

Verzehrsituationen in der deutschsprachigen Literatur

Burckhard Dücker
(Heidelberg)

Kurzzusammenfassung: In zahlreichen literarischen Texten werden Verzehrsituationen gestaltet. Dabei geht es in der Regel weniger um die Ernährungsfunktion als um die soziale und kommunikative Funktion der inszenierten Mahlzeitenformate. Gemeinsames Essen – z. B. im Familien- oder Freundeskreis, im Restaurant oder in der Mensa – erlaubt die Gestaltung von Gemeinschaft und Beziehungen, auch von deren Scheitern, von Alltags- und Festsituationen. Nicht selten werden Mahlzeiten als Rahmen für Erzählsequenzen oder die Selbstpräsentation einzelner verwendet und verweisen auf historische und kulturspezifische Gegebenheiten. Dieser Beitrag gibt einen Überblick über Verzehrsituationen in der Literatur und analysiert ausgewählte Beispiele.

1 Einleitung

Jeder Mensch muss essen und trinken, um leben zu können. Essen kann nicht delegiert, nicht virtuell oder stellvertretend vollzogen werden.¹ Wer isst, muss real anwesend sein. Auch isst in der Regel niemand im Geheimen. Vielmehr gilt: Wer isst, führt eine Handlung aus, macht sich sichtbar, möchte gesehen werden. Essen als Form symbolischer Kommunikation ist eine sozial und narrativ besonders produktive Handlung. Man ist vor allem, wie man isst, weniger bedeutsam ist, was man isst.² Zeugnisse aus allen historischen und gegenwärtigen Kulturen bestätigen, dass zumeist in Gemeinschaft mit anderen gegessen wird, sei es in der Familie, im Freundes- oder Kollegenkreis, im Restaurant, der Kantine.

Grundsätzlich sind zwei fundamentale Funktionen des Essens zu unterscheiden: Die Ernährungsfunktion – Nutrition – sichert das physische Überleben, die soziale Funktion stiftet Gemeinschaft und Beziehungen, Sinnerfahrungen und Erzählstoff, markiert Zugehörigkeit und Nichtzugehörigkeit. Die bloße Mitteilung, dass die Ernährung gesichert ist, gilt literarisch als wenig ergiebig.

Verzehrsituationen in literarischen Texten haben in aller Regel eine bestimmte narrative Funktion, sie werden erzählt, um bei dieser Gelegenheit

¹ „Aber was der einzelne ißt, kann unter keinen Umständen ein anderer essen“: Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit, in: Rüdiger Kramme / Angela Rammstedt (Hg.), Georg Simmel. Aufsätze und Abhandlungen 1909-1918. Bd. 1. Frankfurt a. M. 2001, S. 140.

² Alois Wierlacher, Das Diktum Der Mensch ist, was er isst. Zur Kritik bisheriger Zuschreibungen und Auffassungen, in: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 524-532.

programmatische Positionen zu präsentieren, Formen von Selbstpräsentation und Personenkonstellationen zu begründen, Beziehungsstrukturen sowie psychische Befindlichkeiten offenzulegen. Für diesen immer schon wirksamen Beitrag von Literatur zu Welterklärung, -kommentierung und -gestaltung verwende ich den Begriff literarisches Weltauslegungsangebot.³ Es ergibt sich die Struktur von Literatur und außerliterarischer Referenz, literarische Texte werden wissenschaftlich als kulturelles Erinnerungsreservoir genutzt, zur Literaturgeschichte gehören der Text und seine Referenz.⁴ Gestaltungen von Mahlzeiten erfüllen die Funktion zeitgeschichtlicher Berichte, Kommentare, Deutungen. Mit diesem Ansatz sind Kanon- und Gelegenheitsliteratur zu berücksichtigen.

So gibt Uwe Timm in seinem Roman *Heißer Sommer* (1974) ein Bild der Studentenbewegung. Dem Studenten Ullrich ist das Abendessen bei seinen Eltern – Brot, Butter, Aufschnitt, Käse, als Nachtisch Pudding mit Himbeersauce – vor seiner Kommilitonin Christa, der Arzttochter, peinlich, weil Speisen, Zimmereinrichtung, Verhalten der Eltern und die Tischgespräche in seinen Augen den kleinbürgerlichen Rahmen seiner Herkunft zeigen. Weil Christa die Leberwurst lobt, erzählt die Mutter, wo sie sie kauft. Ebenso erzählt sie das Rezept des Nachtisches: Essen als Sozialdiagnose und Peinlichkeits- bzw. Distanzierungsmarker. Dass Ullrichs Scham über seine Herkunft deren Werthaltungen entspricht, reflektiert er nicht. In einer anderen Szene dient Essen der Entlarvung der Ideologie der Kriegskameradschaft als Heuchelei: Vor Ullrichs Eltern verbirgt der Kriegskamerad des Vaters die gebratene Gans unter dem Sofa, um sie den Gästen nicht anbieten zu müssen, wo sie dann deren Hund frisst.⁵

Als weiteres Beispiel für die Struktur von Essen und – hier – Politik mag das Speiseritual am Anfang von Alfred Döblins Roman *Wallenstein* (1920) gelten, dessen Anlass der Sieg Kaiser Ferdinands über die Böhmen darstellt. Dessen Essverhalten scheint dem Kampfgeschehen nachgebildet zu sein:

Noch niemals hatte er mit rascheren Zähnen hinter den Fasanen gesessen, [...] kaute, knabberte, biß, riß, mahlte, malnte. [...] die muskulösen Lippen Ferdinands, die wie Piraten die anfahrenden Orlogs [Kriegsschiffe] enterten. [...] Die Hühner sind erschlagen; auf Silberschüsseln gebahrt; von feinen weißen Kerzen beleuchtet. [Der Wein wird in der] feuerspeiende[n] Büchse [serviert], treffliches Symbol für ein Weingefäß.⁶

³ Burckhard Dücker, Erlösung und Massenwahn. Zur literarischen Mythologie des Sezessionismus im 20. Jahrhundert. Heidelberg 2003.

⁴ Heinrich Detering, Menschen im Weltgarten. Die Entdeckung der Ökologie in der Literatur von Haller bis Humboldt. Göttingen 2020. Heinrich Detering / Peer Trilcke u. a. (Hg.), Geschichtsliteratur. Ein Kompendium. 2 Bde. Göttingen 2013.

⁵ Uwe Timm, *Heißer Sommer*. Roman. Reinbek bei Hamburg 1977 [1974].

⁶ Alfred Döblin, *Wallenstein*. Roman. Düsseldorf / Zürich 2001 [1920], S. 9f.

Ergänzt wird der Siegesschmaus mit dem Kaiser in der Mitte durch die Beschreibung der herrschaftlichen Tischgesellschaft – Huldigung –, der silbernen Geschirre und Bestecke sowie die Tischgespräche, die den Sieg über Böhmen und den Winterkönig Friedrich von der Pfalz narrativ nachgestalten.

Schon in Sprichwörtern wie ‚Liebe geht durch den Magen‘, ‚Die Augen essen mit‘ oder ‚In Gemeinschaft schmeckt es besser‘ ist die Erfahrung verdichtet, dass Essen mehr umfasst, als nur die physisch notwendige Ernährung sicher zu stellen. Das zeigen auch alltägliche Äußerungen wie ‚Geh'n wir noch einen trinken?‘ oder ‚Geh'n wir noch eine Kleinigkeit essen?‘ In der Regel geht es nicht darum, physischen Hunger oder Durst zu stillen, sondern um ‚Erfahrungshunger‘ (Michael Rutschky), dem Wunsch nach Kontakt und Gespräch mit einer Person oder Gruppe zu entsprechen.

