

**Service-Kräfte.  
Sozialstatus und Rollenspiel**

**Bulletin Esskulturen**

**2. Jahrgang 2020**

**Mappe IV, Faszikel 19-24**



# Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Service-Kräfte.

Sozialstatus und Rollenspiel



## Inhalt

---

Britta Stein

### **Exotisches Dienstpersonal.**

Sozialstatus und Rollenspiel am Beispiel einer  
Reklamesammelkarte der Firma Kemmerich

---

Nicole Maruo-Schröder

### **Esskultur und Servicepersonal im Amerika des 19. Jahrhunderts**

Ina Kerner

### **Wer kocht und wer bügelt.**

Von Haushaltsarbeit, Ungleichheit und  
bürgerlichen Privilegien

---

Amalia Barboza

### **Empregadas.**

Auf der Suche nach Uniformen für Service-Kräfte  
in Brasilien (für Martha)

---

Dietrich Paulus/ Maria Lebeda/ Raphael Memmesheimer

### **Warum Knigge auffälliges Winken nach dem Kellner demnächst billigen wird**

Maik Exner

### **Servicekräfte in Aktion.**

Überlegungen aus der Perspektive  
der *embedded* und *enactive cognition*

---

Impressum

---

Vordere Umschlagklappe:

Reklamesammelkarte der Firma Kemmerich (gedruckt auf Esspapier)  
unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz  
Sammlung Poinard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer



*Britta Stein* (Landesmuseum Koblenz)

Exotisches Dienstpersonal.

Sozialstatus und Rollenspiel am Beispiel einer Reklamesammelkarte der Firma Kemmerich

Im Folgenden werden für die Beschreibung von Inkarnaten die Termini ‚farbig‘ oder ‚schwarz‘ als Gegenüberstellung zu ‚weiß‘ verwendet. Weiterhin wird die Bezeichnung ‚Mohrenpage‘ als historischer Begriff benutzt. Dabei geht es nicht um tatsächliche Hautfarben oder eine wertende Hierarchisierung durch die Autorin, sondern lediglich um Zeichen der Unterscheidung.

*Zur Sammlung Poignard*

Dass in einer Sammlung wie der von Alex Poignard (1921-2015) ein großer Bestand von Reklamebildern zu finden ist, verwundert nicht. Der Belgier stöberte über Jahrzehnte gemeinsam mit seiner Frau auf Floh- und Antikmärkten, scheinbar unversiegbaren Quellen neuer Artefakte aus dem Alltag vergangener Tage. Als Spiegel der Gesellschaft fügen sich die Karten gut in den Sammlungsschwerpunkt Poignards ein. In zahlreichen Archivkisten lagern tausende von bebilderten Werbesammelkarten aus ganz Europa, darunter sind einige bekannte Marken von Kakao, Spirituosen, Konserven, Süßwaren und anderen Konsumgütern zu finden.

Hier soll eine um 1880/ 1890 entstandene Karte genauer betrachtet werden, nicht als repräsentativ für alle Reklamebilder der Sammlung, sondern als visueller Impuls für die Auseinandersetzung mit Servicepersonal vor dem kolonialen Hintergrund des 19. Jahrhunderts.

Ein in Weiß gekleideter, farbiger Küchenjunge baumelt an einem um seinen Bauch gebundenen Strick inmitten einer gefüllten Vorratskammer. Umgeben von Würsten, Kuchen, Schinken und anderen Lebensmitteln streckt er sich nach den im Vordergrund drapierten Fleischkonserven. Über der Szenerie ist in geschwungenen roten Buchstaben der Name *Kemmerich* zu lesen. Auf der Rückseite bewirbt eben diese Firma in französischer Sprache ihren Fleischextrakt.



Reklamesammelbild der Firma Kemmerich, Vorder- und Rückseite, um 1880/1890, Chromolithografie, 8 x 12 cm.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,  
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz, Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Um sich einer Lesart dieses Reklamebildes anzunähern, erfolgt zunächst seine Einbettung in den kulturhistorischen Kontext mit besonderem Fokus auf die Geschichte der Reklamekunst.

### *Zum Verhältnis von Esskultur und Werbekultur*

Die Ernährungssituation der Bevölkerung in Europa änderte sich zunehmend im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts. Durch den Ausbau des Eisenbahnnetzes sowie der expandierenden Überseeschifffahrt entwickelte sich auch der internationale Lebensmittelhandel weiter. Immer mehr Konsumgüter und Luxuswaren eroberten als Importe den europäischen Markt, sie wurden für eine breite Bevölkerung erschwinglich und prägten nachhaltig die Esskultur in Europa.

Gleichzeitig ermöglichten neu entwickelte industrielle Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln eine völlig neue Vorratshaltung. So ließ der deutsche Chemiker Justus von Liebig (1803-1873) seit 1862 in Uruguay Fleischextrakt produzieren. Bei der Häutegewinnung in Südamerika fielen Unmengen von Rindfleisch an, die nun verwertet und als haltbares Konzentrat nach Europa verschifft werden konnten. Im Antwerpener Werk wurde die Würzpaste in weiße Porzellantöpfchen abgefüllt und schließlich auf dem europäischen Markt als Luxusware abgesetzt (das Produkt existiert heute noch in ähnlicher Form).

Auch der Mediziner Prof. Dr. Eduard Kemmerich (1845-1916), der in Südamerika für die *Liebig Compagnie* tätig gewesen war, stellte ab 1882 haltbare Fleischprodukte her. Unter dem Namen *Kemmerich & Co* vertrieb er von seinem Firmensitz in Antwerpen aus neben Fleischextrakt auch Bouillon und Fleischpepton (eine Art Fleischpulver zur Herstellung von Nährlösungen). Fabrikationsort war Sankt Elena im Norden Argentiniens.

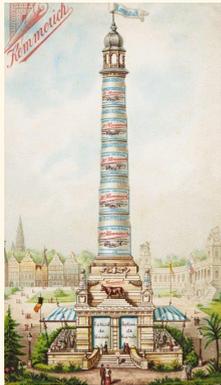
Eine gewisse Zeit lang erwies sich Kemmerichs Firma als ernsthafte Konkurrenz zu der Liebigs, so waren beide Unternehmen auf den Weltausstellungen 1885 und 1894 in Antwerpen mit eigenen Pavillons vertreten. Bei den Schauen wurde dem Kolonialhandel eine zentrale Rolle eingeräumt, private Firmen sowie die Kolonien einzelner Länder präsentierten sich und ihre Konsumgüter dem internationalen Publikum.

Die Firma Kemmerich beeindruckte 1894 in exponierter Lage mit einem 60 Meter hohen Turm aus stilisierten Fleischextrakttöpfen. Noch im selben Jahr ging Kemmerichs Firma in die *Liebig Compagnie* über, fortan wurden keine Produkte mehr unter seinem Namen vertrieben. Der Name Liebig hingegen avancierte zum Marktführer für Fleischkonzentrat, sicherlich auch dank seiner erfolgreichen Vermarktungsstrategie.

Wie auf den Weltausstellungen werbewirksam präsentiert, boten zahlreiche Kaufleute und Händler neben regionalen Waren verstärkt auch Importartikel in vielfältiger Auswahl an. Die steigende Produktvielfalt forderte von den einzelnen Unternehmen innovative Marketinginstrumente, um sich auf dem rasch entwickelnden Markt zu etablieren. Werbung in Form von bunten Reklamebildern erwies sich zu der Zeit als ein probates Mittel.

#### *Zum Genre des Reklamesammelbildes*

Der Fortschritt in der Druckindustrie hatte entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung der Reklame. Alois Sennefelder (1771-1834) erfand kurz vor 1800 in München die Lithografie, ein neues Flachdruckverfahren, mit dessen Hilfe nun auch farbige Druckerzeugnisse hergestellt werden konnten. Abbildungen mussten nicht mehr wie zuvor einzeln von Hand koloriert werden. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts eröffnete die in Paris entwickelte Chromolithografie weitere Möglichkeiten, qualitativ besonders brillante



Reklamesammelbild der Firma Kemmerich, Vorder- und Rückseite, um 1880/1890, Chromolithografie, 8 x 12 cm.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,  
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz, Foto: Ulrich Pfeuffer, GDKE.

Farbabbildungen in großer Stückzahl zu produzieren. Diese kunsthandwerklich hochwertigen Drucke sollten rasch zum Massenmedium werden.

Das Pariser Modehaus *Au Bon Marché* von Aristide Bourcault nimmt eine Schlüsselrolle in der Entwicklung der Reklamekunst ein. Seit 1867 bekam der Kunde bei jedem Kauf ein kleines bebildertes Werbekärtchen als Beigabe. Anders als die damals verbreiteten schwarz-weißen Handzettel wurden diese Karten im innovativen Verfahren der Chromolithografie mit farbigen Genremotiven bedruckt. Die Kleingrafiken waren so ansprechend gestaltet, dass die Kunden und insbesondere ihre Kinder sie nicht nur zu Hause aufbewahrten, sie kamen auch gezielt in genau dieses Kaufhaus, um neue Drucke zu erhalten. Die Werbestrategie ging auf, in Folge ließ Bourcault immer weitere Motive, nummeriert und in Themenserien aufgelegt, drucken: Das war die Geburtsstunde des Reklamesammelbildes.

Zahlreiche andere Firmen in Europa und in den Vereinigten Staaten folgten dieser Art der Vermarktung. Die frühen Sammelbilder waren meist Beigaben zu Haushaltsprodukten oder Genussmitteln wie Kaffee, Schokolade, Schuhcreme, Waschpulver oder wie hier Fleischkonzentrat. Die Rückseiten boten neben der Werbung für das jeweilige Unternehmen wechselnde Haushaltstipps oder andere Informationen.

Reklamesammelbilder sind ein Spiegel der europäischen Gesellschaft im ausgehenden 19. Jahrhundert. Serien von meist sechs oder zwölf Einzeldar-

stellungen bilden ein weites Spektrum ab, von Motiven aus Flora und Fauna, Darstellungen fremder Kulturen bis zu historischen Ereignissen oder Szenen des alltäglichen Lebens. Diese Bilder wurden gesammelt, getauscht, in Alben sortiert und prägten sich so nachhaltig ein. In Gestalt einer Bilder- enzyklopädie mit unterschiedlichen Wissensbereichen avancierten sie zu einem sich ständig erweiternden Werk der Allgemeinbildung für die europäische Mittelschicht. Gleichzeitig sind sie Zeugnis tiefgreifender gesellschaftlicher Veränderungen. Diese Zeit voller sozialer Gegensätze ist geprägt von Kolonialgeschichte, Industrialisierung sowie sich rasch entwickelnden Metropolen mit ihren weltweiten Märkten.

### *Das Bild als Teil einer Serie*

Die zur Diskussion stehende Illustration ist Teil einer Serie von insgesamt sechs Karten, von denen zunächst nur vier bekannt waren. Durch Recherchen im Depot der Sammlung konnten die beiden fehlenden Abbildungen ergänzt werden, so dass die Serie nun komplett vorliegt. Die Bilder zeigen verschiedene humoristisch gefärbte Episoden an Bord eines Schiffes, immer in Bezug zum beworbenen Produkt. Es soll hier keine umfassende Interpretation der kompletten Serie erfolgen, vielmehr werden anhand der vorliegenden Karte einige thematisch relevante Aspekte hervorgehoben.

Auf den ersten Blick steht die hier vorgestellte Karte ganz in der Tradition früherer Sammelkarten, auf denen, in eine Genreszene eingebettet, das Produkt präsentiert wird. Der farbige Küchenjunge, der die Darstellung dominiert, eröffnet allerdings weitergehende Deutungen.

### *Zum Stereotyp des schwarzen Dieners*

In der Reklame um 1900 findet sich immer wieder der Bildtypus des exotischen Dieners, oftmals ins Karikaturhafte überhöht.

