Anatol Schneider
Küche, Kochen, Konsumieren

Anatol Schneider

Kochen, Küche, Konsumieren

Eine Gesellschaftsgeschichte von Mahlzeiten und Medien

Kulturverlag Kadmos Berlin

Für Anna, Konstantin, Tristan und Frédéric

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.
Copyright © 2026, Kulturverlag Kadmos Berlin. Wolfram Burckhardt
Waldenserstr. 2–4 · 10551 Berlin · info@kulturverlag-kadmos.de
Alle Rechte vorbehalten
Internet: www.kulturverlag-kadmos.de
Umschlaggestaltung: readymade Berlin
Gestaltung und Satz: readymade Berlin
Covermotiv: Clara Peeters, Stilleben mit Blumen und getrockneten Früchten, 1611
Printed in EU
ISBN 978-3-86599-560-5

Inhalt

Vorwort 7

1 Einleitung 9
Ernährung und Gesellschaft 10
Entscheidung und Ökologie 14

2 Kochen – Backen – Grillen 19
Kochen 20
Backen und Grillen 24

3 Die Küche 31
Stadt und Imperium 32
Küche und Stadt 34
Status und Konsum 40
Arzt und Koch 44

4 Das Mittelalter der Gewürze 49
Höfische Herrschaft und die Organisation der Küche 49
Der Geschmack des Paradieses – das Paradies des Geschmacks 54
Rezeptsammlungen statt Kochbücher 59

5 Neue urbane Milieus 63
Die Haushaltsliteratur der Patrizier 63
Neue Wissensorganisation – Küchenratgeber 66

6 Kochen – aber mit Methode 71
Die französische Küche im 17. Jahrhundert 72
Kochen nach den Gesetzen des Rationalismus 75
Gartenbau und Perspektiven des neuen Kochens 82

7 Alimentäre und gesellschaftliche Transformationen in der Moderne ... 87
Wirtschaft, Landwirtschaft, Handel ... 90
Lebensmittelskandale statt Ernteausfälle ... 96
Vom Feuer zum Elektroherd ... 98
Überfluss und der gesellschaftliche Metabolismus ... 101

8 Speisen in der Gastronomie ... 103
Die Mahlzeit ... 104
Das Restaurant ... 108
Die Zubereitungstechnik ... 112
Die europäische »Weltküche« ... 115
Mobilität und Gastrosophie ... 119

9 Familienmahlzeiten ... 125
Hausfrau und Familie ... 125
Kochbücher und Familienmahlzeiten ... 128
Nicht-Essen ... 132
Jenseits der Kochbücher ... 135

10 Mahlzeiten und Medien ... 137
Kochen und Schrift ... 137
Automobilität und Kulinarik ... 140
Ernährung im Radio ... 142
Film und Fernsehen ... 145

11 Speisen im ökologischen Zeitalter ... 151
Zurück zur Natur – Humus- versus Mineralstofftheorie ... 153
Alimentäre Selbsterneuerung ... 158
Eine neue Küche ... 163

12 Klima und Identität ... 165
California über alles ... 167
Künstliche Kost ... 171
Ernährung im Netzwerk ... 178

13 Schluss ... 183

Anmerkungen ... 185

Vorwort

Das Rohe, das Verfaulte und das Gekochte sind drei Erscheinungsformen der Nahrung in jeder Kultur. Aus diesen drei Zuständen hat Claude Lévi-Strauss die Koordinaten seines berühmten kulinarischen Dreiecks gebildet. In ihrer Beziehung zueinander sind sie Ausdruck des Verhältnisses von Kultur (Gesellschaft) und Natur. Aber die Unterscheidung zwischen Natur und Kultur ist nicht ein für alle Mal festgeschrieben. Sie wandert. Gleich bleibt nur, dass man der Natur etwas entnimmt und in der Kultur durch Bearbeitung etwas anderes daraus wird – zum Beispiel Nahrung.

Manche sagen aber, zu was sich die Natur in der Kultur verwandelt, ist – Müll (Vilém Flusser). Müll ist allerdings ein Produkt, das hervorzubringen nur technologisch weit entwickelte Kulturen in der Lage sind, welche die Folgen ihrer kulturellen Bearbeitung der Natur außerdem als Problem wahrnehmen müssen. Wenn also etwas Unerlässliches wie Nahrung – das kann ein Apfel sein, der von einem Baum gepflückt wurde – zu Müll, also zu einem Problem, und Müll umgekehrt zu Nahrung wird, haben sich die Dinge in eine unerwartete Richtung entwickelt. Aber das ist nur einer der Aspekte, die im Rahmen der Ernährung der Gesellschaft in der Gegenwart auffallen. Zudem genießt dieser Aspekt den zweifelhaften Vorteil, sich leicht moralisieren zu lassen. Um sich von den hier liegenden Gefahren freizumachen, wurde bei dem vorliegenden Versuch, Aussagen über die Ernährung der Gesellschaft zu treffen, ein Ansatz gewählt, der ihre Organisation stärker evolutionär versteht, wobei besonders den Medien eine wichtige Funktion zukommt.