Nicht nur macht diese symbolische Dimension Verzehrsituationen zu einem literarisch vielverwendbaren Motiv, sondern auch deren Markierung als sozial fundierte Ereignisse durch Rahmenbegriffe wie Frühstück, Mittag-, Abend-, Fest- oder Arbeitessen, Picknick, Imbiss, Speiseritual. Diese Markierungen weisen gemäß den unterschiedlichen Konventionalisierungen der Inszenierung (Geschirrwechsel, Textil- oder Papierservietten, Tisch-, Raumdekoration, Kerzen, Kleiderordnung), des Speisenangebots (Menu, Tellergericht, regional, exotisch, warm, kalt) und des Essverhaltens auf die soziale Hierarchisierung der Speisesituationen hin.⁷ Ein Speiseritual weckt andere Erwartungen und Vorbereitungen als ein Picknick im Freien.

Im Spiegel zeitgeschichtlicher und kulturspezifischer Kontexte wird die Abhängigkeit von Speisen, Zubereitungsarten, Gewürzen von Moden sichtbar, d.h. auch Essen ist historisch bestimmt, also veränderbar.⁸ So gibt es kaum noch die Einrichtung des ‚table d'hôte‘ als Motiv für zufällige Begegnungen oder des ‚jour fixe‘ als Gelegenheit gesellschaftlicher Selbstpräsentation. Dafür könnte es in Auslegungsangeboten der Gegenwart Gestaltungen der Institution ‚Tafel‘ geben. Dabei handelt es sich um eine von ehrenamtlichen Helfern betriebene Einrichtung, die in vielen Städten kostenlos an bedürftige Menschen Lebensmittel verteilt, deren Haltbarkeitsdatum fast abgelaufen ist und die sonst vernichtet werden müssten. Zu gestalten wären prekäre Lebenssituationen, Schamverhalten, Systemkritik.

Auch die Corona-Krise wird wohl Auswirkungen auf literarische Verzehrsituationen haben. So ist die Gestaltung von Begegnungen und Rendezvous in Restaurants und Biergärten ebenso wenig möglich wie der spontane

⁷ Norbert Elias, Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. 1. Bd.: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. Frankfurt a. M. 1976, S. 110-174.

⁸ Vgl. z. B. Johannes Mario Simmel, Es muss nicht immer Kaviar sein. Die tolldreisten Abenteuer und auserlesenen Kochrezepte des Geheimagenten Thomas Lieven. Zürich 1960, und Günter Grass, Der Butt. Darmstadt / Neuwied 1977.

Entschluss, ins Café zu gehen. Angesichts geschlossener Kantinen, Mensen und jeder Art von Bewirtungsstätten steht die symbolisch-soziale Funktion des Essens nur mit expliziter Begründung zur Verfügung. Dafür gewinnt der nutritive Aspekt mit seinen narrativen Möglichkeiten an Bedeutung durch Hauslieferungen von Speisen, durch ‚Hamsterkäufe‘ und den Eindruck von Mangel angesichts leerer Regale. Auch Phänomene wie das Kochen zu Hause – Familienessen –, Besonderheiten des Einkaufens bei vorgegeschriebenem Abstand und Warteschlangen, Entschleunigung und Solidarität (Hilfe für Risikogruppen) können literarisch an Bedeutung gewinnen.⁹

2 Verzehrssituationen – ein literaturgeschichtlicher Überblick

Der Themenkomplex Essen im weiten Sinn spielt eine wichtige Rolle in der deutschen Literatur. In der althochdeutschen Spruchdichtung *Lorscher Bienensegnen* aus dem 10. Jahrhundert werden die Bienen nach ihrem Ausfliegen in den Stock zurückgerufen, um dort die Honigproduktion sicherzustellen. In der höfischen Dichtung und den Artusromanen werden Speiserituale gestaltet, in Chroniken wird von Festessen anlässlich von Hochzeiten, dem Besuch von Monarchen in Städten oder dem Herrschertreffen berichtet, auch in Bezug auf Konzile sind immer wieder aufwändige Mahlzeiten Thema,¹⁰ in frühneuhochdeutschen Fastnachtsdichtungen geht es um ausschweifende Trinkgelage und Formen der ‚verkehrten Welt‘ am Tisch (Mägde und Dienstleute von der Herrschaft bedient). Grimmelshausen erzählt in *Simplicissimus* (1668) vom Überleben des Einsiedlers und dessen Schülers Simplicius in einer Waldhütte, in der es einen eisernen Topf zum Kochen und Essen sowie ein stumpfes Messer für jeden gibt. Gegessen wird mit den Fingern, Suppe aus dem Topf getrunken:

Unsere Speis war allerhand Gartengewächs, Rüben, Kraut, Bohnen, Erbsen und dergleichen, wir verschmäheten auch keine Buchen, wilden Äpfel, Birn, Kirschen, ja die Eicheln machte uns der Hunger oft angenehm; das Brot, oder besser zu sagen, unsere Kuchen backten wir in heißer Aschen aus zerstoßenem welschen Korn, im Winter fingen

⁹ So hat „'globale', das Bremer 'Festival für grenzüberschreitende Literatur', angesichts der Coronakrise ein neues Projekt ins Leben gerufen. Unter dem Titel 'Decamerone globale – Literatur in Zeiten der Isolation' seien weltweit mehr als 200 Autorinnen und Autoren angeschrieben und gebeten worden, Beiträge zu schicken“. Rubrik „unterm strich“, in: taz 14, April 2020, S. 17. Vgl. auch: „Gegessen wird daheim. Täglich German Abendbrot und Nudeln mit Tomatensoße sind auch keine Lösung. Unsere AutorInnen berichten, wie sie kulinarisch durch die Krise kommen“, in: taz 11./12./13. april, ostern 2020, S. 28 (Rubrik „genuss“).

¹⁰ Die Kulturgeschichte von Essen und Trinken im Mittelalter ist gut erforscht, z. B. Ernst Schubert, *Essen und Trinken im Mittelalter*. Darmstadt 2006.

wir Vögel mit Sprinken und Stricken, im Frühling und Sommer aber bescherte uns Gott Junge aus den Nestern, wir behalfen uns oft mit Schnecken und Fröschen, so war uns auch mit Reusen und Anglen das Fischen nicht zuwider, indem ohnweit von unserer Wohnung ein fisch- und krebtreicher Bach hinfloß, welches alles unser grob Gemüs hinunter convoyieren mußte; wir hatten auf eine Zeit ein junges wildes Schweinlein aufgefangen, welches wir in einen Pferch versperret, mit Eicheln und Buchen auferzogen, gemästet und endlich verzehret, weil mein Einsiedel wußte, daß solches keine Sünde sein könnte, wenn man genießet, was Gott dem ganzen menschlichen Geschlecht zu solchem End erschaffen; Salz brauchten wir wenig, und von Gewürz gar nichts.¹¹

Es fällt auf, dass auch in dieser bedrohlichen Situation das Recht zum Töten von Tieren nicht einfach vorausgesetzt, sondern Gegenstand eines religiös fundierten, erfahrungsgesättigten Argumentationsganges wird und als sündenfrei gilt. Untersuchungen zu Mahlformen haben den kultur- und bildungsgeschichtlichen Hintergrund zu berücksichtigen.

In der Barockepoche im 17. Jahrhundert ist die Polarität von Hungersnöten (Dreißigjähriger Krieg) und Repräsentations- und Schauessen als Teil von Ehrungsritualen zu finden. Grimms Märchen wie beispielsweise *Hänsel und Gretel* (KHM 15), *Tischchen deck dich*, *Goldesel*, *Knüppel aus dem Sack* (KHM 36) und *Die zwei Brüder* (KHM 60) gestalten Übergangsrituale von Armut und Hunger, einer Notlage oder Krise zu angemessenem Wohlstand, Sicherheit und dauerhaft ausreichender Nahrung. Erzählt wird am Beispiel des Essens die Herstellung von Ordnung als Überwindung einer defizitären Situation, wobei die Sicherheit der Versorgung als Belohnung für moralisches Verhalten gewährt wird.