Die Darstellung von farbigem Dienstpersonal hat eine lange Tradition in der europäischen Bildnismalerei. Seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert holen reiche europäische Adlige junge Farbige als sogenannte Mohrenpagen an ihre Höfe. Dort sind sie als Kammer- und Tischdiener, Portier oder Musiker tätig. Meist minderjährig werden sie wie Luxusartikel als Sklaven ge-

kauft, ihrer Identität beraubt und dann bei Hofe als exotisches Prestigeobjekt präsentiert. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts lassen sich immer mehr Adlige an der Seite ihrer farbigen Pagen porträtieren. Gerade diese stereotypisierende Gegenüberstellung gibt eine eindeutige Semantik von Hautfarbe in Bezug zum Sozialstatus: weißer Herrscher – schwarzer Diener. Genau dieser Ikonografie bedient sich das hier vorgestellte Sammelbild, auch wenn es sich um ein anderes Bildgenre handelt und dem Dunkelhäutigen kein hellhäutiger Europäer bildlich gegenübergestellt wird.

Im Falle dieses Kemmerich-Bildes wird das Mittel der Gegenüberstellung anders gewählt, das dunkle Inkarnat steht im Kontrast zu der weißen Dienstenkleidung. Die Zeichnung wird zur Allegorie des kulturell Anderen. Indem der Stellvertreter der fremden Welt wie ein europäischer Kochjunge gekleidet ist, wird sein sozialer Status klar festgeschrieben. Durch die ‚Zivilisierung‘ aus Europa werden die Kolonien und ihre Kulturen zu Repräsentanten der Unterlegenheit.

Seit Mitte des 18. Jahrhunderts wurde von bürgerlichen Theoretikern vermehrt die Erforschung der Natur und des Menschen vorangetrieben. Ausgehend vom Ideal des europäischen Bildungsbürgertums werden alle Menschen in eine naturgegebene Ordnung einsortiert. Afrikaner und andere außereuropäische Volksgruppen wurden in der Folge als Gegenmodell zu dem Idealbild des intelligenten weißen Europäers stereotypisiert. Dabei macht das rassistische Klischee bestimmte äußerlich sichtbare Merkmale zum Zeichen innerer Werte. Dieser Argumentation folgend werden Verallgemeinerungen zur universalen Wahrheit erhoben.

In der Alltags- und Werbekunst des ausgehenden 19. Jahrhunderts sind solche Bilder rassistischer Differenz weit verbreitet. Egal, ob dem Betrachter dieser Alltagsrassismus bewusst ist oder nicht, dadurch dass immer wieder schwarzes Dienstpersonal dargestellt oder als Werbefigur genutzt wird, festigt sich diese Stereotypisierung in den Köpfen. Das Fremde wird einerseits als Bedrohung empfunden, andererseits übt es eine bestimmte Faszination aus. Oftmals karikaturhaft ins Komische gezogen, wird dem Anderen das Bedrohliche genommen, es wird gleichzeitig abgewertet, stigmatisiert und somit ausgegrenzt. Das Subjekt macht den Anderen zum Objekt, er wird auf seine Andersartigkeit reduziert. Gleichzeitig wird so die eigene Überlegenheit als Teil einer elitären Gesellschaft begründet.

## Resumée

Im Zuge der Industrialisierung und der Expansion des Handels vollzog sich eine tiefgreifende Wandlung innerhalb der europäischen Gesellschaft. Einfache Bürger, Industrielle und Kaufleute kamen zu Wohlstand und gesellschaftlichem Ansehen. Es entwickelte sich eine relativ kaufkräftige Mittelschicht, auf die im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts die Werbung für unterschiedliche Kolonialwaren abzielte. Dabei prägten die Reklamesammelkarten das Bildwissen der Bevölkerung und förderten gleichsam die Idee einer kulturellen Identität.

Die hier vorgestellte Werbekarte von *Kemmerich & Co* ist als eine Allegorie des Kolonialismus zu lesen. Neben den gezeigten Importwaren aus Südamerika ist der Diener selbst auch ein exotisches Objekt. Er belegt den Reichtum und die gesellschaftliche Stellung seines imaginären Besitzers, also in übertragenem Sinn des Konsumenten von Kemmerichs Fleischextrakt.

## Literatur:

- Detlef Lorenz, *Reklamekunst um 1900. Künstlerlexikon für Sammelbilder*, Berlin 2000.
- Frank Vanhaecke (Hg.), *De Panoramische Droom. Antwerpen en de ereldtentoonstellingen 1885 1894 1930*, Gent 1993.
- Judith Blume, *Wissen und Konsum. Eine Geschichte des Sammelbildalbums 1860-1952*, Göttingen 2019.
- Miriam Oesterreich, *Bilder konsumieren. Inszenierungen 'Exotischer' Körper in der frühen Bildreklame*, Paderborn 2018.
- Peter Martin, *Schwarze Teufel. Edle Mohren*, Hamburg 1993.
- Viktoria Schmidt-Linsenhoff/ Karl Hölst/ Herbert Uerlings (Hg.), *Das Subjekt und die Anderen. Interkulturalität und Geschlechterdifferenz vom 18. Jahrhundert bis zur Gegenwart*, Berlin 2001.
- Viktoria Schmidt-Linsenhoff, *Ästhetik der Differenz. Postkoloniale Perspektiven vom 16. bis 21. Jahrhundert*, Marburg 2014.
- Edward Said, *Orientalism*, New York 1978.
- Isolde Charim, *Der negative Fetisch. Zur Funktionsweise rassistischer Stereotype*, in *Typisch! Klischees von Juden und Anderen*, hrsg. vom Jüdischen Museum Berlin, Berlin 2008, pp. 27-39.



*Ina Kerner* (Universität Koblenz-Landau)

Wer kocht und wer bügelt.

Von Haushaltsarbeit, Ungleichheit und bürgerlichen Privilegien

Islamabad, im Winter 2015. Es ist kalt und hat geregnet. In Pakistan gilt Regen als romantisch. Ramzan steht in Hemd, Weste und langer Unterwäsche vor dem brennenden Gasofen und hält seine regennasse Hose in den warmen Luftstrahl. Er ist wie immer mit dem Motorrad gekommen. Er dachte, er sei an diesem Vormittag allein im Haus. Scheint peinlich berührt, als ich früher als gewöhnlich zur Tür hereinkomme, grüße, und die ungewohnte Szenerie zu deuten suche. „Sorry, Madam“, sagt er. „Ich bin nass geworden“. Er zieht sich an und geht in die Küche.

Ramzan war unser Haushälter, in einer großen Wohnung mit drei Bädern, Terrasse und Blick auf die Hügelkette am Stadtrand. Ramzan ist das Urdu-Wort für den Fastenmonat Ramadan, aber Ramzan selber ist Christ. Er züchtet Kampfhähne und lebt mit Frau und Kindern in einer informellen Armensiedlung. Die meisten Menschen in den informellen Armensiedlungen der vom griechischen Architekten Konstantinos Doxiadis am Reißbrett entworfenen Gartenstadt Islamabad sind Christen. Im kolonialen Indien bot das Christentum kastenlosen Hindus ein Mindestmaß an ideeller Gleichheit. Im hyperstratifizierten Islamabad sind die informellen Armensiedlungen Heimstatt des privaten Service-Personals der Mittelschicht.

Wir waren eine Expat-Zweier-WG, ein verheirateter Mann und ich, eigentlich nicht erlaubt im geschlechterpolitisch hochgradig konservativen Pakistan, aber als europäische Expatriats, als weiße, hochqualifizierte Ausländer\*innen, hatten wir dort diverse Privilegien. Zu diesen zählte eben auch Ramzan, der jeden zweiten Tag mit dem Motorrad vorfuhr, die Böden wischte, manchmal die Bäder schrubbte, Wäsche aufhing, unsere pakistanischen Anzüge – weite Hose (Shalwar), langes Oberteil (Kameez) und in meinem Fall noch ein Tuch (Dupatta) – bügelte und am liebsten vor allem gekocht hätte. Wir kochten aber gern selber und tranken zu besonderen Anlässen sogar ein kleines Gläschen Wein dazu. Ramzan nahm unser Selberkochen hin, aber was hätte er auch anderes tun sollen. Er wurde – für

lokale Verhältnisse – gut bezahlt, war mit dem Tagwerk in der Regel schnell durch und brauchte das Geld. Wir hingegen konnten zumindest zu Hause europäische Normalität simulieren. Die meisten Pakistanis unserer Einkommensklasse beschäftigten eine ganze Reihe von Menschen, Wächter, vielleicht einen Fahrer, in fast allen Fällen eine Haushälterin. Ein Koch war in der Regel auch dabei, und bei Abendgesellschaften war es normal, dass das Essen vom Personal nicht bloß zubereitet, sondern auch aufgetragen und später wieder abgeräumt wurde. Wie im Lokal. Richtige Lokale gibt es freilich auch in Islamabad, und viele von ihnen sind sowohl gut als auch gut besucht, nur dass dort weder ein Gläschen Wein noch andere alkoholhaltige Getränke zu haben sind. Die wiederum trinken auch viele Pakistanis ganz gerne, obwohl das eigentlich nicht erlaubt ist. Weshalb man sich hierfür zu Hause trifft.

Wenngleich es in den meisten Mittelschicht Haushalten ein wenig zuging wie im Lokal, war das Service-Personal, das wir alle beschäftigten, doch immer wieder Gesprächsthema – zumindest unter einigen Linken (gleich welcher Nationalität) und unter jenen von uns Expats, die aus sozialdemokratisch geprägten Wohlfahrtsstaaten kamen, in denen die trotz Neoliberalismus nach wie vor verbreitete Grundidee sozialer Gerechtigkeit allzu große Einkommensdifferenzen eigentlich verbietet. Man braucht ja nicht lange nachzurechnen, wie viel man bezahlen kann, wenn man von ein, zwei Akademiker\*innen-Gehältern neben der Miete und anderen laufenden Ausgaben noch die Lohnkosten diverser Vollzeitangestellter stemmen will. Es wird verschwindend wenig sein. Ramzan bekam am Tag 1000 Rupien. Beim Weihnachtsbazar der deutschen Botschaft, bei dem man im gleichen Jahr neben überbepreisten Lebkuchen interessanterweise auch Wein und Sekt kaufen konnte, waren für eine Flasche *FABER halbtrocken* knapp 2000 Rupien zu berappen. In Deutschland bei Penny gab es den für drei Euro, wenngleich das natürlich wenig sagt bezogen auf ein Land, in dem das Sekttrinken eigentlich nicht erlaubt ist und Schwarzhändler ebenso wie Botschaften nehmen können, was sie kriegen. Ein bisschen sagt es aber doch.

Thema war das Service-Personal, weil wir alle um eine nicht verwerfliche Haltung und Handlungsweise rangten. In Pakistan sind den Angaben der *World Bank Open Data* zufolge über 70 Prozent der Erwerbstätigen außer-

halb der Landwirtschaft im informellen Sektor beschäftigt; in den urbanen Zentren sind es laut Pakistans *Bureau of Statistics* knapp 50 Prozent. Jobs in Privathaushalten ernähren Abertausende. Allein im Fall unseres Hauses war es neben Ramzan mit Familie auch noch Nasir, ein von den Vermietern eingestellter Wachmann, der mit Frau und fünf Kindern im winzigen Wächterhäuschen am Gartenzaun wohnte. Er war in die Hauptstadt gekommen, nachdem ein Erdbeben in seiner Herkunftsregion im Norden des Landes das Haus der Familie zerstört hatte; als seine Frau ein paar Jahre später chronisch erkrankte, zog nach einigem Hin und Her auch sie mit den meisten der Kinder nach. Unterm Strich waren die Lebensbedingungen der Familie in Islamabad besser als im Norden.

Letztlich gehörte es sich in dieser Situation nicht, keine Jobs zu schaffen, wenn man das denn konnte. Ramzan war bei uns, weil ihn die Nachbarn im Erdgeschoss schon seit Jahren beschäftigt hatten, aber selbst nur jeden zweiten Tag Arbeit und damit Bedarf für ihn hatten. Freilich war seine Beschäftigung bei uns kein Wohlfahrtsakt. Aber verweigern hätte man die Sache auch nicht wirklich können. Zumindest mit reinem Gewissen nicht.