Dieses Buch verdankt seine Entstehung zunächst der Bundesregierung. Sie schuf durch ihre beherzte Einführung von Kurzarbeiterregelungen im Bereich der Gastronomie und Hotellerie am Beginn der Corona-Pandemie den zeitlichen Spielraum zu seiner Abfassung. An erster Stelle gilt daher ihr mein Dank. Weiter richtet er sich an das Küchenteam des Hotels Intercontinental, allen voran an dessen Head Chef Henning Drenkhahn und an seinen Vorgänger Alf Wagenzink, die mit dem durch sie geschaffenen Arbeitsumfeld erste Gedanken inspi-

rierten. Nachdem diese schriftliche Form angenommen hatten, traten Roman Bucheli, Redakteur der NZZ, Christian Demand und Ekkehard Knörer, die Herausgeber der Zeitschrift *Merkur*, auf den Plan. Alle drei ermutigten den Autor, seine anfänglichen Überlegungen fortzuführen und boten Gelegenheit, dies in den genannten Medien zu testen. Zu danken habe ich auch den Freunden Viktor Otto, der verschiedene Bearbeitungsstufen des Manuskripts durchsah, und Armin Liebchen, der Raum und Ruhe für notwendige Nachbearbeitungen bot. Mein Dank an Nicola gilt ihrem Pochen auf die Bedeutung der Ernährung. Es gab den initialen Impuls für die Beschäftigung mit dem Thema und konfrontierte mich mit Fragen, die im Folgenden aber nur teilweise zur Sprache kommen. Last but not least gilt mein Dank dem Leiter des Verlags Kadmos, Wolfram Burckhardt, für die Aufnahme des Buches in das Verlagsprogramm, und Claudia Oestmann für ihr sorgsames Lektorat des Textes, das es mir gestattet hat, diesen noch besser zu verstehen.

I

Einleitung

Wer ans Essen denkt, tut das mit Appetit oder sogar Hunger. Beide sind nicht zu verwechseln. Denn das im limbischen System entstehende appetitive Speiseverlangen bedeutet, Verlangen nach einer mehr oder weniger kulturell bestimmten Speise zu haben, und ist ein von echtem Hunger und den ihn begleitenden biologischen Vorgängen zu unterscheidendes Phänomen. Deshalb fällt der Appetit in den Bereich der Psychologie, der Hunger in den der Physiologie. Es bietet sich hier also ein Einfallstor für das Nachdenken über das Verhältnis von Psyche und Physis.

In einer Formulierung, die vom Thema wegzuführen scheint, tatsächlich aber eine gedankliche Erweiterung beiträgt, hat Nietzsche das Verhältnis beider zusammengezogen und ihr Verhältnis in Richtung Kultur erweitert. Es komme, so erklärt der Philosoph hierbei, der Schmerz all der Tiere, die »mit dem Messer befragt worden sind«, nicht in Betracht »gegen Eine schmerzhafte Nacht eines einzigen hysterischen Bildungs-Weibchens«.[1] Nietzsches gewohnt polemisch daherkommender Formulierung liegen zwei miteinander verknüpfte Annahmen zugrunde: Einerseits gilt ihm die Schmerzempfindung nicht einfach als körperlich induzierter Zustand, sondern als ein *Urteil* über eine Empfindung des Leibes und andererseits verändern sich solche Urteile gemäß der historisch wechselnden kulturellen Kontexte.

Die menschliche Schmerzempfindlichkeit schwankt also und kann sich – das ist die polemische Note – in einer Weise steigern, dass körperliche Verletzungen, wie sie die »mit dem Messer« befragten Tiere erleiden, vergleichsweise minder bedeutsam erscheinen, während psychisches Leiden enorm werden kann. Zieht man die Polemik einmal ab, steckt Nietzsche mit dieser Beschreibung ein Feld ab, innerhalb dessen sich verschiedene Dynamiken entfalten können. Deutlich wird aber, dass für ihn der durch Empfindungen zugängliche Leib (die Physis), die sich auf diese Empfindungen beziehenden Urteile (die Psyche), und die Kultur einen untrennbaren Zusammenhang bilden, in dem keiner

der drei Pole sich von dem Einfluss der beiden anderen freihalten kann. Hinzu kommt, dass sich die ganze Relation in Bewegung befindet, weil die Entwicklung der Kultur nicht stillsteht. Das 19. Jahrhundert hielt für diesen letztgenannten Umstand einen so pathetischen Begriff wie den der Geschichte bereit, heutzutage lässt sich nüchterner von der gesellschaftlichen Entwicklung sprechen.

Ohne die großen inhaltlichen Unterschiede zu leugnen, könnte man mit den Worten eines anderen Autors gedrängter umreißen: Es geht um »ein Verhältnis, das sich zu sich selbst verhält«, und darum, dass dieses »Verhältnis zu sich selbst außerdem im Verhältnis zu dem Dritten [steht, A.S.], das das ganze Verhältnis gesetzt hat«.[2] Sören Kierkegaard, von dem die Formulierungen stammen, verstand dieses Dritte gemäß des ihn leitenden religiösen Existenzverständnisses als die göttliche Macht, die jenes erste Verhältnis setzt. Das klingt ebenso traditionsverhaftet wie kompliziert, vor allem aber weniger angriffslustig als bei Nietzsche. Dennoch bewegt dessen Gedanke sich im Rahmen von Kierkegaards Formulierung, ohne allerdings die religiösen Implikationen des Dänen mitzutragen. An die Stelle jenes Dritten, welches das sich zu sich selbst sich verhaltende Verhältnis setzt (beziehungsweise in der Fragerichtung Nietzsches: welches den Hintergrund für die Art und Weise bildet, wie der Einzelne sein eigenes Empfinden beurteilt), tritt daher, statt wie bei Kierkegaard Gott, die Kultur – letztlich: die Gesellschaft.