In Ulrich Bräkers *Lebensgeschichte und natürliche Ebenteuer des Armen Mannes im Tockenburg* (1789) heißt es: „Alle Tag' dacht ich dreimal ans Essen, und damit aus.“¹² Bräker beschränkt sich nicht auf diese indirekte Mitteilung von Frühstück, Mittag- und Abendessen, sondern erzählt von Hunger, verschiedenen Speisen, der Suche nach Nahrungsmitteln, den dabei gemachten Kontakten und seinen Erfahrungen. Zentral ist die soziale Dimension des Essens als symbolischer Handlungsbereich zur Vermittlung von Erfahrungswissen aus verschiedenen Kontexten.

Das Essverhalten als ein Indikator psychischer Befindlichkeit gilt für Ottilie in Goethes *Die Wahlverwandtschaften* (1809), die jegliche Nahrungsaufnahme verweigert, weil sie ihr Leben aufgrund von Vergleichen erfah-

¹¹ Johann Christoph von Grimmelshausen, *Der abenteuerliche Simplicissimus* (1668, vordatiert 1669), hg. von Alfred Kellertat. München 1956, S. 33.

¹² Ulrich Bräker, *Lebensgeschichte und natürliche Ebenteuer des Armen Mannes im Tockenburg*. Hg. von Werner Günther. Stuttgart 1969, S. 25.

rungen und Perspektivlosigkeit für gescheitert hält („anorexia nervosa“).¹³ Heinrich Schaumann, genannt ‚Stopfkuchen‘, in Wilhelm Raabes gleichnamigem Roman (1891), kompensiert durch Vielessen gesellschaftliche Ausgrenzung und dadurch bedingte psychische Probleme (Einsamkeit, Selbstwertzweifel, soziale Desintegration). Ebenso kann Vielessen ein Anzeichen für psychisches Wohlbefinden sein. So isst der Herzog in Wilhelm Hauffs Märchen *Zwerg Nase* (1827) aus kulinarischer Leidenschaft, seit der Zwerg für ihn als Koch arbeitet. Auch erhöht er die Zahl der täglichen Mahlzeiten von drei auf fünf. Dieses Essverhalten zeigt das Wohlbefinden des Herzogs und verändert ihn.

Seit der Zwerg im Hause war, schien alles wie durch Zauber umgewandelt: der Herr aß jetzt statt dreimal des Tages fünfmal, um sich an der Kunst seines kleinsten Dieners recht zu laben, und dennoch verzog er nie eine Miene zum Unmut; nein, er fand alles neu, trefflich, war leutselig und angenehm, und wurde von Tag zu Tag fetter.¹⁴

Im 5. Buch des ersten Teils von *Dichtung und Wahrheit* erzählt Goethe von der Krönung Josephs II. zum Römischen König am 3. April 1764 in Frankfurt am Main und erwähnt, dass das Krönungsritual so langwierig war, so

daß wir Zeit genug hatten, eine vortreffliche Kollation einzunehmen, und auf die Gesundheit des alten und jungen Herrschers manche Flasche zu leeren. Das Gespräch verlor sich indes, wie es bei solchen Gelegenheiten zu gehen pflegt, in die vergangene Zeit, und es fehlte nicht an bejahrten Personen, welche jener vor der gegenwärtigen den Vorzug gaben.¹⁵

¹³ Ihre Situation – Liebe zum verheirateten Eduard, Tod des Kindes von Charlotte und Eduard durch ihre Unachtsamkeit – fasst Otilie in die Worte: „Aber ich bin aus meiner Bahn geschritten, ich habe meine Gesetze gebrochen, ich habe sogar das Gefühl derselben verloren“. Sie verweigert daraufhin jede Speise, der Arzt kommt und „läßt etwas Kraftbrühe bringen; Otilie weist sie mit Abscheu weg, ja sie fällt fast in Zuckungen, als man die Tasse dem Munde nähert. [Otiliens] Mädchen bekennt, Otilie habe [heute] nichts genossen. [...] ..., daß Otilie schon lange so gut wie nichts genieße. Auf Andringen Otiliens habe sie die Speisen an ihrer Statt genossen; verschwiegen habe sie es wegen bitrender und drohender Gebärden ihrer Gebieterin, und auch, setzte sie unschuldig hinzu, weil es ihr gar so gut geschmeckt“: Johann Wolfgang von Goethe, *Die Wahlverwandtschaften*. Ein Roman. Goethes Werke (Hamburger Ausgabe) Bd. VI, Hamburg 1968, S. 462 u. 483f.

¹⁴ Wilhelm Hauff, *Der Zwerg Nase*, in: *Sämtliche Werke* Bd. 2, hg. von Sibylle von Steinsdorff. München 1975, S. 130.

¹⁵ Johann Wolfgang von Goethe, *Dichtung und Wahrheit*. Goethes Werke (Hamburger Ausgabe) Bd. IX, Hamburg 1967, S. 193f.

Die Wartezeit wird mit Essen, Erfahrungsaustausch und der Erzählung einer früheren Krönung verkürzt. Warum kann nicht ohne essen und trinken gewartet werden? Erst die „Kollation“ veranlasst das Treffen, die Erzählungen und die Herstellung der Gemeinschaft. „Wir hatten uns ganz in die Vergangenheit und Zukunft verloren, als einige hereintretende Freunde uns wieder in die Gegenwart zurückriefen.“¹⁶

In Wolfgang Borcherts Kurzgeschichte *Das Brot* (1946) belegt der Hunger des Mannes sozial und politisch bedingte Versorgungsprobleme mit dem Grundnahrungsmittel Brot und öffnet zugleich den Blick auf Rollenverteilung und psychische Stabilität der Ehepartner (Ansatz für Genderstudien). Essen wird zum Mittel der Selbstdiagnose und -therapie. Wenn die Frau die Rationierung des Brotes zugunsten ihres Mannes verändert und mit ihrer – bloß vorgeschobenen – Unverträglichkeit des Brotes begründet, könnte dennoch ein Exkurs zu Getreidequalität und Backzutaten um 1945 angeschlossen werden.

In einem weiten Sinn gehören zum Themenbereich Essen in der Literatur alle jene Texte, die die Produktion von Nahrungsmitteln als Rohstoff (landwirtschaftliche Betriebe), dessen Transformation zu verzehrbaren Produkten (Mühlen, Bäckereien, Schlachtbetriebe), den Lebensmittelhandel, die Erfindung von Rezepten,¹⁷ programmatisches Essverhalten wie Fasten (Klöster), Zubereitung und Verzehr von Speisen in Restaurants und privaten Kontexten sowie die Vernichtung von Lebensmitteln behandeln. Hinzu kommen Texte mit Handlungsorten wie Hotels, Klöster, Krankenhäuser, Sanatorien, Gefängnisse, Kiosks, Trinkhallen, Imbissstände, Textsorten wie Tischgespräche, Haushalts-, Wirtschafts-, Tagebücher, Kochtheorien, Einladungen, Speisekarten, Werbung, Ansichtskarten (regionale Spezialitäten), Wappen-Haussprüche, bzw. -inschriften, Gesetz (Tierrecht, Zusatzstoffe).

