

Theorien des Essens

Herausgegeben von
Kikuko Kashiwagi-Wetzel
und **Anne-Rose Meyer**
suhrkamp taschenbuch
wissenschaft

suhrkamp taschenbuch
wissenschaft 2181

Die theoretische Beschäftigung mit Essen ist zentraler Bestandteil diverser Disziplinen – etwa in der Soziologie und der Ethnologie, der Philosophie und der Psychologie sowie auch in den Religions- und Kulturwissenschaften. Die Zubereitung und Aufnahme von Nahrung sind zudem von großer gesellschaftlicher Relevanz und medial omnipräsent – etwa in Diskussionen um gesunde, ökologisch nachhaltige und tierfreundliche Ernährung. Der Band bietet einen Überblick über maßgebliche Theorien des Essens: von bahnbrechenden Ansätzen in der Moderne, etwa von Georg Simmel und Sigmund Freud, über die ethischen Überlegungen Peter Singers bis hin zu Arbeiten von Jacques Derrida und Cora Diamond. Texte von Mary Douglas und Julia Kristeva liegen in diesem Band erstmals in deutscher Übersetzung vor.

Kikuko Kashiwagi-Wetzel ist Professorin für deutsche Literatur und Kultur an der Kansai University von Osaka in Japan.

Anne-Rose Meyer ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin für Neuere deutsche Literatur an der Bergischen Universität Wuppertal.

Theorien des Essens

Herausgegeben von
Kikuko Kashiwagi-Wetzels
und Anne-Rose Meyer

Suhrkamp

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

suhrkamp taschenbuch wissenschaft 2181

Erste Auflage 2017

© Suhrkamp Verlag Berlin 2017

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlag nach Entwürfen

von Willy Fleckhaus und Rolf Staudt

Druck: Druckhaus Nomos, Sinzheim

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-29781-0

Inhalt

Kikuko Kashiwagi-Wetzel

Vorwort 9

Anne-Rose Meyer

Einführung: Essen und Theorien des Essens.

Interdisziplinäre Perspektiven 15

I. Erste alimentäre Lektüren:

Speisen als soziales, kulturelles und ästhetisches Phänomen

Georg Simmel

Die Soziologie der Mahlzeit (1910) 69

Walter Benjamin

Essen (1930) 77

Elias Canetti

Zur Psychologie des Essens (1960) 85

Mary Douglas

Das Entziffern einer Mahlzeit (1972) 91

Ulrich Tolksdorf

Strukturalistische Nahrungsforschung (1976) 123

II. Verbotenes Essen: Religiöse Regulierungen der Nahrungszubereitung und -aufnahme

Sigmund Freud

Die infantile Wiederkehr des Totemismus (1912/13) 155

Elias Canetti

Die Kommunion (1960) 186

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| <i>Mary Douglas</i> | |
| Die Greuel des dritten Buchs Mose (1966) | 188 |
| <i>Julia Kristeva</i> | |
| Auszüge aus: Mächte des Grauens. | |
| Versuch über den Abscheu (1980) | 207 |

III. Ess-Geschichte(n):
Wandlungen der Nahrungspräsentation und
-aufnahme in historischen Kontexten

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Hans-Dieter Bahr</i> | |
| Das Gastmahl (1994) | 225 |
| <i>Roland Barthes</i> | |
| Brillat-Savarin-Lektüre (1975) | 239 |
| <i>George Ritzer</i> | |
| Effizienz. Eine Fahrt durch das »Magic Kingdom« und Essen »auf die Hand« (1993) | 261 |

IV. Repräsentatives E/essen:
Soziokulturell distinktive Regulierungen bei Tisch

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Norbert Elias</i> | |
| Über den Gebrauch des Messers beim Essen/ Über den Gebrauch der Gabel beim Essen (1939) | 281 |
| <i>Roland Barthes</i> | |
| Wasser und Flocke/Stäbchen/ Die dezentrierte Nahrung (1970) | 290 |
| <i>Pierre Bourdieu</i> | |
| Drei Arten des Sich-Unterscheidens (1979) | 298 |

V. Die Einverleibung von Eigenem und Fremdem:
Zu identifikatorischen und gemeinschaftstiftenden Aspekten
von Nahrungszubereitung und -aufnahme

Roland Barthes

Wein und Milch/Beefsteak und Pommes frites/
Ornamentale Küche (1957)