Ramzan selbst war Analphabet und hatte mit elf Jahren begonnen, in Privathaushalten zu arbeiten. Seine Eltern waren damals verstorben und fortan war er es, der für den Unterhalt seiner selbst und der Geschwister sorgen musste. Seine Berufsbezeichnung war zu Beginn Houseboy gewesen. Das war in der zweiten Hälfte der 1980er Jahre, Dekaden nach der pakistanischen Staatsgründung und somit dem Ende der britischen Kolonialherrschaft in der Region. Ramzan hat mir mal die Empfehlungsschreiben gezeigt, die er von früheren Dienststellen hatte. Von Expats vor allem, aus Botschaften und internationalen Organisationen. Er könne gut kochen, und zwar sowohl pakistanische als auch westliche Gerichte, stand in einer Referenz. In einem anderen Fall wurde lobend erwähnt, dass er passabel Englisch spreche und daher gut in der Lage sei, Befehle entgegenzunehmen.

Zum Glück war das Verhältnis zwischen privaten Arbeitgeber\*innen und ihrem Service-Personal nicht immer so herablassend. Meine Freundin Ibtesam zum Beispiel beschäftigte eine Haushälterin, die während der Woche und manchmal auch Samstag/Sonntag in einem kleinen Anbau auf ihrem Grundstück wohnte – zusammen mit ihrer Tochter und ihrem Mann,

der bei einer anderen Freundin als Fahrer beschäftigt war und in seinem Kleinwagen, einem Suzuki Mehran, auch mich zur Arbeit und durch die Stadt fuhr. Die drei kamen aus einem Dorf nicht weit von Islamabad und hatten dort ein Haus mit Dachterrasse und Rundblick. Nawaz, der Fahrer, war neben seinem Brot-Job Musiker und spielte mir auf unseren Fahrten Aufnahmen seiner Lieder und Stücke vor – wenn er nicht versuchte, mir ein paar Wörter Urdu beizubringen, Blume etwa (*gul*), Mond (*chaand*), Träne (*aansu*), Tschüss (*Allah hafiz*) und die Zahlen von eins bis zehn. (Meine politisch weniger konservativen Kolleginnen lachten über *Allah hafiz* aus meinem Mund und rieten mir entschieden zu *Khuda hafiz* – aber das ist eine andere Geschichte, die sich unter anderem in einer Ausgabe von *The Guardian* vom 17. April 2012 nachlesen lässt). Ibtesam streckte sich finanziell sehr, um Nawaz Tochter in eine Privatschule zu schicken. Als Ibtesam aufwuchs, war sie immer wieder mit den Kindern von Live-in Service-Personal konfrontiert, denen es nicht erlaubt war, die Schwelle der Küchentür Richtung Wohnbereich zu betreten – während die Kinder der Arbeitgeber\*innen mit Fernsehen und Kakao verwöhnt wurden. Als sie älter wurde, fasste sie den Entschluss, die Dinge anders zu regeln – und entschied, dass im Fall der Fälle alle Kinder in ihrem Haushalt, die der Angestellten genauso wie ihre leiblichen, dieselben Bedingungen und Möglichkeiten haben sollten. Einschließlich Bildungschancen. Und auf diese hat sie auch bei ihren eigenen Kindern großen Wert gelegt. Natürlich ist die Sache mit Nawaz Tochter ein soziales Experiment – das Mädchen geht mit Kindern in die gute Schule, deren eigene Eltern Haushälterinnen und Fahrer haben statt sind. Entfremdung und die unterschiedlichsten Konflikte sind da vorprogrammiert, wenngleich Ibtesam tatsächlich alles tut, was sie kann, und sich sowohl mit den Eltern als auch mit der Tochter so solidarisch verhält wie möglich.

Ob man die Beziehung zwischen Ibtesam, ihrer Haushälterin und deren Tochter als solidarische Beziehung überhaupt bezeichnen sollte, ist in der westlichen politischen Theorie alles andere als unumstritten. Folgt man etwa dem entsprechenden Eintrag im *Handbuch Politische Theorie und Politische Philosophie*, lernt man, dass Solidarität die „verhaltenswirksame Bereitschaft“ bezeichne, „sich für die Durchsetzung von Zielen einzusetzen, die das eng verstandene Eigeninteresse übersteigen“, was wiederum „eine in-

tellektuelle und/oder emotionale Identifikation mit den faktischen oder unterstellten Interessen einer Gruppe [voraussetzt], der man sich entweder selbst zugehörig fühlt oder deren Ziele man ungeachtet der eigenen Nichtzugehörigkeit als legitim, und damit unterstützenswert, anerkennt“ (304). Der Begriff der Solidarität entstammt – so derselbe Eintrag – dem römischen Recht und stand dort für die Solidarhaftung des einzelnen Schuldners für eine Kollektivschuld. Im späten 18. Jahrhundert gewann er dann zunehmend als Begriff der Moral an Bedeutung, der auf eine wechselseitige Verpflichtung verweist. In diesem Sinne konkretisierte er das Brüderlichkeitskonzeptes der französischen Revolution. Dies ging einher „mit einer Umdeutung der Hilfeleistungen gegenüber Bedürftigen von einer Obliegenheit privater und kirchlich getragener Wohltätigkeit in Richtung staatlich organisierter Sicherungssysteme als gemeinsame Aufgabe freier und rechtlich gleicher Bürger zugunsten ihresgleichen“ (305).

Doch was ist, wenn staatlich organisierte Sicherungssysteme freier und gleicher Bürger in weiter Ferne scheinen, wie das in Pakistan der Fall ist? Wenn alte Feudalstrukturen, ein militarisierter, autoritärer postkolonialer Staat, neoliberaler Kapitalismus und eine spendenbasierte Wohlfahrtstradition wie das islamische Zakat-System zusammenspielen und eine Konstellation erzeugen, die mit den Grundlagen und Grundbedingungen westlicher, sozialdemokratisch geprägter Wohlfahrtsstaaten kaum vergleichbar ist? Ist dort dann Solidarität unmöglich? Die skizzierte Konstellation schlicht vor-modern? Oder, weniger eurozentrisch gewendet: ist die Konzeption von Solidarität, wie sie in der westlichen politischen Theorie verfochten wird, vielleicht selbst ein uneingestanden eurozentrisches Konstrukt? Und was würde das bedeuten für die normative Geltung dieser Konzeption, für Akte wie jenen von Ibtisam und für die Chance auf Solidarität in Pakistan? Offenbar besteht – global gesehen – hinsichtlich der Chance auf Solidarität nach westlichem Muster alles andere als Chancengleichheit. Wenn dies wiederum als Problem wahrgenommen statt als schlichte Differenz hingenommen wird, was ist dann die theoretische und was die politische Konsequenz dieser Chancenungleichheit?

Theoretisch wäre die Standardantwort eine Kritik der strukturellen Verhältnisse: Wenn nicht mal eine gute Chance für „echte“ Solidarität besteht, können die Verhältnisse nicht gut sein und müssen umgebaut werden. An diesem Punkt jedoch beißt sich die Katze in den Schwanz: Wenn die Grundbedingungen für einen solchen Umbau kaum gegeben scheinen, läuft die Kritik ins Leere.

Also doch Kulturrelativismus? Oder, vielleicht adäquater: Kontextrelativismus? Die Einsicht, dass die westliche Solidaritätskonzeption eine ist, die global gesehen einem privilegierten Kontext entspringt und auch nur dort tatsächlich Geltung hat? Dass die restliche Welt eben mit Hyperstratifizierung und den Ambivalenzen privater Wohltätigkeit leben muss?

Wir alle wissen, dass spätestens mit dem Beginn des europäischen Kolonialismus ein Prozess namens Globalisierung eingesetzt hat, der Statusdifferenzen zwischen dem Westen und dem Rest der Welt sowohl diskursiv als auch materiell produziert und ständig reproduziert. Daher sollten wir, um an diesem Punkt Susan Buck-Morss zu folgen, eigentlich von einer „globalen Immanenz“ ausgehen, die nicht nur, aber nicht zuletzt auf eine globale moralische Verantwortung hinausläuft. Eine solche Verantwortung ist das Gegenteil von moralischem Relativismus.

Gegen Ende meines Aufenthaltes in Islamabad war ich bei Ramzan zum Essen eingeladen. Ich lernte seine Schwester kennen, seine Frau und die Kinder. Und ich sah sein Haus: die Verschlänge für die Hähne gleich hinter dem Eingang, das Zimmer der Schwester, das der Eheleute und das der Kinder. Der Rest des Hauses war ein kleiner, gangförmiger Innenhof; zwischen zweien der Zimmer eine Spüle, ein Gaskocher mit Topfaufsatz, Geschirr und ein paar Sitzgelegenheiten. Es gab ein Festessen: Huhn, Reis und Salat. Ramzan hatte selbst gekocht – auf dem Kocher und auf einem offenen Feuer auf dem Boden. Es schmeckte. Und mir wurde klar, warum er so gern auch in unserer Einbauküche gekocht hätte. Und dass bei ihm zu Hause bei Regen die nasse Kleidung klamm bleibt, wenn die Sonne nicht rauskommt. Es gibt keine Heizung. Nur einfache, weitgehend fensterlose Zimmer und einen Innenhof mit Blick in den Himmel.

Freilich war es schön, in Pakistan trendy sein und jeden Tag einen frisch gewaschen und gebügelten Shalwar-Kameez-Anzug zu tragen, wie es sich gehört in diesem modebewussten und strukturkonservativen Land. Und nicht nur die Anzüge selbst waren bequem, es war auch bequem, nicht selbst bügeln zu müssen. Das Expat-Leben war privilegiert.

Dennoch. Privilegierter ist es, in einem Kontext zu leben, in dem die Widersprüche hyperstratifizierter Gesellschaften nicht zum Alltag gehören. Auch wenn man dann die Böden selber wischt und vorzugsweise Bügel-freies trägt. Was allerdings auch in Deutschland die Mittelschicht immer weniger tut; auch dort wird ja die Hausfrau immer mehr von der Zugehfrau abgelöst. Die mag besser bezahlt werden als Ramzan. Prekär lebt aber meist auch sie. Und die Haushaltsarbeit ist nach wie vor feminisiert, fest in Frauenhand.

Die Widersprüche bleiben. Selbst wenn sie aus den Augen und aus dem Sinn sein mögen.\*

\*Für wichtige Informationen und hilfreiche Hinweise danke ich Alia Amirali, Kristof Duwaerts, Katrin Seidel und Andre Thiemann; für unverhoffte Einsichten Ramzan, Nasir, Ibtisam und Nawaz.

#### Literatur:

*Politische Theorie und Politische Philosophie. Ein Handbuch*, hrsg. von Martin Hartmann und Claus Offen, München 2011.

Susan Buck-Morss, *Thinking Past Terror. Islamism and Critical Theory on the Left*, London/ New York 2003.

#### Internetquellen:

World Bank Open Data. URL: <https://data.worldbank.org/indicator/SL.ISV.IFRM.ZS?locations=PK&view=chart> (Zugriff 24. Mai 2020).

Pakistan Bureau of Statistics. URL: [http://www.pbs.gov.pk/sites/default/files//Labour%20Force/publications/lfs2017\\_18/Table-22%20perc\\_R.pdf](http://www.pbs.gov.pk/sites/default/files//Labour%20Force/publications/lfs2017_18/Table-22%20perc_R.pdf) (Zugriff 24. Mai 2020).

The Guardian. URL: <https://www.theguardian.com/commentisfree/belief/2012/apr/17/pakistan-goodbye-allah-hafiz> (Zugriff 24. Mai 2020).



Nicole Maruo-Schröder (Universität Koblenz-Landau)

## Esskultur und Servicepersonal im Amerika des 19. Jahrhunderts

Happy, my young friends, are those families that have servants who study the comfort and welfare of their employers, and who in return do the same by them.

Robert Roberts, *The House Servant's Directory*

In Abgrenzung zum ehemaligen Mutterland wollte sich die junge amerikanische Nation als klassenlose Gesellschaft, als *meritocracy*, verstanden wissen, in der nicht die Herkunft zählte, sondern die individuelle Leistung. Dennoch war die amerikanische Gesellschaft stratifiziert, nicht zuletzt in ökonomischer Hinsicht, indem sich eine *moneyed elite* von anderen Teilen der Gesellschaft abgrenzte und einen eigenen Lebensstil etablierte, für den Servicepersonal von entscheidender Bedeutung war. Um Kultiviertheit und vornehmes Verhalten zur Schau zu stellen, war man auch im häuslichen Kontext der Mittelschicht darauf angewiesen, dass die Hausherrin die anstrengenderen Arbeiten im Haushalt an Andere delegieren konnte – Wäschewaschen oder Kochen passten nicht zum Bild der gebildeten, fein gekleideten und klavierspielenden Dame und hätten ihr für diese Dinge auch keine Zeit gelassen. So wurde das Dienstpersonal – ob Köchin, Hausangestellte oder Diener – im alltäglichen Leben wie auch in literarischen Kontexten sichtbarer Ausdruck von Konflikten und Widersprüchen, die sich durch soziale Hierarchie und die in einer *master–servant*-Beziehung eingeforderte Unterordnung für eine egalitäre Gesellschaft ergaben.

