

## **Seminar: Nahrungsrituale in Literatur und Film**

Modul D7: Konzepte und Probleme von Literatur- und Medientheorie

Institut für Germanistik, Vergleichende Literatur- und Kulturwissenschaft

Dozent: Prof. Dr. Michael Wetzel

Sommersemester 2015

Protokollantin: Lorraine Dindas

## **Stundenprotokoll der 3. Sitzung vom 29. April 2015**

Zu vorbereitende Texte:

- Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit, in: C. Schmölders (Hg.): Einladung zum Essen, Frankfurt a.M. 1998, S. 41-50
- Barthes, Roland: Mythen des Alltags, Berlin 2010, S. 95-102

Nach der Verlesung des zweiten Protokolls geht Herr Wetzel noch einmal auf den Begriff der *Molekularküche* ein, die mit Lebensmittel experimentiert und zum Beispiel mit Hilfe von Sauerstoff die Struktur eines Nahrungsmittels aufknackt. Als Beispiel führt er den Brokkoli an. Dieser kann im rohen Zustand verzehrt werden (ausschließlicher Konsum von Rohkost kann allerdings zu Magenproblemen führen), oder er kann gekocht oder auch püriert werden. Unter Hinzugabe von Mehl lässt sich das Gemüse auch formen. So kann bei der *Molekularküche* ein Parmesan-Sorbet entstehen. Der salzige Käse wird mit dem süßlichen Eis vermischt und erschafft ein völlig neues Nahrungsmittel. Es wird mit der Inszenierung von Essen gespielt, indem die Form verändert wird. Diese Inszenierung steht im Vordergrund dieser Küche und lenkt vom natürlichen Verzehr ab. Ferran Adrià besaß ein Restaurant in der Nähe von Barcelona, welches diese Kochkunst anbot. Dort veränderte er die Konsistenz von Lebensmitteln so, dass sie sich wie ein Stück Plastik anfühlten.

Anschließend gingen wir noch einmal kurz auf die Dissertation von Alois Wierlacher<sup>1</sup> ein und stellten das Zitat „Essen ist auf jeden Fall ein Ort von kultureller und sozialer Ordnung“ in den Vordergrund. Dabei betonte Herr Wetzel, dass Essen ein sozialer Akt ist und erläuterte an einem Beispiel das Phänomen der Einzelessers: In New York gibt es in Restaurants keine Tische für Einzelpersonen, diese werden meist an die Bar gesetzt. Dadurch, dass dort nur Einzelpersonen speisen, kommt man jedoch mit dem Sitznachbarn sehr schnell ins Gespräch. Demnach ist auch der Restaurantbesuch von Einzelessern ein sozialer Akt. In der damaligen Gesellschaft wurden Personen die alleine gegessen haben sozial geächtet. Man nahm an, dass sie eine soziale Störung hätten, da man immer in der Gemeinschaft gespeist hat, meist mit der Familiengemeinschaft. Der Begriff „Eukas“ (zu Deutsch: Herd) aus dem griechischen bezeichnet das Essverhalten der Menschen. Auch heute wird der Begriff des „um den Herd versammeln“ noch als Metapher für das Einnehmen von Mahlzeiten im Familienkreis bezeichnet.

Weiterhin sind wir auf die zwei Dimensionen von Nahrungsritualen eingegangen. Diese bestehen aus dem Gastrecht, dem sozialen Aspekt wie oben erläutert und der *Diätetik*. Dieser Begriff kommt ebenfalls aus dem Griechischen und bedeutet *Lebensweise*. Schon in der Antike haben sich die Menschen darüber Gedanken gemacht wie viel Fett, Vitamine, etc. sie zu sich nehmen sollen, um möglichst gesund zu leben. Es gab keine allgemeingültige Theorie, jedoch beobachteten die Menschen, dass zu vieles Essen und Trinken zum frühzeitigen Tode führen konnte. Aus dieser Beobachtung entstanden auch die Metaphern „den Löffel abgeben“ und „weg vom Fenster“, da diese Leute nicht mehr zum gemeinsamen Essen kamen um das Essbesteck entgegen zu nehmen oder nicht mehr aus dem Fenster sahen, um zu sehen wann das Mahl begann.

In der Gesellschaft hat sich ein Rhythmus entwickelt bei dem drei Mahlzeiten am Tag eingenommen werden, das Frühstück und das Mittag- und Abendessen. Um 12 Uhr wurde zu Mittag gegessen, wer erst um 14 Uhr zum Essen erschien stand bei Gasthäusern vor verschlossenen Türen. Heute ist dieser Rhythmus nicht mehr aktuell. Ständig wird gegessen und getrunken. Die *durchgehende Küche* ist in heutigen Restaurants standardisiert. Der *Coffe-to-go* und das Brötchen sind ständige Begleiter, da sie handlich sind und schnell verzehrt werden können.