325

Claude Lévi-Strauss

Kleine Abhandlung in kulinarischer Ethnologie (1968)

334

Konrad Köstlin

Das fremde Essen – das Fremde essen.
Anmerkung zur Rede von der Einverleibung
des Fremden (1995)

355

VI. »Gut« essen:
Ethische und kulinarische Grenzen
des Genießbaren

Jacques Derrida

»Man muss wohl essen« oder die Berechnung
des Subjekts (1992)

375

Bernhard Streck

Gefüllter Hund.
Oder die Grenzen des Geschmacks (1997)

384

Utz Jeggle

Runterschlucken. Ekel und Kultur (1997)

396

Peter Singer

Die Entscheidung für eine vegetarische Lebensweise (1975)

413

Cora Diamond

Fleisch essen und Menschen Essen (2004)

432

Textnachweise

457

Vorwort

Der Diskurs über das Essen ist sehr alt. Da der Mensch als Lebewesen ständig mit seiner körperlichen Regenerierung und folglich mit der alimentären Sorge um sich konfrontiert ist, erweist sich die Nahrungsaufnahme als eines der fundamentalsten Themen für ihn. Geschichte lässt sich somit auch als »eine Sozialgeschichte des Essens« verstehen,¹ folglich ändern sich die Formen der Nahrungsaufnahme mit dem Wandel des Lebens im Prozess der Zivilisation. Die technische Entwicklung und Erforschung hat zur effektiveren und stabileren Versorgung durch Nahrungsmittel beigetragen. Während das soziale Verhalten im vitalen Sinne jedoch durch Hunger und Durst bestimmt ist, haben sich die Essrituale im Verlauf des zivilisatorischen Prozesses verfeinert, womit auch die diskursive Reichweite der Thematisierung von Nahrung differenziert wurde. Dies geht bis in die Antike zurück: Epikur zum Beispiel versuchte durch eine bescheidene, aber genussvolle Lust am Essen seine auf Ataraxie (Seelenruhe) und Eudaimonie (Glückseligkeit) ausgerichtete ethische Ordnung zu begründen, und Platon entdeckte in seinem *Symposion* die Tischgesellschaft, die sinnliche Dimensionen wie Schmecken und Riechen kultivierte, als Ort für philosophische Dialoge, die aus der Wechselwirkung zwischen Vernunft und Sinnen sowie dem Gegensatz zwischen Ratio und Rausch hervorgingen. Diätetische Lehren fanden bei Hippokrates von Kos, der Nahrungsmittel auch als Heilmittel entdeckte, ihren wissenschaftlichen Anfang. Die daraus sich ableitende pflanzliche Heilkunde wurde dann im Mittelalter vor allem in den Klöstern fortgesetzt. Die Äbtissin Hildegard von Bingen entwickelte im 12. Jahrhundert eine Ernährungslehre, die sich auf die subtile Stofflichkeit der Pflanze als Mittel für bessere Immunkräfte konzentrierte. Eine schicksalhafte Verbindung zwischen dem Menschen als von natürlichen Bedürfnissen gesteuertem Wesen einerseits und als sozial sowie kulturell geprägtem Wesen andererseits ist symbolisch im Alten Testament dargestellt, wo der Verzehr einer Frucht vom

1 Gerhard Neumann, »Einleitung«, in: ders., Alois Wierlacher, Rainer Wild (Hg.), *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*, Frankfurt/M. 2001, S. 9.

Baum der Erkenntnis die Vertreibung aus dem Paradies auslöst und somit den Beginn der irdischen Menschheitsgeschichte und den Geburtsmoment von Kultur durch Ackerbau markiert.

Das Konzept des »ganzen Menschen«² im 18. Jahrhundert, nach dem der Körper als Resultat des Zusammenwirkens von Geist und Körper, von Vernunft und Sinnlichkeit zu betrachten sei, machte auf die Untrennbarkeit des Inneren und Äußeren des Körpers aufmerksam, wie es in der Physiognomie von Johann Casper Lavater oder im Programm einer ästhetischen Erziehung von Friedrich Schiller zu finden ist. Letzterer konnte sich auf den schon von Immanuel Kant postulierten sinnlich-intellektuellen Doppelcharakter des Geschmacks als »Vermögen der ästhetischen Urteilskraft, allgemeingültig zu wählen« beziehen.³ Für Georg Wilhelm Friedrich Hegel war die Verdauung des Essens sogar mit Aspekten der Selbstwerdung des Geistes verbunden, insofern der Organismus »das Äußerliche als subjektiv setzen, es sich erst zu eigen machen, mit sich identifizieren« muss,⁴ während Arthur Schopenhauer den Akt der Nahrungsaufnahme im Sinne seiner leibphänomenologischen Willenslehre als fundamentale Lebensbejahung verstand.⁵