Insbesondere in der Ratgeberliteratur, aber auch in anderen, (nicht-)fiktionalen Texten der Zeit finden sich vielerlei Anspielungen und Hinweise zum Status des Servicepersonals. Dabei ist *help* der bevorzugte Begriff, unterscheidet er sich doch in seinen Konnotationen von *servant* oder *domestic* und unterstreicht zugleich, dass die Dienstkräfte meistens nur vorübergehend als Dienstboten tätig waren, um später ihren eigenen Hausstand zu gründen. Auch aus diesem Grund wird in der einschlägigen Literatur immer wieder der dringende Appell an das Servicepersonal gerichtet, sich seines – dienenden – Standes gemäß zu verhalten, die Autorität der Arbeitgeber zu akzeptieren und gute, verlässliche Arbeit zu leisten, die den Lohn

verdient, der dafür bezahlt wird. Offenkundig war dies nicht immer der Fall, denn aufmüpfiges Dienstpersonal ist nicht nur in Ratgebern und Reiseberichten ein wiederkehrendes Thema.

Im Kontext rassistischer Ideologien und Strukturen, die die USA zu dieser Zeit beherrschen, ist der Ratgeber *The House Servant's Directory Or, a Monitor for Private Families* (1827) von Robert Roberts ein besonders interessantes Dokument. Nahmen die üblichen Haushaltsratgeber, die sich vor allem in der Mitte des 19. Jahrhunderts immer größerer Beliebtheit erfreuten, hauptsächlich die Perspektive der Dame des Hauses ein und wandten sich nur stellenweise und indirekt an die Bediensteten, so ist Roberts Buch nicht nur aus der Sicht eines Dienstboten geschrieben, sondern richtet sich auch ganz deutlich an diese als sein eigentliches Lesepublikum. Die Publikation von Roberts Ratgeber erfolgt vor den bekannt gewordenen Bestsellern weißer Autorinnen und ist nicht nur eines der frühesten amerikanischen Handbücher, das sich dem Management der häuslichen Sphäre widmet, es ist auch das erste Buch eines Afro-Amerikaners, das überhaupt in den USA veröffentlicht wurde (Longone, 96). Roberts war selbst als Butler im Haushalt des prominenten Christopher Gore (*Governor* von Massachusetts 1809-1810) tätig und gibt detaillierte Hinweise zu den verschiedenen Aufgabenfeldern und Pflichten des Dienstpersonals, die von angemessener Kleidung über die Kunst des korrekten Servierens bis hin zu Methoden und Rezepten für die Reinigung von Kleidung oder Mobiliar reichen. Seine Ratschläge richten sich explizit an angehende Dienstboten; als Handbuch für die professionelle Organisation eines (gehobenen) Haushalts wendet er sich aber indirekt auch immer an deren Arbeitgeber. In einer von rassistischen Ideologien bestimmten Gesellschaft, in der ein Großteil der Afro-AmerikanerInnen noch legal versklavt war, ist Roberts Handbuch in vielerlei Hinsicht bemerkenswert, nicht zuletzt, weil er es schafft, in einer von Rassendiskriminierung geprägten Gesellschaft als autoritative Stimme publiziert zu werden.

Anders als in den von weißen Autorinnen verfassten Handbüchern wird die Frage der Gleichberechtigung von *master* und *servant* jedoch an keiner Stelle explizit angesprochen. Auf den ersten, flüchtigen Blick scheint die Hierarchie als zentraler Bestandteil dieser Beziehung sogar immer wieder

affirmiert zu werden. Roberts, der sich aktiv um die Belange der freien afro-amerikanischen Gemeinschaft kümmert (Zafar, 7), nutzt jedoch andere Strategien, um die kursierenden Stereotypen des minderwertigen, ungebildeten Afro-Amerikaners zu entkräften und zumindest indirekt Gleichberechtigung und Respekt einzufordern.

Der eingangs zitierte Ratschlag, den Roberts seinen Lesern zu Beginn von *The House Servant's Directory* gibt, erfasst in seiner scheinbaren Einfachheit die komplexe Beziehung zwischen Bediensteten und ihren Arbeitgebern. Nicht nur besteht eine ökonomische Abhängigkeit auf der Basis des Austauschs von Lohn und dem dafür zu erbringenden Service. Wie das Zitat verdeutlicht, geht die Beziehung noch etwas weiter, ist doch das Wohlergehen sowohl der Familie, die die Dienste in Anspruch nimmt, als auch das der Bediensteten zentraler Bestandteil dieser Beziehung. Über das Servicepersonal findet die ökonomische Sphäre Eingang in die Privatheit der Familie, Öffentliches und Privates werden hier miteinander verwoben. Zudem ist das Personal gewissermaßen Teil des Haushalts, wenn nicht sogar der Familie selbst, gleichzeitig jedoch hierarchisch klar davon getrennt, ein Fremdkörper im eigenen Heim. Dies zeigt sich auch darin, dass das Servicepersonal zwar die Mahlzeit vorbereitet, den Tisch deckt und das Essen serviert, selbst jedoch nicht an der Tischgemeinschaft partizipiert. Die Rolle des Personals am Tisch ist gerade dadurch charakterisiert, dass es gar nicht wirklich wahrgenommen wird: Das Servicepersonal soll möglichst nicht sicht- beziehungsweise hörbar sein und nur indirekt durch die geleistete Arbeit in Erscheinung treten – ein Punkt, der immer wieder zu Auseinandersetzungen zwischen Bediensteten und ihren Arbeitgebern führte.

Roberts verspricht angehenden Dienstboten Hilfe bei der Erfüllung ihrer neuen Aufgabe, zu ihrem eigenen Nutzen wie auch dem ihrer Arbeitgeber. Doch ist sein Handbuch mehr als nur eine Anleitung zur Professionalisierung des Dieners; es ist zugleich ein Ratgeber für Afro-Amerikaner, denen die weiße Gesellschaft kaum Karriereoptionen bietet. Mit dem Bild des professionellen (afro-amerikanischen) Dieners, das im *Servant's Directory* gezeichnet wird, widerspricht Roberts auf subtile Weise den weit verbreiteten Stereotypen über Afro-Amerikaner, die von Annahmen über intellektuelle Minderwertigkeit und fehlender Kultiviertheit bis hin zu unterstellter

Faulheit reichten. Das wird besonders deutlich in seinen Ausführungen zu den vielfältigen und aufwändigen Ritualen der Tischkultur. Seine detaillierten Hinweise zu den verschiedenen Tätigkeiten des Säuberns und Instandhaltens zeigen nicht nur sein weitreichendes Wissen über die unterschiedlichsten eskkulturellen Objekte der gehobenen Mittel- und Oberschicht, vom Mahagonitablett bis zum Silberbesteck, sondern vor allem auch seine Vertrautheit im Umgang mit ihnen. Seine Kenntnisse der richtigen Pflege und des richtigen Umgangs mit diesen kostbaren Gegenständen zeigen, dass er diese Dinge buchstäblich wertschätzt und sie auch korrekt zu benutzen weiß. In diesem Sinne ist sein Handbuch nicht nur ein Ratgeber für angehende Diener, sondern auch eine kompetente Quelle, in der die aufsteigende (weiße) Mittelschicht nachlesen kann, wie sie diese Dinge handhaben muss. Das Bewusstsein der eigenen Kompetenz und Verantwortlichkeit für die vielfältigen Abläufe einer gepflegten Tischkultur vermischt sich mit professionellem Stolz und dem Wissen, dass das ‚Management‘ der *dinner party* mehr ist als eine bloße Tätigkeit des (Be)Dienens.

Vorbereitung und Durchführung eines gelungenen Essens, vom Decken des Tisches bis hin zum Dessert, sind in der Tat eine höchst komplexe Angelegenheit: Schon die Beschreibung des korrekten Ausbreitens der Tischdecke nimmt eine halbe Seite des Handbuchs in Anspruch. Roberts hebt dabei den notwendigen künstlerischen Sachverstand der Servicekräfte hervor, denn es ist der Diener, der für das geschmackvolle Arrangieren zuständig ist, ein Arrangement, das sich als sublimes Gesamtkunstwerk erweist. Das korrekte Auftragen der verschiedenen Accessoires der Tischkultur hat ästhetischen Wert, dessen Beurteilung Roberts stellvertretend für seinen Berufsstand für sich selbst beansprucht, nicht zuletzt indem er bei seinen Hinweisen zum Umgang mit den Dingen Possessivpronomen benutzt: In direkter Anrede an das angehende Tischpersonal spricht er von „your sideboard“, „your finger glasses“, „your plate basket“: Dinge, die zwar nicht im Besitz des Dieners sind, die aber in der Performanz der gehobenen, ästhetisierten Tischkultur – dem Gesamtkunstwerk des gedeckten Tisches – zu Requisiten seiner Inszenierung werden. Auch das korrekte Servieren der verschiedenen Gänge des Menüs ist eine Kunst für sich und erfordert detailliertes Wissen im Umgang mit den Speisen, ihrer Zusammenstellung und ihrer Abfolge sowie mit der formvollendeten Darbietung zu Tisch.

So sichtbar dieses Kunstwerk und die dazugehörige Performanz eines feinen Essens sind, so unsichtbar sollte das Tischpersonal sein. Dies beginnt bei der Kleidung, die dem Rahmen angemessen, aber auf keinen Fall modisch oder auffällig sein darf. Auch das Schuhwerk sollte entsprechend ‚leicht‘ sein, um unnötige Geräusche beim Gehen zu vermeiden. Ähnlich geräuschlos muss auch das Abdecken des Tisches und Säubern des Geschirrs sein, und trotz der vielfältigen Aufgaben darf das Tischpersonal niemals wirken, als wäre es in Eile oder überfordert. Stille Aufmerksamkeit ist oberstes Gebot, um am Tisch die unterschiedlichen Anzeichen wahrzunehmen, die das Abräumen oder den nächsten Gang signalisieren. Auch die noch gar nicht ausgesprochenen Wünsche der Gäste sollten möglichst im voraus erahnt werden. Roberts betont immer wieder die Notwendigkeit von Organisation und Ordnung, so dass das ideale Servicepersonal in seiner Darstellung zu einer möglichst unsichtbaren und unhörbaren Maschinerie wird: gute Geister, die dafür sorgen, dass die *dinner party* ein Erfolg wird, in deren Mittelpunkt das Essen und seine elegante Realisierung und damit auch die Gastgeber selbst stehen sollten. Diese Unauffälligkeit mindert keinesfalls die Bedeutung des Dieners, ganz im Gegenteil. Wenn er dem Leser rät, sich so am Tisch aufzustellen, dass er alles im Blick hat – „command a full view of the table“ (54, meine Hervorhebung) – so wird deutlich, wer die Kontrolle über das Geschehen hat.