Literarische Gestaltungen von Speisesituationen sind überwiegend an drei verschiedenen Orten angesiedelt: 1. in familiären, geschlossenen Kontexten als Familienessen, durchaus auch mit Gästen, wie z. B. in Thomas Manns Roman *Buddenbrooks* (1901)¹⁸ oder Theodor Fontanes *Frau Jenny Treibel* (1892), auch Repräsentationessen monarchischer Gastgeber gehören dazu; 2. in Restaurants oder Gasthäusern wie z. B. in Hermann Brochs Roman *Pasenow oder die Romantik* (1931) sowie 3. im Freien, in natürlicher Umgebung im Wald wie z. B. in Grimmelshausens *Simplicissimus*.

¹⁶ Johann Wolfgang von Goethe a. a. O., S. 195.

¹⁷ Die Mutter des Protagonisten in Lutz Seilers Roman *Stern 111* arbeitet in der DDR an der Entwicklung von Rezepten unter Verwendung von Ersatzstoffen: Lutz Seiler, *Stern 111*. Göttingen 2020.

¹⁸ Zu Mann vgl. Burckhard Dücker, „Mir ist jede Mahlzeit ein kleines Fest“. Narrative Funktionen von Speiseritualen in Texten Thomas Manns, in: Alois Wierlacher (Hg.), *Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann*. Würzburg 2021.

Literaturwissenschaftlich waren Verzehrsituationen über Jahrzehnte ein untergeordnetes Thema, womöglich wegen der pragmatischen Referenz. Seit den 1980er Jahren hat sich die Forschungssituation allmählich geändert. Aktuell ist das Forschungsfeld ‚Essen in der Literatur‘ mit Themen wie Gastlichkeit, Essen und Lebensqualität, Rituale des Essens, kulturkomparatistische Untersuchungen zu Essensformen etabliert.¹⁹ Als Rahmenbegriff gilt ‚Kulinaristik‘.²⁰

3 Theodor Fontane *Frau Jenny Treibel* (1892)

Theodor Fontane gestaltet in seinen Gesellschaftsromanen immer wieder Verzehrsituationen; zu den bekanntesten Szenen gehören die des Romans *Frau Jenny Treibel*, der die Aufsteigermentalität der aus kleinbürgerlichen Verhältnissen stammenden Jenny zeigt, in Berlin nach der Reichsgründung 1871 spielt, Besitz- und Bildungsbürgertum anhand ihrer Mentalitäten und Einstellungen kontrastiert, eine Differenz, die wie die von Adel und Bürgertum in Fontanes Texten kaum überwunden wird. Eindrücklich gestaltet Fontane die sozialen Unterschiede am Beispiel zweier Esssituationen: Des Diners bei Kommerzienrat Treibel, einem erfolgreichen und wohlhabenden Unternehmer, und des „Abends“ oder „Kränzchens“ bei Gymnasialprofessor Schmidt.

Das Diner findet um 18.00 Uhr in der Villa Treibel statt. Für das Ehepaar Treibel hat dieses Repräsentationssessen mehrere Funktionen, nur nachgeordnet die der Nutrition. Erstens ist es eine gesellschaftliche Verpflichtung gegenüber einem englischen Geschäftspartner des Sohnes, weil die Schwiegertochter diese Einladung wegen häuslicher Umstände nicht ausführen kann. So ist das Diner eine rituelle Reaktion auf den sachlichen Anlass, einen Geschäftspartner zu empfangen. Daran ist – durchaus verallgemeinerbar – zu erkennen, dass Mahlzeiten in der Literatur weder isolierte Handlungen noch bloß punktuelle Ereignisse sind, sondern systemische Elemente, motiviert durch kontextuelle Voraussetzungen. Es sind Kommunikationsprozesse von einem markierten Anfang (Einladung bzw. Eintreffen der Gäste) bis zum darin angelegten Abschluss (Verabschiedung mit Kontinuitätperspektive, Gegeneinladung, Vorbereitung von Geschäftsabschlüssen, politischer

¹⁹ Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart u. a. 1987; *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, hg. von Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher. Berlin 1997; Alois Wierlacher (Hg.), *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011; Rudtke, Tanja, *Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*. Bielefeld 2014; Alois Wierlacher (Hg.), *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast across cultures. Analysen – Theorien – Perspektiven*. München 2018.

²⁰ Vgl. *Jahrbuch Kulinaristik I*, hg. von Alois Wierlacher. München 2017.

Kooperation, gesellschaftlichen Kontakten, Heiratsprojekten). So generiert der Ablauf des Diners mit Sequenzen wie Begrüßung, Ablage der Garderobe, Überreichung von Gastgeschenken, Vorstellung der Gäste, Einnehmen der Plätze, Service durch Lohndiener, Tischgespräche sowie die Herstellung bzw. Bestätigung einer produktiven Ordnung. Dabei baut jede Sequenz auf der vorhergehenden auf, es ergibt sich eine kausal begründete Reihenfolge, die mit der Grundform chronologischen Erzählens (zuerst, dann, danach usw.) abzubilden ist. Gäste und Gastgeber nehmen an einer narrativen Sinnkonstitution teil. Indem sie rückblickend den rituellen Prozess erzählen, haben sie die Gewissheit, eine sinn- und identitätsstiftende soziale Handlung mitgestaltet und Geschichte gemacht zu haben. Jenny Treibel nutzt zweitens die Einladung als Chance zu großzügiger Gastlichkeit, um sich und ihre Familie bei für sie wichtigen Personen der Berliner Gesellschaft möglichst günstig darzustellen. Drittens wirbt Kommerzienrat Treibel bei einigen Gästen um Unterstützung für seine politische Karriere. Angelegt ist das Speiseritual auf die definierten postrituellen Ziele.

Sowohl der Genussfaktor der Speisen als auch deren kultur- und bildungsgeschichtlicher Kontext sind für Treibels Mittel zum Zweck: Als Repräsentanten bürgerlichen Wohlstands geht es ihnen darum, sich einen Namen zu machen, indem sie die Gäste durch das Speiseritual in eine konsistente und homogene Gemeinschaft transformieren.

Die Gästeliste spiegelt diese Nützlichkeitsintention wider: Einige adlige Damen stellen die Beziehung zum Hof her, was Treibels als Gastgeber aufwertet. Ein adliger Leutnant außer Dienst soll aufgrund seiner Beziehungen zu Militär und Gutsbesitzern den Kommerzienrat bei dessen politischen Ambitionen unterstützen, ein bekannter Sänger bringt kulturelles Flair in die Runde, Corinna Schmidt, die Tochter des bürgerlichen Lehrers, ist wegen ihrer guten Englischkenntnisse als Gesprächspartnerin für den englischen Gast eingeladen. Außerdem sind ein bürgerlicher Vetter Corinnas, die erwachsenen Kinder der Treibels sowie einige jüngere Beamte anwesend. Die jungen Gäste sollen offenkundig die Versicherung der Zukunft verkörpern.

Weil das Diner ausschließlich auf Repräsentation angelegt ist, wird bei Treibels nicht gekocht, die Speisen (Ragout fin, Hammelrücken, Hummer, Eis, Kaffee, Likör, Kognak, verschiedene Weine, Zigarren, Zigaretten, Kuchen) werden von einem Traiteur (Caterer) geliefert. Brot gilt als nicht standesgemäß und wird nicht gereicht. Entsprechend dieser Ausrichtung des Festes auf das, was man hat, und nicht auf das, was man ist, beschränken sich Informationen über die Gäste auf konfliktferne Äußerlichkeiten: Erwähnt werden Kutschen und Kleidung der Gäste, wer zu Fuß kommt, wer adlig oder bürgerlich ist, welchen Familienstand, Beruf und welche Beziehung zum Hof sie haben oder nicht haben. Bis alle Gäste eingetroffen sind, hält man sich zum sehr formellen Small talk im Gesellschaftszimmer auf, dann führen die Herren ihre Tischdamen ins Esszimmer zu Tisch. Nach der gesellschaftlichen Konvention sitzen die Gastgeber in der Nähe der adligen

Damen, Herr Treibel neben seinem adligen Förderer. Am anderen Tischende sitzen die jüngeren Gäste. Die Tischgespräche betreffen den Hofklatsch und die Wahlchancen des Kommerzienrats, bei den Jüngeren geht es um die Berlinindrücke des jungen Engländers. Persönliche oder private Themen wie auch abstrakte Fragestellungen werden nicht diskutiert. Dass die gesellschaftliche Konvention das Verhalten bestimmt, zeigt sich an Herrn Treibels Ermahnung seiner Frau, sich als Gastgeberin auch mit ihrem Nachbarn, nicht nur mit den gegenüber Sitzenden zu unterhalten. So zeigt dieses Essen, dass die ‚Gesellschaft‘ durch ihre Regeln und Konventionen immer mit am Tisch sitzt.