Auch Friedrich Nietzsche maß der Ernährung eine entscheidende Rolle im kulturellen Prozess bei. Durch seine bekannte Kritik an der deutschen Küche⁶ lieferte er einen bedeutenden Beitrag zur volksanthropologischen Kulturanalyse des deutschen Geistes, dessen Schwächen sich gerade auf diesem Gebiet der Küchenkultur offenbaren. Der »Geschmacksdiskurs« als intellektuelle Leitung

2 Vgl. Hans-Jürgen Schings (Hg.), *Der ganze Mensch. Anthropologie und Literatur im 18. Jahrhundert*, Stuttgart/Weimar 1994.

3 Immanuel Kant, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, in: ders., *Schriften zur Anthropologie, Geschichtsphilosophie, Politik und Pädagogik 2*, Werkausgabe Bd. XII, hg. v. Wilhelm Weischedel, Frankfurt/M. 1977, S. 563.

4 G. W. F. Hegel, *Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften im Grundrisse 1830. Zweiter Teil. Die Naturphilosophie*, in: ders., *Werke in zwanzig Bänden*, Bd. 9, Frankfurt/M. 2013, S. 464.

5 Arthur Schopenhauer, *Die Welt als Wille und Vorstellung I*, in: ders., *Sämtliche Werke*, Bd. 1, hg. v. Wolfgang Frhr. von Löhneysen, Frankfurt/M. 1986, S. 168.

6 »Aber die deutsche Küche überhaupt – was hat sie nicht alles auf dem Gewissen! Die Suppe vor der Mahlzeit [...]; die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschweren! [...] Der deutsche Geist ist eine Indigestion, er wird mit nichts fertig.« Friedrich Nietzsche, *Ecce Homo*, in: ders., *Werke in drei Bänden*, Werke II, hg. v. Karl Schlechta, Darmstadt 1997, S. 1083.

und Steigerung des Genusses wurde folglich zunehmend populärer. Schon Georg Forster konstatierte in seiner Schrift *Über Leckereyen* 1789, dass »die eigentliche Leckerei [...] nicht die Erfindung eines Hungrigen, sondern eine Folge des Nachdenkens über einen gehabten Genuss, ein Bestreben der Vernunft«⁷ sei – was auch noch die Grundannahme von Karl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* im Jahr 1822 war. In Frankreich, wo die Revolution mit der gesellschaftlichen Demokratisierung auch eine Verbürgerlichung der kulinarischen Nahrungsaufnahme (im Gegensatz zur höfischen Küche) bewirkte, gab Grimod de la Reynière von 1803 bis 1812 seinen *Almanach des Gourmands* heraus und schrieb der führende Koch Marie-Antonin Carême über Kulinarisches und die Gastronomie.

Die Koch-Kunst im doppelten Sinne des Wortes erfuhr als ästhetisches und gesellschaftliches Phänomen sinnlich-konsumatorischer Distinktion immer größere Aufmerksamkeit. Das Künstlertum bestand jetzt nicht mehr nur im Können, das heißt in der handwerklichen Leistung der Köche, sondern auch in der Urteilsfähigkeit des Konsumenten, dem Geschmacksurteil des »Gourmets«, der gleichwohl über ein Wissen über die Herstellung der Speisen als Grundlage für sein Urteil verfügte. Einen entscheidenden Einfluss auf diese Entwicklung hatte nicht zuletzt Jean Anthelme Brillat-Savarin, der in seiner *Physiologie des Geschmacks* die ästhetische Geschmackslehre 1826 in eine kulinarische und gastrosophische Urteils-Praxis umsetzte und die von der Naturkunde bis zur Ökonomie reichende, disziplinübergreifende »Gastronomie« als Kunst des Genießens feiner Speisen begründete. Aus dem 19. Jahrhundert, in dem dieser Nahrungsdiskurs sich als interdisziplinäre Disziplin entwickelte, stammen auch die zwei wohl bekanntesten, oft zitierten Aphorismen zum Thema: »Der Mensch ist, was er isst«⁸ von Ludwig Feuerbach und »Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist«⁹ von Brillat-Savarin, welche die existenzielle Dimension

7 Georg Forster, *Über Leckereyen*, in: ders., *Sämtliche Schriften*, hg. v. dessen Tochter u. begleitet mit einer Charakteristik Forster's von G. G. Gervinus, Bd. 5. *Kleine Schriften. Zweiter Theil*, Leipzig 1843, S. 182.

