

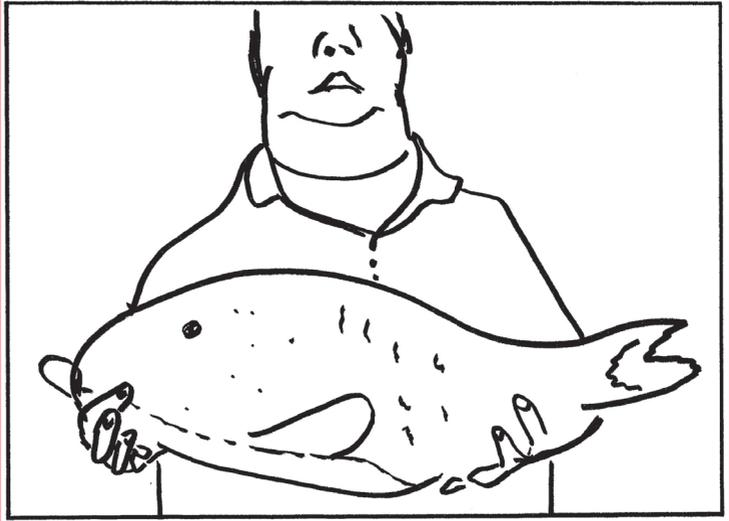
#5 süß-sauer (mit scharf)

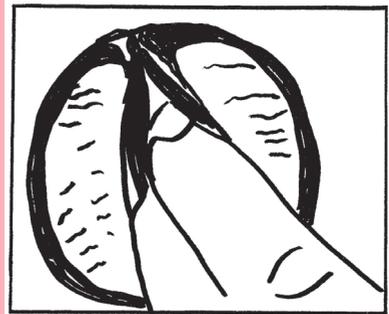
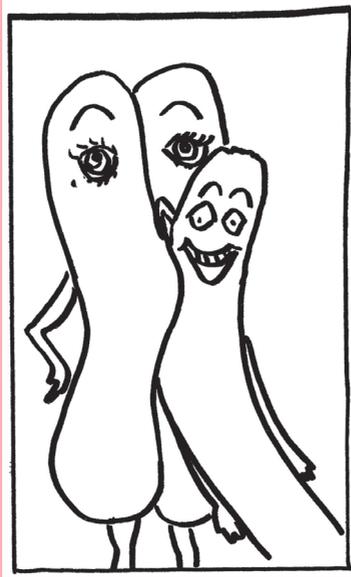