Ernährung und Gesellschaft

Dieses dynamisierte Verständnis des Verhältnisses von Physis (Empfindung), Psyche (Urteil) und Gesellschaft soll hier auf einen Bereich angewendet werden, dem niemand, der lebt, entgehen kann: Ernährung. Ob man sie fröhlich praktiziert oder der Not folgend reduziert, ob man sie nüchtern organisiert oder schwelgerisch elaboriert, sie begleitet den Menschen von der Wiege bis zur Bahre.

Genau besehen ist ihr Beginn aber noch früher anzusetzen, und zwar in dem Moment, in dem eine Eizelle infiltriert wird, sich in einem für sie günstigen uterinen Umfeld parasitär einnistet und durch einen auf sich selbst bezogenen, einerseits scheinbar hemmungslosen, andererseits aber gerichteten Teilungsprozess zu wachsen beginnt. In diesem Prozess entsteht der Mensch – wie jedes andere Säugetier – biologisch gesehen als Schmarotzer. Seine funktionale Ersetzung findet das uterine Ambiente an späterer, postnataler Stelle in der extrauterinen Übergangsphase der

Mutter-Kind-Symbiose. In ihr erfolgen weitere Gehirnreifungsprozesse samt einer Volumenvergrößerung des Schädels, die, fänden sie vorgeburtlich statt, einen Durchtritt des Fötus durch das weibliche Becken unmöglich machen würden.

Von Relevanz im vorliegenden Zusammenhang ist hierbei, dass die uterine Versorgungssphäre nicht bewusst erlebt werden kann, und zwar unter anderem aus dem einfachen Grund, weil sie sich angesichts fehlender (gehirnlicher) Erfahrungsmöglichkeiten nicht vom Selbsterleben des werdenden Menschen unterscheiden lässt – Bedingung dafür, dass hier eine Art Bewusstseinsfundament desselben entsteht. Alle Anstrengungen zur nachgeburtlichen Daseinsvorsorge, die auf dem Wege sowohl persönlich als auch gesellschaftlich immer komplizierterer Konstruktionen bewerkstelligt werden, stellen damit nicht nur eine unhintergehbare Notwendigkeit für den lebenden Organismus dar; auf phantasmagorische Weise beziehen sie sich auf jenes zurückliegende, vorgeburtliche Bewusstseinsfundament, das im Voranschreiten immer neue Rekonstruktionsversuche erfährt. Fragen der Daseinsvorsorge, also auch der Ernährung und ihrer Organisation, sind demzufolge grundsätzlich überdeterminiert, weil Aspekte mit einfließen, die sich restlos weder organisch noch sozio-kulturell begründen lassen oder gar nachträglich im Sinne kompensatorischer Maßnahmen einholen ließen. Stattdessen bildet ein vorgeburtlicher Narzissmus, so der Begriff des Psychoanalytikers Béla Grunberger, eines der Motivationsresiduen für den Selbsteinschluss des Menschen in verwöhnenden Kultursphären, also in Lebensumständen, die Aspekte der uterinen Symbiose und der in ihr erfahrenen Geborgenheit kulturell zu rekonstruieren versuchen.[3]

Da aber kein Weg in diese Vergangenheit führt, wird Ernährung im Folgenden als ein Komplex gekennzeichnet, für den die Gesellschaft praktische Vorkehrungen treffen muss. In gewisser Weise könnte man sogar sagen: Die Gesellschaft selbst ist diese Vorkehrung. Denn einerseits ist ihre Herausbildung Bedingung der Möglichkeit der Ernährung der Einzelnen, und andererseits hängt der Bestand der Gesellschaft selbst von deren Ernährung ab – jedenfalls solange Maschinen die Gesellschaft, also die Kommunikationen, aus denen sie besteht, nicht in Eigenregie übernehmen können. Die historische Ernährungsforschung betont hierbei gerne die Relevanz einzelner Produkte. Sei es, dass auf die Vergleichbarkeit der Mais-, Reis- und Weizenkulturen hingewiesen wird, wie von Fernand Braudel, dass deren Infiltration durch den Fleischkonsum betont wird, wie von Jeremy Rifkin, oder dass wechselnde Konjunkturen

unterschiedlicher Lebensmittel über die Jahrhunderte hinweg verfolgt werden, wie es Massimo Montanari unternimmt. Es fällt aber auf, dass die Mobilisierung des einzelnen Essers durch die Gesellschaft im Rahmen solcher Überlegungen meist weniger Berücksichtigung erfährt. Mitunter scheint eine Lücke zwischen der Ernährung der Gesellschaft und den Praktiken des Einzelnen zu klaffen. Sie soll hier insofern überbrückt werden, als die Verbindung zwischen den Praktiken der Einzelnen und ihrer medialen Aufbereitung als Ausgangsbasis für die Frage gewählt wird, welche gesellschaftliche Organisation die Ernährung erfährt und wie dies auf die Gesellschaft zurückwirkt.