Wie Roberts abschließend bemerkt, wird eine Servicekraft, die entsprechend agiert, sich nicht nur der Zufriedenheit der gesamten Familie erfreuen, sondern auch für sich selbst Gewinn – „credit“ – erwerben. *Credit*, wengleich dem Wortfeld der Ökonomie abgeleitet, bedeutet hier „Ansehen“, ein Ansehen, das sich der Diener durch das erfolgreiche Orchestrieren des feinen Essens erworben hat, indem er, obgleich sozial-hierarchisch ausgeschlossen von der Tischgemeinschaft, durch seine professionelle Performanz distinguierte Esskultur allererst ermöglicht. Der *credit*, die Reputation, die sich der Diener erarbeitet, wird ganz konkret hier auch zum Kapital, mit dessen Hilfe er auf dem Arbeitsmarkt Arbeitslohn und indirekt auch gesellschaftliche Stellung vorteilhaft verhandeln kann. Für einen Afro-Amerikaner, der intersektional gesehen durch Schicht- und *race*-Zugehörigkeit doppelt ausgeschlossen wird, ist dies eine deutliche Geste der Teilhabe, ein Anspruch auf Anerkennung seiner Gleichberechtigung. Indirekt, aber den-

noch augenfällig demonstriert Roberts in und mit seinem Handbuch ein professionelles Selbstbewusstsein als Diener, dessen Kenntnisse durch die Publikation zusätzliche Autorität erhalten. Darüber hinaus verdeutlicht er, dass er sich nicht nur exzellent mit den Gepflogenheiten der feinen Tischkultur (und der feinen Gesellschaft allgemein) auskennt, sondern essentieller Teil ihrer Performanz ist – in Zeiten, in denen Afro-AmerikanerInnen qua *race* die Fähigkeit zur Kultiviertheit abgesprochen wurde, eine bemerkenswerte Strategie, rassistische Ideologien zu entlarven und in Frage zu stellen. Mit seinem Handbuch, in dem er detailliert die Regeln und Konventionen kultivierter (Ess-)Kultur darlegt, beansprucht Roberts zumindest symbolisch, aber dennoch mit unmissverständlichem Nachdruck seinen Platz in der nationalen Gemeinschaft.

Literatur:

Robert Roberts, *The House Servant's Directory Or, a Monitor for Private Families*, hrsg. von Jessica Harris, Kansas City/ Sidney/ London 2013.

Faye E. Dudden, *Serving Women. Household Service in Nineteenth-Century America*, Middletown, Conn. 1983.

Jan Longone, *Early Black-Authored American Cookbooks*, in *Gastronomica* 1.1 (Winter 2001), pp. 96-99.

Rafia Zafar, *Recipes for Respect. Black Men's Hospitality Books*, in *Recipes for Respect. African American Meals and Meaning*, Athens, Georgia 2019, pp. 6-17.

Kathleen M. Brown, *Laborers in Foul Bodies. Cleanliness in Early America*, New Haven/ London 2009, pp. 251-290.

Brian W. McCuskey, *The Kitchen Police. Servant Surveillance and Middle-Class Transgression*, in *Victorian Literature and Culture* (2000), pp. 359-375.



Henry Sargent, 1770 Gloucester, MA -1845 Boston, MA,  
*The Dinner Party*, um 1821, Öl auf Leinwand,  
156,53 x 126,36 cm.

Museum of Fine Arts, Boston,

Gift of Mrs. Horatio Appleton Lamb in memory of Mr. and Mrs. Winthrop Sargent, 19.13

Foto©2020 Museum of Fine Arts, Boston



Amalia Barboza (Kunstuniversität Linz)

*Empregadas.*

Auf der Suche nach Uniformen für Service-Kräfte in Brasilien (für Martha)



Für Raphaela, 2016.

Foto: Amalia Barboza.

Im Jahr 2013 unternahm ich eine Reise durch Brasilien, ohne die Stadt Frankfurt am Main zu verlassen. Ich traf in der Stadt Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen ihren Geburtsort Brasilien verlassen hatten, um nach Deutschland zu kommen. Eine von ihnen war Martha. Sie kam nach Deutschland, als sie 18 Jahre alt war, zuerst nur um drei Monate bei ihrer Mutter zu leben, die schon früher mit ihrem neuen Mann nach Deutschland emigriert war. Nach den drei Monaten entschied sie sich, in Frankfurt zu bleiben, studierte Medizin und lebt seitdem als Ärztin im Stadtteil Bockenheim. Als wir uns trafen, erzählte sie mir, dass sie keinen Kontakt mehr zu Brasilien habe. Ihr Vater war vor einigen Jahren verstorben und mit dem Rest der Familie pflegt sie keine Beziehungen. Sie will auch keinen Kontakt mehr haben. Was sie am meisten an Brasilien hasst, sind die sozialen Unterschiede. Da sie aus einer reichen Familie kommt, bekam sie immer mit, wie ihre Familienmitglieder mit den Bediensteten umgingen. Dies könnte sie heute nicht mehr ertragen, das Rumkommandieren mit der Glocke, damit

alles gemacht wird. Sie erzählte mir lange von den ungerechten Behandlungen des Personals in den brasilianischen Haushalten. Sie beschrieb die verschiedenen Uniformen, welche die Dienstmädchen tagsüber tragen müssen. Heute trägt Martha selbst eine Uniform, wenn sie im Krankenhaus arbeitet.

### *Für Martha*

Als ich dann im Jahr 2014 nach Brasilien reiste, um einige Spuren meines Brasiliens am Main zu verfolgen, hatte ich meinen Aufenthalt anhand einer langen Liste von Aufgaben für meine ProtagonistInnen vorbereitet: Für Alexander, für Carlos, für Clara, für Elis, für Helena, für Ivan, für Marcia, für Nívea, für Vládmir, für Zadiquiel... Für Martha nahm ich mir unter anderem vor, über das Dienstpersonal zu recherchieren. Der nachfolgende Text ist aus meinem Buch *Brasilien am Main* entlehnt.

\*\*\*

Die letzten Tage in Rio de Janeiro verbrachte ich mit einer Recherche über Uniformen für Putz- und Bedienpersonal (für Martha). In Rio erhält man solche Uniformen in vielen Läden. Die meisten Läden sind in dem gehobenen Stadtteil Ipanema. Man kann die Bestellung per Internet machen oder direkt in die Läden gehen, wo man die Kleider anprobieren kann.

### *Freitag, 4. April (der Tag vor meiner Abreise)*

Ich stehe früh am Morgen auf und gehe zu einem Uniformladen in Ipanema. Ich habe vor, ein Kleid für mich zu kaufen. Ich probiere viele Kleider an. Es gibt verschiedene Arten, je nach Tätigkeit im Haushalt. Ich kaufe ein einfaches hellblaues Baumwollkleid und behalte es gleich an, um meinen letzten Tag in Brasilien darin zu verbringen.

Neben dem Laden gibt es eine berühmte Buchhandlung mit vielen Etagen. Zuerst frage ich nach Musik mit Architekturthemen (für Ivan) und bekomme leider nicht einmal die CD von Chico Buarque. Ich finde aber zwei weitere Bücher von VertreterInnen des Tropicalismus und des Marxismus (für Alexander). In der Buchhandlung werde ich nicht komisch angeschaut. Auch nicht in der Cafeteria der Buchhandlung, in der ich einen Kaffee trinke. Danach besuche ich eine Kunstaussstellung. Die Galeristin grüßt mich

nicht einmal. Sie kommt aus ihrem Büro, bemerkt mich und meine Begleiterin, die sich beeilt zu sagen, dass wir nur die Ausstellung sehen wollen. Die Galeristin sagt: „Ja, geht in Ordnung“ und verschwindet gleich wieder in ihrem Büro. Es ist eine Ausstellung großformatiger Bleistiftzeichnungen organischer Gegenstände. Ich glaube, es handelt sich um Essensreste: ein Stück Brot, eine Bananenschale.

Wir gehen kurz am Strand spazieren und Menschen zeigen mit dem Finger auf mich:

„Was macht diese *empregada* hier?!“

Ich will am selben Tag zum Wochenendhaus von Oscar Niemeyer im Stadtteil Barra da Tijuca fahren: zur *Casa das Canoas* – nicht um in dem Haus zu übernachten, sondern nur um Zeit dort zu verbringen (für Clara). Seit Niemeyers Tod ist es geschlossen, weil der Nachlass noch nicht geregelt ist. Ich weiß aber, dass man in den äußeren Bereich gelangen kann, weil Denise uns erzählt hat, das Tor sei offen. Wir gehen hinein, durchqueren das Gelände, rauchen einige Zigaretten und unterhalten uns. Ich hatte gelesen, dass Chico Buarque als kleines Kind hier viele Wochenenden verbrachte und dass er dieses Haus liebte.

Als ich durch die Gartenanlage laufe, treffe ich unten, wo der Garten schon in Wald übergeht, eine Frau, die mich fragt, was ich hier mache. Dies sei ein Privatgrundstück. Ich erzähle ihr, dass ich mir nur das Haus von Niemeyer anschauen wolle. Ich merke, dass sie wegen meines Kleids irritiert ist. Sie erzählt, sie sei die Bedienstete in Niemeyers Haus, müsse jetzt aber mit dem Bus zum Arzt. Sie trägt ein Kleid mit Blumenmuster. Unsere Wege kreuzen sich nur kurz. Sie geht zum Bus und bittet mich nur, das Tor richtig zu schließen, wenn wir das Anwesen verlassen. Sie lebt in einer kleinen Hütte unten am Berg, neben dem Wochenendhaus. Niemeyer hat das Haus für das Personal offenbar nicht mitentworfen.

Meine BegleiterInnen und ich bleiben noch eine Weile und wir unterhalten uns über Niemeyer und den Kommunismus. Ich musste an die Haushälterin von Karl Marx denken, mit der er ein Kind hatte. Ob Marx' Haushälterin auch eine Uniform trug? Sie hieß Helene Demuth, geboren 1820 in St. Wendel, Saarland.



Für Raphaela, 2016.  
Filmstills: Amalia Barboza.

In seinem *Herrenhaus und Sklavenhütte (Casa-Grande e Senzala)* analysiert der Soziologe Gilberto Freyre das Leben in einem großen brasilianischen Landhaus. Seine These lautet, dass sich die sozialen Kreise in Brasilien durch Partnerschaften, Liebesbeziehungen und das Kinderbetreuen mischen. Obwohl die Hierarchien und sozialen Unterschiede beibehalten werden, findet für Freyre in diesem räumlichen Rahmen eine soziale Dynamisierung statt, die Brasilien charakterisiert. Die körperliche Liebe spielt eine wichtige Rolle bei der Vermischung, aber diese Liebe ist nicht in der Lage, die sozialen Unterschiede aufzuheben. Ich denke daran, dass die körperliche Liebe auch im Haushalt von Karl Marx eine Rolle spielte, und notiere in mein Reisebuch: „In der Literatur nach Forschungen über Marx' Wohnräume und Wohnalltag recherchieren“. Beim Verlassen des Geländes schließen wir das Tor, wie ich es der Frau, deren Namen ich leider nicht kenne, versprochen habe.

Nachmittag:

Wir fahren zurück nach Ipanema. Am Strand ziehe ich das Kleid aus und gehe baden. Hier werde ich wieder von den Menschen am Strand ausgelacht. Als *empregada* geht man normalerweise nicht ans Meer, auch nicht zum Baden.

Wir bleiben bis Sonnenuntergang. Der Strand wird langsam menschenleer. Es wird kalt. Ich ziehe mein Kleid wieder an. Wir unterhalten uns über ein Buch, das ich vor Kurzem gelesen habe. Es ist die Geschichte eines deutschen Journalisten, Marc Fischer, der fünf Wochen in Rio verbringt, um den Musiker João Gilberto zu finden. In dem Buch erfährt man, dass der Musiker schwer depressiv ist und versteckt vor der Öffentlichkeit in einer Wohnung in Ipanema lebt. Der Journalist ist von Gilbertos Leben fasziniert und fährt nach Rio, um ihn zu treffen – dazu kommt es aber nie. Man hat den Eindruck, dass der Journalist eigentlich sich selbst sucht: in Brasilien einen anderen suchen, um sich selbst zu finden. Das ist die eigentliche Geschichte. Ich muss wieder an das Zitat von Auguste Comte aus der Positivistischen Kirche in Rio de Janeiro denken: VIVER PARA OUTREM, „Leben für den anderen“. Auch der Schriftsteller und Ethnologe Hubert Fichte suchte sich während seiner Brasilienreise selbst oder die vielen Mög-

lichkeiten, sein Selbst zu gestalten. In einem Interview sagte er: „Das Fremde kann auch die eigene Person sein. Die Fremde, die ich an mir selbst erkenne und die Angst erzeugt, ist eine andere Fremde als die, die ich draußen erfahre“. In seinem Buch *Xangô* über die afro-brasilianische Religion ist diese explosive Suche dokumentiert.

