

Mahl-Zeiten.
Chronometrie und Störung

Bulletin Esskulturen
3. Jahrgang 2021
Mappe VI, Faszikel 31-36



Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Mahl-Zeiten.

Chronometrie und Störung

Inhalt

Eva Schneider

Mahlzeiten und Chronometrie.

Eine chinoise Konsolenuhr aus der Sammlung Poignard

Ina Tanita Burda

Stillen – Zeit – Essen.

Mahl-Zeiten zwischen Struktur und Störung

Martina Weingärtner

Von Spontaneität, Freigiebigkeit und Anerkennung.

Genesis 18 als Bild einer außergewöhnlichen Tischgemeinschaft

Marion Steinicke

Die Zeit, die Uhren und die Speisen des Kaisers.

Nachrichten aus dem Reich der Mitte

Nicole Hoffmann

La durée poignardée.

Aus der europäischen Lerngeschichte der getakteten Mahl-Zeit

Kulinarisches Kino.

Andreas Ackermann im online-Gespräch mit Thomas Struck

Impressum

Vordere Umschlagklappe:

Chinoise Konsolenuhr (gedruckt auf Esspapier)

unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz

Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer

Eva Schneider (Stiftung Bürgerliche Wohnkultur, Sammlung Alex Poignard)

Mahlzeiten und Chronometrie.

Eine chineise Konsolenuhr aus der Sammlung Poignard

MahlZEIT

Wer kennt es nicht, dass Frühstück, Mittag- und Abendessen, manchmal auch die Kaffeezeiten, mit ganz bestimmten Uhrzeiten verbunden sind. Zwar sind die Zeiträume, in denen wir die jeweilige Mahlzeit zu uns nehmen, kulturell verschieden, doch besteht dennoch ein auf Tradition beruhendes Gefühl, wann es Zeit für eine Mahlzeit ist.

Während es früher noch üblich war, zu jeder Mahlzeit pünktlich auf den Glockenschlag und in bürgerlichen Familien gemeinsam am Tisch einzunehmen, sieht es heutzutage – besonders unter der Woche - jedoch ganz anders aus: Frühstück und Mittagessen werden heute meist unabhängig voneinander in Mensen, Pausenräumen oder am Arbeitsplatz, teilweise auch überhaupt nicht eingenommen. Auch wenn die Zeiträume hier noch die Gleichen sind, ist das klassische Prinzip vom (warmen) Familienessen am Tisch zu festen Uhrzeiten in die Abendstunden, beziehungsweise auf das Wochenende verschoben worden. Und trotzdem sind bestimmte Uhrzeiten weiterhin fest an gewisse Mahlzeiten gekoppelt, weshalb beispielsweise in kaum einer Küche oder einem Esszimmer die Uhr als Einrichtungsgegenstand fehlen würde.



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



Werbekarte der Firma Huxley.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz,

Foto: Eva Schneider

Die Uhr im Kontext der Sammlung Alex Poignard

Mit weit über 50.000 Objekten zeigt die Sammlung des ehemaligen belgischen Süßwarenhändlers Alexandre Poignard ein breites Spektrum von Objekten bürgerlicher Alltags- und Wohnkultur.

In der umfangreichen Sammlung machen Uhren zahlenmäßig nur einen kleinen Teil aus, jedoch hat sich Alex Poignard hier auf besonders gut erhaltene und für die ästhetischen Vorlieben des 18. und 19. Jahrhunderts charakteristische Stücke konzentriert. Im Stil des Barocks, Rokoko und vereinzelt des Klassizismus sind zahlreiche Tisch- und Kaminuhren mit verspielten Formen und verschiedensten Motiven und Figuren aus Porzellan, aber auch aus Metall zu finden. Neben Kompositionen wie beispielsweise einem nachdenklichen Napoleon oder einem Ritter hoch zu Ross gibt es aber auch außergewöhnliche Stücke wie die chinoise Konsolenuhr, denn obwohl der Sammlungsfokus auf westeuropäischer Kultur liegt, sind dem Zeitgeist des 19. Jahrhunderts, aber bestimmt auch dem Geschmack des Sammlers geschuldet, dass sich viele ostasiatische Objekte in der Sammlung wiederfinden. Neben Puppenhäusern, Spielkarten und kleinen Schreinen, die aus Japan und China importiert worden sind, gehören zum Bestand der Sammlung auch Porzellangegegenstände, die in Europa hergestellt wurden.

Es ist daher angemessen, die hier vorliegende Uhr etwas näher im Kontext von Entstehungszeit, Gestaltung und Bedeutung zu betrachten.

Zeitmesser und die Kunst des Exotismus

Das Streben des Menschen, Zeit zu messen, einzuteilen und zu verwalten, spielt gerade zur heutigen Zeit eine immer wichtigere Rolle. Meetings, Deadlines und Termine müssen eingehalten werden, die sog. „Work-Life-Balance“ wird immer wichtiger. Uhren, egal ob auf dem Smartphone oder am Handgelenk, begleiten uns tagtäglich nicht nur als Zeitmesser, sondern eben auch als ästhetische Accessoires und Statussymbol.

Praktische kleine Uhren, die man beispielsweise auf Tische, Regalbretter oder Simse stellen konnte, kamen bereits im 15. Jahrhundert auf und kom-



Gruppe von Konsolenuhren.
Deutsche Stiftung Denkmalschutz,
Sammlung Poignard
im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Eva Schneider.

binierten schnell ihre Funktion als Zeitmesser und die Ästhetik der jeweiligen Zeit miteinander. Uhrgehäuse wie die chinoise Konsolenuhr sind bereits früh nach der Erfindung des europäischen Porzellans Anfang des 18. Jahrhunderts hergestellt worden. Als nützliche Dekoration zierten sie Kaminsimse, an Wände angebrachte Sockel oder Regale, aber auch (Beistell-) Tische. Bereits vor dem 18. Jahrhundert wurde der Einrichtung eines Haushalts als Ausdruck sozialen Prestiges großer Stellenwert beigemessen. Der

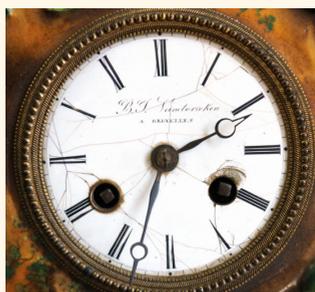
Trend, sich als weltoffen und dem Exotischen zugeneigt zu präsentieren, wird jedoch an dem Interesse an asiatischen Motiven in dieser Zeit besonders greifbar. Mit der Erfindung des europäischen Hartporzellans in Meißen war es auch möglich, die sonst nur schwer bezahlbaren Importe zu imitieren und frei zu interpretieren, sodass die sogenannten Chinoiserien ihren Weg mit der Zeit auch in bürgerliche Haushalte fanden. So ist auch bei der hier zur Diskussion stehenden Uhr aus der Sammlung Alex Poignard deutlich die Verbindung zwischen zwei Funktionsweisen zu erkennen: die Uhr als solche, nämlich als reine Informationsquelle, sowie als informatives Dekor und Prestigeobjekt.

Die auf die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts datierte Uhr aus der Sammlung Alex Poignard besteht aus drei Teilen: Dem Uhrwerk, dem Uhrgehäuse und dem Sockel. Das Uhrwerk stammt aus der Werkstatt des Uhrmachers B. J. Vanderveken in Brüssel und nimmt nur wenig Platz innerhalb des Gehäuses ein. Ziffern, Zeiger und Signatur der Werkstatt sind zierlich gehalten und nehmen sich im Kontext der sonst satten Farben des Gehäuses optisch stark zurück. Abgesehen vom Namen und einstigen Standort in der Rue de Fripiers 29 in Brüssel ist über die Uhrmacherwerkstatt Vanderveken nichts weiter zu finden.



Porzellanmarke der Manufaktur Michel-Isaac Aaron.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz, Foto: Eva Schneider.



Ziffernblatt mit Aufschrift „B. J. Vanderveken, à Bruxelles“.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz, Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz Foto: Eva Schneider

Gehäuse und Sockel bestehen aus Porzellan und stammen aus der Werkstatt von Michel-Isaac Aaron in Chantilly, welche nach der Schließung der dortigen herzoglichen Porzellanmanufaktur im Zuge der Französischen Revolution die Herstellung von Porzellan und Fayencen weiterführte. Über die Werkstatt ist ansonsten ebenfalls nur wenig bekannt.

Durch seine ursprüngliche Herkunft war die Nutzung von Porzellan, aber auch imitierende Techniken wie die Fayence, für Chinoiserie-Dekorationen eine natürliche Entwicklung und so wurden früh chinesische oder japanische Originale imitiert oder deren Motive mit westlichen Schmuckornamenten vermischt. Erst ab der Mitte des 18. Jahrhunderts kamen vollkommen frei erfundene Darstellungen auf, wie sie beispielsweise bei der Konsolenuhr aus der Sammlung Alex Poignard zu sehen ist und so nie in Asien zu finden wäre.

Der Fokus des Objektes liegt auf dem chinesischen Mann, der sich gerade über einen großen, pflanzenbewachsenen Stein lehnt. Dabei stützt er sich mit der Linken und hat den rechten Arm geradezu mahrend in Richtung des Betrachters ausgestreckt, den Blick hingegen hinab zum Ziffernblatt gerichtet, welches weiß aus dem bräunlichen Stein hervorsticht. Das Ziffernblatt wird von Pflanzen mit langen, breiten Blättern eingerahmt; unterhalb strömt Wasser aus einer Quelle, an der sich zwei Vögel erfrischen. Das Wasser fließt auf den Betrachter zu und wird nur vom Sockel abgefangen.

Bei den Vögeln könnte es sich um Tiere aus der Ordnung der Rackenvögel handeln, zu denen auch der Eisvogel gehört. Sie sind bekannt für ihr buntes Gefieder, das sie in Kombinationen aus Blau, Violett und Orange zur Schau stellen und viele ihrer Gattungen sind unter anderem über den ostasiatischen Raum verbreitet. Andererseits kann es sich auch um Fantasievögel handeln, die von Darstellungen in originaler asiatischer Kunst oder Reisezeichnungen inspiriert wurden.

Das Nebeneinander (vermeintlich) ostasiatischer und europäischer Ästhetik ist auch an der Uhr selbst zu sehen: Während das eigentliche Gehäuse chinesische Motive zitiert, weist der Sockel auch barocken Einfluss auf: Das schwarze, blütenverzierte Band um den Sockel soll chinesische

Chinoise Konsolenuhr; Detailsicht des Sockels.

Deutsche Stiftung Denkmalschutz,
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Eva Schneider.



Lackkunst imitieren, wird aber von klassisch westlichen Elementen wie der goldenen Leiste am oberen Rand oder den weißlichen Blattornamenten, welche als Füße dienen, umrahmt. Die Kleidung des Manns soll auf die Mandchu verweisen, eines Volks aus dem Nordosten Chinas, das während der Qing-Dynastie (1644-1912) in China regierte. Im Gegensatz dazu sind die goldenen Verzierungen und Borten sowie die an klassizistische Zierrahmen erinnernden Blüten eher westlich geprägt.



Chinoise Konsolenuhr, Detailansicht:
Kleidung der Figur.
Deutsche Stiftung Denkmalschutz,
Sammlung Poignard im Landesmuseum Koblenz,
Foto: Eva Schneider

Beide Stile bilden hier ein zusammenhängendes Ganzes, was eine Integration des Exotischen in die klassische Einrichtung europäischer Räume, wie zum Beispiel im Esszimmer des 19. Jahrhunderts erlaubt. Die Zusammenkunft zur Einnahme eines gemeinsamen Mahls, vorgegeben durch die Anzeige der Zeit und vor dem Hintergrund einer ästhetisch ausgearbeiteten Zurschaustellung einer fremden und faszinierenden Kultur, die das Alltägliche zu einem besonderen Moment macht.

Der Trend das Nützliche mit dem Schönen zu verbinden ist also nicht erst in neuerer Zeit zu finden, sondern lässt sich schon früh an Beispielen wie der Uhr zurückverfolgen. Die Uhr vereint somit nicht nur den Sammlungsraum Poignards mit Europas langer Faszination mit Ostasien, sondern sie selbst verwebt den zeitlich klar geregelten Alltag mit phantastischen Träumereien und einem gewissen Fernweh.

Literatur:

Alain Gruber, *Chinoiserie – Der Einfluss Chinas auf die europäische Kunst 17.-19. Jahrhundert*, Bern 1984.

Willy Richard Berger, *China-Bild und China-Mode im Europa der Aufklärung*, Köln/Wien 1990.

Ernst Bassermann-Jordan, *Die Geschichte der Räderuhr unter besonderer Berücksichtigung der Uhren des Bayerischen Nationalmuseums*, Frankfurt 1905.

Indicateur belge, ou Guide commercial et industriel de l'habitant et de l'étranger dans Bruxelles et la Belgique, pour l'an 1840, contenant plus de 60.000 adresses ou renseignements administratifs, commerciaux, etc, Gent 1840.