Es gehört zum Ritual solcher Veranstaltungen, dass Jenny ‚ihr‘ Lied singt, aber dazu gebeten werden möchte, was die Gäste wissen. Obwohl kaum jemand dieses Lied hören möchte, weil jeder es schon sehr oft gehört hat, was Jenny weiß, finden sich stets zwei Gäste bereit, die Jenny zum Liedvortrag bitten, geradezu nötigen, da es sonst solche Einladungen nicht mehr geben würde. Alle Beteiligten spielen mit, um die Möglichkeit zu behalten, ‚symbolisches Kapital‘ (Pierre Bourdieu) zu generieren, wenn sie von ihrer Einladung bei Treibels oder diese von der großen Zahl ihrer illustren Gäste erzählen. Zwischen Gästen und Gastgebern besteht eine Beziehung wechselseitiger Abhängigkeit: Jede Seite braucht die andere, um sich in der gewünschten Rolle darstellen zu können. Die Gäste vertrauen auf Unbedenklichkeit und Qualität der Speisen, der Gastgeber auf die Ehrlichkeit der Gäste. Nach dem Essen werden im Wintergarten und auf der Terrasse Kaffee, Likör und Süßes, für die Herren Zigaretten und Zigarren gereicht. Der Raumwechsel für jede Sequenz hebt den repräsentativen Anspruch des Rituals hervor. Gegen 20.00 Uhr verlassen die Gäste die Villa. Wenn der Ablauf der Geselligkeit von den Beteiligten erzählt wird, entsteht das Bild eines in sich geordneten, sinnstiftenden Handlungsvollzugs als Bestätigung von Gemeinschaft und individueller Geltung. Das Diner hat sich gelohnt.

Beispielhaft für bildungsbürgerliche Mahlzeiten gestaltet Fontane den „Abend“ oder das „Kränzchen“ bei Gymnasialprofessor Schmidt, der regelmäßig sechs ehemalige Kollegen in seine Wohnung im ersten Stock eines Mietshauses einlädt, von denen aber diesmal nur drei kommen. Bevor alle Gäste da sind, wird über Schulerfahrungen gesprochen, Karriereperspektiven sind kein Thema beim informellen, geselligen Beisammensein zur Traditionspflege, niemand denkt an ökonomische oder gesellschaftliche Vorteile. Als Hauptspeise, „das eigentliche Gericht“, gibt es ODERKrebse, dazu Kümmelbrot. Neben Genuss und Geschmack der Krebse geht es um deren regionale Herkunft aus der nahen Oder, was bildungs- und kulturgeschichtliche Gespräche freisetzt, bei denen sich besonders der Gastgeber profilieren kann. Denn jedes einzelne Lebensmittel, jede Speise und jedes Menu bringt eine Geschichte, einen kulturellen oder symbolisch-narrativen Hof mit, d.h. Erzählungen von Herkunft, Zubereitung, nutritivem Wert, Geschmack, Image, sozialer Differenz oder deren Aufhebung, die den Verzehr der Speise be-

gründen oder verhindern. Posner / Wilk bestätigen aus einem kultursemiotischem Blickwinkel, dass „Nahrungsmittel und Speisen in allen Kulturen die Funktion von Zeichen“ haben.²¹

So erhält das Kränzchen mit dem „eigentliche[n] Gericht“, „eine[r] mächtige[n] Schüssel mit Oderkrebse[n]“ seinen Referenzgegenstand. Denn das regionale Gericht „Oderbruchkrebse“ bringt seine Geschichte und seinen brandenburgischen Kontext von Borsdorfer Äpfeln und Werderschen Kirschen als ‚sauberem‘ Obst mit. Obwohl der Gastgeber explizit darauf hinweist, dass Oderkrebse zu den preiswertesten Speisen gehörten und noch gehören – „ein Schock [60 Stück] Krebse kostete einen Pfennig“²² – und deren fehlende Exklusivität und Exotik exponiert, gilt dieses Gericht in diesem Kreis als Ausweis und Bestätigung kultureller Identität, denn die Erzählungen vom massenhaften Auftreten der Krebse gehören zur Erinnerungsgeschichte jedes einzelnen. So wird die scheinbare Alltäglichkeit eines Krebsgerichts kompensiert durch die regionale Verankerung und die Geschichte der Speise, die jedem Teilnehmer aufgrund seiner kulturellen Teilhabe an diesem Kontext die Möglichkeit zur Teilnahme am Gespräch bieten. Dass die Krebse als Massenware, die die Genese des Sozialen in Form einer homogenen Tischgemeinschaft bewirken, als legitimes Gericht der Bildungsbürger anerkannt werden, liegt weiterhin an ihrer Zubereitung vor Ort. Häusliches Kochen gilt als traditionsfundiert und ist im Rahmen der Lebensreformbewegung um 1900 besonders anerkannt. Bildungsbürger präsentieren sich als ökologisch reflektiert. Weil Regionalität als Qualitätskriterium weder zu überbieten noch nachzuahmen ist, verdienen regionale Speisen die Qualifikation „Gericht“.

Die neueren deutschen Kochbücher sind leider meist bloße Nachäffungen der französischen . . . Man sondere nur einige brauchbare Anweisungen zu wahren Landes- und Volks-Gerichten aus, [...] so bleibt auch den besten deutschen Kochbüchern nichts weiter übrig, als was man ungleich besser in jeder älteren französischen Anweisung zum Kochen auffinden wird.²³

²¹ Roland Posner / Nicole M. Wilk, Kulinaristik als Kultursemiotik, in: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.), Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin 2008, S. 19. Im Märchen Die zwei Brüder (KHM 60) der Brüder Grimm lässt sich der Protagonist ein Essen aus Speisen servieren, 'wie sie der König isst', um seine soziale Geltungs- und Anspruchsposition zu markieren.

²² Theodor Fontane, Frau Jenny Treibel. Frankfurt a. M. / Berlin 1987, S. 67-69.

²³ Karl Friedrich von Rumohr, Geist der Kochkunst. Mit einer Einleitung von Dietrich Harth. Heidelberg 1994, S. 29. [Stuttgart / Tübingen 1822, 2. Aufl. 1832]. Vgl. Burckhard Dücker, Einführung in die Kulturgeschichte des ‚Gerichts‘, in: Jahrbuch für Kulinaristik 2 (2018), hg. von Irmela Hijiya-Kirschnereit. München 2018, S. 482-507.

Rumohrs Hervorhebung von Regionalität und Ursprünglichkeit als nachhaltig und daher unbegrenzt gültig - auf Kosten von Moden und Internationalität - impliziert eine kulturpolitische Wertung, die von Schmidt und seinem Kränzchen geteilt zu werden scheint.