Da keine Form humaner Ernährung dauerhaft ganz ohne Kochen auskommt, setzen die folgenden Überlegungen hier an. Kochen als Gesamtbegriff für den Zubereitungsprozess (und nicht als Garen in siedender Flüssigkeit, im Unterschied zum Backen, Braten, Grillen, Pochieren u. a.) ist natürlich nicht zu trennen vom Feuergebrauch. Neben diesen tritt die Frage nach einer kulturell bestimmten Auswahl von Rohstoffen, die sich wiederum an der Sozialform der Gesellschaft orientieren muss und auf diese zurückstrahlt. Schließlich differenzieren sich Zubereitungsformen und treten in ein neues technisches Verhältnis zueinander, das ab einem gewissen Zeitpunkt einen eigenen Raum zu seiner Bewährung und Erprobung erhält: die Küche. Parallel zu dieser Verschränkung von Zubereitungstechniken kondensiert der Geschmack. Es bildet sich die ›Küche‹ im Sinn einer geschmacklichen Ordnung. Aber dies ist nur ein vorläufiges, wenngleich historisch sehr beständiges, Zwischenergebnis. Sobald nämlich die Reichweite der interaktiven Verhältnisse nicht mehr genügt, muss die Vermittlung von Regeln der Zubereitung über die Massenmedien an die Gesellschaft angeschlossen werden, damit die kondensierten Geschmacksmuster allgemein zugänglich werden und von jedem als Teil seiner leiblich-kulturellen Identität angeeignet werden können. Im Rahmen dieses erst im 17. Jahrhundert einsetzenden Prozesses wird Ernährung zu einer Form des Konsums, weil sie nun dazu dient, sich mit anderen, die das Gleiche tun, in ein bewusst gesteuertes Verhältnis zu setzen. Die aus diesem Entwicklungsstand sich ergebenden Fragen beziehen sich dann beispielsweise auf die Verlässlichkeit dieses Modells der Selbstvergesellschaftung durch Konsum und strahlen ebenfalls auf die Ernährung zurück. Möchte man diesen im Einzelnen zweifellos sehr komplexen Prozess etwas holzschnittartig skizzieren, handelt es sich um drei Entwicklungsebenen, denen die Zubereitungspraxis (und damit die Ernährung) historisch unterworfen ist. Sie werden hier titelgebend in den

Dreischritt: Kochen, Küche, Konsumieren gefasst, und ihr historischer Ort und ihre Abhängigkeit voneinander soll in den folgenden Kapiteln an einschlägigen Beispielen (und nicht etwa umfassend) mehr essayistisch als erschöpfend, also versuchsweise, beleuchtet werden.

Nebenbei sei an dieser Stelle gesagt, dass Ernährung ein thematisches Pendant besitzt: Sexualität. Denn neben dem Hunger ist der Trieb die zweite wichtige Weise, in der sich im Leben der Einzelnen der Leib meldet, lässt man dysfunktionale Aspekte im Rahmen von Schmerz, Krankheit und Tod einmal beiseite. Der Zusammenhang zwischen den beiden, Trieb und Hunger, besteht dabei darin, dass der Trieb beziehungsweise die Sexualität als Möglichkeit der Reproduktion der Gattung, der Hunger als Signal zur Nahrungsaufnahme der Erhaltung der einzelnen ontogenetischen Form dient. Er ist damit auch für den energetischen Stoffwechsel mit der in der Umwelt vorkommenden Natur verantwortlich. Es handelt sich also um sehr fundamentale Themen.

Sie rufen zudem die Bemerkung Sigmund Freuds in Erinnerung, wonach ein normaler Mensch lieben und arbeiten können muss.[4] Er hat, anders gesagt, die gattungsmäßige Reproduktion auf der Basis seiner individuellen Subsistenz (wozu Ernährung gehört) sicherzustellen, also, modern gesprochen: sexuelle mit beruflichen Zielen in Einklang zu bringen, und beides zusammen – das ist der Zusatz der Psychoanalyse – in einer nicht neurotisierenden Begleitung durch das eigene Bewusstsein. Dass die Gesellschaft bezüglich der biologischen Reproduktion menschlicher Körper inzwischen mehr Freiheit, beispielsweise durch künstliche Befruchtung, Leihmutterschaften (ersichtlich ein Übergangsstadium aufgrund nicht genügend ausgereifter Technik) und dergleichen mehr, gewonnen hat, entbindet dabei keineswegs von der Auseinandersetzung mit den beiden genannten Themenfeldern. Im Gegenteil, an der zunehmend vorhandenen oder eingebildeten Therapiebedürftigkeit ist nicht nur ablesbar, dass die genannte Aufgabe, lieben und arbeiten zu können, im Verlauf der gesellschaftlichen Entwicklung offenbar an Komplexität gewinnt, sondern auch, dass sie mit herkulischer Kraftmeierei oder entsprechenden disziplinierenden Gesten allein nicht zu bewältigen ist.