Dieter Kuhn, *Kleidung zur Zeit der Qing-Dynastie*, in: *Die Verbotene Stadt. Aus dem Leben der letzten Kaiser von China* (Ausstellungskatalog), Mainz 1997.

Internetquellen:

<https://ac-antique.com/histoire/> (Zugriff 15.08.2020).

<https://de.wikipedia.org/wiki/Rackenv%C3%B6gel> (Zugriff 20.08.2020).

Ina Tanita Burda (Universität Koblenz-Landau)

Stillen – Zeit – Essen.

Mahl-Zeiten zwischen Struktur und Störung

Mehrere informelle Gespräche liegen dem Aufbau und den Fragen des Interviews zugrunde, das ich im Sommer 2020 mit Blick auf die Abfassung meines Beitrags für die vorliegende Ausgabe des Bulletins geführt habe. Diese Gespräche ergeben sich häufig auch deswegen, weil sich mein Dissertationsprojekt *Leiblichkeit ohne körperliche Ko-Präsenz – eine ethnologische Untersuchung von online Stillen und Stillgruppen in Zeiten von Corona* mit allen Aspekten des Stillens von Säuglingen an der mütterlichen Brust – online wie offline – beschäftigt. Die Namen sind anonymisiert.

E.B.: Ich heiße Emmi Blau, bin zweifache Mama. Von zwei Jungs. Der Maxi ist vier, der Mini ist eins. Ich bin dreiunddreißig, komme aus [einer westdeutschen Stadt] und bin glücklich verheiratet.

I.T.B.: Wie sieht euer Alltag aus und inwiefern spielt Essen da eine Rolle?

(Während des gesamten Interviews spielt Mini im Hintergrund und isst genüsslich den einen oder anderen Keks mit Schokolade.)

E.B.: Eine große Rolle. Im Alltag – ich geh jetzt auch wieder arbeiten – stehen wir früh auf. Mein Wecker geht so um halb sechs/Viertel nach sechs, dann mach ich mich fertig und um sechs Uhr/Viertel nach sechs meldet sich Mini. Dann bekommt er als erstes nochmal eine Milch. Der steht immer noch auf seine Milch. Und dann machen wir uns fertig. Maxi frühstückt nicht bei uns. Wir machen aber sein Brot fertig für die Kita. Und da bekommt der um 11:30 Uhr/12 Uhr Mittagessen. Das ist uns wichtig: eine warme Mahlzeit schon mal um 12:00 Uhr für Maxi. Abends wird dann noch einmal gekocht, wenn ich von der Arbeit komme. Uns ist einfach wichtig, dass wir nochmal zusammen als Familie am Tisch sitzen und gemeinsam essen. Am Wochenende sieht es halt anders aus. Wenn du dann irgendwo eingeladen bist, dann fällt das Mittagessen mal aus. Ich finde, die Kids können essen, wenn sie Hunger haben. Aber ich koche auch, so ist das nicht. Aber jetzt nicht um eine feste Uhrzeit, so: um zwölf Uhr steht das Essen auf dem Tisch, nee, das gibt es bei uns nicht.

I.T.B.: Ok, kannst du nochmal ein bisschen genauer sagen, inwiefern du glaubst, dass es wichtig ist, feste Zeiten oder einen festen Essensrhythmus zu haben?

E.B.: Ich habe festgestellt, für mich ist das nicht so wichtig. Aber als Mama stellt man dann fest: ‚Hey, für die Kids ist es echt wichtig.‘ (*Emmi Blau überlegt etwas.*) Irgendwie bekommt man das ja auch von seinen Eltern so eingebläut. Also was man früher so erlebt hat als Kind, was positiv war, das gibst du ja auch deinen Kids mit und wenn ich jetzt so arbeiten bin, dann bin ich bis 13:00 Uhr arbeiten. Bis ich zu Hause bin und Maxi dann abgeholt und gekocht habe, dann wäre es schon zu spät und so bin ich froh, dass er in der Kita um 12:00 Uhr seine erste warme Mahlzeit bekommt. Und da mit seinen Freunden zusammen am Tisch sitzt und dann isst. Für Kids ist so ein Rhythmus, feste Zeiten schon eine ganz, ganz tolle Sache. Ja, außer jetzt am Wochenende, da lass ich fünf gerade sein, auch weil du manchmal Dates hast.

I.T.B.: Und wie war das als die Kids noch kleiner waren? Du hast ja gestillt?! Wie lange bei beiden?

E.B.: Bei beiden habe ich fast zehn Monate gestillt. Und tja, immer wenn ich essen wollte, wollten die Kinder essen. Ich habe nach Bedarf gestillt, nicht nach Uhrzeit. Und wenn sie Hunger hatten, als Baby, haben sie dann die Muttermilch bekommen. Wann ich dann mal gegessen habe? Ich glaube, wenn die geschlafen haben. Weil ich dann mal in Ruhe essen konnte und keiner wollte was von mir, keiner wollte von meinem Teller essen.

I.T.B.: Und wie oft hast du sie dann am Tag gestillt? So ungefähr?

E.B.: Bestimmt zwölf, dreizehn Mal. Die haben ja nicht lange an meiner Brust gegessen. Immer nur ein paar Minütchen.

I.T.B.: Und wann kommt das deiner Meinung nach: dass sie dann feste Mahlzeiten haben oder brauchen?

E.B.: Ja, ich finde ja immer, dass der Milchverbrauch anders ist. Also ich glaub das ist auch das Gefühl des Zusammenseins, so als Familie am Tisch zu sitzen. Das ist ja auch gesellig, zusammen zu sitzen, zu essen, zu kochen. Wir beziehen Maxi auch schon mit ein beim Kochen, dass der auch weiß, was er da isst. [...]

I.T.B.: Und inwiefern war das Stillen vereinbar mit euren Essenszeiten?

E.B.: Gar nicht, und das war immer so, und als ich dann abgestillt und mehr Flasche gegeben habe, da war es auch noch so: zum Beispiel, wenn du irgendwo essen warst, weil man sich sagt ‚hey, jetzt möchte ich mal raus, was anderes essen‘, dann war es immer so, dass mein Essen auf dem Tisch stand und pünktlich hat das Kind sich gemeldet. Hunger. Milch.

I.T.B.: Kollidiert das mit den Essenszeiten von Deinem Mann auch? Er hat ja dann auch die Flasche gegeben. Weil du das gerade angesprochen hast, dass ihr das dann ersetzt habt, hat er auch mal auf sein Essen verzichtet?

E.B.: Mh, zu dreißig/vierzig Prozent.

I.T.B.: Also beim Stillen ist das ja schwierig...

E.B.: Beim Stillen nicht, aber beim Flasche-Geben hat er auch öfter gesagt: ‚So, jetzt setz dich mal hin, iß jetzt in Ruhe. Ich mache eben die Flasche fertig. Öfters war es dann so, dann habe ich mir einfach was Kaltes bestellt, weil ich mir gedacht hab ‚hey, nein, eine heiße Suppe brauchst du dir jetzt nicht bestellen. Bestell dir einfach einen Salat. Das ist kalt und kann stehen bleiben.‘ Und ja, gut ist.

I.T.B.: Wie war das nachts?

E.B.: Ja, wenn er sich gemeldet hat – das ist ja immer, wenn man gerade so eingeschlafen ist – Brust raus, Milch gegeben, wieder hingelegt.

I.T.B.: Also bist du dann nicht auch aufgestanden und hattest auf einmal Hunger?

E.B.: Nein, nein. Gar nicht. Der Fokus wird auch anders. Du bist eher der Versorger. Man achtet gar nicht mehr auf sich, sondern darauf, dass die Kinder versorgt sind, dass man denen alles besorgt zum Essen und, und, und. Das man manchmal so denkt ‚Oh, 18 Uhr, ich habe noch gar nichts gegessen. [...] Und beim Stillen habe ich gemerkt, das nimmt einfach viel Zeit in Anspruch. Also es gibt ja Frauen, die sagen ‚Ich stille um 10 Uhr, ich stille um 12 Uhr, ich stille um zwei Uhr.‘ Aber ich meine, geil: das war bei mir nie der Fall. Ich habe das immer gemacht, wenn sie sich gemeldet haben. Ich bin auch froh. Ich habe das gerne gemacht, bin aber auch froh, dass das jetzt vorbei ist, weil mittlerweile wird ja ganz normal – in Anführungszeichen –

gegessen. Mini bekommt eine Schnitte und isst auch ganz normale Sachen mit uns mit. Und ich bin nicht mehr der alleinige Versorger, sondern komme jetzt auch zum Essen mit meiner Familie. [...]. Ja, das [Stillen] nimmt super viel Zeit in Anspruch. Ich kann nur sagen, dass man sein eigenes Essen vergisst. Das ist gleichzeitig ein ganz, ganz schönes, intimes Gefühl, dass du dein Kind versorgen kannst allein. Du brauchst nicht in den Supermarkt gehen und irgendwas holen, sondern du bekommst das von Mutter Natur. Man vergisst sich nur mit den Mahlzeiten. Ich persönlich hab mich vergessen.

I.T.B.: Also ich habe das so empfunden, dass Essen einen Tag strukturiert. Man steht auf und frühstückt. Dann gibt's irgendwann Mittagessen und Abendessen. Die Hauptmahlzeiten. Dann zwischendurch vielleicht noch mal Snacks. Also so ohne Kinder. Und für Kleinkinder, so in Maxis Alter vielleicht auch. Aber beim Stillen, das ist total gegenläufig, weil das so irgendwie nach Bedarf ist, wie du ja auch gesagt hast. Die melden sich und das ist so unmittelbar und du musst das sofort irgendwie befriedigen. Und das ist total entgegen dieser Struktur, die Essen eigentlich schafft.

E.B.: Ja, Essen schafft dir einen Zeitablauf. Struktur, genau, wie du gerade gesagt hast für die Kids. So das ist morgens, das ist mittags, das ist abends. Das ist so ein Zeitabstand. Wenn wir abends gegessen haben, sagt Maxi auch mal ‚War das jetzt Abendbrot?‘ – ‚Ja, genau‘. Damit weiß er ‚alles klar, nachher werden die Zähne geputzt, Schlafanzug angezogen, eine Geschichte vorgelesen, dann geht's ins Bett‘ und aber das Stillen ist da außen vor. Es ist eine ganz andere Nummer.

I.T.B.: Ich frag mich immer, wo der Übergang ist. Also, wo für Kinder das auch klar wird. Ist das nur weil wir das vorleben –

E.B.: Ich glaube nur, weil wir das so vorleben.

I.T.B.: ... oder kommt da dann auch mehr Wahrnehmung auf? Vielleicht so von Tag und Nacht und so. Dass das vielleicht anfangs gar nicht so klar ist.

E.B.: Richtig, weil am Anfang stillst du und dann ist das Baby wach. Wenn es wach wird, hat es Hunger. Wenn's keinen Hunger hat, schläft es. Da ist es egal, ob morgens, abends, nachts und überhaupt was ist. [...]

Auf die wichtigsten Punkte, die in dem Gespräch im Bezug auf (Familien) Essen – Zeit – Stillen angesprochen wurden, soll nun kurz eingegangen werden, um sie auch aus einer wissenschaftlichen Perspektive genauer diskutieren zu können. Was aber an dieser Stelle bereits klar wird ist, warum die verschiedenen Aspekte der Nahrung kulturwissenschaftlich so interessant sind: Essen ist sehr viel mehr als Nahrungsaufnahme und das Stillen physischer Bedürfnisse, es hat mit alltagspraktischen Fragen zu tun. Das wiedergegebene Interview veranschaulicht sehr deutlich, dass es viele soziale Komponenten gibt, es funktioniert eindeutig geschlechtsspezifisch und kann auch auf viele erdenkliche andere Arten durchleuchtet und analysiert werden.

