

Protokoll für die Sitzung am 06.05.2015

Das Werk „Mythen des Alltags“ des Strukturalisten Roland Barthes von 1957 beschäftigte sich erstmals mit dem Alltäglichen des Lebens. Was heutzutage als gang und gäbe zählt und in vielen Schriftwerken thematisiert wird, stellte Mitte des 20. Jahrhunderts noch eine Sensation dar. Roland Barthes behandelte unter anderem kulinarische Besonderheiten in Frankreich am Beispiel von „Wein und Milch“ und „Beefsteak und Pommes frites“. Wein, Beefsteak und Pommes frites gelten als französische Nationalspeisen. Dies ist insofern interessant, da das Steak ursprünglich aus England stammt, und die Pommes frites aus Belgien. Das sogenannte „Nationalgericht“ ist also eigentlich importiert. Untypisch ist dies jedoch keinesfalls für die französische Küche, so stammte sie im allgemeinen, eingeführt durch Caterina de' Medici, aus der Toskana ab. Die klassische französische Menüabfolge hingegen fand ihren Ursprung in Russland.

„Wein und Milch“

Der Wein spielt eine besondere Rolle in Frankreich, so trinken die Franzosen regelmäßig zum Essen Wein, im Gegensatz zu den Deutschen, die zwar keinen Wein zum Mittagstisch trinken würden, jedoch seiner Wirkung wegen zur abendlichen Entspannung. Der Franzose jedoch trinkt ausschließlich zu den Mahlzeiten und ändert somit nach dem letzten Gang die Wahl des Getränkes.

In Frankreich wird der Wein demnach anders wahrgenommen, er dient als Begleiter zum Essen und wird nicht aufgrund seiner alkoholischen Wirkung getrunken.

Roland Barthes betrachtet in seinem Werk „Mythen des Alltags“ den Wein aus einer strukturalistischen Sicht. Angelehnt an den Ethnologen und ersten Strukturalist Lévi-Strauss, der durch Sigmund Freuds Text „Totem und Tabu“ von 1913 stark geprägt wurde, verwendet auch Roland Barthes den Begriff der „Totemgruppe“. Das Totem gilt als Vertreter eines Symbols als ein Zeichen. Und so wird auch der Wein als ein Zeichen gesehen.

Der Wein kann daher aus mehreren Blickwinkel betrachtet werden, so steht er einerseits für die Verwandlung, die Transformation, begründet auf der Abendländischen Kultur, andererseits kann das Trinken als solches in der Öffentlichkeit auch häufig mit einem Tabu

verknüpft werden, so galt es zum Beispiel als unhöflich aus einer Flasche zu trinken ohne ein Glas zu verwenden. Die Transmutation der Lebensmittel, die sich beispielhaft am Wein zeigt, trägt entscheidend zur Kultur bei. Die Kultur beginnt bei der Weiterverarbeitung von den ursprünglichen Lebensmitteln, zum Beispiel die Verarbeitung von Trauben für den Wein, aber auch bei der Herstellung von Speisen. So ist bereits das Brot transformiert, ein Müsli wäre hingegen vergleichend weniger verarbeitet und in diesem Sinne weniger kultiviert.

Der Wein kann somit auch als Zeichen für den Prozess der Kultivierung gesehen werden, als Kunst oder für Rituale, sowohl als Nahrungsritual aber auch handlungsritual, als Geste mit einem dekorativen Wert. Gleichzeitig zeigt der Wein als Objekt kulturelle Kontrolle, da sein Herstellungsverfahren vom Menschen bestimmt wird.

„Der Hungerkünstler“ von Franz Kafka

Einen anderen weniger vergnüglichen Aspekt des Essens thematisiert Franz Kafka in seiner 1924 veröffentlichten zynischen Erzählung „Der Hungerkünstler“. Durch Schauhungern bestreitet ein Artist seinen Unterhalt. Zunächst von hohem Erfolg gekrönt, ebbt das Interesse für den Hungerkünstler immer mehr ab, bis er schließlich in einem Käfig eines Zirkusses als Randattraktion in Vergessenheit gerät. Durch das Hungern wird der Künstler immer kleiner und kleiner bis er fast verschwunden zu sein scheint. Schließlich gibt er zu, dass das Hungern keine Kunst sei, sondern er lediglich nicht die Speisen finden konnte, die ihm schmeckten. Schlussendlich wird sein Käfig mit Stroh gefüllt und ein Panther in ihn hineingesetzt, der den im Stroh verschwundenen Künstler ersetzt.

Die Geschichte des Schauhungerns geht auf eine lange Tradition zurück, zunächst aus theologischen Gründen, im 16. Jahrhundert, bis über Experimente menschlicher Leistungskraft im 19. Jahrhundert dient im 20. Jahrhundert das Hungern unter anderem der Vergnügungsindustrie.

In Kafkas Erzählung werden mehrere Sinnschichten eröffnet, so wird der soziale Aspekt des Essens thematisiert und die damit verbundene Entziehung aus der sozialen Ordnung durch das Hungern. Die Kunstfrage des Hungerns wird gestellt und Ekel sowie fehlender Appetit, als mögliche Begleiter von Nahrung, behandelt. „Hungern nach Aufmerksamkeit“ und „brotlose Kunst“ scheinen passende Sprichwörter zu sein, die man mit dem Hungerkünstler in Verbindung setzen kann.

Heutzutage kann Hungern in den westlichen Hochkulturen als Ideal von Disziplin und als Kontrolle über seinen eigenen Körper gelten. Essen in Maßen spielt dabei insbesondere beim

Fasten eine wichtige Rolle. Prozesse werden gesteuert, man handelt gegen den eigenen Trieb des Körpers und erzielt so Selbstkontrolle und Abstinenz.

Die Dosis als hierbei zu erreichendes „rechte Maß“ findet ihre etymologische Bedeutung aus dem griechischen Worte „dosis“ für Gabe, im englischen „gift“. Im deutschen Sprachgebrauch leitet sich das gegensätzlich zum englischen negativ konnotierte Wort „Gift“ durch die damalige Medikamentenherstellung der Apotheker ab, die auf die gewisse Dosis achten mussten, um eine gefährliche Wirkung der Medikamente zu verhindern.