Für die sozialstaatlich organisierten Konsumdemokratien ist es dabei nur noch eine ferne Erinnerung, dass speziell Ernährung und Arbeit lange Zeit ein Geflecht bildeten, aus dem sich zu befreien in der vormodernen Gesellschaft nur wenigen gelang. Das legt aber schon die agrarische Grundlage der vormodernen Gesellschaft nahe. Ob es die sogenannten primitiven Völker oder unsere humanoiden Vorfahren in dieser Hinsicht

leichter hatten, kann dabei offenbleiben – ihre Herausforderungen waren eigener Art. Ab dem Moment jedoch, ab dem Landwirtschaft betrieben wurde, war dem Zusammenhang von Arbeit und Ernährung nicht mehr zu entkommen – außer man gehörte zur Oberschicht. Allein in ihr konnte scheinbar eine leistungsfreie Existenz genossen werden, die, so wirkt es mitunter im Rückblick, fast nur aus Lust und Tollerei bestand. Das ist selbstverständlich ein modernes Vorurteil. Grob unterschätzt werden hierbei die Dimensionen der Gewalt, in denen sich die Erlangung und Absicherung solcher Positionen zutrug, und das Maß an Noblesse und persönlicher Kultur, welches ihre Beibehaltung forderte. Manch einem Beobachter erscheint die moderne Gesellschaft daher eher als *Invasion der Barbaren*.[5]

Die Befreiung der Oberschicht aus dem Zusammenhang von Ernährung und Arbeit und ihre Konfrontation mit eigenen Fragen lassen erkennen, dass die Ernährung hier zwar eine besondere Prägung erfahren musste. Die Demonstration der ausnahmsweisen Außer-Kraft-Setzung der üblichen Zusammenhänge unterstreicht aber ihre allgemeine Gültigkeit. Die Adelsbankette und Symposien repräsentierten in diesem Sinne das Ganze der Gesellschaft, ihre grundlegende hierarchische Konstitution, gerade weil nur Auserwählte an ihnen teilhaben konnten. So wie sich nicht alle die Stufen der komplizierten höfischen Treppenanlagen wie etwa in der Würzburger Residenz hochbemühen konnten, um oben angekommen in die Bewegungsform des ›Schwebens‹ überzugehen, das sich vom gewöhnlichen Gehen der Bewohner der Unterschichtenwelt, das heißt: der Unterwelt, unterschied – und sich doch gerade hierdurch auf sie bezog.[6] So ist es wenig verwunderlich, dass die Berichte zur alimentären Situation der vormodernen Gesellschaft sich oft genug auf die Eliten, ihre Speisen, Getränke, Tischdekorationen und das Begleitprogramm der Darbietungen und elaborierten, auch in Philosophie sich verirrenden Gespräche beschränken, denen gewöhnliche, also arbeitende Menschen nicht mehr ohne Probleme folgen können. Hochmut spielte dabei keine Rolle, es drückte lediglich die Bedeutungslosigkeit der anderen Seite aus.

Entscheidung und Ökologie

In Bezug auf den Umgang mit Hunger und Sexualität musste aber auch die Moderne Souveränität und Handlungsfähigkeit beweisen. Weder konnte ihr daran gelegen sein, die Körper sexuell auszutrock-

nen, noch daran, sie einfach verhungern zu lassen, weil beides den gesellschaftlichen Fortbestand gefährdet hätte. Besonders die sich an verschiedenen Stellen zeigende Unsicherheit einer Gesellschaft wie der des 19. Jahrhunderts ist dabei vor dem Hintergrund der erheblichen sozialen Umbauten in dieser Zeit zu verstehen. Folgenden Generationen fiel im Bereich der Sexualität vor allem die moralische Hartleibigkeit, Stichwort: viktorianische Prüderie, und die Umstellungen des gesellschaftlichen Metabolismus aufgrund von technischen Entwicklungen, die unter dem Stichwort Industrialisierung zusammengefasst werden, ins Auge. Der Umstand, dass eine starke wechselseitige Abhängigkeit beider Aspekte besteht, ist allerdings nur selten als Problem wahrgenommen worden. Dabei lässt es sich nicht leugnen, dass die industrielle Hebung des Lebensniveaus eine der Voraussetzungen für die gesellschaftliche und kulturelle Individualisierung bildete, während diese ihrerseits einen Motor für die Entwicklung in eigentlich allen Bereichen der Gesellschaft darstellte. In der Gesamtschau lief dies darauf hinaus, dass die Gesellschaft nicht umhinkam, sich stärker mit sich selbst zu konfrontieren, was in abstrakter Weise zwei Begriffe signalisieren, die Leitthemen des 20. und des 21. Jahrhunderts benennen. Gemeint sind: Entscheidung und Ökologie.

Der erste Begriff verweist darauf, dass soziale Regeln stärker als in den vormodernen Epochen üblich in Möglichkeiten individuell wählbarer Optionen transformiert werden mussten. Dies hat es für die Einzelnen mitunter nahegelegt, den hierbei mitspielenden Aspekt der Freiheit euphorisch zu überschätzen – und nicht selten in regelrechte Freiheitshysterie abzurutschen. In Bezug auf die Sexualität genügt es, auf die »Befreiungsversuche« diverser Jugendbewegungen der letzten einhundertfünfzig Jahre zu verweisen. Im Bereich der Ernährung hingegen musste auf unterschiedlichen Ebenen der Gesellschaft als Ermöglichungsbedingung für Entscheidungen etwas eingerichtet werden, das man als »Programm« bezeichnen könnte. Nicht Hilfsprogramme nationaler oder internationaler Organisationen zur Verteilung von Lebensmitteln sind allerdings damit gemeint, sondern standardisierte Möglichkeiten der Orientierung und Entscheidungsfindung für die Einzelnen. Nach und nach haben die verschiedenen Neuerungen der Wirtschaft, der Wissenschaft, der Technik und vieles andere dabei Möglichkeiten des Konsums geschaffen, die zusammen mit kulturellen Neuerungen Freiräume schufen, wo man solche zuvor nicht für möglich gehalten hätte.