Mary Douglas versteht Mahlzeiten als Code, der bestimmte Botschaften sendet. Dabei geht sie davon aus, dass Nahrung nicht nur Tage in ihrem Ablauf strukturiert, sondern auch die Woche, Monate und das ganze Jahr durch bestimmte Nahrungsereignisse geordnet sind (vgl. Douglas, 93). Ganz praktisch bedeutet dies, dass in traditionellen Ernährungsarrangements zum Beispiel freitags ein fleischfreier Tag ist und es in vielen Familien festgelegte Praktiken gibt, was den Festtagsschmaus an Weihnachten betrifft. Was aber passiert, wenn aus diversen Gründen, diese Strukturen nicht eingehalten werden können? Auch wäre interessant zu wissen, wann diese Strukturen erlernt und übernommen werden.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt die Ernährung von Neugeborenen an der mütterlichen Brust. Darüber hinaus spricht sie sich für eine Stilldauer von mindestens sechs Monaten aus und auch unter Beigabe von Beikost sollte bis zum zweiten Lebensjahr gestillt werden (vgl. WHO 2020). Ohne hier genaue Zahlen aufzuführen, stellt eine aktuellen Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) fest, dass Stillen von Neugeborenen an der mütterlichen Brust auch die bevorzugte Form der Ernährung unter frisch entbundenen Müttern ist (vgl. Kersting et al., VI8). Rückblickend auf das oben abgedruckte Interview und den dort beschriebenen, durch feste Mahl-Zeiten strukturierten Tagesablauf kann Stillen nur als eine Störung, eine fundamentale Erschütterung der immer dagewesenen, vermutlich vorwiegend unbewusst reproduzierten Strukturen des Alltags verstanden werden. Meine Interviewpartnerin ist an einer ande-

ren Stelle des Gesprächs, die hier aus Gründen des Umfangs nicht wiedergegeben werden konnte, darauf eingegangen, inwiefern sie durch die Schwangerschaft und Stillzeit in der Wahl ihrer eigenen Nahrungsmittel eingeschränkt war (kein Alkohol, kein rohes Fleisch, kein roher Fisch, etc.). So wird hier auch die Einschränkung deutlich, die zumindest diese stillende Mutter für einen gewissen Zeitraum erfahren hat. Die Verbindung zu den eigenen Essgewohnheiten und -bedürfnissen kann nicht einfach aufgelöst werden und dadurch wird auch die Mahlgemeinschaft unübersehbar, die zwischen Mutter und Kind entsteht. Das mehrfache Stillen nach Bedarf richtet sich dabei allerdings nach dem Bedarf des Kindes, nicht der Mutter. Es scheint also eine klare Prioritätensetzung innerhalb dieser Gemeinschaft zu geben. Doch wann erweitert sich diese Mahlgemeinschaft zwischen Kind und Mutter zu der der ganzen Familie? Und wann erhalten diese Gemeinschaften eine festere Struktur?

Bezüglich dieser Frage gibt es sehr früh ansetzende Ratschläge, die von Hebammen und Ärzten bereitgehalten werden. Zuerst wird mittags mit einem Gemüsebrei (Möhre, Kürbis, Pastinake) gestartet, dann wird diesem Kartoffel hinzugefügt, anschließend Fleisch und schlussendlich Fisch. Sollte das Kind die einzelnen Komponenten gut vertragen, kann in Gemüse- und Fleischsorten variiert werden. Anschließend wird am Abend der Milch-Getreidebrei eingeführt. Danach wird der Nachmittagssnack durch Obst und/oder Getreide eingeführt und danach auch das Frühstück. Dabei wird das Essen laut diesem Schema immer stückiger, sodass am Ende das Kind mit etwa einem Jahr die normale Familienkost zu sich nimmt (vgl. Becker). Es gibt auch andere Möglichkeiten, wie beispielsweise das *Baby Lead Weaning*, bei dem den Kindern von Anfang an festes Essen angeboten wird. Die verschiedenen Varianten sollen hier nicht ausführlich diskutiert werden. Was aber ganz klar wird, ist die deutliche Unterteilung des Tages in verschiedene Mahl-Zeiten, die das Stillen nach Bedarf schrittweise ersetzen.

Zwei Punkte sollen abschließend festgehalten werden: Zum einen wird die schwierige Situation ersichtlich, in der sich stillende Mütter befinden. Entgegen ihrem eigenen Hungergefühl und einem durch feste Essenszeiten strukturierten Tagesablauf stillen sie in der Regel zunächst den Hunger ihrer Kinder. Auf der anderen Seite wird klar, dass die Vermittlung von geregelten Mahl-Zeiten sehr früh beginnt. Spätestens, wenn die Kinder mit am

Familiäres Sitzen, wird ihnen die feste Struktur der Mahlzeiten vorgelebt. Feste Mahlzeiten sind also sozial vermittelte Praktiken, die immer weiter reproduziert werden. Störungen der gewohnten Muster bringen nicht nur Tagesabläufe durcheinander, sondern können sich auch körperlich niederschlagen. Die Vielfältigkeit dieser Störungen kann aufgrund der immer größer werdenden Mobilität der Menschen, unterschiedlichen Lebensentwürfe und steigenden Schnelllebigkeit vieler Sachverhalte niemals in Gänze abgebildet werden. Das Stillen eines Säuglings stört aber oder verändert zumindest den Tagesablauf und die damit verbundenen Mahlzeiten der Mutter, wenn nicht der ganzen Familie.

Literatur:

Mary Douglas, *Das Entziffern einer Mahlzeit*, in *Theorien des Essens* hrsg. von Kikuko Kashiwagi-Wetzel und Anne-Rose Meyer, Berlin 2017, pp. 91-122.

Mathilde Kersting et al., *Studie zur Erhebung von Daten zum Stillen und zur Säuglingsernährung in Deutschland – SuSe II, in 14. DGE-Ernährungsbericht*, hrsg. von Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Vorveröffentlichung Kapitel 3, Bonn 2020, VI-V34.

Internetquellen:

https://www.who.int/health-topics/breastfeeding#tab=tab_2 [Zugriff 24. September 2020].

<https://www.baby-und-familie.de/Beikost/uebersicht-so-fuehren-sie-die-beikost-ein-163073.html> [Zugriff 14. September 2020].

Martina Weingärtner (Collège de France, Paris)

Von Spontaneität, Freigiebigkeit und Anerkennung.

Genesis 18 als Bild einer außergewöhnlichen Tischgemeinschaft

Eine Mahlzeit als solche wahrnehmen, sie einordnen und benennen zu können, ist uns nur möglich, weil ihr eine Zeichenhaftigkeit zukommt. Eine Mahlzeit ist geformt nach kulturellen Codes, in der Abfolge von Handlungen, in ihrer spezifischen Positionierung in Zeit und Raum. Dadurch erkennen wir den Unterschied zwischen einem ausgedehnten Mahl und dem schnellen Happen zwischendurch. Ersteres nennen wir Festmahl, letzteres Snack. Die unterschiedlichen Ess-Zeiten sind darin zumindest ganz grob in lang und kurz den Essenden bewusst und bergen neben einer gewissen Regelmäßigkeit auch eine Erwartungshaltung. Die normierende Kraft dieser Zeiten wird vor allem dann spürbar, wenn sie durchbrochen wird oder wenn ein zeitliches Diktat wegfällt – in anarchischen Momenten kommt dies zu Tage – sei es das genüsslich nach hinten verlagerte Frühstück im Urlaub, sei es das verbrämte Day-Drinking bei einem Brunch.

In diesen Codierungen erkennt man einen kommunikativen Akt, der somit auch ein sozialer ist. Mit den Worten Mary Douglas:

Wenn Nahrung ein Code ist, wo ist dann die vorcodierte Botschaft? [...] Ein Code stellt ein allgemeines Set von Möglichkeiten zur Aussendung bestimmter Botschaften bereit. Wenn Nahrung als ein Code betrachtet wird, dann werden sich die durch ihn codierten Botschaften in den Strukturen erkennbarer sozialer Beziehungen enkodieren lassen (91).

Gegenstände wie Speisen bilden Zeichensysteme ab, die sich in ihrer kommunikativen Potentialität zu Symbolsystemen formen. Das gemeinsame Mahl spiegelt eine wesentliche soziale Komponente wider: „Mahlzeiten [sind] für die Familie, enge Freunde und Ehrengäste. Der bestimmende Faktor des Systems ist die Grenze zwischen Intimität und Distanz“ (100).

Wird dann der „Snack“ zum Metonym einer Fast-Food-Kultur und in kulturpessimistischer Sicht zum Syndrom einer a-sozialen Entwicklung der

eigenen Esskultur (*la malbouff*)? Dieses Urteil möchte eine Theologin nicht fällen. Was ihr aber obliegt ist beispielhaft zu erzählen, wann eine reine Mahlzeit, verstanden als institutionalisiertes Regelwerk, zur leiblichen Tischgemeinschaft wird: dann, wenn ein Begegnungsraum mit der fremden Sitznachbarin entsteht, der soziale Bande knüpft und wenn ein Zustand entsteht, der offen ist für den Einbruch des Extraordinären. Dann, wenn profane zeitliche Ordnungen durchbrochen werden, wenn sich spannungsvoll ein Moment des *kairos* einstellt und die Tischgemeinschaft zum (heiligen) Ereignis erhöht wird.

Aus dem Fundus religiöser Zeichensysteme sei hier die Erzählung in Genesis 18 gewählt – *Die drei Männer bei Abraham*. Diese Erzählung wurde nicht selten als das Paradigma für Gastfreundschaft rezipiert. Sie beginnt wie folgt:

Und der HERR erschien ihm – Abraham – bei den Terebinthen von Mamre, während er am Eingang des Zelts saß, als der Tag am heißesten war. Er blickte auf und schaute sich um, sieh, da standen drei Männer vor ihm. Und er sah sie und lief ihnen vom Eingang des Zelts entgegen und warf sich nieder zur Erde. Und er sprach: Herr, wenn ich Gnade gefunden habe in deinen Augen, so geh nicht vorüber an deinem Diener.

In der Mitte des Tages sitzt Abraham an der Öffnung seines Zeltes. Es sind die heißesten Stunden, in denen geruht wird, kaum an eine Mahlzeit zu denken ist oder Aufregendes erwartet würde. In diese Ruhe hinein, erscheinen drei Männer. Unvermittelt und fest stehen sie plötzlich da. Wer sind diese drei? Einfache Reisende? Engel? Gott selbst? Wir können es nicht eindeutig entscheiden, der Text changiert in geheimnisvoller Weise bei der Benennung des Gegenübers. Abraham selbst fragt nicht danach. Vor jeder Identifizierung dieser Fremden, vor jeder Klassifizierung dieses „Anderen“, läßt Abraham zum Verweilen ein:

Es soll etwas Wasser geholt werden, dann wascht eure Füße und ruht euch aus unter dem Baum. Ich will einen Bissen Brot holen, daß ihr euch stärken könnt, danach mögt ihr weiterziehen. Denn deswegen seid ihr bei eurem Diener vorbeigekommen [...].

Wiederholt betont Abraham, dass die Reisenden nicht vorüberziehen können, ohne einzutreten. Der zentrale Begriff der „Überquerung“ (*abar* in V. 3 und zweimal in V. 5) verstärkt den Eindruck, dass dieser Besuch nicht lediglich ein Abweichen vom Weg darstellt, es ist der *terminus technicus* für Grenz- oder Flussüberschreitungen, für das Jenseitige, das erreicht werden möchte (auch im Hinblick auf das verheißene Land jenseits des Jordans). Die Semantik zielt auf ein wahres Überschreiten von Grenzen, auf eine Statusveränderung: Unbekannte treten ein, überschreiten die Schwelle, die Grenze von der Distanz zur Intimität. Der Eintritt ist nicht allein eine räumliche Handlung, er wird zur leiblichen Erfahrung. Jacques Derrida beschreibt in *Schritt der Gastfreundschaft* diesen Übergang als Sehnsucht:

„Tritt rasch ein“, rasch, das heißt unverzüglich und ohne zu warten. Das Begehren ist die Erwartung dessen, was nicht wartet. Der Gast muss sich beeilen. Das Begehren misst die Zeit ausgehend von seiner Annullierung in der Bewegung des eintretenden Fremden: Der Fremde, hier der erwartete Gast, ist nicht nur jemand, zu dem man sagt „kommt“, sondern auch „tritt ein“, tritt ein ohne zu warten, mache Halt bei uns ohne zu warten, beeile dich einzutreten, „komm herein“, „komm in mich“, nicht nur zu mir, sondern in mich [...]. Die Schwelle zu überschreiten, bedeutet einzutreten und nicht nur sich zu nähern oder zu kommen.

Die Erzählung gewinnt an Fahrt. Abraham eilt, die Vorbereitungen zu treffen, Sara eilt, Kuchen zu kneten, ein Diener eilt, ein zartes Kalb zuzubereiten. In rasanter Dringlichkeit werden alle Ressourcen aktiviert, um ein opulentes Mahl zu bereiten. Nachdem alles vor das Angesicht des Gegenübers gestellt ist, gesellt sich auch Abraham zu den Gästen, stellt sich in aller Ruhe zu ihnen. Das Mahl beginnt. Entspannt niedergelassen, bequem aufgestützt, in einer Situation der Vertrautheit, speisen sie im Schatten des Baumes. Der Wechsel zwischen Ruhe und Rasanz bereitet dynamisch vor, was gleichsam als Gastgeschenk präsentiert wird, indem der Gast spricht: „Fürwahr, übers Jahr werde ich wieder zu dir kommen. Dann hat Sara, deine Frau, einen Sohn.“ Wieder zeigt sich eine zeitliche Irritation, so grotesk, dass sie Sara ein Lachen abnötigt. Alt, ja hochbetagt sind Sara und Abraham, wie sollte in dieser Chronologie noch die Geburt eines Kindes vorstellbar sein?