Es wird dunkel. Bevor ich zurück in meine Unterkunft fahre, gehe ich kurz bei Antonio vorbei. Ich will mich verabschieden und ihm ein Buch von mir schenken. Er sieht mich mit dem *empregada*-Kleid, lacht und sagt, ich sei verrückt. Ich versuche, ihm alles zu erklären, muss aber dabei selbst lachen. Ich sage, dass Forschungsreisende sich oft verkleiden, um so an der Gesellschaft teilzunehmen, die sie erforschen. Ich zeige ihm das Foto von Aby Warburg mit einer Maske in Mexiko. Wir verabschieden uns. Zu Hause ziehe ich das Kleid aus. Wahrscheinlich werde ich es nie wieder anziehen.

#### Literatur:

Amalia Barboza, *Brasilien am Main. Encruzilhadas/ Gekreuzte Wege*, Bielefeld 2019.

Gilberto Freyre, *Casa-Grade e Senzala*, Rio de Janeiro 1933.

Marc Fischer, *Hobalala, Auf der Suche nach João Gilberto*, Berlin 2011.

Hubert Fichte, *Xango. Die afroamerikanischen Religionen II. Bahia, Haiti, Trinidad*, Frankfurt 1976.

#### Internetquelle:

Hubert Fichte im Gespräch mit Peter Laemmle: <https://www.br.de/themen/kultur/hubert-fichte-autor-ethnologe-reisender-102.html>.



Für Raphaela, 2016.  
Foto: Amalia Barboza.



*Dietrich Paulus, Maria Lebeda, Raphael Memmesheimer*  
(Universität Koblenz-Landau)

Warum Knigge auffälliges Winken nach dem Kellner demnächst billigen wird

„Kann der auch Getränke und Essen bringen?“ ist eine der häufigsten Fragen, die man als Roboter-Entwickler von interessiertem Publikum gestellt bekommt. Die meisten Entwickler antworten darauf noch zögerlich. Wir reden darüber und lassen auch den Service-Roboter LISA zu Wort kommen. LISA hat schon viel Erfahrung beim Kochen, im Restaurant als Bedienung und beim Bierholen zuhause. Sie teilt diese Erfahrungen mit, indem sie Videos darüber im Internet zur Verfügung stellt; im Folgenden wirft sie einen Blick in ihr Innerstes und erklärt sich weitgehend selbst, ergänzt wird dies durch die Erläuterungen der Entwickler. Die Fragen stellt ein Gast in der Bar, in der LISA arbeitet. — — —

Heute bin ich das erste Mal in einer Bar, in der mich statt einer menschlichen Servicekraft ein Roboter bedienen soll. Ich werfe einen Blick in die Getränkekarte. Dort steht, dass man den Roboter durch Winken auf sich aufmerksam machen kann. An der Theke steht eine blaue Maschine mit Rädern – das muss wohl der Roboter sein. Ich winke ihm zu. Die Maschine fährt zu mir an den Tisch und spricht mich an: „Hello, my name is LISA. What would you like to drink?“ Auf einem Display erkenne ich ein lächelndes Gesicht. Ich bestelle auf Englisch eine Cola. LISA wiederholt meine Bestellung und fragt, ob sie alles korrekt verstanden habe. „Yes“, sage ich und sie fährt zurück in Richtung Theke. „Das war ja einfach“, denke ich und beobachte LISA weiter.

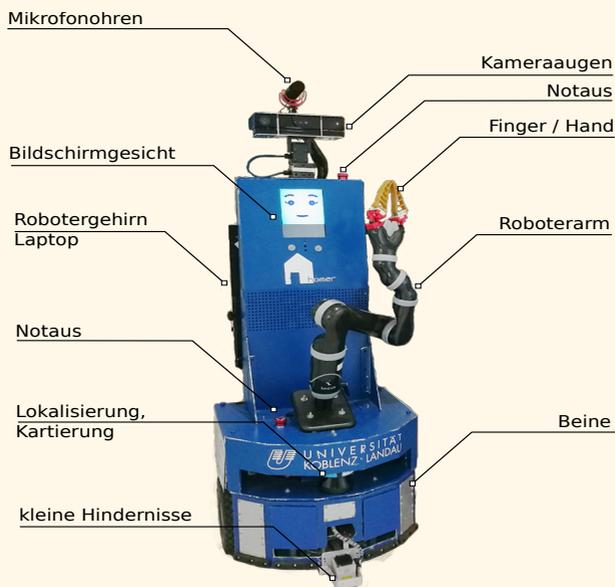
LISA fährt auf den Gängen, auf denen sich auch die Gäste bewegen; sie hat keine eigene Fahrspur. Sie fährt langsamer als sich ein Mensch bewegt und bleibt manchmal stehen, wenn ihr jemand entgegenkommt oder ein Stuhl auf dem Gang steht. Ich frage mich, ob meine Bestellung bereits elektronisch übermittelt wurde oder sich durch die relativ langsame Fahrt von LISA zur Theke verzögert. Sollte nicht mit dem Einsatz von Technik alles effizienter laufen?

Nach kurzer Zeit fährt LISA wieder zu mir und stellt eine Colaflasche auf meinen Tisch. Dann fährt sie zu einem anderen Tisch. Ich frage mich, wie sie

diesen ausgewählt hat. Die Kommunikation mit LISA dauert immer etwas länger als das Bestellen bei einer geübten menschlichen Bedienung. An einem Tisch gibt es Probleme. Ich kann das hören, da die Gäste und LISA ziemlich laut reden. Der Gast hat einen Extrawunsch, doch so oft er es LISA auch erklärt, sie scheint es nicht zu verstehen. Sie weist den Gast mit freundlicher Ausdauer darauf hin, etwas aus der Karte zu bestellen.

Als bald habe ich ausgetrunken und möchte bezahlen, also winke ich erneut. LISA bringt mir die Rechnung und ein Kartenlesegerät. Ich frage mich, ob ich ihr Trinkgeld geben soll und entschieße mich letztendlich dagegen, weil sie darauf wohl nicht angewiesen ist.

Es ist spät am Abend. Eigentlich war es in der Bar mit dem Service-Roboter nett. Ich vermute, dass LISA, weil sie nicht im Schichtdienst arbeitet, auch heute Abend wieder bedienen wird, und beschließe, wieder etwas in der Bar zu trinken. Wird LISA mich wiedererkennen? Und wenn ja, wie würde sich das äußern? „Hello, you know I am LISA. Would you like to drink a Cola again or would you like to order something else?“ — — —



LISA und ihre Körperteile.

Foto: AGAS.

Mein Name, LISA, ist ein Akronym für LISA is a Service Android. Während Androiden eigentlich humanoide Roboter sind, ist mein Körper allerdings absichtlich nicht dem Aussehen eines Menschen nachempfunden. Mein Kopf besteht aus einer Kamera, das sind meine Augen, und einem Mikrofon, welches oberhalb der Kamera angebracht ist, dort sitzen meine Ohren. Eine Schwenk-Neige-Einheit könnte mit einem Hals gleichgesetzt werden. Unterhalb von Kopf und Hals befindet sich mein Gesicht. Dies ist auch der Grund, warum mir keiner in die Augen schaut (#MeToo). In meinem Torso befinden sich viele Kabel und der Lautsprecher, das ist mein Mund. An meinem Rücken ist ein Laptop angebracht, er ist sozusagen mein Gehirn, Das meiste an mir ist blau, bis auf die beiden roten Notaus-Knöpfe, mit denen jeder mich zum Stillstand bringen kann.

Ich wiege knapp 50 kg und bewege mich mit von Motoren betriebenen Rädern fort. Mein Roboterarm, der auf meinem Unterkörper angebracht ist, wurde ursprünglich für beeinträchtigte Menschen im Rollstuhl, die den Arm über einen Joystick steuern können, entwickelt. Mit diesem Arm kann ich 1,5 kg heben; er verfügt über zwei flexible Finger aus Silikon, die mir ermöglichen, auch glatte Gegenstände zu greifen.

Nachts bin ich im Ruhemodus und hänge an der Steckdose. Diese versorgt meine Energiespeicher mit „Saft“, wie die Menschen sagen – natürlich ist das Strom, der für mich umgespannt und gleichgerichtet wird. Die Speicher halten dann ein paar Stunden – die Menschen haben mir versprochen, diese Technik noch zu verbessern. Wenn ich gerade nichts weiter zu tun habe und auch nicht weiter denken und lernen muss, dann döse ich im Ruhemodus vor mich hin, um Strom zu sparen. Manchmal hole ich mir neue Energie aus der Steckdose. Werde ich aufgeweckt, dann recke ich, ähnlich wie die Menschen, meinen Hals, denn nur so kann ich sagen, in welchem Winkel ich auf etwas schaue. Das ist wichtig für meine spätere Hand-Augen-Koordination. Wenn mich jemand beim Recken stören würde, wäre meine ganze Sicht verschoben und ich würde weit neben den Gegenstand greifen oder die Bestellung nicht zur Zielperson bringen, sondern irgendwo daneben platzieren.

Nach dieser kurzen Aufwärmphase läuft mein System; ich bin wach und sehe mich um. Für viele meiner Handlungen sind die beiden Fragen „Wo bin ich?“ und „Wo kann ich hingehen?“ entscheidend. Um mich im Raum zu

orientieren, benötige ich eine innere Karte. Durch die von meinen Sensoren übermittelten Daten erstelle ich selbstständig eine Karte des jeweiligen Raums. Wenn mir Informationen fehlen, dann sehe ich mich um. Jedes Mal, wenn ich etwas in der Welt erkenne, wenn ich mich bewege und wenn ich Hindernisse finde, dann erneuere ich meine Vorstellung von der Welt. Die Flächen in der Karte werden von mir kategorisiert. Hindernisse werden schwarz markiert; Bereiche, die ich befahren kann, werden weiß markiert. Bewegte Objekte stellen für mich eine Schwierigkeit dar, doch ich habe gelernt, mit Unsicherheiten umzugehen: Je öfter ich ein Hindernis auf einer freien Fläche gesehen habe, desto dunkler wird es in meiner internen Karte. Wenn sich ein Hindernis bewegt, wird der Fleck in der Karte heller, bis ich mir irgendwann ganz sicher bin, dass ich mich dahin bewegen kann.

Ich bin klug und lernfähig; ich nutze künstliche Intelligenz. Um in einer Bar arbeiten zu können, musste ich lernen, meine elektrischen Sinneseindrücke zu interpretieren. Ich sehe mehr, höre besser und rechne schneller als Menschen. Mein Computergehirn baut ein künstliches Neuronales Netz auf, dessen Struktur dem Gehirn von Lebewesen ähnelt. Meine Kameras können etwas erfassen, was Tieren und Menschen nicht direkt zugänglich ist: Sie liefern mir die Entfernung zu dem, was ich gerade sehe. Meine Sensoren nutzen Infrarot-Laser mit geringer Energie, der Lebewesen nicht schadet. Die Menschen essen im Restaurant – ich werde vor dem Restaurantbesuch mit Daten gefüttert. Hier liefert mir meine Funkverbindung und manchmal ein Kabel die Nahrung für die Algorithmen, mit denen ich Personen erkenne, ihre Körperhaltung interpretiere. Getränkeflaschen, Gläser, Obst, Teller, Besteck und alles, was ich für meine Arbeit benötige, wird mir in Form von Bildern und Daten serviert. Wenn ich genug davon gesehen habe, kann ich diese Objekte in der Welt selbstständig wiedererkennen.

Alle diese Daten nennen meine Entwickler mein Wissen über die Welt. Ich nutze dieses Wissen und meine vorgegebenen Handlungsanweisungen, um konkrete Pläne zu machen. Der Gast an Tisch 4 wollte eine Cola trinken. Seine Bestellung hatte ich meinem Kollegen an der Theke weitergegeben. Ich könnte auch alles, was ich sage, elektronisch übermitteln, aber oft wirkt es natürlicher, wenn ich mit meinen Partnern spreche.

Mein Arm ist aus Sicherheitsgründen nicht sehr stark, damit ich durch eine unachtsame Bewegung nicht Menschen verletze oder auch mir selbst Schaden zufüge. Die niedrige Kraft meiner Finger genügt zum Greifen leichter Objekte. Daher erhalte ich an der Bar eine Box als Zusatzausstattung, in die das Personal schwerere Gegenstände für den Transport abstellen kann. Diese muss sich dann der Gast selbst herausnehmen. Da meine Eigenbewegungen manchmal etwas ruckartig sind, werden die meisten Getränkebehälter mit einem Deckel verschlossen, damit nichts verschüttet wird.