Der zweite Begriff – Ökologie – verweist auf die in diesem Prozess sich abzeichnenden Grenzen. Dies hat nicht zuletzt mit der massenhaften, für die moderne Gesellschaft jedoch nicht wegzudenkenden Benutzung von Technik auf der Basis der Erschließung fossiler Energieressourcen zu tun. Lange war nicht genau auszumachen, ob eine ökologische Grenze der Benutzung von Technik durch die Gesellschaft überhaupt existiert, und dann, wo sie verläuft. Deshalb hat sich der Umstand, dass die zunächst verstreuten Beobachtungen von den Mitgliedern des *Club of Rome* in ihrem im Jahr 1972 veröffentlichten Bericht *Die Grenzen des Wachstums* in ein Gesamtbild eingefügt wurden, als so immens medienwirksam erwiesen. Entsprechend markiert das Jahr, wenn nicht das Anbrechen des ökologischen Zeitalters, so doch das Einsetzen eines verbreiteten Bewusstseins darüber, dass man sich in einem solchen befindet, weil diesbezüglich relevante Themen und Zusammenhänge erstmals für weite Teile der Gesellschaft sichtbar wurden. Natürlich neigte die weiterhin überwiegende Konsumeuphorie dazu, die geäußerten Warnungen auszublenden, letztlich aber kam die Gesellschaft nicht umhin, sich mit den angerissenen Fragen zu befassen. Um dabei besser mit den in Politik, Wirtschaft und anderen Bereichen der Gesellschaft auftauchenden Konflikten und Problemen umgehen zu können und um in größerer Distanz zu den drängenden Schwierigkeiten Lösungsstrategien zu entwickeln, hat man inzwischen auf eine Art Beobachtung zweiter Ordnung umgestellt, die gegenüber dem zunächst noch überwiegenden Naturschutz lokaler Prägung mehr Freiräume bot.

Gemeint ist die systemische Betrachtung des planetaren Ökohaushalts, wie sie durch die Wissenschaft seit den siebziger Jahren beigesteuert worden ist. Diese erlaubt, die Beobachtung der Ökologiethematik aus der System-, populärer gesprochen: aus der Klimaperspektive und Naturnutzung, etwa durch Windkraftanlagen, nicht als Umweltverschmutzung oder gar -zerstörung, sondern als Teil der Natur- und Umweltrettung und damit mittelbar als Beitrag zum Fortbestand der Gesellschaft sehen zu können. So hat man Zeit gewonnen, und mehr braucht die Gesellschaft zunächst auch nicht, um mit der ökologischen Bedrohung durch sich selbst zurechtzukommen. Neue Spielräume ergeben sich, und zwar nicht zuletzt solche, die einen beträchtlichen kulturellen Traditionalismus erlauben. So erspart etwa die Neuerfindung des Automobils dem Verbraucher gravierende Änderungen eines Verhaltens, das er sich in der Moderne angeeignet hat. Elektrisch angetrieben kann er das Klima nun retten durch das, was er bisher auch tat – durch Autofahren.

All das ist auch und gerade für das Thema Ernährung von Belang, denn auch hier geht es nicht ohne die Verschränkung beider Bereiche. Entscheidungen sollen ökologisch umorientiert, und Ökologie muss für massenhafte Entscheidungen zugerichtet werden. Ein Ausdruck dieser Entwicklung ist etwa, dass Ökosupermärkte die Dritte-Welt- und Ökoläden samt den aus dem Alternativmilieu stammenden Gründern aus der Frühzeit dieser Bewegung ersetzt haben, während man sich fragen mag, wie all die neuen Waren auf einmal »ökologisch« produziert werden können. Hier helfen etwa entsprechende Gütesiegel, die nun ausgegeben werden, um den Einzelnen mit seinen Entscheidungen nicht alleinzulassen, aber gleichzeitig sieht sich eine ganze Industrie mit dem Vorwurf des sogenannten »Green Washing«, also absatzfördernder Umetikettierung, konfrontiert. Die Ergebnisse im Rahmen solcher Konflikte werden voraussichtlich in einer stetigen Verschiebung von Kriterien implementierter Monitoring-Verfahren bestehen, nicht in endgültigen Lösungen. Man erlässt also schärfere Regelungen, passt Produktionslinien an und erfindet neue Qualitätssiegel, die Ursache für Rückfragen sein werden, weil Unsicherheiten bestehen bleiben, und auch dies dient dem Zeitgewinn. Doch weiß die Gesellschaft weder, ob Zeit ausreichend vorhanden ist, noch ob die vorhandene Technik ausreicht, um über ihre eigenen Folgen zu informieren.