Die Nachkommensverheißung durchbricht die regelhafte Ordnung, sie zeigt Räume des Möglichen auf. Worüber der Mensch nur schmunzeln kann, das wird für Gott wohl kaum unmöglich sein. Dieser theologische Topos der Extraordinarität drückt sich gleichermaßen symbolisch in der Mahlzeit an sich aus. In Mengen, Zutaten und Zubereitungsweise steht das offerierte Mahl sinnbildlich für eine Durchbrechung des Gewohnten.

Paradigmatisch lässt sich dies an der ungeheuren Fülle an Speisen ablesen. Drei Maß Mehl versprechen ausreichend Kuchen, dazu Fleisch, Butter und Milch. In der syntagmatischen Betrachtung zeigen sich die qualitativen Besonderheiten. Es ist feinstes Mehl, das zu einem speziellen Brotkuchen geknetet wird. Diese spezifische Backhandlung findet sich in biblischen Vergleichsstellen in Kontexten der Fürsorge oder Stärkung angesichts nicht alltäglicher Anforderungen. Ebenso erscheint die fleischliche Komponente extra-ordinär: Es wird ein bestimmtes Fleisch gewählt, ein junges Kalb wird geschlachtet, zart und schön. Es ist das vollmundig gute, das beste seiner Art, was hier dargereicht wird. Damit drückt sich die Dimension der Opulenz, des Luxuriösen aus, ebenso wie eine Komponente des Geschmacks.

Womit das Mahl nun vollends zum Widerspruch erhöht wird, ist die Zusammenstellung dessen, was eigentlich nicht zusammengestellt sein darf, wenn es in Vers 8 heißt: „Dann nahm er Butter und Milch und das Kalb, das er zubereitet hatte, und setzte es ihnen vor. Er selbst wartete ihnen auf unter dem Baum, und sie aßen.“ Milch und Fleisch auf einem Tisch! Es ist eine der wichtigsten jüdischen Speisegebote, Milchiges und Fleischiges zu trennen (zum Beispiel: „Ein Böcklein sollst du nicht in der Milch seiner Mutter kochen“, Dtn 14,21), so dass gerade die rabbinische Tradition ausgefeilt darum rang, diesen Vers zu erläutern. Doch der Text selbst nimmt keinerlei Anstoß. Erst in der Zusammenstellung von Essen und Trinken drückt sich ein festlicher Charakter aus, ein saturierter Lebensmoment. Diesem hätte auch Wasser genüge getan. Doch mit Milch ist eine andere Symbolik verbunden. Als fettes, reiches Nahrungsmittel zeugt sie von Reichtum und Überschwang. Und ihre Konsistenz hat eine umschließende, beruhigende Wirkung. Milch wird zum Heilstopos schlechthin in der Beschreibung des verheißenen Landes, in dem Milch und Honig fließt. Als Muttermilch wird sie zum Sinnbild der Unschuld, auch der Naivität. Ein Motiv, das den

Konnex zur Verheißung des Kindes herstellt. Roland Barthes beschreibt diese Morphologie der Milch, im Gegensatz zum Blutigen (wie Wein oder Fleisch) wie folgt:

[...] ihre cremige und also lindernde Beschaffenheit [...]; die Milch ist kosmetisch, sie bindet, bedeckt, stellt wieder her. Außerdem ist ihre Reinheit in Verbindung mit der kindlichen Unschuld, ein Zeichen von Kraft, Zeichen einer unverzerrten, ungehemmten, vielmehr ruhigen, makellosen, durchsichtigen Kraft in voller Harmonie mit der Wirklichkeit.

Was sich in dieser Mahlzeit zeigt, ist mehr als die Pflichterfüllung eines Ethos der Gastfreundschaft. Abraham reicht weder nur etwas, noch irgendetwas. Die Speisen dienen nicht dazu, den Reisenden ihren Hunger und Durst zu stillen. Zwar sprach er noch in der Einladung aus, etwas Wasser, einen Bissen Brot zu bringen, dies wäre noch *business as usual*. Doch Abraham schafft eine Form der Tischgemeinschaft, die über jegliche Normierung in Zeit und Raum hinweggeht. Sei es die Spontaneität, die alle chronologisch-präzise Planung stillstehen lässt, sei es die Speisenfolge, durch die alle räumlich-sondierte Normierung überschritten wird.

Tischgemeinschaft stellt sich ein, insofern eine Mahlzeit über ihren reinen Zweckcharakter der Sättigung hinaus Genuss und Muße ihren Platz einräumt. Diese zeigen sich besonders darin, dass sie eine Sozialität ausdrücken, die den Tischnachbarn nicht nur räumlich erfassen, sondern den Anderen leiblich wahrnehmen. Nachdem alles bereitet ist, blieb Abraham bei den Anderen stehen. Nach all der Hektik kommt er zur Ruhe, steht still vor ihrem Angesicht, er steht in der Wahrnehmung ihrer *persona*. Es folgt eine weitreichende Unterhaltung, er teilt Zeit mit ihnen, von Angesicht zu Angesicht. Selbst der Abschied in Vers 16 ist durch Gemeinschaft geformt: „Und die Männer machten sich auf [...], und Abraham ging mit ihnen, um ihnen das Geleit zu geben.“

Die Fremden gingen nicht vorüber oder näherten sich bloß. Sie überschritten die Schwelle und kehrten tatsächlich ein. Dieser Transit von Distanz zu Nähe, zwischen Eile und Ruhe, ermöglichte genau jenen oben genannten, notwendigen *kairos*, in den ein Ereignis eintreten konnte. Der biblische Diskurs bietet dies in Form einer Sohnesverheißung, die, bar jeder

physiologischen Vernunft, erfüllt wird. In metaphorischer Lesart vermittelt dieses Mahl den Geschmack des Außergewöhnlichen. Im Verteilen der Speisen wird eine Beziehung gestiftet, das geteilte Essen wird zum Zeichen der Gemeinschaft und die Tischgemeinschaft wird zur Einverleibung des Extra-Ordinären, zum Ereignis über den regelhaften Chronos hinweg.

Die Textwelt von Genesis 18 präsentiert, dass Anerkennung, Freigiebigkeit und Unvorhersehbarkeit wesentlich sind, um den Geschmack für eine ereignishafte Tischgemeinschaft zu vermitteln, in die der Einbruch des Heiligen möglich wird. Erzählt wird von der Begegnung mit dem Fremden als Begegnung mit dem ganz Anderen, dem impulsiv mit Furcht begegnet werden könnte. Doch Abraham begegnet diesen Fremden mit freudigem Entgegenlaufen. Es beschreibt die Anerkennung des ganz Anderen vor jeder Benennung, vor jeder ökonomischen Beziehung. Noch bevor der Empfangende Begehr oder Gegenleistung des Ankömmlings kennt, lädt er ein und nimmt auf. Auch das Essen als Geschehen muss nicht benannt werden. Der Text bezeichnet dieses Mahl nicht durch einen *terminus technicus* als Festmahl (*mištāh*). Würde man es benennen, wäre der Ereignischarakter schon verflogen.

Der Aspekt der Freigiebigkeit wird in der Differenz zwischen Ansage und Ausführung deutlich. Der versprochene Bissen Brot und das Tröpfchen Wasser werden weit überboten. Hier werden keine Erbsen gezählt, sondern in enormer Überfülle wird der Tisch gedeckt. Reichlich und auserlesen ist die Bewirtung, sie bietet viel mehr als zu erwarten wäre und transzendiert so eine rein reziproke Beziehung. Zu dieser Spannung zwischen der Pflicht zur Gabe und der Freigiebigkeit lesen wir bei Derrida:

Denn wenn ich Gastfreundschaft *aus* Pflicht übe [...], ist diese Gastfreundschaft-aus-Pflichterfüllung keine absolute Gastfreundschaft mehr; wird sie nicht mehr jenseits von Pflicht und Ökonomie freundlich, freiwillig und unentgeltlich gewährt, wird sie nicht mehr dem Anderen geschenkt, ist sie keine Gastfreundschaft mehr; die für die Singularität des Ankömmlings, des unerwarteten Besuchers erfunden wurde.

Diese Irritation ökonomischer Gleichungen bildet Genesis 18 ab. Abraham agiert über die Norm hinaus und übersteigt alles Übliche und Vertraute.

Sein Verhalten korrespondiert gleichsam mit der Ansage des Gegenübers. Denn über alles Übliche hinweg stellt sich das unerwartete Ereignis der Schwangerschaft ein.

Damit wird das Moment der Unvorhersehbarkeit zu einem weiteren Kennzeichen außergewöhnlicher Mahlzeiten. Kein von langer Hand geplantes Diner, keine ausgefeilte Tischordnung, keine Abstimmung der Speisen auf ein implizites Regelwerk – im Moment der Wahrnehmung des Fremden, der als Gast die Schwelle übertritt, gilt es, tätig zu werden. Ohne auf die Uhr zu blicken, ohne eine Identifizierung des Woher oder Wozu.

Befreit von Zielsetzung, Zweck und ökonomischer Ordnung werden Ort und Zeit geschaffen, die eine leibhaftige und im Zeichen der wechselseitig anerkennenden Gabe stehende Tischgemeinschaft möglich werden lassen. Wo diese Vergemeinschaftung erfahren wird, steht das gemeinsame Essen als Ereignis vor dem Gegessenen selbst. Mit den Worten Bernhard Waldenfels: „Nur ein Essen und Trinken, das in sich selbst mehr ist als bloßes Essen und Trinken, hat teil an der Ordnung der Dinge, an der Bildung des Selbst und an der Herkunft des Selbst aus dem Anderen.“

Offen bleibt, ob die Mahlzeit als wahre Tischgemeinschaft in Zukunft noch die Bedingungen ihrer Möglichkeit finden wird: Wenn epidemiologisch Distanz geboten und ökotrophologisch Differenzierung gesucht wird. Vielleicht fordert heutzutage ein Mahl über die in Gen 18 definierten Voraussetzungen, wie Zeit, Freigiebigkeit, Spontaneität, etc., hinaus noch mehr von uns: Mut. Oder wenigstens eine kleine Neugier auf das Extraordinäre.

Literatur:

Sämtliche Bibelzitate sind der Zürcher Bibel (2007) entnommen.

Mary Douglas, *Das Entziffern einer Mahlzeit* (1972), in *Theorien des Essens*, hrsg. von Kikuko Kashiwagi-Wetzel und A.-R. Meyer, Frankfurt/ Main 2017, pp. 91-122.

Jacques Derrida, *Von der Gastfreundschaft*, Wien 2016⁴.

Roland Barthes, *Mythen des Alltags*, Berlin 2010⁴.

Bernhard Waldenfels, *Fremdspeise. Zur Phänomenologie von Essen und Trinken*, in *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, hrsg. von Iris Därmann und Harald Lemke, Bielefeld 2008, pp. 171-199.

Marion Steinicke (Universität Koblenz-Landau)

Die Zeit, die Uhren und die Speisen des Kaisers.

Nachrichten aus dem Reich der Mitte

In China tickt die Zeit nicht, sie fließt in Wachs, Sand und Wasser. Anstelle von Uhren, wie man sie in Europa kennt – so weiß der britische Gesandte zu berichten, der 1793 das Reich der Mitte aufsucht, um dessen Grenzen dem imperialen Welthandel zu öffnen – zeigt

eine brennende Kerze so ziemlich genau das Maß der Stunden an. Dergleichen Kerzen brennen ausnehmend gleichförmig; sie werden aus dem Mark eines großen Baums gemacht, und an der Außenseite werden 12 Teile von gleicher Länge daran angedeutet, doch sind, außer dieser Art von Zeitmessern, auch Sanduhren und Wasseruhren in Gebrauch. (Macartney, 473)

Die Zeit fließt, doch sind europäische Uhren am chinesischen Hof keineswegs unbekannt. Um die Vorzüge christlicher Religion und westlicher *techné* zu demonstrieren, hatte bereits Matteo Ricci, der Ende des 16. Jahrhunderts als erster Jesuitenmissionar am chinesischen Hof vorstellig wurde, dem Kaiser unterschiedliche mechanische Gerätschaften, Gemälde und Uhren aus dem Westen überbracht. Von den Glaubenssätzen zeigte der Himmelssohn sich wenig beeindruckt; wenn überhaupt, so interessierten ihn die Kuriositäten, mit denen die westlichen Barbaren ihm Tribut zollten: die optischen Geräte, pneumatischen Maschinen, Automaten, Spieluhren, ja auch die fremdartige Malerei mit ihren verwirrenden perspektivischen Darstellungen. Zum Leidwesen der Jesuiten sollte sich in den folgenden 200 Jahren daran kaum etwas ändern. Die einzelnen Herrscher lösen einander ab, auf die Dynastie der Ming folgt die der Qing, doch die kaiserlichen Vorlieben bleiben bestehen. Immer wieder schreiben die Missionare nach Rom: dass man Uhrmacher und Maler, doch keine Theologen nach China schicken möge. Die Zeit tickt anders im Reich der Mitte.