Auch [der Oderkrebs] darf sagen: ich habe nicht umsonst gelebt. Und wenn [...] er, der Krebs, in Petersilienbutter geschwenkt, im allerappetitlichsten Reiz vor uns hintritt, so hat er Momente wirklicher Überlegenheit, vor allem auch darin, daß sein Bestes nicht eigentlich gegessen, sondern geschlürft, gesogen wird. Und daß gerade das, in der Welt des Genusses, seine besonderen Meriten hat, wer wollte das bestreiten? Es ist, sozusagen, das natürliche Gegebene. Wir haben da in erster Reihe den Säugling, für den saugen zugleich leben heißt. Aber auch in den höheren Semestern ...²⁴

Genossen wird weniger der Krebs als vielmehr sein bildungsgeschichtliches Surplus, seine Vermittlerfunktion einer gastrosophischen Philosophie des regional gebundenen als des ‚eigentlichen‘ Lebens aus dem Geist des Essens. Geht es bei Treibels um Speisen als Zeichen von Repräsentation, Außergewöhnlichkeit und Distanz, so steht bei Schmidt Geselligkeit, Nähe und Traditionspflege im Mittelpunkt.

4 Bruno Frank *Politische Novelle* (1928)

In dieser Schlüsselerzählung gestaltet Frank die Funktion des Essens als Zeichen und Vollzug politisch-kultureller Annäherung. Protagonisten sind der deutsche Politiker Carmer und der französische Dorval, die für Außenminister Gustav Stresemann und Aristide Briand stehen und sich für die deutsch-französische Annäherung nach dem 1. Weltkrieg einsetzen. Beide sind an klassischen Bildungswerten orientiert und verlassen die offiziellen Konsultationen mit der visionären Perspektive einer auf Kultur und Kulinarik basierenden Zukunft beider Länder. „Wir beide aber, wir ziehen über Land, und wo es uns behagt, da halten wir an und machen uns einen friedlichen, einen festlichen Abend.“²⁵ So wird die Verzehrsituation als direkte Reaktion auf die politischen Verhandlungen als symbolische Einlösung von deren Programmatik gerahmt. Diese bilden das Gegenbild zum kulinarischen Genuss, der die bildungsgeschichtliche Dimension stets einschließt. In einem einfachen Gasthaus in einem südfranzösischen Dorf am Mittelmeer nehmen sie

²⁴ Theodor Fontane, a. a. O., S. 72.

²⁵ Bruno Frank, *Politische Novelle*. Stuttgart 1968, S. 85. Burckhard Dücker, Bruno Frank, in: Gertrud Maria Rösch (Hg.), *Fakten und Fiktionen. Werklexikon deutschsprachiger Schlüsselliteratur 1900 - 2010. Erster Halbband: Andres bis Loest*. Stuttgart 2011, S. 159-162.

ihr privates und zugleich politisch-programmatisches Versöhnungsmahl. Wirtsleute und Politiker bestätigen sich ihrer gemeinsamen Denkweise, daher überlassen sich die Gäste der kulinarischen Phantasie des Wirts und werden nicht enttäuscht:

Die Vorspeisen kamen. Mit einem rotbackigen Kellnerburschen schleppte der Wirt sie an in schwerer Menge, eine wahre Landschaft von kleinen Schüsseln und Tellerchen bedeckte den Tisch, gefüllt mit scharf und mild duftenden, gaumenreizenden Leckereien: Seemuscheln, Seeigel, Schnecken und Thunfisch, Oliven und riesige Bohnenkerne, Artischockenböden, gesalzen, in Essig, Kalbshirn, kalt mit gerösteter Butter, und auf etwas größerer Platte, inmitten, die Morue à la brandade, das Stockfischgericht der Provence, bereitet mit Pfeffer, Öl und einer Prise von Knoblauch.²⁶

Indem sie sich dieselben Speisen einverleiben, inkorporieren sie auch deren symbolische Bedeutungen als Träger der großen mediterranen Tradition ein, nämlich der seit der Antike praktizierten Verbindung von Essen, Kultur und philosophischem Gespräch im Anblick der Unendlichkeit des Meeres. Auch ermöglicht die Prozessualität des Essens die Erfahrung der Ordnung, die in der Politik für beide noch fehlt. Nach dem politischen Chaos erleben sie für die begrenzte Zeit des Speiserituals die – auch kulinarische – Harmonie des Südens. Wie selbstverständlich laden sie eine allein reisende Touristin zum Mitessen an ihren Tisch ein. Angesichts dieser Erfahrungen kommt der deutsche Politiker Carmer zu folgender Überlegung: „Sich von reinen, leichten Speisen ernähren, ob das nicht am Ende viel wichtiger ist und förderlicher als manche Last von Würde und Idee?“²⁷ „Rein“ als zentraler Begriff rituellen Handelns im Sinne von Ordnung gegen Unordnung als Schmutz fasst die Intention dieser Äußerung zusammen, die sich auf eine seit dem Mittelalter bekannte und mehr oder weniger geltende traditionelle Praxis bezieht, dass man „durch gemeinsames Essen und Trinken und die dabei geführte Unterhaltung [...] ein friedfertiges und freundschaftliches Verhältnis zu dem Tischgenossen“²⁸ aufbaut. Gemeinsames Essen markiert den erfolgreichen Abschluss eines Aushandlungsprozesses.

²⁶ Bruno Frank, a. a. O., S. 93.

²⁷ Ebenda, a. a. O., S. 97.

²⁸ Gerd Althoff, Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftsstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter, in: Irmgard Bitsch u. a. (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, S. 13.

5 Heinrich Böll *Billard um halb zehn* (1959)

In Bölls Roman inszeniert der Protagonist sein Frühstück im angesehenen im Stadtzentrum liegenden Café am 6. Sept. 1907 mit der Absicht, sich sichtbar, bekannt und einen Namen zu machen, einen „Mythos“ von sich in der Öffentlichkeit zu begründen, der seinem privaten Vorhaben, dem Heiratsprojekt, und seiner beruflichen Karriere als Architekt zugutekommen soll. Ein regelmäßiges Frühstück im Café bietet die Gelegenheit, sich zwanglos für bestimmte Zeit öffentlich sichtbar zu machen. Der Protagonist Fähmel erzählt die Gründungsszene seines „Mythos“ wie einen Bühnenauftritt:

„Guten Morgen, der Herr. Frühstück?“

„Ja, bitte“, sagte ich, schüttelte den Kopf, als der Kellner mir die Speisekarte hinhielt, hob meinen Bleistift und skandierte die einzelnen Programmpunkte meines Frühstücks in die Luft, tat so, als hätte ich mein Leben lang nichts anderes gefrühstückt: „Ein Könnchen Kaffee, aber mit drei Tassen Kaffee, bitte, Toast, zwei Scheiben Schwarzbrot, Butter, Orangenmarmelade, ein gekochtes Ei und Paprikakäse.“ „Paprikakäse?“

„Ja, Rahmkäse mit Paprika angemacht.“ „Sehr wohl.“

Es glitt lautlos über den grünen Teppich, das grüne Kellnergespenst, an grüingedeckten Tischen zum Küchenschalter hin, und die erste Replik kam prompt; die Komparserie war gut gedrillt, und ich ein guter Regisseur: „Paprikakäse?“ fragte der Koch hinterm Schalter. „Ja“ sagte der Kellner, „Rahmkäse mit Paprika.“ „Frag den Herrn, wie viel Paprika er im Käse haben will.“

Ich hatte angefangen, die Front des Bahnhofsgebäudes zu zeichnen, zog mit sicherem Strich die Umrandung der Fenster auf unschuldig weißes Papier, als der Kellner zurückkam; er blieb wartend stehen, bis ich den Kopf hob, erstaunt meinen Stift vom Papier nahm.