Mein Auftrag ist es, eine Flasche zum Tisch 4 zu bringen. Die Cola steht auf der Theke und sie ist leicht genug für einen einfachen Transport. Ich weiß, wie eine solche Flasche aussieht, und ich kenne ihre räumliche Form. Ich stelle eine lange Kette von Überlegungen an: Ich sehe die Flasche, schätze meinen Abstand zur Theke und zur Flasche ab, berechne eine Bewegung meines Arms und des Greifers hin zur Flasche, ohne dabei mit dem Arm an der Theke hängenzubleiben, führe die Bewegung aus, greife und erhalte in einem Sensorsignal die Meldung, dass der Griff erfolgreich war. Das war der erste Teil der Aufgabe. Mein Gedächtnis sagt mir, dass ich nun zu Tisch 4 fahren soll. Meine aktuelle Karte ermöglicht mir mehrere Wege dorthin, ich wähle den kürzesten und erreiche schnell den Tisch. Dieser zweite Teil der Aufgabe erfordert ebenfalls eine lange Kette von Überlegungen, eigentlich ein Netz, denn es gibt Fragen, die ich mir stellen muss, die mehrere mögliche Antworten und unterschiedliche Konsequenzen haben. Meine künstliche Intelligenz hilft mir bei der Umsetzung meiner Pläne und Aufgaben.

Am Tisch 6 bewegt sich etwas, das wie ein winkender Gast aussieht. Ob eine Person winkt, erkenne ich anhand des sich rhythmisch verändernden Winkels ihres Ellenbogens. Ich fahre dorthin und spreche die Gäste an. Da an dem Tisch und in seiner Umgebung ziemlicher Lärm herrscht, spreche ich lauter, indem ich meinen Verstärker am Lautsprecher aufdrehe. Dank meines guten Richtmikrofons kann ich die Stimme der Person deutlich von teilweise sehr lauten Hintergrundgeräuschen unterscheiden. Diesmal muss ich länger diskutieren und ich rede dabei auch ziemlich laut, damit mich alle verstehen – aber das soll nun mein Entwickler erklären. — — —

Aufgrund medial verbreiteter Modelle stellen sich viele Menschen unter einem Roboter einen humanoiden Roboter vor. Eine andere Konstruktionsform hat jedoch zahlreiche Vorteile. Da LISA keine Beine hat und sich

auf Rädern fortbewegt, benötigt sie keinen Gleichgewichtssinn. Einem Roboter Laufen beizubringen ist ein eigenes Forschungsgebiet und würde im Alltag einer Roboter-Servicekraft in einer Bar aktuell noch zu vielen zerbrochenen Gläsern führen. Ein weiterer Grund, warum LISA kein humanoider Roboter ist, sind die Erwartungen der Menschen an die Kommunikation mit einem Roboter. Wer seinen Kommunikationspartner für einen Menschen hält, möchte auch Antworten wie von einem Menschen erhalten. Wem es hingegen bewusst ist, mit einer Maschine zu sprechen, der hat eine viel niedrigere Erwartungshaltung und zugleich eine höhere Frustrationsgrenze bei Missverständnissen in der Kommunikation.

LISA kann Emotionen mit sieben verschiedenen Formen ihres abstrakten Gesichts ausdrücken. Sie reagiert dabei auf die vermutete Emotion beim Gesprächspartner, die sie aus Mimik und Sprachmelodie einschätzen kann. Natürlich irrt sie dabei manchmal und es ist die Aufgabe der sogenannten Dialogstrategie, hier einen bestmöglichen Kontakt zum Menschen herzustellen. Qualitätsmaß für diese Strategie im Restaurant ist ein zufriedener Kunde. Die Zufriedenheit liest LISA an den Reaktionen der Gäste ab.

LISA ist in jeder Hinsicht sehr flexibel. Ihr Wissen über die Welt liefern riesige Datensammlungen, vor allem bestehend aus Bildern. Dazu haben aber tausende von Menschen in der Welt eine einfache Idee umgesetzt: auf einem zentralen Speicher wurden Bilder abgelegt und die Menschen versahen diese mit einfachen Kategorien. Dort wurden Bilder von Obst ebenso gesammelt, wie Bilder von Autos oder Tieren und Pflanzen. So entstand zunächst eine Sammlung von einer Million Bildern. Von vielen Kategorien gab es viele Bilder, beispielsweise viele Bilder von Orangen. Mit diesem Zusammenhang von Bild und Kategorie wurden Neuronale Netze trainiert, die nun sehr sicher diese Kategorien unterscheiden können – auch auf Bildern, die nicht in der initialen Sammlung vorhanden sind. Diese Netze können erweitert werden um Gegenstände, die darin noch nicht enthalten sind. Dazu müssen neue Objekte und Kategorien eingelernt werden. Dies ist für einen Roboter in einer neuen Anwendungsumgebung durchzuführen.

Ähnlich wird das Erkennen von Personen und Körperteilen automatisch trainiert. In der Welt des Internets werden diese Netze für die Analyse von Bewegungen und Körperhaltung ständig verbessert und Forscherteams

teilen diese Erweiterungen mit anderen Gruppen. Ebenso werden die Methoden zur Spracherkennung ständig verbessert.

LISA hat nur einen eingeschränkten Wortschatz und erkennt nur die Äußerungen, die für sie von Bedeutung sind. Die Gäste an Tisch 6 hatten beispielsweise Getränke bestellt, die nicht auf der Karte verzeichnet waren und deren Name LISA nicht bekannt war. Es wäre möglich, LISA neue Begriffe beizubringen oder sie sogar in einer ganz anderen Sprache kommunizieren zu lassen. Die Mensch-Roboter-Kommunikation und das Sprachverstehen ist eine Wissenschaft für sich und LISAs Hauptaufgabe liegt in der Interpretation der visuellen Signale. Daher wählt sie eine Sprache, die sich relativ einfach erlernen und verstehen lässt. — — —

LISA ist ein Studienobjekt und die Entwickler und Entwicklerinnen stammen aus der Arbeitsgruppe *Aktives Sehen* (AGAS). Einige Details unserer Erzählung sind noch der Phantasie entsprungen. Noch kann man bei LISA nicht die Getränkerechnung bezahlen und noch arbeitet LISA nicht in einem realen Restaurant. Diese Fähigkeiten werden auf internationalen Wettbewerben geübt, in denen LISA nicht nur als Servicekraft vor der Theke tätig ist, sondern auch schon einmal in der Küche demonstriert, dass sie Rührei braten kann. Sie erhielt auf Wettbewerben mehrfach den Weltmeistertitel.

In den USA liefern Roboter das Essen auf Hotelzimmer. Die Betreiber der Roboter erhalten vom Hotelier den gesetzlichen Mindestlohn, der für die Arbeitsstunde von Menschen gilt. Der Roboter arbeitet zwar nicht schneller, aber er arbeitet ohne Pause und ohne Höchstarbeitszeit.

Werden wir heute beim Betreten einer Bar vom befreundeten Barkeeper mit unserem Namen begrüßt und erhalten unaufgefordert unsere Lieblingsgetränke, so fühlen wir uns wertgeschätzt. Ob wir morgen eine solche Begrüßung durch einen Roboter-Kellner ähnlich positiv empfinden oder ob wir dann Angst um unsere Privatsphäre empfinden werden, bleibt abzuwarten. LISAs Gesichtserkennung ist jedenfalls heute schon zuverlässig in der Lage, Personen wiederzuerkennen. Vor allem in Fernost sind die ersten Kollegen von LISA bereits im rauen Arbeitsalltag in den Restaurants tätig. Vielleicht werden diese Servicekräfte sogar das von Herrn Knigge missbilligte Winken nach dem Kellner bald auch schon salonfähig machen?



Maik Exner (Universität Koblenz-Landau)

Service-Kräfte in Aktion.

Überlegungen aus der Perspektive der *embedded* und *enactive cognition*

Es ist laut, zahlreiche Gäste drängen sich an die Theke und stets kämpfen mehrere Ziele und Zwecke gleichzeitig um Aufmerksamkeit: Während ich für einen Gast gerade ein Weizenbier einschenke – dabei ja den richtigen Winkel einhalten, um für das optimale Schaumverhältnis zu sorgen, aber auch nicht zu lange brauchen – meldet sich fingerschnipsend der nächste Gast, um eine Bestellung aufzugeben. Die Preise muss ich nach Möglichkeit auswendig parat haben, denn jedes Mal nachzuschauen wäre viel zu zeitraubend, und außerdem muss jemand neue Brezel in den Backofen schieben. Während der Pausen des Theaterstücks und unmittelbar nach der Vorstellung ist es stets so, als hätten sich Schleusentore geöffnet. Alles muss schnell gehen. Jetzt ist gerade beim Wein Einschenken ein Glas kaputt gegangen. Wo finde ich noch mal den Putzlappen? Werden die Limos auf die gleiche Taste gebucht wie die Apfelschorle? Trotz des Stresses und der zahlreichen Anforderungen schaffen wir es, die Gäste ohne allzu große Zwischenfälle zu bedienen.

Wenn man der derzeit dominanten Position der kognitiven Neurowissenschaften Glauben schenken möchte, so findet unsere Kognition allein im Kopf statt. Wir scheinen ein vom Gehirn konstruiertes Ich zu sein, das aus der zerebralen Höhle heraus einen Einblick in die Welt da draußen finden möchte – eine Welt, in der wir nicht sind, sondern zu der wir nur Zugang haben durch eine Art „Online-Simulation der Wirklichkeit“ (Stiefer und Weber), einen „Ego-Tunnel“ (Metzinger) oder eine aus „Verrechnungsprodukten“ (Wolf) bestehende „geistige Multimedia-Show“ (Damasio). Dass ein derart distanziertes, individualistisches und computerähnliches Verhältnis die Beziehung unseres Geistes zu unserer Umwelt bestimmen soll, dürfte sicherlich nicht nur den oben beschriebenen Kellnerinnen und Kellnern unplausibel erscheinen.

### *Die Service-Kraft in der Situation: Verkörpert, affektiv, eingebettet*

Trotz aller zugespitzten Kritik an der hirnzentrischen Auffassung in den traditionellen Kognitions- und Neurowissenschaften sollte natürlich nicht das Missverständnis entstehen, dass das Gehirn überhaupt keine Rolle spiele. Es ist durchaus ein wichtiges, ja notwendiges Element der Prozesse, welche das Erleben, Wahrnehmen und Handeln konstituieren, aber eben kein hinreichendes. Personen sind es, die in Restaurants und Kneipen bedienen, Speisen und Getränke vorbereiten und affektive Emotionsarbeit mit ihren Gästen betreiben. Man stelle sich dagegen mal ein einsames Gehirn auf einer Theke liegend vor: Guter Service geht anders. So viel zum Thema ‚Du bist dein Gehirn!‘.

Nur als in den Körper eingebettetes und mit dessen Strukturen innig verwobenes Organ kann es überhaupt etwas beitragen. Der genannte Körper ist ein lebendiger, also der Leib einer Person, und diese findet sich wiederum jeweils schon in einer Situation verstrickt, welche eingebettet ist in einen größeren kulturellen Kontext. Dieser nun ist konstituiert durch Normen, Erwartungen, Zwecke, Ziele, aber natürlich auch durch zahlreiche materielle Bedingungen wie etwa Architektur und Artefakte. Unter dem Begriff des eingebetteten Geistes oder der *embedded cognition* versteht man eben dies, dass verschiedene kognitive Prozesse von der Umgebung mitgetragen und mitgeformt werden können und dass sich die kognitive Last zumindest teilweise auf die Umgebung übertragen lässt:

Dies gilt in großem Maße für unsere kulturelle Um- und Arbeitswelt, in der beispielsweise die Werkzeuge, die wir zum Arbeiten benötigen, in einer besonderen, die Arbeit unterstützenden und erleichternden Weise angeordnet sind. So richtet sich z.B. eine Barkeeperin, die Spirituosen, Sirups und Bitters für die verschiedenen Cocktails so an, dass ähnliche Ingredienzen zusammenstehen und sie diese schnell finden kann, da sie bereits ungefähr weiß, wo sich eine Gruppe befindet. Ebenso mag es sich für sie lohnen, dass sie gewisse oft vorkommende Kombinationen für die Cocktails in einer Reihe anordnet, um sie in dieser Folge schnell abgreifen zu können. (Fingerhut, Hufendiek und Wild 2017, 72)

Hier ist es nun wichtig, dass das In-der-Situation-Sein der Service-Kraft nicht einfach darin besteht, dass sie sich in diesen Räumlichkeiten und inmitten der sie umgebenden Dinge befindet. Vielmehr ist sie konstitutiver Teil der Situation und innig mit dieser verwoben. So ist die genannte Arbeitsumgebung ja nicht irgendeine zufällige, sondern sie wurde entsprechend der Tätigkeiten, Notwendigkeiten sowie Zweck- und Sinnstrukturen der Restaurant- oder Kneipenarbeit gestaltet. Die Theke ist so aufgebaut, dass sie einerseits als eine materielle Trennung zwischen Gästen und Personal dient, andererseits aber auch als Ablage, als Arbeitsbereich und als Zwischenlager, etwa in Form der Schubladen unterhalb der eigentlichen Theke, in welchen sich zahlreiche Getränkesorten befinden. Die Theke als materielle Struktur, aber auch die Anordnung der Tische und Stühle, die Abtrennung der Küche mit nur bestimmten Eingängen, das Arrangement der Gegenstände und die Architektur des Lokals – alle diese Aspekte haben formende Wirkungen in Bezug auf die Kognition, die Erfahrung und das Handeln der körperlich agierenden Subjekte: ermöglichende und unterstützende wie auch verhindernde und unterbindende.