An den europäischen Höfen haben im ausgehenden 17. und 18. Jahrhundert Chinoiserien Konjunktur. Filigrane Blumen, Vögel, Fische, Drachen und andere Fabelwesen zieren Seidenstoffe, Tapiserien und Tapeten aus Papier; chinesische Fischer, Akrobaten, Musikanten, Teehändler und Gassenjungen

tummeln sich auf Fayencen und Gefäßen aus Porzellan oder tragen bereitwillig Leuchter, Uhren und andere nützliche Gegenstände; zierliche Edeldamen scharen sich um rundliche Potentaten unter dem Baldachin oder trippeln mit kleinen Schritten von Fächern, Schirmen und Dienerinnen umgeben auf den Schalen, Tellern, Tassen der Services à la Meißen. Lackierte Wandschirme und Möbel zeigen idyllische Landschaften: bizarr geformte Felsen, knorrige Bäume, von Brücken durchzogene Wasserläufe und in der Ferne schwimmende Seen, an deren Ufer sich hohe Pagoden und elegante Pavillons mit geschwungenen Dächern im leichten Morgennebel abzeichnen. Das europäische China-Bild der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ist von dieser lyrischen Stimmung geprägt. Anmut und Eleganz sind die vorherrschenden Züge eines arkadischen Reichs, dessen Konturen weich und fließend wie Wasser erscheinen.

Die allgemeine China-Mode, zu der bald auch die beliebten ‚anglo-chinoiden‘ Landschaftsgärten gehören, wird wesentlich von den in Peking tätigen Missionaren befördert, deren umfangreiche Episteln über die chinesische Kultur und insbesondere über das Leben am kaiserlichen Hof sich nach eingehender Redaktion durch die in Rom ansässige *Propaganda Fide* in ganz Europa verbreiten. 1743 beschreibt der Jesuitenmaler Jean Denis Attiret den nördlich der Stadt gelegenen kaiserlichen Sommerpalast und die ihn umgebenden ‚natürlichen‘ Landschaftselemente, die sich von den streng symmetrischen barocken Gärten seiner französischen Heimat wesentlich unterscheiden:

Lieulich anzusehen sind insbesondere die zahlreichen kleinen Lusthäuser, die auf einem weitläufigen Gelände errichtet wurden, wo man kunstfertig allerlei Berge aufgeworfen hat. Diese Hügel sind zwanzig bis fünfzig oder sogar sechzig Fuß hoch und bilden unzählige, von Kanälen durchzogene kleinere Täler oder Niederungen. [...] In jedem Tal sowie an den Ufern der Kanäle befinden sich Gebäude, die auf ganz wunderbare Art zu verschiedenen Gruppen geordnet und mit Höfen, offenen und überdachten Galerien, Gärten, Wasserbecken und dergleichen mehr versehen sind, so dass alles in allem ein Ensemble entsteht, dessen Anblick entzückt. (LE 22, 493)

Zur Vorbereitung und Durchführung hoher Opferzeremonien – etwa zur Sonnen- und Winterwende oder auch zur Inauguration des neuen Jahres – muss der Qianlong-Kaiser sich jedoch hinter die hohen Mauern der Ver-

botenen Stadt begeben, die außer der kaiserlichen Familie, den zahlreichen Konkubinen und den hohen Beamten niemand betreten darf. Drei Tage und Nächte hat der Himmelssohn dann im *Zhai Gong* zu verbringen, im „Palast der Enthaltbarkeit“ oder „Fastenpalast“, wie die Jesuiten ihn nennen. Auf Fleisch, Fisch und andere tierische Produkte wie Eier und Milch muss der Kaiser während dieser Zeit verzichten, auch würzige Speisen wie „Knoblauch, Zwiebeln und Lauch“ sind verboten; lediglich Reis, Teig und Gemüse darf der Himmelssohn zu sich nehmen. Zwar verspricht der Anblick der Speisen kulinarischen Hochgenuss, doch wird diese Erwartung bitter enttäuscht, es handelt sich um reinen Augenschmaus:

Die aufgetragenen Mahlzeiten sind dem Augenschein nach appetitlich, die Speisen in unterschiedlichen Farben, teils golden und silbern gefärbt und kunstvoll zu symmetrischen Figuren geordnet, doch da es keine Brühe, keine Butter, kein Öl gibt, um sie schmackhaft zu machen, vermögen sie trotz des goldgelben Glanzes und der lebhaften Farben den Geschmackssinn nicht zu befriedigen. (LE 24, 319)

„Zhai“ bedeute, so Pater Benoist, dem wir diese Beschreibung verdanken, nicht allein „fasten“, sondern ganz allgemein „Sammlung“ und somit die „Entfernung aller äußeren Dinge, welche die Reinheit des Herzens beflecken oder verderben können“. Selbst die ungläubigen Chinesen wüssten nämlich „wie sehr Enthaltbarkeit dazu beiträgt, diese Reinheit zu erhalten“. Als der Missionar diese Zeilen schreibt, ist er bereits seit fast 30 Jahren in China; die Fastenzeiten seiner Religion hält er strikt ein und begnügt sich dann mit „trockenem Reis und salzigen Kräutern“. Auf diesen Umstand, der eine kulturelle Übereinstimmung zwischen Chinesen und Christen andeutet, legt der Pater Wert: Nicht nur Essen, auch Fasten verbindet. Derlei Gemeinsamkeiten könnten, so darf man zwischen den Zeilen lesen, die Mission begünstigen. Nicht zuletzt zielen die Briefe der Jesuiten darauf ab, in Europa finanzielle Mittel zur Fortsetzung ihrer Arbeit einzuwerben.

Im Gegensatz zu den chinesischnen Fantasien eines müßigen Herrscherlebens *en plein air* ist der Tagesablauf des Himmelssohns auch in seinem Sommerpalast streng geregelt: Aufstehen vor Sonnenaufgang, Audienzen im Thronsaal, Rückkehr in die Privatgemächer, Entgegennahme und Prüfung von Gesuchen, Bittschriften, Eingaben, Urteilen, amtlichen Vorlagen. Auch auf

Bootsfahrten und Sänftengängen, die der Kaiser zu seinen weit auseinanderliegenden Palastgebäuden und Pavillons unternimmt, sei es um bauliche Veränderungen zu begutachten, sei es um seine diversen Kunstsammlungen zu betrachten, ist er unermüdlich beschäftigt:

Seine Arbeit folgt ihm überall hin; nie wird etwas auf den nächsten Tag verschoben. Wenn eine Angelegenheit es erforderlich macht, erteilt er seine Anweisungen, wo immer er sich befindet. Der Kaiser muss so zahlreichen Zeremonien, Sitzungen und repräsentativen Angelegenheiten nachkommen, dass trotz all der Besorgungen, die auch in seinen Gartenanlagen zu tätigen sind, diese Spazierfahrten noch eine veritable Erholung darstellen. (LE 24, 413)

Die Mahlzeiten scheinen kaum Abwechslung zu bringen. Auch im Sommerpalast speist der Kaiser stets allein, nur die aufwartenden Eunuchen sind zugegen. Die Essenszeiten sind genau festgelegt, die Speisen werden in kleine Stücke geschnitten serviert, es gibt nur einen Gang. Die Speisezeiten sind fest geregelt: Der Kaiser frühstückt morgens zur achten Stunde, zur vierzehnten Stunde wird ihm nachmittags das *dîner* serviert. Außerhalb dieser beiden Mahlzeiten nimmt er lediglich Getränke zu sich, gelegentlich auch ein leichtes Dessert, Früchte oder Gebäck. Im Unterschied zu den Speise-Zeiten sind die Speise-Orte nicht festgelegt: Alle Räumlichkeiten, ob innen oder außen, verwandeln sich in kaiserliche Speisezimmer, sobald der Herrscher dort zur festgesetzten Essenszeit präsent ist. So hat Pater Benoist in den Vorzimmern der kaiserlichen Gemächer „oder auch an anderen Orten“ oftmals die lange Prozession von Speisen verfolgen können, die dem Kaiser gebracht werden, damit:

Ihre Majestät, wenn Sie sich in Ihren Palastgebäuden oder Gärten ergeht und die Essenszeit gekommen ist, Ihre Mahlzeiten an jedem Ort zu sich nehmen kann, wo Sie sich gerade befindet. (LE 24, 394)

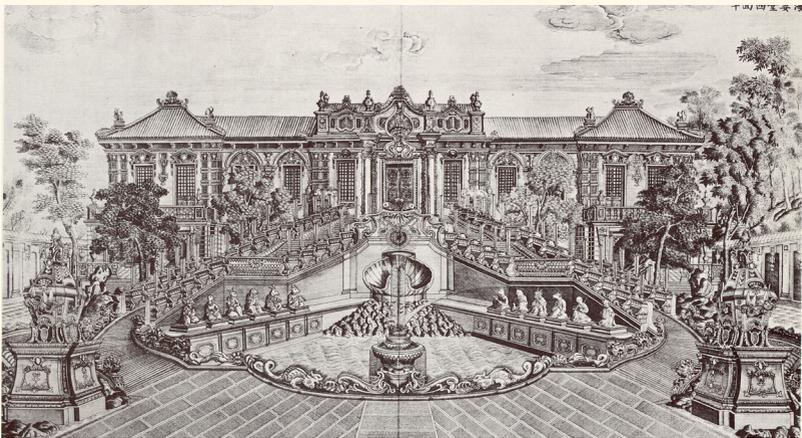
Die Zeit mag fließen, doch die Mahlzeiten des Kaisers skandieren präzisen Tagesablauf.

Um zu verhindern, dass die Speisen auf ihren langen Wegen durch die Palastanlage abkühlen, werden sie in goldene oder silberne Gefäße mit doppeltem Boden gefüllt, die zugleich als Teller und Rechaud dienen. In den Hohlräumen befinden sich glühende Kohlen, die durch einen Schlauch Luft

erhalten. Das Essen bleibt so für beträchtliche Zeit warm, und um es zusätzlich vor Wind und Wetter zu schützen, werden die Speisen in große Lackkästen mit teilweise mehreren Etagen verpackt. Der Kaiser ist stets in Bewegung, die Speisen folgen ihm. Unbeschadet des aufwendigen Caterings und der offenbar großen Quantität und Qualität der kredenzteten Speisen ist die Zeit, die der Kaiser dem Essen widmet, jedoch gering:

Trotz der großen Anzahl und Herrlichkeit der Speisen, die Ihrer Majestät aufgetragen werden, verwendet Sie niemals mehr als eine Viertelstunde auf Ihre Mahlzeiten. (LE 24, 394)

Der Kaiser kennt europäische Uhren, doch hat er noch nie einen künstlichen Springbrunnen gesehen. Nachdem er auf einer Illustration eines jener Wasserspiele erblickt hat, die so häufig die Vor- oder Rückseiten europäischer Barockpaläste zieren, befiehlt er den Jesuitenmissionaren, etwas Vergleichbares zu konstruieren. Für die technischen Belange soll Pater Benoist verantwortlich zeichnen, der als Astronom und Mathematiker allerdings nur wenig von Brunnenbau versteht. Doch ist der Wunsch des Kaisers Befehl, und so entstehen in einem eingefriedeten Bereich im Osten des Sommerpalasts die *Xi Yang Lou*, die „Westlichen Paläste“ mit ihren Auffahrten, Toren, Gärten, Prospekten und einem Labyrinth, alles „in europäischer Manier“. Ausgangs- und Zielpunkt dieser umfangreichen architektonischen *européerie* sind die Fontänen und Wasserbecken. Das Kernstück der gesamten Anlage bildet der „Palast des ruhigen Meeres“.



Palast des ruhigen Meeres, von Westen gesehen, Kupferstich, um 1783

Hinter der eindrucksvollen Barockfassade dieses Gebäudes erstrecken sich allerdings keine Räume, keine Fest- oder Speisesäle; die Fenster und Türen sind Attrappen, was sich dahinter verbirgt, ist ein großer Wasserspeicher aus Zink. Von dem ‚Palast‘ fließt Wasser über vierundfünfzig Schalen seitlich der Freitreppen hinab und sammelt sich am Fuß der Treppen in einem Becken, das von Bronzeskulpturen der zwölf Tiere des chinesischen Zodiakus umgeben ist. Diese Figuren aus menschlichen Körpern und Tierköpfen speien nacheinander zwei Stunden lang Wasser, so dass zur Mittagsstunde alle Wasserstrahler in Betrieb sind. Die Ästhetik westlicher Springbrunnen, deren Abbildung den Kaiser fasziniert hatte, erfährt damit eine kulturelle Angleichung: Die „Großen Fontänen“ bilden dem kosmologischen Modell chinesischer Zeitmessung entsprechend eine monumentale Wasseruhr. Von einem gegenüberliegenden Thronszitz konnte der Kaiser das chronometrische Spiel des Wassers betrachten. Vielleicht hat er zur vorgegebenen Zeit dort manchmal auch gespeist.