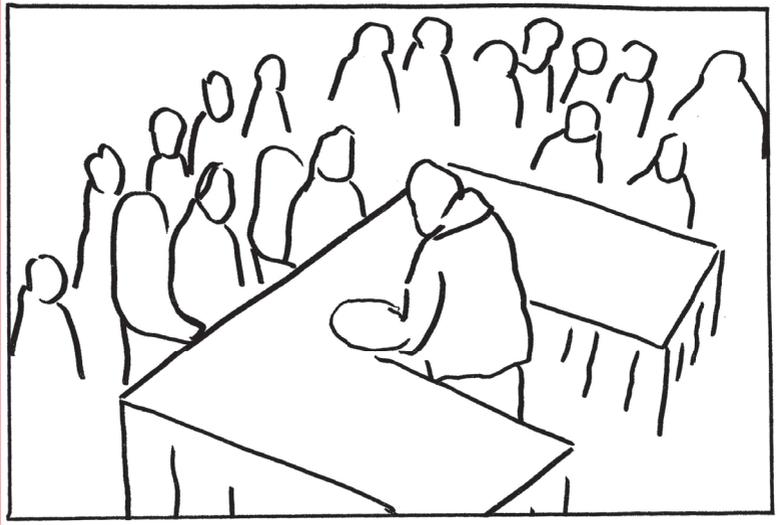


Abb. 2 → S. 29









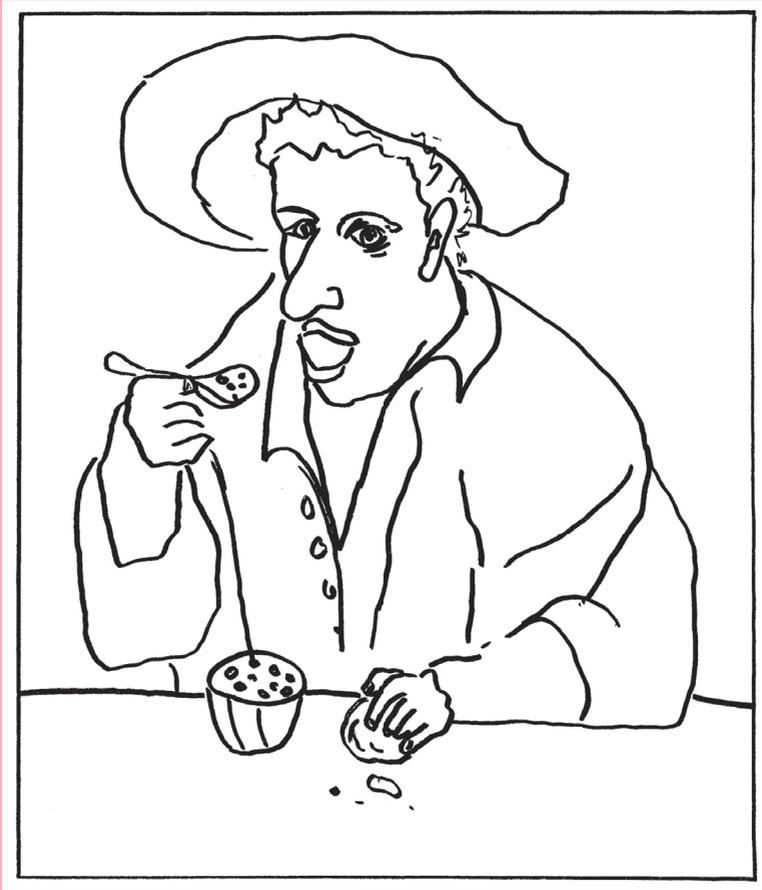


Abb. 9 → S. 38



Abb. 10 → S. 46





Abb. 11 → S. 62

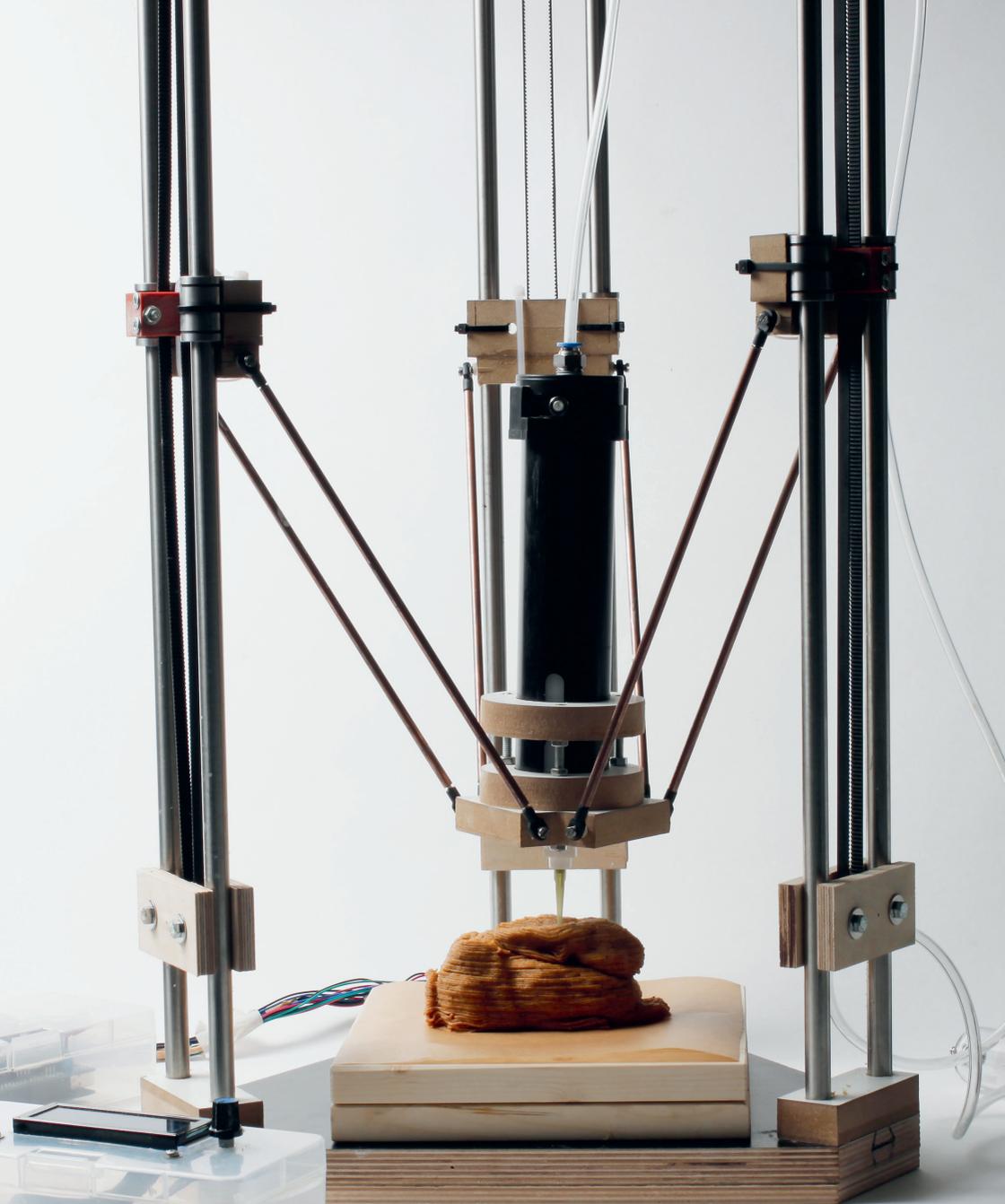


Abb. 12 → S. 69

KUMPEL & KEULE

KUMPELUNDKEULE
KUMPELKEULE
KUKBERLIN
WWW.KUMPELUNDKEULE.BERLIN



AUFGESAST!
Wiederholen können Sie von
Leder, Weizen, Leinwand, Singl, Pro
Sallerie, H
ge und Milch anhalten.

Abb. 13 → S. 92



Shabu Shabu
Sukiyaki
Yakiniku
K&K
Deli & Grill

YAKINIKU
SUKIYAKI
SHABU SHABU
Deli & Grill

String lights hanging from the ceiling.



#5 süß-sauer (mit scharf)

für Matthias Götz

Vorwort

Liebe Leser*innen,¹

einmal die Nummer 5 süß-sauer mit scharf, bitte! Was man normalerweise in asiatischen Imbissbuden hört, ist jetzt Titel unseres Hefts. Die mittlerweile 5. Generation Studenten hat sich zusammengetan, um eine neue Ausgabe der *Neuwerk – Zeitschrift für Designwissenschaft* zu erarbeiten. Das große Thema Essen versuchen wir in möglichst vielen Facetten darzustellen und an den richtigen Stellen auch mit der nötigen Portion Schärfe.