8 Ludwig Feuerbach, *Die Naturwissenschaft und die Revolution* [Über: *Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk*], in: *Gesammelte Werke*, hg. von Werner Schuffenhauer und Wolfgang Harich, Berlin 1989, Bd. 5, S. 367.

9 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen*

von Essen am treffendsten zum Ausdruck bringen, indem sie den Menschen als soziales und kulturelles Wesen durch Einverleibung charakterisieren. In den Ritualen der Nahrungsaufnahme drückt sich das Wechselspiel zwischen den gesellschaftlichen Regeln und dem Begehren der Individuen aus, wobei die Wechselwirkungen beider Faktoren sich im verzehrenden Körper des Menschen niederschlagen. Er fungiert also letztlich dem gesellschaftlichen Gesamtzusammenhang gegenüber als eine Verkörperung des Wertesystems wie auch als »Verbraucher« im Konsumalltag.¹⁰ Aus einer übergeordneten Perspektive lässt sich also kurz sagen, dass das Essen nur als menschliches »Totalphänomen« (im Sinne von Marcel Mauss) zu erfassen ist.

Im 20. Jahrhundert haben Industrialisierung, Technisierung und Urbanisierung mit beschleunigtem Tempo die Formen der Nahrungsaufnahme sowie die Wahrnehmung des Essens verändert, ein Prozess, der bis heute andauert und sogar noch dominanter geworden ist. Die neuen theoretischen Ansätze werden thematisch vor allem durch die Analyse der Tischgemeinschaft von Georg Simmel eröffnet (daher im vorliegenden Band an erster Stelle platziert), der aus den Prämissen der Kantischen Anthropologie mittels seiner Theorie der Vergesellschaftung Ansätze einer soziologischen Nahrungsforschung entwickelte. Die Diversifikation der Theorien des Essens geht aber weiter, indem in ihnen immer mehr Aspekte einer Gegenkultur aufgegriffen wurden, wie das Beispiel der Kulturanthropologie, die im deutschsprachigen Raum auch Ethnologie heißt, zeigt. Ihr vor dem Hintergrund der Kolonialisierung erweiterter Blick auf das Fremde, auf soziale und religiöse Riten anderer Kulturen besitzt das Potential, den Perspektiven der westlichen Welt neue Orientierungen zu geben, für die gerade Nahrungsrituale einen bedeutenden Forschungsgegenstand darstellten. Auch Sigmund Freuds psychoanalytische Kulturdiagnose religiös-sozialer Zusammenhänge differenzierte diesen Zugang, gefolgt von der paradigmatisch strukturalistisch ausgerichteten Feldforschung von Claude Lévi-Strauss zum Beispiel über die unterschiedlichen Ordnungen des Rohen und des Gekochten. Ulrich Tolksdorfs *Strukturalistische*

über das höhere Tafelvergnügen, übers. u. hg. von Hans Eckert Rübesamen, München 1962, S. 21.

10 Vgl. Michael de Certeau, *Kunst des Handelns*, übersetzt. v. Ronald Voullié, Berlin 2014.

Nahrungsforschung (siehe seinen Beitrag in diesem Band) hat diesen Ansatz vor allem für die deutsche Volkskunde als Forschungsgebiet fruchtbar gemacht (ebenso wie die auch im Band versammelten Studien von Konrad Köstlin und Utz Jeggle).