Aus der Perspektive der Betrachtung der Welt als einem Gesamtsystem ergeben sich aber noch weitere Ausblicke. Sie haben damit zu tun, dass es nun möglich ist, die Welt gewissermaßen von außen zu betrachten, und sie sind seit langem schon durchgespielt – in der fantastischen Literatur. Der Ahnherr dieser Literatur heißt Jules Verne. Sein Roman über eine Gruppe von Personen, die zum Mond geschossen wird – eine Reise, die definitiv nicht auf den Flügeln eines Maikäfers stattfinden kann –, bildete den imaginären Startpunkt für ein Projekt, das die Stufen bloßer Fiktion längst hinter sich gelassen hat, mittlerweile an Vorbilder in der Wirklichkeit anschließen kann, und dabei ist, sich unter Voraussetzungen entsprechender Zahlungsfähigkeit zu demokratisieren. Die sich seit Verne verzweigende Fantasie solcher planetaren Reisen begleitet die moderne Gesellschaft bis in die Gegenwart und führt die damit zusammenhängenden Fragen mal in versöhnlichen, mal in düster-dystopischen Bildern vor Augen – Fragen wie: Was bedeutet es zu gehen, wenn andere bleiben, von wo jene aufbrechen? Was haben die Zurückkehrenden zu berichten? Wem, oder besser: Was werden sie begegnet sein? Wie wird sie das verändert haben? Und vielleicht am

wichtigsten: Werden sie dann noch Menschen sein? Welche Antworten sich auch ergeben, eines werden die Reisenden tun müssen: essen. Und hierbei benötigt der Raumfahrer Anthropos eine Verpflegung, die sich auf der Höhe seiner gesellschaftlichen und seiner technischen Möglichkeiten befindet.

Die vorliegende Gesellschaftsgeschichte der Ernährung, im Spannungsfeld von Mahlzeiten und Medien angesiedelt, bemüht sich, einzelne Entwicklungsstationen der Ernährung der Gesellschaft anzuleuchten, wobei sich der Eindruck eines Prozesses ergibt, der Kommunikation (die Gesellschaft), Technik, also auch Zubereitungstechnik (und damit den Körper), und die psychische wie kulturelle Identität der Menschen (Bewusstsein) umfasst und miteinander verschränkt.

2

Kochen – Backen – Grillen

Kochen, Backen und Grillen sind Zubereitungsformen, die in verschiedener Gewichtung in jeder kulinarischen Tradition, in jeder Länderküche präsent sind. Gleichzeitig war ihre Entwicklung typologisch an bestimmte Produkte und damit an bestimmte gesellschaftliche Umstände gebunden. Nur Kochen bildet einen Sonderfall. Denn Kochen im allgemeinen Sinn des Garens von Lebensmitteln durch die Verwendung von Wärme setzt vor jeder Frage nach einzelnen Nahrungsmitteln, die gekocht werden, das Vorhandensein von Feuer voraus. Feuer ist daher eine frühe, vor jeder Auswahl einzelner Lebensmittel ansetzende Technik, deren Verwendung die Evolution des Hominiden und damit die Entstehung gesellschaftlicher Strukturen nicht nur mitbegleitete, sondern eine wichtige Ermöglichungsbedingung darstellte. Backen im Sinn des Garens von Teigen setzte demgegenüber neben Feuer das verlässliche Vorhandensein von Getreide, also Formen von Landwirtschaft voraus, wie rudimentär man sich diese auch vorstellen möchte. Und wie bei der Verwendung von Feuer war auch die Praktizierung von Landwirtschaft nicht ohne zugehörige gesellschaftliche Strukturen möglich. Grillen schließlich, als das Garen von Fleisch mittels direkter Hitze, ging mit Tierhaltung einher, die den beim Grillen – anders als beim Kochen, wo austretende Fleischsäfte aufgefangen werden – unweigerlich entstehenden Substanzverlust leicht ersetzbar machte und daher tolerierbar erscheinen ließ. Grillfleisch als relevantes Nahrungsmittel war somit nur in Gesellschaften möglich, die eine verlässliche Regeneration ihrer Viehbestände organisieren konnten.

Versteht man Kochen, Backen und Grillen dementsprechend nicht nur als Zubereitungstechniken in der heimischen Küche, sondern als Indikatoren und Ausdrucksformen der Entwicklung der Gesellschaft, so liegt es nahe anzunehmen, dass diese ihrerseits auf die Verfeinerung und genauere Anwendung der genannten Zubereitungstechniken zurückwirkte. Ohne dabei unterschlagen zu wollen, dass man es mit lang dauernden

und im Einzelnen schwer zu übersehenden Zeiträumen zu tun hat, wird dieser Zusammenhang im Folgenden zumindest umrissen, bevor die Entwicklung desjenigen Ortes skizziert wird, an dem sich die genannten Zubereitungsformen enger verschränken. Gemeint ist: die Küche.