Essen betrifft jeden Menschen, in jedem Alter, auf der ganzen Welt. Mit seiner Komplexität und den weitreichenden Einflüssen ist es ein Thema, was nicht in einem 160-seitigen Heft wiedergegeben werden kann. Wir haben uns deshalb im Besonderen mit Gebräuchen, Sitten, Ritualen und Grenzbereichen der Esskultur befasst. Durch alltäglichen Gebrauch, Anerzogenes und kulturelle Einflüsse haben sich Handlungsmuster entwickelt, die übernommen werden, ohne dass wir sie hinterfragen. Um diese Handlungsmuster herum gestalten wir unsere Um- und Dingwelt. Essen ist ein zentraler Teil dieses Vorgangs. Wir wollen versuchen diesen festgefahrenen Abläufen auf den Grund zu gehen, ihren Ursprung offenzulegen und sie designtheoretisch zu hinterfragen.

Haben Sie schon mal daran gedacht, Würmer zu essen?

Und wenn Sie es vorhätten, würden Sie ein Foto davon posten?

Schon mal ein Schwein geschlachtet?

Welche der vielen Gabeln benutzt man für den Salat?

Und was hat all das eigentlich mit Design zu tun?

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in die japanischen Bestattungsrituale, bei denen Stäbchen – jawohl, Stäbchen – eine Rolle spielen. Durchleben Sie die Freuden und Mühen des Bodybuildings und füttern Sie mit uns die Technosphäre mit nahrhaften Materialien. Reichern Sie Ihren nächsten Kaffeegenuss mit unseren kulturwissenschaftlichen Recherchen an und wagen Sie die Mutprobe: Kosten Sie eine knusprige Heuschrecke oder konfrontieren Sie Ihre vegetarischen Grundsätze mit der gläsernen Produktionsstraße einer Metzgerei. Folgen Sie dabei ruhigen Gewissens dem Impuls, ein soziales Netzwerk mit diesen Erlebnissen zu füttern.

Wir möchten Sie, liebe Leser, ganz herzlich einladen, an unseren spannenden Recherchen teilzuhaben und wünschen Ihnen ebenso viele Momente der Verwunderung, Erkenntnis und Unterhaltung, wie wir sie selbst bei der Arbeit an diesem Heft erlebt haben.

Viel Spaß beim Lesen wünscht die *Neuwerk*-Redaktion

- 1 An dieser Stelle lesen Sie zum letzten Mal in dieser Ausgabe eine korrekte Genderformulierung. Alle Geschlechter sollen in diesem Heft gleichgestellt sein; lediglich aus Gründen der leichten Lesbarkeit wurde in den übrigen Texten die männliche Form gewählt.

Inhalt

| | | |
|---|--------|-----------------|
| Tischvokabeln | 23 ff. | Julia Mederus |
| Annäherung an den Begriff <i>Foodporn</i> | 28 | |
| »Da ist der Wurm drin.« Entomophagie in Europa – ein Designproblem? | 46 | Anja Jeschaunig |
| Im Gespräch mit Katharina Unger über das Projekt <i>Hive</i> | 62 | |
| Im Gespräch mit Carolin Schulze über das Projekt <i>Falscher Hase</i> (<i>Bugs' Bunny</i>) | 69 | |
| We feed the industry – Wie das Produktdesign Nährstoffe für die Technosphäre schafft. | 80 | Corinna Stier |
| Konzepte für eine neue Fleischkultur | 88 | Julia Gaßmann |
| Stäbchen an der Grenze | 102 | Philipp Günther |
| Im Gespräch mit Mikael Horstmann über Sitte und Brauch | 116 | Julia Gaßmann |
| Ein flüssiges Stück Lifestyle – Was wir durch unser Kaffee- konsumverhalten über unseren Lebensstil verraten | 128 | Lismarie Thuy |
| Wissenschaftler entdeckten diesen Trick, um über Nacht Muskeln aufzubauen. Sie werden schockiert sein! | 144 | Lisa Hillers |
| Danke | 159 | |
| Impressum | 160 | |