Der Diskurs über das Essen erlebte dann vor rund drei Jahrzehnten eine neue Intensivierung, ausgelöst durch die kulturwissenschaftliche Neuorientierung in den Geisteswissenschaften.¹¹ Es ging dabei um die Markierung interdisziplinärer Forschungsansätze, die den Menschen als Kulturrezipienten ganzheitlich aufzufassen und das Interesse am Alltäglichen zu wecken versuchten, wie es in Frankreich durch die Schule der »Annales« angeregt worden war. Paradigmatisch entstand Alois Wierlachers kulturwissenschaftlich ausgerichtete Arbeit *Vom Essen in der deutschen Literatur*¹² als erste systematische germanistische Monographie zu diesem Motiv. Er begründete später zusammen mit Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg eine interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens. Die von ihnen herausgegebenen Publikationen wie *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*¹³ oder *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*¹⁴ haben zahlreichen weiterführenden und vertiefenden Forschungen den Weg gebahnt. Harald Lemke etwa machte in mehreren Untersuchungen auf die Reichweite dieses Themas auch in der abendländischen Philosophie aufmerksam.¹⁵

Die spannendste Frage aber betrifft die Zukunft unseres sprichwörtlichen »täglichen Brots«. Kann die weltweit verbreitete *slow*

11 Vgl. vor allem Wolfgang Frühwald, Hans Robert Jauß, Reinhart Koselleck, Burkhard Steinwachs, *Geisteswissenschaft heute. Eine Denkschrift*, Frankfurt/M. 1991.

12 Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur*, Stuttgart u. a. 1987. Wierlacher bezog dabei erstmalig die Analyse der Mahlzeiten in Thomas Manns Werken, in denen besonders viele Nahrungsdarstellungen zu finden sind, in die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Thema ein. Es folgten Dissertationen wie Michael Köhler, *Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers*, Tübingen 1996, und Kikuko Kashiwagi, *Festmahl und frugales Mahl. Nahrungsrituale als Dispositive des Erzählens im Werk Thomas Manns*, Freiburg i. Br. 2003.

13 Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Kultur Thema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993.

14 Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997.

15 Harald Lemke, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007.

food-Bewegung mit ihrem Einsatz für einen Umgang mit dem Essen, das »gut, sauber, fair«¹⁶ sein sollte, als Antithese zur kapitalistischen Konsumgesellschaft fungieren und einem auch ästhetisch alternativen, die Umwelt respektierenden Lebensstil Geltung verschaffen oder auf die prekäre Ernährungslage in weiten Teilen der Welt reagieren? Wie könnte sich der Diskurs über das Essen differenzierter, distinguiert entwickeln, nachdem wir die McDonaldisierung der Nahrungsgesellschaft und eine gewisse Ideologisierung der Nahrungsdiskurse erlebt haben? Oder besteht die Zukunft aus digitalen Nahrungsritualen, in denen wir unser Essen am Computer designen und mittels 3-D-Drucker ausdrucken (eine Tendenz, die durchaus schon ihren Anfang genommen hat und keine Utopie darstellt)? Wir hoffen auf jeden Fall, mit diesem Buch den weiteren Diskussionen fruchtbare Anregungen anbieten zu können.

Danken möchten wir Jan-Erik Strasser und Philipp Hölzing vom Suhrkamp Verlag, die unsere Ideen bereitwillig aufgenommen, weitere Hinweise gegeben und mit Freundlichkeit und Geduld den langen Weg zur Publikation betreut haben. Unser weiterer Dank gilt Michael Wetzels, der nicht nur als Übersetzer fungierte, sondern uns auch mit Hinweisen und Kritik half, sowie Lutz-Peter Eisenhut und Toshiyo Nabei, die bei der Entstehung des Bandes praktische Hilfe leisteten.

Kikuko Kashiwagi-Wetzels
(für die Herausgeberinnen), im Herbst 2016

16 So das Motto von Slow Food Deutschland, »Unsere Philosophie«, unter: (www.slowfood.de/wirueberuns/unsere_philosophie/) (letzter Zugriff 4. 9. 2016).