Zu diesen drei Mahlzeiten-Rhythmus ist auch eine Begrüßungsfloskel entstanden, so sagen viele Menschen „Mahlzeit“ wenn sie sich um die Mittagszeit begegnen.

Auch kam die Frage auf, wann man was essen solle. Dazu entwickelte sich der Leitspruch: Morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König, abends wie ein Bettelmann. Dieser besagt, dass man morgens die meisten und vielseitigsten Nahrungsmittel zu sich nehmen kann, so auch Kohlenhydrate. Zum Abend hin sollte die Speise kleiner und kohlenhydratarmer sein. So würde z.B. eine Pizza, die viele Kohlenhydrate und Fett enthält, nicht für das Abendbrot geeignet sein, da der Körper im Laufe des Tages immer weniger Kalorien verbrennt.

---

<sup>1</sup> Wierlacher, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass. Stuttgart 1987, S. 41-58 und 72-108.

Jedoch sieht dieser Rhythmus in anderen Ländern auch anders aus. So essen zum Beispiel die Spanier gegen 22 Uhr warme Gerichte. Deutsche Urlauber haben deshalb öfter Verdauungsprobleme, wenn sie in diesem Land einige Tage verbringen.

Außerdem entwickelte sich eine Diskussion darüber, wie viel Verzehr von Fleisch gesund ist. So essen die Buddhisten gar kein Fleisch und in Japan wurde bis 1868 der Fleischkonsum sogar verboten. Auch haben viele Menschen Bedenken darüber, dass insbesondere durch den Genuss von Schweinefleisch Krankheiten entstehen können, da dieses viele gesättigte Fettsäuren und unter Umständen Parasiten und Antibiotika enthält. Durch einen hohen Konsum von rotem Fleisch steigt der Purinspiegel des Menschen. Dabei ist der Harnsäurewert erhöht und kann hinführen bis zur Krankheit *Gicht*, bei der die Gelenke versteifen. In der heutigen Zeit lassen sich die erhöhten Werte mittels Einnahme von Medikamenten leicht senken. Diese Krankheit wurde früher auch als *Krankheit der Reichen* bezeichnet.

Um auf unser Thema Nahrungsrituale weiter einzugehen, stellten wir fest, dass der Verzehr von Speisen soziologisch betrachtet werden kann. Es ist auch ein ritueller Aspekt zu verzeichnen, so essen wir nicht nur aus Erhaltungstrieben und in der Gemeinschaft, sondern auch auf Festen wie bei einer Geburt, einer Hochzeit oder auch beim Totenmahl. Dieser rituelle Aspekt ist bei allen Religionen unterschiedlich. So feiern wir den Tag *Fronleichnam*, weil ein Römer damals das Essen des Brotes als Zeichen des Leibes Christi nicht verstanden hat, und dadurch ein Wunder geschah.

Im Anschluss las Herr Wetzel einige Zeilen aus Gisela Elserns Text *Die Mahlzeit*, erschienen in *Die Reisenzwerge* vor, welches die Handlungen während eines Familienessens sehr detailliert beschrieb. Diese Protokollsprache sorgt dafür, dass einem der Appetit verdorben wird.

Zum Ende der Sitzung gingen wir auf den oben aufgeführten Text von Georg Simmel ein. Dieser besagt, dass Essen ein soziologischer Prozess ist und eine bestimmte Reihenfolge von großer Bedeutung ist, dazu gehören die Besteckauswahl und die Tellerordnung. Simmel untersucht im Text die bürgerliche Ordnung, die es zu früheren Zeiten nicht gab. So löffelten zum Beispiel die Bauern alle aus einer Schüssel, dies würde heutzutage niemand mehr machen. Eine Individualisierung hat stattgefunden, bei der jeder einen eigenen Teller besitzt und seine Speise nicht mit anderen teilt.

Auf Seite 50 führt Simmel den Begriff des *Opfermahls* an, dies wird als Verbrüderung angesehen, bei dem das Essen - wie beim Abendmahl - geteilt wird. Dies ist ein Symbol für das Verteilen von Brot. Das Wort Symbol stammt aus dem griechischen. Die Silbe *Sym* bedeutet *zusammen* und die Silbe *bol* steht für das Wort *werfen*. Ein Symbol ist ein Zeichen für etwas anderes, so wie das Kreuz ein Zeichen für das Christentum ist. Herr Wetzel geht dabei kurz auf ein Werk des Philosophen Platon ein, welches *Symposium* heißt und davon erzählt, wie Platon mit seinen Schülern zusammen sitzt und isst.

Abschließend stellen wir fest, dass das Essen eine Urform der Gemeinschaftsbildung ist, eine Urform des Sozialen und es im Seminar nicht um Nahrungsrituale als Notwendigkeit zum Überleben geht, sondern um das, was wir begehren.