Tischvokabeln

In einigen Restaurants fremdländischer Küche liegen Servietten aus, auf denen das nötige Vokabular für einen Restaurantbesuch abgedruckt ist. Diese Anleitungen verkürzen nicht nur die Wartezeit, sondern helfen bei der Verständigung mit unserem Gegenüber, etwa im nächsten Urlaub. Das ist praktisch und beugt Missverständnissen vor. Doch bei manchen Essen gibt es noch etwas, das nicht in Wörterbüchern steht. In ihrer Habilitationsschrift untersucht Anna Kathrin Bleuler, wie in Wolfram Eschenbachs *Parzival* durch gemeinsames Speisen Liebesbeweise ausgetauscht werden.¹ Diese *alimentären Liebesbeweise* sind aus heutiger Sicht unverständlich, weil sie in Vergessenheit geraten oder ungültig geworden sind. Geblieben ist aber das gemeinsame Essen als zentrales Ereignis, um unser gegenseitiges Interesse zu bekunden. Vielleicht sind folgende Werbungs mittel ja doch von Bedeutung:

- 1 Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016.

Bekommen Sie Nahrungsmittel geschenkt, dürfen Sie sich über den sinnlichen Genuss freuen, den der Schenkende Ihnen bereiten möchte. Allerdings verweist er damit auch auf eine körperliche Ebene der Interaktion. Nehmen Sie die Gabe an, so erwidern Sie die Zuneigung und auch die Bereitschaft, sich körperlich zu öffnen. Geben, nehmen und verspeisen zwei Menschen Nahrungsmittel, so zeigt das ihre wechselseitige Zuneigung auf eine körperhaft-sinnliche Weise.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 47.

Möchten Sie ein Festmahl dazu nutzen, jemandem Ihr Liebesinteresse zu bekunden, so bieten Sie ihm Ihr Weinglas an und achten darauf, dass die Stelle, die zuvor Ihre Lippen berührt hat, nun Ihrem Gegenüber zugewandt ist. Mit dieser Geste drücken Sie Ihr Begehren aus.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 69.





Annäherung an den Begriff Foodporn

food

Unzählige Fotos von Essen und Essbarem lachen uns täglich in den Medien an. Je länger man sich damit beschäftigt, desto größer wird der Hunger auf das Essen und desto größer wird das Verlangen nach noch mehr Fotos davon.

Seit einigen Jahren schwirrt der Begriff *Foodporn* durch das Netz. »Fotos von äußerst lecker aussehendem Essen«¹ lautet die Beschreibung des Wörterbuches Pons, das uns eine ordnungsgemäße Rechtschreibregelung liefert.

Essen und Trinken ist laut Georg Simmel allen Menschen das Gemeinsamste.² Aber geht es beim Foodporn allein um eine alltägliche Gemeinsamkeit oder doch vielmehr um das Gestalten eines Ausdrucks von Persönlichkeit in sozialen Netzwerken ganz nach dem Motto: »Der Mensch ist, was er isst«³? Und wenn dem so ist: Warum bringen wir dann zusätzlich den Begriff der Pornografie ins Spiel?

Dass wir essen müssen und dabei aus dem notwendigen Übel eine möglichst angenehme Sache machen, ist nachvollziehbar. So entstehen ansprechende Gerichte und mindestens ebenso ansprechende Fotos, die in den sozialen Netzwerken geteilt werden. Alltägliches verbindet sich mit dem in sozialen Netzwerken herrschenden Geltungsdrang und macht selbst aus dem Einkauf von Grundnahrungsmitteln ein sehenswertes Ereignis. Beeindruckt wird – wie im goldenen Zeitalter