Anne-Rose Meyer

Einführung: Essen und Theorien des Essens. Interdisziplinäre Perspektiven

Essen ist eine biologische Notwendigkeit und dient dazu, einen Organismus mit Nährstoffen und Energie zu versorgen. Nahrungsaufnahme kann durch Hunger ausgelöst werden, sie kann aber auch motiviert sein, ohne dass ihr eine unangenehme Körperempfindung vorangeht – etwa durch psychisch begründeten Appetit, durch eine momentane Begierde oder eine sich situativ einstellende Lust. Essen ist folglich nicht allein auf die bloße Befriedigung eines physischen Bedürfnisses reduzierbar, dient nicht allein der Lebenserhaltung, sondern betrifft neben dem sinnlich-leiblichen auch das seelisch-geistige Wesen des Menschen. So können eine willentliche Versagung von Nahrung oder der Verlust des Sättigungsgefühls Ausdruck eines psychischen Konflikts oder einer geistigen Störung sein. In der Forschung ist noch nicht vollständig geklärt, welche physiologischen Vorgänge genau mit der Nahrungsaufnahme und dem Gefühl der Sättigung, mit Hunger und Hungerunterdrückung verbunden sind. Offene Fragen betreffen unter anderem den Einfluss von Hormonen, neurochemischen Prozessen und deren Zusammenspiel etwa in Hirn, Darm, Leber sowie die Therapie von Essstörungen (zum Beispiel Bulimie, Anorexie, Adipositas).

Im Normalfall organischen Funktionierens ist Essen fundamental für unseren Zugang zur Welt: Was schmeckt mir? Was eckelt mich an? Woher bekomme ich mein Essen? Mit wem muss ich kooperieren, um es zu erhalten? Dies sind Fragen, die unmittelbar mit unserem Überleben verbunden sind, mit der Entwicklung der menschlichen Art und mit der Konstitution menschlicher Gemeinschaft. Die Entdeckung des Feuers und die sich daraus ergebende Möglichkeit, Nahrung, insbesondere Fleisch, zu garen und dadurch für den Organismus besser verwertbar zu machen, sowie die gemeinsame Jagd in der Gruppe sehen Vertreter der historischen Anthropologie als eine wichtige Voraussetzung für die Entstehung des *Homo sapiens* an.¹ Essen ist etwas, das meist in

¹ Vgl. Frances D. Burton, *Fire. The Spark that Ignited Human Evolution*. Albuquerque 2009, sowie Gert von Paczensky, Anna Dünnebieer: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1994, S. 11-24.

der Gruppe oder von Gruppen erzeugt und bevorratet wird. Individuum und Gesellschaft sind demzufolge seit alters über das Essen auf das Engste miteinander verknüpft. Von der Verbindung des Einzelnen und der Gemeinschaft via Essen zeugen auch diverse metaphorische Wendungen: Das schmeckt mir nicht, das hat ein Geschmäcke, an diesem Vorwurf hatte ich zu kauen. Das, was sie sagte, konnte ich nicht einfach schlucken, diese Neuigkeit musste ich erst einmal verdauen. Ich hungerte nach einem lieben Wort. Er hat mich schmoren lassen. Sie haben ihn weichgekocht. Liebe geht durch den Magen. Wie bereits diese Ausdrücke zeigen, korrelieren beim Essen soziale mit individuellen Aspekten und psychologische mit materiellen; denn Essen ist ein liminales Phänomen, bei dem ein Innen und ein Außen miteinander verbunden werden, und zwar dadurch, dass ein Anderes in den eigenen Körper aufgenommen wird, ähnlich wie beim Atmen und beim Geschlechtsverkehr.² Dies hat weitreichende Konsequenzen für die Auffassung vom Menschen, so Christine Newmark:

Gegen jede rationalistische und dualistische Subjektphilosophie, die an der Erkennbarkeit der Außenwelt zweifelt, zeigt unser essendes Dasein damit, dass wir fluid und transparent in die Welt eingebettet sind, sie täglich zu uns nehmen und uns gesamthaft konstituieren aus dem, was wir essen und verdauen. Jede unserer Zellen ist hergestellt aus Teilen der Welt, die wir aufgenommen und verwandelt haben.³

Auch Gaston Bachelard sieht in der Verdauung ein Mittel der Weltaneignung:

Bevor das Kind die Dinge kennt, führt es sie zum Munde, um sie zu erkennen. Das Zeichen des Wohlbehagens oder des Mißbehagens kann von einem noch entscheidenderen Zeichen ausgelöscht werden: dem Zeichen des wirklichen *Besitzes*. Die Verdauung entspricht in der Tat einer Besitzergreifung, deren Eindeutigkeit ohne Parallele dasteht und deren Gewißheit gänzlich unangreifbar ist. Die Verdauung ist der Ursprung der stärksten Form von Realismus, der gierigsten Habsucht. Sie ist wahrhaftig die Funktion der animistischen Habsucht. Der ganze Komplex der Körperwahrneh-