„Gestatten die Frage, wie viel Paprika in wie viel Käse der Herr wünschen?“

„Fünfundvierzig Gramm Käse, mit einem Fingerhut voll Paprika gut durchgeknetet – und hören Sie, Ober, ich werde auch morgen hier frühstücken, übermorgen, den Tag nach übermorgen, in drei Wochen, drei Monaten und drei Jahren – hören Sie? Und immer um die gleiche Zeit, gegen neun.“ „Sehr wohl.“

Das war's, was ich wollte, und es traf ein: genau. Später erschrak ich oft, weil meine Pläne sich so genau erfüllten, das Unvorhergesehene nie geschah; nach zwei Tagen schon war ich „Der Herr mit dem Paprikakäse“, eine Woche später! „Der junge Künstler, der immer gegen neun zum Frühstück kommt“, nach drei Wochen: „Herr Fähmel, der junge Architekt, der an einem großen Auftrag arbeitet.“²⁹

²⁹ Heinrich Böll, *Billard um halb zehn*. Roman. München / Zürich 1967, S. 65-66.

Der Protagonist gibt dem Kellner anschlussfähige sprachliche Wendungen vor, die seinen Mythos als außeralltägliche Person dadurch begründen sollen, dass er täglich sein Frühstücksritual aufführt. Regelmäßige Alltäglichkeit als Fiktion einer schon lange praktizierten Tradition wird als außeralltäglich markiert durch das individuelle Merkmal „Paprikakäse“. Schon bald wird er zum Begriff „Der Herr mit dem Paprikakäse“. Man nimmt ihn wahr, kommt nicht mehr an ihm vorbei. In Wahrheit hat er sich die Komponenten seines Frühstücks gerade ausgedacht.

Bis zu diesem Tag hatte ich morgens nie zum Frühstück Bohnenkaffee getrunken, nur Malzkaffee, nie ein Ei gegessen, nur Haferschleim, Graubrot mit Butter und eine Scheibe roher Gurke, aber der Mythos, den ich begründen wollte, war schon im Entstehen begriffen, war mit der Gegenfrage des Kochs ‚Paprikakäse‘ dorthin unterwegs, wo er auskommen sollte: beim Publikum.³⁰

Obwohl die Komponenten des Frühstücks letztlich unerheblich scheinen, verträgt ein Mythos nicht das Gewöhnliche, das den alltäglichen Lebenskontext der Adressaten ausmacht. Hätte Fährmel tatsächlich sein übliches Frühstück bestellt, wäre er nicht wahrgenommen worden. Er profitiert von der Aura der Speisen, von den Konnotationen, die zu ihnen gehören. Für die Öffentlichkeit - oder, wie Böll sagt, das „Publikum“ - generiert der symbolische Hof einer Speise Erzählstoff. Sein Ziel, das er mit dem Projekt des Frühstücksrituals verfolgt, besteht darin, durch besonderes, abweichendes Verhalten aufzufallen, obwohl ihm das Frühstück in der ersten Zeit nicht besonders zu schmecken und überdies für einen Jungunternehmer ohne Einkommen zu teuer zu sein scheint. Zwar sitzt der junge Architekt Fährmel allein am Tisch, er ist aber mit Papier und Stiften zum Zeichnen ausgestattet. Er kommuniziert fiktiv mit möglichen Auftraggebern - und überhaupt frühstückt er nicht allein, sondern mit jenen, die auf ihn aufmerksam werden und ins Café kommen, um den jungen Mann zu sehen, der dort jeden Tag zur gleichen Zeit das gleiche Frühstück einnimmt und dabei zeichnet. Schon die Ankündigung, auf Jahre hinaus täglich allein frühstücken zu wollen, zielt auf soziale Aufmerksamkeit. Angesichts der Konvention gemeinsamen Essens ist seine Strategie erfolgversprechend. In mehrfacher Hinsicht wird das Frühstücksritual zum Symbol des Anfangs: Es ist die erste Mahlzeit des Tages, es geht um Fährmels Bekanntwerden in der Stadt und den Anfang einer Lebensgeschichte durch die Anerkennung der interessierten Anderen. Indem er sein Projekt vorstellt, setzt er es um, er handelt performativ.

Zum Gesprächsgegenstand der anderen Gäste und schließlich einer breiten Öffentlichkeit wird er, weil er geheimnisvoll wirkt und Interesse weckt. So macht er sich einen Namen, indem er anderen einen Namen

³⁰ Heinrich Böll a. a. O., S. 67.

dadurch macht, dass er ihnen Anlass gibt, über ihn zu sprechen. Hier zeigt sich der modale Gestus als Strukturprinzip rituellen Handelns: Der Ritualakteur – Fährmel – ist auf Publikum angewiesen, dessen Anerkennung er wünscht. Das Publikum profitiert, indem es sagen kann, ‚wir oder ich habe(n) den Herrn mit dem Paprikakäse gesehen, sogar mit ihm gesprochen‘. Die einzelnen definieren sich durch ihre Beziehung zu Fährmel, machen sich zugehörig. Ohne Publikum hätte er seinen Mythos nicht begründen können. Man möchte wissen, wer dieser ‚Frühstücker‘ ist und entwirft fiktive Lebensläufe für ihn.³¹

6 Franz Kafka *Brief an den Vater* (1919)

Auch dieser Text belegt, dass es auf die symbolisch-rituelle Dimension einer Mahlzeit ankommt, die narrativ anschlussfähig sein muss. Wird deren Ablauf vom Anfang bis zum Schluss erzählt, geht es häufig um die Konstruktion einer Ordnung als Genese von Gemeinschaft. Dass dies aber nicht so sein muss, hat Kafka im *Brief an den Vater* gezeigt. Hier markieren gerade die Mahlzeiten, an denen alle Familien- und Hausmitglieder teilnehmen müssen, den Zerfall der Hausgemeinschaft durch die offene Macht- und Autoritätsdemonstration des Vaters.

Da ich als Kind hauptsächlich beim Essen mit Dir beisammen war, war Dein Unterricht zum großen Teil Unterricht im richtigen Benehmen bei Tisch. Was auf den Tisch kam, mußte aufgegessen werden, über die Güte des Essens durfte nicht gesprochen werden – Du aber fandest das Essen oft ungenießbar; nanntest es „das Fressen“; das „Vieh“ (die Köchin) hatte es verdorben. Weil Du entsprechend Deinem kräftigen Hunger und Deiner besonderen Vorliebe alles schnell, heiß und in großen Bissen gegessen hast, mußte das Kind sich beeilen, düstere Stille war bei Tisch, unterbrochen von Ermahnungen: „zuerst iß, dann sprich“ oder „schneller, schneller, schneller“ oder „siehst Du, ich habe schon längst aufgegessen“. Knochen durfte man nicht zerbeißen, Du ja. Essig durfte man nicht schlürfen, Du ja. Die Hauptsache war, daß man das Brot gerade schnitt; daß Du das aber mit einem von Sauce triefenden Messer tatest, war gleichgültig. Man mußte achtgeben, daß keine Speisereste auf den Boden fielen, unter Dir lag schließlich am meisten.

³¹ Dieses Verhalten gestaltet Gottfried Keller in seiner Novelle *Kleider machen Leute* (1874) für den Protagonisten Wenzel Strapinski. Weil dieser durch seine Kleidung und die Anfahrt in einer Kutsche mit Wappen, besonders aber durch sein Essverhalten die Vorurteile der Mitarbeiter im Gasthaus vom melancholischen Adligen erfüllt und ihnen Anlass zum Erzählen gibt, verbreiten sie die Geschichte vom polnischen Adligen, um so ihren Alltag ins poetische Außeralltägliche zu transzendieren. So verschaffen sie sich selbst durch ihre Konstruktion des polnischen Grafen und dessen vornehmes Essen den Eindruck, an der großen Welt zu partizipieren.