Die Planungen, die Entwürfe, die Konstruktion der Springbrunnenanlage, die schwierige Kommunikation mit den chinesischen Arbeitern, die Intrigen der Hofleute, vor allem aber die Angst, den Forderungen des Kaisers nicht Genüge zu tun, lassen das Leben von Pater Benoist im Sommerpalast alles andere als idyllisch erscheinen. Beständig ist er in Eile, in Hast, in Sorge. Im Dienst des Kaisers muss man „sommers wie winters immer emsig“ beflissen sein und erst recht, wenn man mit einer so anspruchsvollen Aufgabe betraut ist. Der Pater verzehrt sich buchstäblich, und daran sind nicht zuletzt seine Mahlzeiten schuld, genauer: die Anstrengungen, dorthin zu gelangen, wo sie für ihn bereitstehen. Denn die Speisen werden dem Pater nicht gebracht, sie folgen ihm nicht nach, er muss sie aufsuchen. „Wahrlich ermüdend“ sei es für den Missionar gewesen, während der Arbeiten an den „Westlichen Palästen“ sich rechtzeitig an die vorgesehenen Orte seiner Mahlzeiten zu begeben. Zwar habe der Kaiser ihm „häufig Speisen von seiner Tafel“ geschickt, zweifellos eine besondere Ehre, die aber nichts daran ändert, dass die von dem aufopfernden Dienst für den rechten Glauben ohnehin bereits beeinträchtigte Gesundheit des Paters Benoist durch das strenge Fasten und die unregelmäßigen Essenszeiten zusätzlich geschwächt wird. So heißt es zumindest in dem anonymen Nachruf, der nach dem Ab-

leben des Paters 1775 die vielfältigen Beschwerden der China-Mission auch als ein konkretes esskulturelles Problem resümiert:

Sein Magen, der sich an die chinesische Küche nicht gewöhnen konnte, die Unregelmäßigkeit seiner Mahlzeiten, die zu festen Zeiten einzunehmen, ihm nicht möglich war, das Übermaß der Tagesarbeit erschöpften ihn derart, dass er abends ermattet nach Hause kam und das Wenige, das er an Nahrung, die seiner Gesundheit zuträglicher war, dort zu sich nehmen konnte, reichte nicht aus, um seine Kräfte wiederherzustellen. (LE 24, 408)

Der Sommerpalast, der nach fortdauernden Handelskonflikten mit dem britischen Empire 1860 im Zuge einer militärischen Intervention zerstört und geplündert wurde, ist heute ein beliebter Ausflugsort, den man bequem mit der Pekinger U-Bahn erreichen kann. In den diversen Museumsläden werden Filme über die Geschichte der Anlage, die Bauten der Jesuiten und die Schleifung des Palastes durch die europäischen Truppen gezeigt. Das Labyrinth der „Westlichen Paläste“ ist rekonstruiert worden; die „Großen Fontänen“ hingegen sind unwiderrufflich verloren. Von den Bronzestieren der Wasseruhr, die einst die Stunden und den Fluss der Zeit vor Augen führten, sind nur fünf nach China zurückgekehrt, fünf weitere gelten als vermisst; der Hase und die Ratte sind im Jahr 2009 auf einer Pariser Auktion für 14 Millionen Euro versteigert worden. Die Steine, die einst den gegenüberliegenden Thronessel bildeten, werden von den heutigen Besuchern, die hier gern ein Picknick veranstalten, als Sitzmöbel benutzt.

Literatur:

Des Grafen Macartney Gesandtschaftsreise nach China, welche Er auf Befehl des jetzt regierenden Königs von Großbritannien, George des Dritten, in den Jahren 1792 bis 1794 unternommen hat, Berlin 1800.

Jean Gernet, *Christus kam bis nach China*, Zürich/ München 1984.

Johannes Franz Hallinger, *Das Ende der Chinoiserie*, München 1996.

Lettres édifiantes et curieuses, écrites des missions étrangères. Nouvelle édition. Mémoires de la Chine (LE), Bd. 22/ 24, Paris 1781.

Hartmut Walravens (hrsg. in Zusammenarbeit mit Marion Steinicke), *G. R. Loehr jr. (1892-1974) und die Forschung über die Pekinger Jesuiten*, Norderstedt 2019.

Nicole Hoffmann (Universität Koblenz-Landau)

La durée poignardée.

Aus der europäischen Lerngeschichte der getakteten Mahl-Zeit

Lakonisch mutet die Feststellung Gert von Paczenskys und Anna Dünnebiers in ihrer *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens* an: „Ob früher oder später – bei vielen Völkern in Vergangenheit und Gegenwart wird und wurde dreimal am Tag gegessen“ (354). Dabei zeugen die ebenso verbreiteten wie vertrauten Bezeichnungen ‚Frühstück‘, ‚Mittagstisch‘ oder ‚Abendessen‘ von direkten Bezügen zu einem zeitlichen Muster, verweisen sie doch auf strukturbildende Elemente des menschlichen Tagesablaufs.

Die Grenzen der Generalisierbarkeit sind dabei freilich rasch erreicht. Was sich hinter den drei kulinarischen Eckpunkten des Tages tatsächlich verbirgt, wie sie konkret ausgestaltet werden, was von wem wann und wo zubereitet und verzehrt wird respektive werden kann, all diese Fragen führen in ein hoch differenziertes Feld – ein Feld, das mit Gunther Hirschfelder auch als eine Geschichte vielgestaltiger Prozesse kulturellen Lernens beschrieben werden kann. Eine derartige Historiographie der Esskultur unterliegt einem Geflecht diverser geografischer, meteorologischer, ökonomischer, technischer, demografischer, sozialer, ideeller Einflussfaktoren – und die Dimension ‚Zeit‘ hat in diesem komplexen Bedingungsgefüge durchweg einen prägenden Part inne, der, so lesen wir etwa bei Norbert Elias, sowohl den Mikrokosmos des Individuums als auch den gesellschaftlichen Makrokosmos betrifft.

Wenn wir im vorliegenden Kontext hierbei den Fokus konkret auf eine ‚Kaminuhr‘ aus der Sammlung Poignard als Beispiel eines ‚Zeitbestimmers‘ richten, so stellt sich die Frage, warum ein solches – auf den ersten Blick ‚ernährungsfernes‘ – Objekt seinen Platz im Speisezimmer privater Haushalte erobern konnte. Auf der Suche nach Antworten führt eine Spur dabei zu einem Amalgam, in welchem sich die Entwicklung der europäischen Esskultur eng verbunden zeigt mit der *Lerngeschichte der Uhrenzeit*, so der Titel von Norbert Neumann. Angesprochen ist dabei zugleich eine ‚Verbürgerlichung‘ der Mahl-,Zeiten‘, wie sie etwa bei Maurice Aymard, Claude Grignon und Françoise Sabban beschrieben wird.

Viele menschliche Aktivitäten, unter anderem gemeinsame Mahlzeiten, bedürfen jedoch seit jeher des Zusammenkommens – und damit der ortszeitlichen Synchronisierung. Orientierung geben dabei traditionell Abfolgen der Natur, wie der Rhythmus von Tag und Nacht, die Zyklen der Jahreszeiten oder der Stand der Sterne sowie damit verbundene sinnlich wahrnehmbare Signale – etwa die Längen des Schattenwurfs oder die Stimmen von Morgen- respektive Abendvögeln. In Bezug auf die Ernährung geht es dabei vor allem um Vegetationsperioden, Saat- und Erntezeiten, aber auch Wanderungs- und Jagdzeiten.

In ihren historischen Arrangements werden die naturbezogenen Aspekte kulturell verschiedenartig überformt. Prägend für das europäische Abendland sind hierbei vor allem christliche Vorstellungen. Wie konkret dabei die Verbindung von ‚Nahrung‘ und religiös geprägten Zeiteinheiten ausfallen kann, zeigen mittelalterliche Angaben, nach denen etwa ‚Haferbrei‘ so lange zu kochen habe, „wie es braucht, um in die Kapelle zu gehen und vier Ave Maria zu beten“ (Foster, 137f.). Von einer Verkettung der zeitlichen Tages- wie Jahresgestaltung mit spezifischen Speise- und Fastenplänen kündeten zudem insbesondere die präzisen Regelungen monastischer Ordensgemeinschaften im Takt der Klosterglocke.

Akustische Signale werden aber auch jenseits der Klöster zur sozialen Koordination eingesetzt. Norbert Neumann zitiert zum Beispiel aus einer Ordnung von 1574, die vorsieht, dass der Küster frühzeitig die Glocke schlage, „damit die schüler es hören und zur rechter zeit zur schule gehen mögen“ (48f.). Für diese frühe Phase der „Lerngeschichte der Uhrenzeit“ bilanziert Neumann, dass es noch an einem Zeitbewusstsein oder einer „Zeitwachheit“ der Menschen mangelte, „die es ihnen ermöglicht hätte, einen Termin durch ihr Verhalten zu antizipieren“ (ebd.).

‚Antizipierte Termine‘ – im Kontext einer zunehmenden Rationalisierung und Disziplinierung des öffentlichen wie des privaten Lebens – halten vor allem mit der Aufklärung langsam, aber stetig Einzug in den gesellschaftlichen Alltag. In Kontrast zu dem gerade angeführten Beispiel wird in Schulordnungen des frühen 19. Jahrhunderts nun streng darauf geachtet, „daß jedes Kind mit dem Glockenschlage in der Schule sei“ (zit. nach Neumann, 134). Das Zeitsignal steht hier nicht mehr für die Aufforderung zum Kom-

men, sondern für die vorab zu planende Anforderung, bereits präsent zu sein. Ein neues Zeitbewusstsein ist gefragt – und dies gilt keineswegs nur für die Schule. „Die Uhr hatte die Regie für den gesamten Tagesablauf zu übernehmen: Im Takt der Uhr sollten die Arbeiten im Haushalt erfolgen, im Unterricht gelernt [...] werden, gegessen und geschlafen werden“, so Neumann (117).

Hintergründe dieses umfassenden Wandels hin zu einer chronometrisch getakteten Zeit bilden ganz allgemein Industrialisierung, Merkantilisierung, Kolonialismus, Technisierung und Urbanisierung sowie die politischen wie sozialen Umwälzungsprozesse dieser Jahrhunderte. Einen materiellen Ausdruck findet der Wandel ganz konkret in der rasch wachsenden Produktion und Verbreitung von Uhren für den privaten Gebrauch: Neumann zufolge ist davon auszugehen, „daß spätestens 1850 in jedem Haushalt Deutschlands eine Wand- oder Standuhr vorhanden war“; parallel kommt ein deutlicher Anstieg bei der Herstellung von Taschenuhren hinzu (109 und 111f.). Auf ideeller Ebene ist dabei der Aufschwung zu konstatieren, den die ‚Pünktlichkeit‘ als bedeutsame säkulare Tugend erfährt. Kinder haben diese zu erwerben und Erwachsene zu erfüllen. „Im Gegensatz zum Fremdzwang der Glocke ist Pünktlichkeit ein Ausdruck des Selbstzwangs, sie setzt den Willen und die Fähigkeit voraus, sein Leben an der Uhr auszurichten“ (55).

Ein für die Veränderungen von ‚Uhrenzeit‘ und ‚Mahl-Zeit‘ gleichermaßen markanter Dreh- und Angelpunkt ist dabei im 19. Jahrhundert der umfassende Ausbau von Eisenbahn und Schifffahrt. Die Möglichkeit eines massenhaften Transports von Waren wie Menschen bringt zum einen die Notwendigkeit zeitlich präziser Koordination der Logistik und so die Vereinheitlichung der Fahrpläne mit sich – in Deutschland kulminierend in der Verabschiedung des Gesetzes über die Einführung einer einheitlichen Zeitbestimmung am 1. April 1893. Zum anderen erschließen diese überregionalen Handels- und Transportwege neue Potenziale für die Nahrungsversorgung. Ex- und Import von Lebensmitteln nehmen zu und gewinnen an kommerzieller wie lebenspraktischer Bedeutung. In Verbindung mit innovativen Techniken der Verarbeitung und Konservierung expandieren Klein- wie Großhandel und verändern die Produktpaletten und Essgewohnheiten. „Die zunehmende Trennung der Bereiche *Wohnen* und *Wirtschaften*“ modifiziert dabei „die

Sozialstruktur der Ernährung“ und die „rasant wachsenden Städte des jungen Kaiserreichs entwickelten mit ihren neuen Bürgern und den industriell produzierten Nahrungsmitteln eine urbane Esskultur, die im deutschen Sprachraum neu war“ (Hirschfelder, 185 und 204, Hervorh. im Original).

Überlegungen wie diese lassen vielleicht auch das Bild *La durée poignardée* von René Magritte in anderem Licht erscheinen – jenseits der üblichen primär auf den Surrealismus bezogenen Interpretationen.