2 Geschlechtsverkehr und Essen teilen auch noch die soziale Komponente; beide sind hochgradig kulturell geprägt.

3 Christine Newmark: »Bin ich, was ich esse?«, in: *philosophie Magazin* 04 (2015), S. 42-47, hier S. 44.

mung liegt dem Mythos des Inneren zugrunde. Diese »Verinnerlichung« stützt die Postulierung einer »Innenwelt«. Der Realist ist ein Esser.⁴

Für das Essen gilt: Die Nahrungsaufnahme des Menschen ist nicht – wie bei vielen anderen Lebensformen – ausschließlich reiz- oder instinktgesteuert, sondern variabel und durch individuelle körperliche Voraussetzungen und Vorlieben sowie durch überindividuelle Faktoren bestimmt. Dies sind zum Beispiel klimatische und geographische Gegebenheiten, welche den Anbau bestimmter Obst- und Gemüsesorten oder die Herstellung von Futtermitteln ermöglichen oder verhindern, Fischfang, Jagd- bzw. Tierzucht erlauben und Möglichkeiten des Warentransports oder die Konservierung von Lebensmitteln beeinflussen. Auch wirken soziale Faktoren auf menschliches Essverhalten ein – unter anderem Erziehung, Religion, Weltanschauung, Geschlecht und ethisch-sittliche Normen einer Gesellschaft. Umgekehrt ist Essen identitätsstiftend und -stabilisierend, Ausdruck von Weltanschauung und Lebensführung, Gruppenzugehörigkeit oder sozialer Differenzierung, von Heimat, politischer Gesinnung, philosophischer Haltung, Selbstkontrolle usw. und wirkt auch auf die genannten Faktoren ein und verändert diese.

Essen ist mit Ideen der Selbstkonstitution und -sorge verbunden und mit Vorstellungen von Individualität und Norm, wie Diät-, Fasten- und Fitnessbewegungen zeigen:⁵ Selbstgewählte Nahrungstabus ersetzen in der heutigen Zeit zunehmend religiöse Bekenntnisse und sind bisweilen stark politisch aufgeladen. Theorien des Vegetarismus und besonders des Veganismus sind häufig systemkritisch. Deren Anhänger stellen Schuldzusammenhänge her, welche die ungleichen Nutzungsmöglichkeiten von Ressourcen und den Umgang mit Tieren betreffen. Der Akt des Essens ist – so betrachtet – meist nichtkonsensuell, unilateral und gewaltbehaftet.

Zu den sozialen und politischen kommen wirtschaftliche As-

4 Gaston Bachelard: *Die Bildung des wissenschaftlichen Geistes. Beitrag zu einer Psychoanalyse der objektiven Erkenntnis*, Frankfurt/M. 1978, S. 251.

5 Bereits 1522 wendet sich der Züricher Reformator Ulrich Zwingli in seiner Fastenpredigt mit dem Titel *Die freie Wahl der Speisen* gegen Vorgaben der katholischen Kirche und spricht sich für Individualismus aus: Jeder Christ könne selbst entscheiden, was er wann esse und trinke. Die Fastenzeit entspreche nicht Jesu Wille, sondern sei lediglich eine Erfindung der katholischen Kirche.

pekte, die menschliches Essverhalten beeinflussen: Werbung und Vermarktungsstrategien der Lebensmittelindustrie, Vergabekriterien von Bankkrediten etwa für Agrarbetriebe oder andere Nahrung produzierende Unternehmen, das Vorhandensein von Handelsverbindungen und Lieferservices, das Einkommen der Konsumenten.

