Sprache der Objekte“ finanziert.

Wir danken dem Förderer für die finanzielle Zuwendung, die auch die Publikation des Bulletin Esskulturen ermöglicht.

Impressum

Das Bulletin Esskulturen wird herausgegeben von Marion Steinicke im Namen des Verbundprojekts „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ <https://www.uni-koblenz-landau.de/de/koblenz/fb2/evtheol/projekte/esskulturen>

Verbundpartner:

Universität Koblenz-Landau, Institute für Amerikanistik/Anglistik,
Evangelische Theologie, Kulturwissenschaft (Ethnologie)

Landesmuseum Koblenz, Sammlung Poignard

Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn, Institut für Soziologie

Beiträger*innen, 2. Jahrgang 2020, Mappe III:

Clemens Albrecht, Gianluca Cavelti, Albrecht Classen, Susanne Enderwitz,
Petra Habrock-Henrich, Thomas Schmid, Maximilian Rünker

Redaktion und Gestaltung:

Marion Steinicke

Kontakt: Marion Steinicke

Wissenschaftliche Koordination „Esskulturen“

Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Universitätsstr. I | Raum E 513 | 56070 Koblenz

steinicke@uni-koblenz.de

Druck:

Görres-Druckerei und Verlag GmbH | 56567 Neuwied

Konsulentin: Gabriele Arnold-Kreck

Druck des Esspapiers:

essbare Worte | 38685 Langelsheim

Da es in den unterschiedlichen Wissenschaftskulturen zahlreiche Möglichkeiten gendersensiblen Schreibens gibt, ist auf eine Vereinheitlichung verzichtet worden. Wann immer das generische Maskulinum verwendet wird, sind damit Frauen und Männer sowie Personen gemeint, die sich nicht in binären Geschlechterdefinitionen wiederfinden und/oder sich nicht mit dem ihnen zugewiesenen Geschlecht identifizieren.