der Stillebenmalerei – durch Exotisches, eben nicht Alltägliches.⁴ Ist der Foodporn also eine Weiterführung der Stillebenmalerei? Ja, meint der Redakteur Martin Schacht, der auf ARTE Info von der im vergangenen Frühjahr gezeigten Ausstellung *Slow Food* im Mauritshuis in Den Haag berichtet. Idealisierte Mahlzeiten zeigten und zeigen Delikatessen, reich gedeckte Tafeln und kostbare Gegenstände.⁵ »Die Bilder machen Lust, die Delikatessen zu probieren«⁶, so der Kurator der Ausstellung, Quentin Buvelot. Kein Wunder, dass sich seine Mitarbeiter sogleich auf den Weg machen, die Speisen des 17. Jahrhunderts einzukaufen und für ein Foto in Szene zu setzen. Es gibt sie noch, die dargestellten Delikatessen, z. B. Brezelkringel und Tauben, wie die Fachverkäufer im Interview bestätigen. Im Studio wird dann genau auf das Anrichten der Speisen und den Einfall des Lichts geachtet. Um die Oberflächenanmutung werksgetreu zu gestalten, muss allerdings ein bisschen gestylt werden. Vor allem leicht verderbliche Ware wie Meeresfrüchte müssen von einer Foodstylistin präpariert werden, damit sie nicht antrocknen und unappetitlich aussehen. Das Team spekuliert über den langen Prozess der Ölmalerei, der den Malern einiges mehr an Vorstellungsvermögen abverlangt haben muss. Schon für die Dauer eines Fotoshootings muss ein Fisch lackiert werden, den wochenlangen Prozess der Malerei hielte er unmöglich durch. Die geschickte Inszenierung ist damals wie heute der Schlüssel zu einem leckeren Bild: Die detailreiche Wiedergabe selbst feinsten Strukturen und Oberflächeneigenschaften, ja die anatomische und morphologische Genauigkeit bei Bildern von Pflanzen und Tieren beeindruckt uns in der realistischen Malkunst. Die Formenvielfalt der Fischkörper und die Genauigkeit, ja Kenntnis über die Wesen der Meere Europas und ihre Besonderheiten, dokumentierte Frans Snyders auf seinem Marktbild *Fischmarkt* (Abb. 2). Nicht minder fasziniert ist der Blick des Marktverkäufers, dessen Kamera auf YouTube uns die schillernden Fische zeigt, die eben noch vor der japanischen Küste im Wasser schwammen und dessen leuchtende Schuppen uns an verzauberte Wesen erinnern (Abb. 3). Ob das Bild nun bewegt oder unbewegt ist, unser Blick bleibt

neugierig und aufmerksam, verfolgt Details und lernt Zusammenhänge. Mittels technischer Möglichkeiten wie Kamerafahrt, Zoom und Schnitt können und müssen die unterschiedlichen Ansichten in ein Verhältnis gesetzt werden. Der aufmerksame YouTuber achtet deshalb auf die Sichtbarkeit von Händen und Werkzeugen, er verortet sein Objekt im Raum und stellt einen Kontext her. Schließlich werden wir Zeugen der Verarbeitung und können über Gewicht, Schuppengröße und Körperspannung des Papageienfisches berichten. So fachmännisch die Beobachtung Frans Snyders ist, so fachmännisch ist die Verarbeitung des Marktverkäufers, der die Schuppen des Papageienfisches mit einem entsprechenden Schaber vom Körper kratzt. Professionell und schnell verschwinden die bunten Schuppen und damit der Zauber. Bei Fotografien verhält es sich ähnlich, nur dass all der Aufwand auf einem Bild zusammenkommt. Ein Kuchen wird da schon mal so deutlich ausgeleuchtet, dass selbst Puderzuckerkrümel einzeln zu erkennen sind. Geschirr und allerlei Beiwerk vermitteln die Atmosphäre des heimeligen Genusses und verorten den Kuchen in einer gemütlichen Küche. Die Lust, in den Kuchen hineinzubeißen, bleibt jedoch der Fantasie des Betrachters überlassen, denn er ist meist der einzig Anwesende. Hineingebissen, gekaut, geschluckt wird nicht, Essen wird lediglich in seiner Objektivität, dafür aber umso deutlicher, abgebildet. Damit stellt der Foodporn, genau wie das Stilleben, das Objekt in den Vordergrund und vernachlässigt den Essenden zu Gunsten des Essens. Die Fotografie scheint hier das perfekte Medium zu sein – präzise, aufmerksam, der Wirklichkeit verpflichtet.