René François Ghislain Magritte (1898-1967), Die durchbohrte Zeit (*La durée poignardée*), Öl auf Leinwand, 147 x 99 cm, 1938.
Art Institute of Chicago, Foto©VG-Bild-Kunst Bonn

Wie aus einem Tunnel kommend bohrt sich eine Dampflokomotive in voller Fahrt unvermittelt und unerwartet in den privaten bürgerlichen Raum hinein. Anders als es die deutsche (*Die durchbohrte Zeit*) und die englische Titelübersetzung (*Time Transfixed*) nahelegen, muss der französische Originaltitel des Bildes nicht unbedingt als ein Durchstoßen der ‚Zeit‘ verstanden

werden. Vielmehr kann mit ‚durée‘ auch eine ‚Dauer‘, ein ‚Zeitalter‘ gemeint sein – eine Epoche, die vom Einbrechen eines neuen technikgetragenen Zeitregimes ‚erdolcht‘ (‚poignardée‘) bzw. erschüttert wird.

Wie es Magritte selbst in einem Interview ausdrückt, durchbohrt die Eisenbahn einen ‚Esszimmer-Kamin‘ (im Original „dining room fire-place“, Wulf, P. 2). Doch ist dieser leer, ohne Kohlen, Holz oder gar Feuer, nur noch Zitat der ursprünglichen Funktion – und dennoch erkennbare Referenz auf die alte Vorstellung, in welcher die ‚Feuerstelle‘ zum Kochen und Heizen das Herzstück eines Hauses darstellt. Um die Größe einer Stadt anzuzeigen, war es etwa früher üblich, die Anzahl der Herdstellen, nicht die der Einwohner/innen anzugeben. „Eigener Herd ist Goldes wert, weiß das Sprichwort. [...] Wer einen eigenen Herd besaß, hatte es geschafft“, konstatiert Thomas Wieke in seiner Kulturgeschichte des Essens (35).

Auch Magrittes Arrangement zeugt von Wohlstand: die marmorne Kaminumfassung über dem Dielenboden zwischen der halbhohen Wandverkleidung aus gedrechselten Holzpanelen überragt von einem großen gerahmten Spiegel. Doch die neutrale, fast sterile Präsentation offenbart kaum persönliche Spuren; es ist kein Portrait des Speiseraums einer bestimmten Familie; es abstrahiert davon. Selbst das Spiegelbild gibt mit seiner eigentümlichen Leere keine nähere Auskunft; in der Seitenperspektive reflektiert es nur die Rückansicht von zwei der drei direkt davor positionierten Objekte. Verstärkt durch diese optische Doppelung rückt die schwarze Kaminuhr ins Zentrum der Aufmerksamkeit, die flankiert von zwei (ebenfalls leeren) Kerzenständern auf dem Kaminsims thronet. In weniger als 20 Minuten ist es 1 Uhr: Mittagszeit wahrscheinlich, so lassen die Lichtverhältnisse vermuten.

Die prominente Präsenz eines Zeitmessers im Speisezimmer zeugt davon, wie selbstverständlich die Orientierung an der Uhrenzeit geworden ist. Es wird nicht unbedingt dann gegessen, wenn man Hunger hat, wenn die Mahlzeit fertig zubereitet ist oder sich alle Familienmitglieder versammelt haben. Vielmehr gilt: Wenn es 13 Uhr ist, hat das Essen auf dem Tisch zu stehen, haben alle anwesend zu sein und den nötigen Appetit mitzubringen. Die chronometrische Synchronisierung zwischen den unterschiedlichen

Rhythmen der sozial differenzierten Sphären einer hoch arbeitsteiligen Gesellschaft hat die Regie übernommen – und dies gilt für alle potenziell an der Tafel Beteiligten: für Eltern und Kinder, für Verwandte und Gäste, für Bedienstete und Lieferant/innen, für Männer und Frauen, für Alte und Junge.

Freilich kann es auch 12 Uhr oder 14 Uhr sein, doch ist die Macht, dies zu entscheiden, keineswegs gleich verteilt. Bei aller Unterwerfung unter das Regime der Uhrenzeit sind die Freiheitsgrade der diesbezüglichen Lebensführung, ist die ‚Zeit-Souveränität‘ auch ein Merkmal sozialer Distinktion. Für die Entwicklung in Frankreich konstatiert dazu Eva Barlösius (196): „Abgesehen von denjenigen gesellschaftlichen Gruppen, deren Lebensstil antibürgerlich ausgerichtet war, blieb die Mahlzeitenordnung – Petit Déjeuner, Déjeuner und Diner – bis auf kleine zeitliche Verschiebungen bestehen und wurde sogar zum gesellschaftlichen Orientierungsmodell“, das sich jedoch in den bäuerlichen oder proletarischen Bevölkerungsteilen keineswegs so autonom umsetzen ließ. Damit wird die ‚Uhr‘ in wohlhabenden Kreisen auch zum Zeichen des Prestiges; man ist stolz auf diese Lebensart und demonstriert dies durch oft wertvolle, künstlerisch gestaltete Ausführungen der Zeitmesser.

Und weiter folgert Norbert Neumann: „Durch die Individualisierung der Uhr eröffneten sich neue Nutzungsmöglichkeiten. Über die ordnungsstiftende Funktion innerhalb des Gemeinwesens hinaus, konnte die Uhr nun auch zu einem Orientierungsmittel werden, anhand dessen der einzelne sein Leben und vor allem seine Arbeit ausrichtete“(113). Damit ist die „Lerngeschichte der Uhrenzeit“ einerseits potenziell verbunden mit Gestaltungsoptionen in Bezug auf die persönliche Zeit; zugleich kann sie andererseits als Teil eines Regimes der fortschreitenden Selbstdisziplinierung unter weiterer Internalisierung der Verantwortung für die gelingende Lebensführung gedeutet werden.

Dabei handelt es sich um eine Ambivalenz, die sich auch in Bezug auf die ‚Mahl-Zeit‘ technik- wie sozialgeschichtlich weiter fortschreibt... Wenn etwa die inzwischen allgegenwärtigen ‚Smartphones‘ in der Nachfolge der Armbanduhr als Zeitanzeiger genutzt werden, aber ihr Gebrauch bei Tisch (als Medium externer Kommunikation) doch gleichzeitig umstritten ist. Überdies tun sich mit der jüngsten Welle der ‚Smart-Watches‘, die als

„Fitness-Tracker“ unter anderem Herzschlag, Blutdruck oder Blutzucker überwachen, weitere – wiederum ernährungsbezogene – Optionen des Monitorings und damit der Selbstregierung auf.

Literatur:

- Gert von Paczensky, Anna Dünnebier, *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1994.
- Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt/ Main, New York 2005.
- Norbert Elias, *Über die Zeit. Arbeiten zur Wissenssoziologie II*, Frankfurt/ Main 1984.
- Norbert Neumann, *Lerngeschichte der Uhrenzeit. Pädagogische Interpretationen zu Quellen von 1500 bis 1930*, Weinheim 1993.
- Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban (hrsg.), *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris 1993.
- Norman Foster, *Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst*, Hamburg 1980.
- Thomas Wieke, *Der Mensch isst nicht gern alleine. Eine kleine Kulturgeschichte*, Darmstadt 2014.
- Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim, Basel 2016.

Internetquellen:

- Cori Wulf, *Time Transfixed*, *The Art Institute of Chicago 2001*, <https://www.artic.edu/assets/3e982e0a-2098-ae73-d23a-9c754f501f0a> (Zugriff 29. Juni 2020).

Kulinarisches Kino.

Andreas Ackermann (Universität Koblenz-Landau) im online-Gespräch mit Thomas Struck (Filmschaffender und Kurator, Berlin/ Hamburg)

A.A.: Ich freue mich über „Essen und Kino“ bzw. „Essen im Kino“ mit einem für die Thematik ausgewiesenen Experten reden zu können: Thomas Struck lebt in Berlin und Hamburg, ist Filmemacher und Autor und war Leiter des renommierten *Kulinarischen Kinos* der Berlinale, das fiktionale und dokumentarische Filme rund um das Thema „Essen“ präsentiert hat. Kernstück des *Kulinarischen Kinos* war das gleichfalls von ihm kuratierte Film- und Food-Programm, bei dem nach der Vorführung eines Films ein davon inspiriertes Gourmetmenü von internationalen Sterneköchen und -köchinnen serviert wurde. Zudem hat er gemeinsam mit Karen Laudénbach das Buch *Filmrezepte* veröffentlicht, das 25 Menüs aus solchen kulinarischen Filmen enthält. Insofern könnte ich mir keinen besseren Gesprächspartner für die Themen wünschen, um die es im Folgenden gehen soll, nämlich „Kochen und Filmen“, „Gemeinsames Essen“, und „Die Rolle körperlicher Erfahrung im Film“. Lieber Herr Struck, bevor es aber so richtig los geht, erst einmal die Frage: Welchen Wein haben Sie im Glas?

T.S.: Sehr gern hätte ich jetzt einen Löwenstein getrunken, weil ich diesen Wein während meiner Weinreise für den Film *Ein Weinjahr* kennen und schätzen gelernt habe, doch konnte ich ihn auf die Schnelle nicht auftreiben. Dann habe ich mir gesagt: Es ist nachmittags, und irgendetwas ganz Einfaches, aber zugleich Komplexes wie die Scheurebe wäre auch gut. Wenn sie trocken ausgebaut ist, ist das ein idealer Nachmittagswein mit 11,5 Umdrehungen, ohne die süßliche, hyperflorale alte Scheureben-Aromatik ein großartiger Wein. So wie dieser trockene, köstliche Wein von Theo Minges bzw. von Renate Minges, der Tochter, die inzwischen auf dem Weingut arbeitet. Also Cheers, lieber Herr Ackermann. Was haben Sie denn im Glas?

A.A.: Ich habe tatsächlich den Wein im Glas, den Sie angesprochen haben: einen Uhlen Laubach 2016 vom Weingut Heymann Löwenstein mit 13,5 Prozent. Prost.

T.S.: Auf ein schönes Gespräch. Zum Wohl.

A.A.: Herr Struck, ich habe schon erwähnt, dass Sie ein Buch mit von Filmen inspirierten Menüs veröffentlicht haben. Was würden Sie sagen, trägt das Nachkochen zum Verständnis eines Films bei?

T.S.: Kochen trägt ganz allgemein zum Verständnis der Welt bei, und das Filmprogramm *Kulinarisches Kino*, das 13 Jahre sehr erfolgreich auf der Berlinale gelaufen ist und dort leider nicht mehr fortgesetzt wird, ist die Inspiration für das Buch gewesen. Doch zunächst kurz zum Konzept: Die Leute essen gerne im Kino, und es war die Ausgangsidee des *Kulinarischen Kinos* diese häufig sehr verrohten Essenssitten im Kino ein bisschen zu unterlaufen und zu kommentieren. Das *Kulinarische Kino* wollte die Trennung zwischen Essen und Film wieder einführen, obwohl es diese Trennung in der Geschichte des Films nie wirklich gegeben hat, weil die Leute in den Kinos – so wie auch in den Theatern – immer gern gegessen und oft auch ihren Unmut über die Darbietung durch Kohlköpfe, Tomaten oder Kartoffeln geäußert haben. Wir aber wollten dem Essen und dem Film jeweils eine eigene Bühne geben, um unsere Wertschätzung für beide zu zeigen. Bei uns gab es kein Fast Food, man hat vor dem Film eine Kleinigkeit zu sich genommen, dann den Film gesehen und danach bekam man einen mörderischen Appetit und Hunger und Durst. Diese Bedürfnisse wurden dann in einem separaten Raum gestillt, dem sogenannten Spiegelzelt, das mit einer hervorragenden Küche aufwartete. Das Wichtigste an dem Programm war, dass der Koch vorher den Film gesehen hatte, und die Köche, die wir engagiert haben, Köche gewesen sind, die sich als Künstler verstehen, als Interpreten der Wirklichkeit. Sie haben dem jeweiligen Film Dinge entnommen, die sie für ein Essen inspiriert haben. Dabei haben sie manchmal auch Teile als Zitat nachgekocht, aber generell waren es keine Leute, die nachkochen – das ist nicht ihr Niveau –, sondern die etwas Originäres kreieren. Sie stellen sich mit ihrem Handwerk und ihrer Kunst dar. Der renommierte Koch Tim Raue hat sich einmal mit einem Autorenfilmer verglichen, und das finde ich ganz zutreffend.

Bei dem Buch *Filmrezepte* handelt es sich um etwas Ähnliches und doch ganz Anderes. Es sind Rezepte der Köche darin, die für Filme des *Kulinarischen Kinos* gekocht haben. Wenn ich das Buch zur Hand nehme, möchte ich das Menü nachkochen, das dort steht. Aus diesem Grund würde ich so ein

Buch kaufen wie jedes andere Kochbuch im übrigen auch, das etwas zelebriert, was Gemeinschaft ist. Im *Kulinarischen Kino* wird der Film auf dem Teller interpretiert. Es ist umgekehrt auch möglich aus dem Teller einen Film entstehen zu lassen. *Food is to remember, sagen die Angelsachsen, to drink is to forget.* Das Wesentliche, was die Gastronomie, was das Kochen auszeichnet, ist nämlich, Gemeinschaft zu bilden: während des Einkaufens, während des Kochvorgangs und natürlich, wenn man gemeinsam an der Tafel sitzt.