Des Weiteren ist diese Umgebung dynamisch, denn sie wird – wie schon im oben zitierten Text angesprochen – von mir als Kellner mitgestaltet. Es werden die nötigen vertrauten Dinge wie etwa Flaschenöffner, Spültücher, Gläser und vieles Weitere vorbereitet und im Hinblick auf gewohnte Arbeitsabläufe arrangiert. So finden sich für die agierenden Personen von vornherein zahlreiche Handlungsangebote und keine fremden Objekte, die zunächst erfasst und kategorisiert werden müssen, bevor sie verwendet werden können.

Bei all dem bin ich als Service-Kraft in die Situation nicht nur durch zweckrational-instrumentale Relationen eingebettet, sondern auch die affektiven Beziehungen spielen eine konstitutive Rolle. Emotionen dürfen hier aber nicht als geistige Top-Down-Prozesse oder als neuro-chemische Abläufe im Gehirn verstanden werden, sondern „Gefühle sind [...] integrale Lebensäußerungen, in denen der Gesamtorganismus auf spezifische Umweltsituationen wertend und motivierend gerichtet ist“ (Fuchs 2017, 147). Dieses emotionale Bezogen-Sein wird dabei auch durch subpersonale körperliche Prozesse, wie etwa Hunger oder Herzschlag, geformt. Diese beein-

flussen meine Wahrnehmung der Umgebung, sie bestimmen, was mir wie emotional gefärbt und auf spezifische Weise bedeutsam erscheint und welche Interaktionsangebote meiner Umwelt mir besonders auffallen. Am Ende des Arbeitstages, wenn die letzten Gäste gegangen sind und die Theke geschlossen wird, herrscht beispielsweise ein affektiver Cocktail aus Hunger, körperlichen Schmerzen und einem Gefühl von Beschmutzung. All dies färbt den Blick auf die nun noch zu säubernden Tische und hochzustellenden Stühle – letztere scheinen bereits in ihrer rein visuellen Präsenz ein viel größeres Gewicht auszustrahlen als zu Beginn des Abends.

So wird also meine kognitive Verarbeitung, mein Wahrnehmen, Denken und Wollen durch Affektivität geformt. Dies bedeutet aber nicht, dass ich auf meinem Hocker in der Ecke sitzen bleiben und die unangenehm schwer aussehenden Stühle auf sich beruhen lassen würde. Denn die intersubjektiven und affektiven Relationen, in welche ich eingebettet bin, sind vor allem auch solche der Sozialität und normativen Bindung: Als Service-Kraft arbeitet man in einem Team. Nun ist es aber auch so, dass das beschriebene affektive Erleben nicht als isolierte Qualität auftritt, sondern von Intentionalität moduliert werden kann: Die beschriebene Erschöpfung kann sich als Barriere für weiteres Handeln manifestieren oder aber in einem Gefühl der Befriedigung über die bisher getane Arbeit resultieren. Nach dem geschafften Theaterabend führt dies dann zu einem letzten Aufraffen, um gemeinsam mit meinen Teamkolleginnen klar Schiff zu machen.

### *Intentionen, Handlungen und das Familienfrühstückschaos*

Die skizzierte Service-Kraft muss stets handeln, Tätigkeiten verschiedenster Art ausführen und mit den unterschiedlichsten Anforderungen, Ereignissen und Überraschungen umgehen. Dies soll nun aus einer enaktivistischen Perspektive dargestellt werden. Auch hier ist es die Organismus-Umwelt-Interaktionseinheit, die den theoretischen Ausgangspunkt bildet. Doch diesmal handelt es sich nicht um den Abend einer Theaterveranstaltung, sondern um ein Familienfrühstück in derselben Lokalität.

Die Umwelt, in der sich die Service-Kraft befindet, ist ihr also durch praktische und affektive Beziehungen bereits vertraut und für sie mit zahlreichen Interaktionsangeboten (*affordances*) sowie Bedeutsamkeiten ausgestattet. Das nötige Wissen liegt dabei oftmals in den Dingen selbst, in ihren materiellen Anordnungen und ihren kulturell vermittelten Beziehungen zum Körper. Wenn ich mich nun als Service-Kraft aus dem sicheren Hafen der Theke bewege, um den Gästen etwa die gewünschten Getränke zu bringen, so gibt es hierbei wiederum keinen gebündelten Wahrnehmungsinput, auf welchen eine zentrale Verarbeitung folgt, mit anschließendem motorischen Output. Vielmehr handelt es sich zunächst um ein implizites praktisches Verständnis davon, wie Sinnlichkeit und eigene körperliche Bewegungen ineinandergreifen und sich gegenseitig bedingen. Dieses Verständnis von sensomotorischen Kontingenzen schafft die Grundlage dafür, dass man sich etwa in einem dynamischen Raum bewegen und ein Tablett mit Getränken balancieren kann, ohne dabei den zu erreichenden Tisch aus den Augen zu verlieren. In diesem Rahmen können sich dann jeweils erworbene kontextsensitive Vermögen realisieren: „Organisch verankerte Wahrnehmungs- und Bewegungsbereitschaften bilden gleichsam ‚offene Schleifen‘, die sich mit geeigneten Komplementen der Umwelt so zusammenschließen, dass im Moment der Passung die Wahrnehmung oder Handlung realisiert wird“ (Fuchs 2017, 128).

Diese Flexibilität ist im Kontext des Familienfrühstücks auch dringend geboten, denn bei den herumflitzenden Kindern, dem auf dem Boden verteilten Spielzeug und den unterwegs angetragenen Wünschen der Gäste ist ein ständiges Nachjustieren von Körperhaltung und Griff des Tablett, Wegfindung und Aufgabenplanung nötig. Dem hier vorgestellten enaktivistischen Ansatz geht es deswegen auch darum, die dynamische sensomotorische Kopplung von Organismus und Umwelt zu betonen. Das kognitive System wird dabei als ausgedehnt, intersubjektiv und soziokulturell situiert verstanden. Das bedeutet aber auch, dass die Intentionalität der Handlung als etwas Vielschichtiges begriffen werden muss, bei dem verschiedene Ebenen ineinandergreifen, wie etwa tendenziell unbewusste, aber intentional struk-

turierte motorische Prozesse, unmittelbare Handlungsintentionen, die bewusst, spontan und kontextgebunden sind, sowie deliberative, übergreifende, von der Unmittelbarkeit der Handlungen eher losgelöste Intentionen. Auch die materielle Kultur spielt hier wieder eine wichtige Rolle: Die Gegenstände, die ich bei der Arbeit verwende, sind nicht nur aktiver Bestandteil der intentionalen Handlung, sondern bringen die Intentionen selbst mit hervor. Somit führt etwa die Struktur des Glases meine Hand beim Spülen und formt so die einzelnen intentionalen Schritte meiner Spülhandlung. Es sind aber nicht nur die Dinge, welche hier Intentionalität und Handlungsangebote mitgestalten, auch meine Mitmenschen spielen eine prägende Rolle, entweder als Teil meines Teams oder als Gäste. Doch muss ich sie mir nicht erst im Sinne einer *theory of mind* entschlüsseln, sondern ich nehme sie von vornherein als lebendige Gegenüber wahr, mit denen sich mir Angebote sozialer und praktischer Interaktion, also *social affordances*, bieten.

Wie alle diese Aspekte ineinandergreifen, wie ich mit den zahlreichen Unvorhersehbarkeiten des Handelns und Arbeitens als Service-Kraft umgehe und wie sich mein spezifisches körperlich und sinnhaftes Gerichtet-Sein auf die Welt manifestiert, dies alles hängt natürlich von meinen Erfahrungen sowie meinen erworbenen Fertigkeiten ab: „Intentional directedness is always skill-based access“ (Noë 2012, 113). Fertigkeiten, beziehungsweise unser Know-how, bestimmen für uns die Art, wie sich unser Zugriff auf die Welt gestaltet. Solcherlei praktische Aspekte des Handelns, Wahrnehmens und Interagierens zu meistern, bedeutet sowohl eine gewisse Automtizität und Gewandtheit zu erlangen wie auch eine Vertrautheit mit den Grenzen der eigenen Fertigkeiten. Diese *skills* sind bedingt durch die hier beschriebenen Aspekte der Eingebettetheit und der aktiven verkörperten Kognition, wirken aber auch wieder auf diese zurück. Die alltägliche Praxis im Restaurant, in der Kneipe oder im Lokal fließt in die Formierung von verschiedensten verkörperten *skills* ein. Diese wiederum sind dafür prägend, wie und wo in der Umgebung Angebote zur Ausübung verschiedener Vermögen wahrgenommen werden, das heißt konkret: wo und auf welche Art und Weise das Bier eingeschenkt, die Bestellung aufgenommen oder der Tisch abgeräumt werden sollte. Eine solche Konzeption

von Kognition und Erfahrung – quasi vom Kopf auf die Füße gestellt –, welche den ganzen Menschen betrachtet, wie er affektiv, verkörpert und *skillfully* aktiv in eine bedeutsame und mit *affordances* ausgestattete Umgebung eingebunden ist, kann am Ende auch eine plausible Erklärungs- und Verstehensgrundlage für das kompetente Erfahren, Denken, Handeln und Wahrnehmen von Kellnerinnen und Kellnern bieten.

Literatur:

Thomas Fuchs, *Das Gehirn – ein Beziehungsorgan. Eine phänomenologisch-ökologische Konzeption*, Stuttgart 2017.

Joerg Fingerhut, Rebekka Hufendiek und Markus Wild, *Was ist Philosophie der Verkörperung?*, in *Philosophie der Verkörperung. Grundlagentexte zu einer aktuellen Debatte*, hrsg. von Joerg Fingerhut, Rebekka Hufendiek und Markus Wild, Berlin 2017, 9-102.

Shaun Gallagher, *Enactive Interventions. Rethinking the Mind*, Oxford 2017.

Alva Noë, *Varieties of Presence*, Harvard 2012.

John Haugeland, *Der verkörperte und eingebettete Geist*, in *Philosophie der Verkörperung. Grundlagentexte zu einer aktuellen Debatte*, hrsg. von Joerg Fingerhut, Rebekka Hufendiek und Markus Wild, Berlin 2017, pp. 105-143.

Alva Noë, *Action in Perception*, Cambridge, Massachusetts/ London, England 2004.

Lambros Malafouris, *How Things Shape The Mind. A Theory of Material Engagement*, Cambridge, Massachusetts/ London, England 2013.





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 IV:

Amalia Barboza, Maik Exner, Ina Kerner, Maria Lebeda, Nicole Maruo-Schröder,  
Raphael Memmesheimer, Dietrich Paulus, Britta Stein

Redaktion und Gestaltung:

Marion Steinicke

Kontakt: Marion Steinicke

Wissenschaftliche Koordination „Esskulturen“

Universität Koblenz-Landau, Campus Koblenz

Universitätsstr. 1 | 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.