Kochen

Die Entwicklung, an deren vorläufigem Endpunkt der Mensch in seiner jetzigen Erscheinungsform steht, wäre ohne die Herausbildung einer ausgefeilten Werkzeugkultur nicht möglich gewesen. Das zeigt jede evolutionäre Betrachtung.[7] Gut bekannt und genauestens dokumentiert ist die Entwicklung von Faustkeilen und Schneidewerkzeugen samt ihren Herstellungstechniken, wobei der Beginn dieser Entwicklung üblicherweise mit einer Spanne von vor 2,5 bis vor 2 Millionen Jahren angegeben wird. Lediglich ein Werkzeug entzieht sich einer präzisen Datierung: das Feuer.

Für einen Zeitraum, der vor etwa 1,5 Millionen Jahren begann und der Gegenwart bis auf etwa 660.000 Jahre näher rückt – also frühes bis mittleres Pleistozän –, besteht Unklarheit darüber, ob eine gezielte Verwendung von Feuer stattgefunden hat oder nicht, und wie sie ausgesehen haben könnte, falls es sie gab.[8] Erst ab einem Zeitpunkt von vor 300.000 Jahren ist der sichere Nachweis einer gezielten Anwendung des Feuers möglich. Das bedeutet, dass es nicht nur reichlich Gelegenheit für das Wesen im Tier-Mensch-Übergangsfeld, sondern auch für die frühen Hominiden gab, mit dem eigenartigen Phänomen und seiner Verwendung als Technik vertraut zu werden. Und dabei ist zu bedenken, dass neue Technologien stets wichtige Startbedingungen für unerwartete soziale Entwicklungen darstellen.

Da die Vorfahren der frühen Hominiden keine Streichhölzer bei sich hatten, konnten sie nur durch Zufall, etwa aufgrund von Vulkanausbrüchen oder Wettereinschlägen, auf Feuer stoßen.[9] Das allein erklärt allerdings wenig, wenn man sich vor Augen führt, dass solche Ereignisse vergleichsweise selten vorkamen und, geschahen sie doch, sich nicht immer jemand in der Nähe befand. War dies doch einmal der Fall, muss man sich vorzustellen versuchen, wie diese unbehausten Wesen auf das seltsame Element reagierten. Sein Knistern und der von ihm ausgehende Lichtschein ließ es lebendig und daher interessant wirken. Und dass Tiere nicht nur vor Feuer fliehen, sondern sich aufgrund ihres Neugierverhaltens von Feuer anlocken lassen, ist keineswegs ungewöhnlich. Freilich ist Feuer, wie sich schnell herausstellen kann, gefährlich.

Es kann verletzen, ja sogar töten. Beides ist nicht zu unterschätzen, die Gefahr real – und andererseits doch nicht so zu dramatisieren, wie es in späteren Kinderbüchern geschehen wird. Die im *Struwwelpeter* erzählte »gar traurige Geschichte mit dem Feuerzeug«, ein bekanntes Beispiel der pädagogischen Literatur des 19. Jahrhunderts, bezog sich jedenfalls auf eine Situation von Haus- und Stadtbewohnern, die sich in einer durch Feuer grundsätzlich bedrohten Umgebung aufhielten. In dieser musste ein unkontrolliertes Ausbrechen von Feuer gerade aufgrund seiner kulturellen Einschließung und künstlichen technischen Konzentration besonders furchterregend erscheinen, weshalb man meinte, die von dem Element ausgehende Gefahr jugendlichen Lesern nicht früh genug nahebringen zu können.

Der Bewohner des Pleistozäns durfte sich von Sorgen dieser Art frei fühlen. Für ihn gab es noch keine Gardinen, die Feuer fangen konnten. Veränderungen anderer Art, die durch die Feuerwirkung hervorgerufen wurden, dürften jedoch sein Interesse geweckt haben. Gemeint ist die chemische Denaturierung der in der Umwelt vorkommenden Nahrungsmittel aufgrund der Wärmeeinwirkung des Feuers, wodurch Nahrungsmittel entstanden, die es zuvor in der Natur so nicht gegeben hatte. Pflanzen, die in rohem Zustand ungenießbar waren, änderten aufgrund von Wärmeeinwirkung ihre chemische und physikalische Struktur – und wurden auf einmal genießbar.

Das galt für Knollengewächse, für Hülsenfrüchte, aber auch für Strauch- und Blattwerk. Deren Fasern lockerten sich und ließen sich leichter verzehren und verdauen. Auch in Bezug auf Fleisch veränderte sich die Situation. Denn nun konnte das Fleisch von Tieren verzehrt werden, die im Feuer verendet waren, was für die anfänglich furchtsamen Aasfresser, als die man sich die frühen Hominiden wohl vorzustellen hat, eine zusätzliche Gelegenheit für gefahrlosen Fleischverzehr darstellte. Später mochte sich vielleicht hin und wieder die Jagd erübrigen. Der Vorteil lag auch darin, dass das zufällig gegarte Fleisch gegenüber Frischware haltbarer war, und in einem sehr weiten Sinn sogar ›gesünder‹. Insgesamt entstand jedenfalls ein erweitertes, teilweise sogar grundsätzlich verändertes Nahrungsangebot, das den Vorteil besaß, energetisch besser verwertbar zu sein.

Weil die zunächst zufällig, später bewusst gegarten Nahrungsmittel einen schleichenden Verzicht auf eigene Kauleistungen ermöglichten, setzte die veränderte Ernährungssituation weitreichende anatomische Entwicklungen in Gang. Sie reichen von der Rückbildung der starken,