Bei Tisch durfte man sich nur mit Essen beschäftigen, Du aber putztest und schnittest Dir die Nägel, spitztest Bleistifte, reinigtest mit dem Zahnstocher die Ohren. Bitte, Vater, verstehe mich recht, das wären an sich vollständig unbedeutende Einzelheiten gewesen, niederdrückend wurden sie für mich erst dadurch, daß Du, der für mich so ungeheuer maßgebende Mensch, Dich selbst nicht an die Gebote hieltest, die Du mir auferlegtest.³²

Der Vater schafft eine eigene Welt durch seine Regeln und Anweisungen, die für die anderen, nicht aber für ihn gelten. So wird die Praxis der Tischregeln zum Beleg väterlicher Gewalt, was eine literarische Abrechnung des Sohnes mit dem Vater auslöst. Schon während der Mahlzeit existiert die rituell angestrebte familiäre Gemeinschaft nicht. Aus der üblichen Funktion des Mittagessens als Erziehungsstunde in Tischmanieren mit dem Vater als Lehrer und dem Sohn als grundsätzlich und immer scheiternden Schüler wird eine Gerichtssituation mit dem Vater als Angeklagtem und dem Sohn als Ankläger.

Zwei Formen von Ordnungsherstellung sind zu unterscheiden: 1. Auf der Oberflächenstruktur eine Bestätigung der konventionellen Ordnung, das Mittagessen entspricht den Erwartungen. 2. Im Laufe der Mahlzeit wird diese Ordnung des Konventionellen als bloße Fassade durchsichtig, hinter der als Tiefenstruktur die eigentliche Ordnung sichtbar wird, d.h. die Unordnung aus Verdrängung und Unterdrückung.³³

³² Franz Kafka, Brief an den Vater. Frankfurt a. M. 1976 [1919], S. 16-17.

³³ Auch in filmischen Verzehrssituationen geht es vor allem um die Herstellung sozialer Ordnung. So trifft sich in *Das Fest* (1998, Regie: Thomas Vinterberg) eine Großfamilie zum Festessen, um den 75. Geburtstag des Patriarchen zu feiern. In seiner Tischrede eröffnet der älteste Sohn, dass der Vater alle seine Kinder missbraucht hat. Hinter der nun scheinhaften gutbürgerlichen Fassade zeigt sich die wahre Ordnung einer auf sexuelle Gewalt basierten Machtausübung des Vaters über seine Kinder. In *Babettes Fest* (1987, Regie: Gabriel Axel) nach einer Erzählung von Tania Blixen (1885-1962) gestaltet die Köchin Babette, die in ihrer Jugend im Pariser Edelrestaurant Café Anglais gearbeitet hat, für ältere Mitglieder einer pietistisch-puritanischen Gemeinde in Norwegen aus Anlass des Gedenkens des 100. Geburtstags des Dorfprobstes und weil sie selbst in der französischen Lotterie 10.000 Francs gewonnen hat, ein Diner für zwölf Personen wie im Café Anglais. Dieses Memorialessen wird zum Anfang veränderter Beziehungen zwischen den Gästen, diese werden offener und entspannter, lange verschwiegene persönliche Details werden ausgesprochen. Auch Babette selbst offenbart sich als kulinarische Künstlerin, die bisher eher asketisch lebenden Dorfbewohner lernen die soziale Wirkung guten Essens schätzen. Durch das künstlerisch gestaltete Diner werden Aspekte einer immer schon latent vorhandenen Disposition zu einer Ordnung mit Aufrichtigkeit und Vertrauen sichtbar. *Das große Fressen* (1973, Regie: Marco Ferreri) zeigt eine Orgie aus üppigem Essen, Alkoholgenuss und Sexualität.

7 Birgit Vanderbeke *Das Muschelessen* (1990)

In dieser Erzählung wird das Lieblingsessen des Vaters Auslöser einer Generalabrechnung mit dem als autoritär, ungerecht und gewalttätig erlebten Vater, der an diesem Abend von einer Dienstreise nicht zurückkommt. Aus Anlass der als sicher erwarteten Beförderung hat die Mutter ein Muschelessen zubereitet, das sie und die beiden Kinder immer nur zur Erhaltung des Familienfriedens gegessen haben. Je später der Abend und je unansehnlicher und unappetitlicher die gekochten Muscheln werden, desto entschiedener wird die Kritik am Vater und desto mehr wagt die Familie Formen einer neuen Freiheit, indem sie sich beispielsweise zwei Flaschen Wein (Spätlese) aus dem väterlichen Bestand genehmigt, was zuvor völlig undenkbar war. Nun sitzt die Familie über den Vater zu Gericht, in Abwesenheit des Angeklagten. Weingenuss, Verzicht auf das Muschelessen und selbstbestimmte Gesprächsthemen in nicht mehr konventionellen Wendungen sind Ausdruck eines emanzipatorischen Erkenntnisprozesses als Ritualkritik. Mit der zunehmenden Transformation der zunächst frischen Muscheln zu ungenießbarem Abfall verschwindet auch der Vater immer mehr aus Gesprächen und Gedanken der Familie, die nicht weiß, warum er nicht wiedergekommen ist. Als das Telefon klingelt und niemand den Hörer abnimmt, bringt der Sohn die Muscheln in den Mülleimer. Anhand des nicht ausgeführten Speiserituals verständigt sich die Familie über das Vorliegen einer familiären Krise, deren Ursache und Lösung. Gemeinschaftsstiftend ist der gemeinsame Verzicht auf die Muscheln als Symbol des Vaters. Erst nachdem diese als Müll entsorgt sind, besteht auch die symbolische Präsenz der Autorität und Macht des Vaters für die Familie nicht mehr. Diese hat sich durch Verzicht auf das Speiseritual und die Praxis des Antirituals vom Vater befreit, die Welt danach ist für die Familie eine andere geworden, als sie zuvor gewesen war.³⁴

8 Juli Zeh *Corpus delicti* (2010)

Wird Essen offiziell ausschließlich unter den Aspekten Nutrition und Erhaltung der kollektiven Gesundheit zugelassen, so entsteht das System der ‚Methode‘, das Zeh in ihrem Roman entwirft. „Es besteht eine enge Verbindung zwischen dem persönlichen und dem allgemeinen Wohl, die [...] keinen Raum für Privatangelegenheiten lässt“³⁵, wozu auch die symbolisch-narrative Dimension des Essens gehört. Es gibt keine appetitive Freiheit mehr, zu kochen und zu essen, zu tun und nicht zu tun, was der Einzelne

³⁴ Birgit Vanderbeke, *Das Muschelessen*. Erzählung. Frankfurt a. M. 2002 [1990].

³⁵ Juli Zeh, *Corpus delicti*. Ein Prozess. München 2010, S. 58.

möchte, sondern es ist eine staatlich vorgegebene Liste von Kalorienmengen, Proteinen, Kohlehydraten, chemischen Verbindungen, die die Gesundheit sichern sollen, einzuhalten. Nicht aus Lust oder Genuss wird gegessen, gelesen oder etwas getan, sondern allein aus Pflicht. Wer erkrankt, hat die Anweisungen nicht befolgt, sich also schuldig gemacht. Rauchen und Alkohol sind verboten, Gymnastik auf Hometrainern ist Pflicht, Leistungen werden an eine Kontrollstelle gemeldet und ausgewertet. In den Toiletten erfassen Sensoren die Zusammensetzung der Exkremente und leiten die Daten an eine Kontrollstelle weiter. In dieser Gesundheitsdiktatur verlieren Verzehrsituationen ihre narrative Funktion, weil Essen nicht mehr als individuell identitätsbildend zugelassen ist.