Essen bzw. das Angebot an Nahrung wird heutzutage stark – auf nationaler wie internationaler Ebene – durch staatliche Eingriffe reguliert und erhält dadurch eine politische und eine juristische Dimension. Einige wichtige Stichworte in diesen Zusammenhängen sind: Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz, Hygienevorschriften, Umwelt- und Tierschutz, Agrarsubventionen und Handelsabkommen, Ein- und Ausfuhrgenehmigungen für bestimmte Güter und deren Besteuerung, die Erteilung von Patentrechten etwa für Saatgut, Erlaubniserteilungen für die Anwendung gentechnischer Verfahren bei Pflanzen und Tieren, Verteilung von Grundbesitz und dessen Funktionsbestimmung, Formen von Entwicklungshilfe, Bekämpfung von Hungersnöten oder Holodomor. Weiter ist das menschliche Essverhalten auch von technischen Voraussetzungen beeinflusst: beispielsweise von der Verfügbarkeit von Kühl- oder Gefriergeräten etwa, von Haushaltsgeräten wie Backofen oder Pürierstab, deren Verfügbarkeit erst bestimmte Zubereitungsarten ermöglicht, von Transportmöglichkeiten und Lagerkapazitäten, von der Entwicklung von Schneidewerkzeugen und der Nutzbarmachung des Feuers hin zu komplexen Systemen der Massenproduktion von Lebensmitteln, vom Vorhandensein von Systemgastronomie und Restaurantketten hin zu Möglichkeiten der Herstellung von Fertiggerichten, *convenience food*.

Mögen verzehrfertig angebotene, industriell gefertigte Lebensmittel ein Extrem darstellen – es gibt nur wenige Vorgänge, die dem Ideal einer natürlichen Ernährung nahekommen und nicht als nicht kulturell überformt zu denken sind: Beispiele wären vielleicht der Verzehr eines selbstgepflückten Stücks wildwachsenden Obstes. Und selbst bei solchen Aktivitäten wäre zu prüfen, ob nicht tradierte Vorstellungen von »genießbar« bzw. »ungenießbar« oder erworbenes, gruppenspezifisches Wissen um Ernte- oder Aufbrechetechniken den Verzehr allererst ermöglichen, verbieten oder regulieren.

Essen ist überwiegend kultiviert, sowohl im Sinn von »gestaltet« als auch im Sinn von »verfeinert«, sowohl was den Essvorgang als auch was die dazu notwendigen Werkzeuge, Techniken und sozia-

len Begleitumstände angeht. Dies mag im Alten Testament durch die Geschichte von Adam und Eva im Paradies bereits angedeutet sein: Der Verzehr eines selbstgepflückten Apfels vom Baum ist darin mitnichten als spontaner, folgenloser Akt gestaltet, sondern eingebettet in eine religiöse Hermeneutik, verbunden mit nichts weniger als Ideen zur Entstehung und Verbreitung der Menschheit auf der Erde.

Essen ist ein Phänomen, das gesamtgesellschaftlichen Einfluss hat, insofern wir unsere Lebenswelt, unsere Städte und Landschaften, unsere Häuser und Wohnungen nicht zuletzt nach Kriterien gestalten, die mit Gastlichkeit sowie der Herstellung und dem Transport, Verkauf, der Lagerung und den Verzehrsmöglichkeiten von Essen zusammenhängen.

Diese keineswegs vollständige Skizze verdeutlicht, wie komplex und von wie vielen Einflussfaktoren die menschliche Nahrungsaufnahme abhängig und geprägt ist. Dazu kommt der Faktor Zeit: Das Verständnis für und die Bewertung von Essen, von dem, was von Gruppen oder Individuen als genießbar, wohlschmeckend, gesund bewertet wird, ist kultur- und zeitabhängig und damit veränderlich.

Die angedeutete Vielfalt der Einflussfaktoren in Bezug auf die menschliche Nahrungsaufnahme und die Relevanz diverser dieser Faktoren für die Erhaltung menschlichen Lebens ist der Grund dafür, warum Essen in einigen wissenschaftlichen Disziplinen ein zentraler Forschungsgegenstand ist: In Fächern wie Ökotropologie, Ernährungswissenschaften, Biologie, Biochemie, Lebensmittelchemie, Agrarwissenschaften und Medizin besteht ein genuines Forschungsinteresse an Lebensmitteln, Ernährung, Nahrungsaufnahme, Stoffwechselprozessen bei Mensch und Tier und verwandten Bereichen. In anderen Fächern gilt Essen als immerhin so wichtiges Paradigma, dass an es diverse Theorien herangetragen werden. Dies ist etwa in der Ethnologie, der Anthropologie sowie in Teilen der Linguistik, Politik, Rechtswissenschaft, Psychologie, Literatur-, Kunst- und Kulturwissenschaft und in Teilen philosophischer und soziologischer Forschungen der Fall.

Was »Essen« ist, wird im Alltag stillschweigend als bekannt vorausgesetzt, ohne dass wissenschaftliche Terminologie bemüht würde. Gleichwohl liefern gerade ethnologische und anthropolo-