A.A.: Sie sprechen damit etwas an, das Kochen und Filmen verbindet: den gemeinsam durchlebten Prozess, der dann auch einen gemeinsamen Abschluss findet, etwa im Kino oder beim Essen.

T.S: Gemeinschaft ist zentral beim Essen. Das Essen ist ja schon vor den Zeiten der Schrift das Medium gewesen, bei dem Feindschaften beendet und Verträge und Freundschaften geschlossen wurden. Das Essen ist das Kommunikationsmittel seit uralten Zeiten. Es ist das Eine, was Verbindung schafft. Aber es geht meiner Erfahrung nach tiefer, denn unsere Zivilisation basiert darauf, dass wir gelernt haben – wir sage ich mal, wir alten Affen – das Feuer zu zähmen und das unterscheidet uns von allen anderen Lebewesen. Das ist ein großer zivilisatorischer Sprung: Was sich daraus entwickelt hat, ist der Herd, der in allen Kulturen heilig ist. Dieses Feuer, das nannte man in der römischen Kultur *focus* – Brennpunkt – und dieser Brennpunkt ist über viele, viele tausend Jahre ein ganz wichtiger Teil der Kultur, der Religion gewesen. Im Zeitalter der Renaissance wurde erstmals die *camera obscura*, eine Lochkamera, gebaut. Später wurde in das Loch eine arabische Erfindung, die Linse, gesetzt, die einen Brennpunkt, einen Fokus erzeugt. Dann waren es nur wenige Schritte aus diesem Kasten eine Filmkamera zu bauen. Insofern begleitet uns der *focus* von der mythologischen Zeit der platonischen Höhle bis in die heutige Zeit, wo wir uns ohne Kamera keine Kommunikation vorstellen können.

A.A.: Ja, inzwischen sind wir so weit, dass die Kamera beim Essen, auch beim privaten Essen, vermehrt eingesetzt wird. Man fotografiert das Essen, man schickt sich gegenseitig Bilder, man konkurriert um das am schönsten angerichtete Essen. Sie haben zu Recht auf die Bedeutung des gemeinschaftlichen Essens hingewiesen, und deswegen spielt es natürlich auch im Film

eine bedeutende Rolle. Würden Sie sagen, dass es hier im mainstream-Kino so etwas wie Moden gibt, also Phasen oder Entwicklungen im filmischen Umgang mit Mahlzeiten, anhand derer man feststellen kann, dass es auch zeitbedingte Repräsentationsmöglichkeiten von Mahlzeit oder Essen im Film gibt?

T.S.: Das Thema war im fiktionalen Bereich um 2010 virulenter als heute. Es hat große Spielfilme gegeben, in denen das Essen eine Hauptrolle spielt, wie *Julie and Julia* oder auch im Bereich der Animation *Ratatouille*, und wenn wir noch weiter zurückgehen, Filme wie *Big Night* oder *Das Große Fressen*. Aber solche Filme sind heute seltener geworden. Es bedürfte einer längeren Forschung, um zu untersuchen, warum das so ist und was das bedeutet. Natürlich hat sich, wie in der ganzen Gesellschaft, das Fast Food durchgesetzt, und davon ist ja Tarantino in *Pulp Fiction* ein genialer Interpret. Das ist schon sehr zeittypisch. Michael Ballhaus, der auch einer der Paten, einer der Hebammen des *Kulinarischen Kinos* ist, habe ich einmal gefragt: „Was glaubst du, was eigentlich Film und Essen gemeinsam haben?“, und er sagte: „Ist ja ganz einfach, das timing“. Timing ist etwas, was in allen performativen Künsten wichtig ist, und dazu zählt eben auch der Film. Vor allem zählt dazu ganz klar der Umgang mit der Zeit in dem Medium, das heißt beim Schnitt und auch schon bei der Aufnahme. Und das kann man sich auch beim Kochen aneignen: ein gutes Zeitgefühl. Ich erinnere daran, dass der großartige, nicht Erfinder: der großartige Finder der slowfood-Bewegung Carlo Petrini auf den Begriff der Zeit und damit auf etwas aufmerksam gemacht hat, was gerade in einer Zeit, die immer mehr und mehr versucht, sich zu beschleunigen, so wichtig ist: dass wir das Gegenteil auch mitdenken.

A.A.: Das trifft tatsächlich auch auf das filmische Handwerk zu. Man kann ja empirisch feststellen, dass die Zeit der Einstellungen der Schnitte immer kürzer wird und dass viele, sagen wir mal: Menschen der jüngeren Generation, Filme jenseits der 1980er Jahre kaum noch ertragen, weil sie lange Einstellungen haben und nicht so schnell geschnitten sind, wie das, was wir heute gewohnt sind. Das hat vielleicht auch etwas mit unterschiedlichen Arten des Kochens zu tun. Und wie Sie sagen: Timing – für ein bestimmtes Kochen braucht man Zeit, und das ist eben mit Fast Food anders geworden.

T.S.: Was Sie da ansprechen, ist schwer zu entscheiden. Als Andy Warhol noch Avantgarde war und man einen Tag lang das Empire State Building im Film angeguckt hat, war das eine Provokation. Zur gleichen Zeit ist aber auch der schnelle, rhythmische Schnitt entwickelt worden; mein verstorbener Freund Werner Nekes ist ein Meister dieser Rhythmen in Deutschland gewesen. Wichtig ist aber doch vor allem, wie man ein Gegengewicht zu der großen industriellen Übermacht schafft, die uns beherrscht. Das gilt für den Film, das gilt für das Essen. Bei der Nahrung handelt es sich ja um einen gigantischen Teil unserer Welt und unserer Kultur, und deswegen ist das Problem eben auch ein politisches, und die Politik ist gerade in diesem Bereich erbärmlich aufgestellt, wenn man sich beispielsweise in den letzten Zeiten ansieht, wie in den USA oder auch in Europa der Virus in Schlachthäusern verbreitet wird.

A.A.: Wenn Sie schon den Virus ansprechen: Wir sind ja jetzt und hier online auch in einer merkwürdigen Situation. Wie schätzen Sie das ein, was gerade passiert, im Hinblick auf das Kino, auf verschiedene Spielarten des Kinos, auf die Praxis des Filmsehens und letztlich natürlich auf die Produktion von Filmen? Denken Sie, dass Corona Dinge verstärken wird, die ohnehin schon in der Entwicklung sind?

T.S.: Ich glaube, dass im Augenblick nicht absehbar ist, was nach Corona passieren und wie es nach Corona überhaupt aussehen wird. Ich denke, die Künstler, die Filmemacher, die Wissenschaftler müssen versuchen, sich nicht von den Medien beeindrucken zu lassen und ihr Selbstbewusstsein pflegen. Ob vor Ort Ein-Minuten-Filme oder irgendwo Zwei-Tage-Filme gedreht werden: Es werden sich ganz sicherlich neue Formen ergeben.

A.A.: Was sich in meiner vorherigen Frage schon angedeutet hat, ist die Rolle von Leiblichkeit. Sie haben ja auch Filme gemacht, und in Ihren Filmen spielt Körperlichkeit eine deutliche Rolle. In *Walk don't Walk* geht es um die Beine von New Yorker*innen. In *Flüssig* reisen Sie auf dem Fahrrad den Rhein entlang, und es gibt dabei eine ganze Reihe von leiblichen Erfahrungen. Sie haben einen Film über Moselwein gedreht, und da geht es um das Trinken, Kosten, Schnüffeln, Schlürfen, Schmecken, Schlucken, Spucken und so weiter. Insofern meine Frage an Sie als Filmemacher, als jemand, der

Filme kuratiert hat, und als jemand, der selbst Filme schaut: Wie verstehen Sie den Bezug von Körperlichkeit und Film? Wo sehen Sie im Medium Film die Vorteile, Körperlichkeit darzustellen? Und was bedeutet das für den Zuschauer oder die Zuschauerin?

T.S.: Ich setze mal ganz theoretisch zum Stichwort Körperlichkeit und Leiblichkeit an. Häufig wird vergessen, dass der Film eine Skulptur ist – eben nicht nur ein flaches Ding, das auf eine Zeitschiene gebracht wird. Körperlich ist der Film auf zwei Arten: Einerseits handelt es sich beim Film, wenn man mit der Lupe daran geht – und ich spreche jetzt erst einmal vom analogen Film – auch wenn er nur hauchdünn ist, eben doch um ein dreidimensionales Bild. Wenn man dann den skulpturalen Gedanken etwas weiter denkt, ist es ein Körper, der Funktionen ausübt auf die Menschen, und dieser Filmkörper bewegt sich eben auch in einem sozialen Umfeld. Jede Skulptur, die in einem Raum steht, wird ja von anderen Körpern wahrgenommen und überhaupt erst in Beziehung gesetzt, und so ist es mit dem Film im Kino ursprünglich auch einmal gedacht gewesen. Ich denke, dass Meister Beuys mit seinen Gedanken zur sozialen Plastik da ganz wichtig ist: Wir sollten diese Bildwerke, die dreidimensional oder auch, wenn man will, vierdimensional sind, in Beziehung zu den Menschen setzen, und daraus ergibt sich, dass der Film ein Kommunikationsding zwischen Menschen ist. Er hat insofern immer auch Teil an der Leiblichkeit, die wir produzieren. Sie wollten aber, glaube ich, nach Leiblichkeit im Sinn von Sinnlichkeit fragen. Dieser einfache Begriff ist multisensuell. Es ist ja mit das Schwerste, eine Liebeszene, eine erotische Szene zu drehen: Erst einmal weil es unter den technischen Bedingungen vollkommen unerotisch und es rein künstlerisch sehr schwierig ist, so zu drehen, dass Nähe hergestellt wird. Und zweitens passiert etwas im Film und mit den Zuschauern, was man sich als Regisseur oder Autor immer wieder vor Augen halten muss: dass die eigentliche Erotik nicht das ist, was man sieht, sondern das, was im Kopf stattfindet. Nicht nur im Kopf, sondern im ganzen Körper, etwas, das unsichtbar ist. Und das ist auch die Entsprechung zum Geschmack, der ebenso unsichtbar und außerdem extrem schwierig zu beschreiben ist.

A.A.: Das ist richtig. Da haben wir natürlich wieder die Verbindung zwischen der Inszenierung von Erotik und Kulinarik. Die interessanten Dinge sind dabei eigentlich unsichtbar und schwer in Worte zu fassen. Und trotzdem

versuchen wir es immer wieder. Es hat auch einen gewissen Reiz, und man kann auch immer wieder feststellen, dass, wenn man nicht auf Präzision abzielt, man sich doch oftmals über Geschmäcker verständigen kann, auch wenn jeder das für sich vielleicht ein bisschen anders formuliert.

T.S.: In der Neurologie ist man bereits ein paar Schritte weiter, man sieht da, wie sich gewisse Pattern und Muster bilden, die auch untersuchbar sind, und kann aus den Mustern erkennen, woher sie eigentlich kommen. Das hat diesen schönen Begriff der Neuro-Önologie geprägt. Ich erforsche das nicht mit dem Mikroskop, sondern mit dem Glas.

A.A.: Nun ja, ein Kulturwissenschaftler würde hier Einspruch erheben, denn wenn wir uns über Wein unterhalten, geht es natürlich um Aktivitäten, die mit einer kulturellen Prägung zu tun haben, und da kommt man mit einem neurologischen Ansatz nicht sehr weit. Wir kennen dieses Phänomen alle: dass uns Weine in unterschiedlichen Situationen auch unterschiedlich schmecken. Und wenn man sagt, der Wein schmeckt nach Kirsche, nach Schokolade oder nach sonstigen Dingen, so sind die entsprechenden Moleküle ja gar nicht im Wein, sondern es sind Metaphern, die wir benutzen und die auch nur Sinn machen, wenn wir wissen, wie eine Kirsche schmeckt.

T.S.: Ich glaube, durch das Essen und Trinken kann man lernen, dass man über Entsprechungen und Metaphern, über Symbolik – und das betrifft natürlich wiederum die Gemeinschaft – mehr Erkenntnis erzielen und ein größeres Bewusstsein entwickeln kann, und das ist das Tolle daran. Deswegen müssen wir es umso intensiver und auch bewusster treiben.

A.A.: Ja, das finde ich, ist ein sehr gutes Schlusswort, Herr Struck. Wir sollten immer alles daran setzen, es immer intensiver zu treiben. Ich erhebe ein letztes Mal mein Glas auf diese Unterhaltung, auf das Essen und natürlich: das Trinken. Vielen Dank für das Gespräch.

(Transkription: Pascal Jung)

Literatur:

Thomas Struck/ Karin Laudenbach, *Filmrezepte. 25 Menüs inspiriert von den schönsten kulinarischen Filmen*, München 2014.

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, 3. Jahrgang 2021, Mappe VI:

Andreas Ackermann, Ina Tanita Burda, Nicole Hoffmann,
Eva Schneider, Marion Steinicke, Thomas Struck, Martina Weingärtner,

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.