porn

Laut online-Wörterbuch Wiktionary wird *porno* unter Jugendlichen anstelle von großartig, toll und interessant verwendet.⁷ Ist der Foodporn also nur dem inflationären Gebrauch einer jugendsprachlichen Floskel zu verdanken? Food ist porno hieße dann: Essen ist toll. Und tatsächlich ist der Foodporn grundlegend von der Pornografie zu

unterscheiden. Bilder von vollen Tellern haben schließlich nichts mit der Darstellung »sexuelle[r] Vorgänge in grob aufdringlicher Weise«⁸ zu tun. Das Vermischen der Begriffe scheint hier vorschnell und unüberlegt geschehen zu sein. Dennoch gibt es Medienphänomene, deren Merkmale sich mit einzelnen Merkmalen des Pornos auf formaler Ebene überschneiden. An dieser Stelle kommen wir noch einmal auf die fehlende Handlung im Foodporn zurück. Ohne sie reiht sich der Foodporn in die Tradition der Stillebenmalerei und damit in die Essensabbildung ein. Im Begriff des *porn* jedoch schwingt eine Handlungsintention mit und so müssen Beispiele betrachtet werden, die eine Handlung, also den *Akt* des Verzehens, beinhalten.

Zunächst fällt hier das Phänomen des *Mok-Bang* (Abb. 4) aus Korea ins Auge. Per Livestream veröffentlichen die Esser die mehrere Stunden dauernden Videos ihrer exzessiven Mahle. Die Kamera als appetitloser Gast schaut ihnen dabei zu, als staune sie über den umso größeren Appetit ihres zu filmenden Objekts. Neben der Schaulust, die sich dabei ausbreitet, dienen diese Übertragungen der Unterhaltung vereinsamter Singles, die sich einfach ein bisschen Gesellschaft beim Abendessen wünschen und diese per Liveübertragung gleich mehrere Stunden am Stück bekommen. Das Verzehren steht hier im Mittelpunkt, die »Ausklammerung sonstiger menschlicher Bezüge«⁹, wie im Porno, ist hier allerdings nicht gegeben. Stattdessen überbrückt die Kamera die Distanz der Beteiligten und versucht einen sozialen Kontakt herzustellen. Das Verzehren bleibt im Konnex einer gemeinsamen Mahlzeit und wird nicht, wie etwa bei der *Feeder-Pornografie*, sexuell konnotiert. Bei der *Feeder-Pornografie* handelt es sich um ein Fetischgenre, bei dem Frauen von ihren männlichen *Feedern*¹⁰ gemästet werden. Eine direkte sexuelle Handlung findet meist nicht statt, es wird lediglich gegessen und die Frauen sind nackt oder tragen Reizwäsche, um ihre Fettleibigkeit zu betonen. Das Motiv des Fütterns und das damit einhergehende Beziehungsgeflecht der Akteure scheint jedoch vom Foodporn und der Präsentation der Nahrung abzuweichen.

Weiters finden wir Beispiele, die sich Assoziationsspielräume zunutze machen und z. B. Sex zwischen vermenschlichten Lebensmitteln, wie etwa bei Würstchen Frank und Hot-Dog-Brötchen Brenda, im Animationsfilm *Sausage Party* (Abb. 5), zeigen. Wenn sich Brenda mit der unberührten, milchig-schimmernden Brothaut und den sanft geschwungenen Lippen in Längsrichtung und der pralle, rosafarbene Würstchen-Frank von ihren Supermarktregalen aus sehnsuchtsvolle Blicke zuwerfen, sind zwei Dinge schnell klar: Das Liebespaar wird sich am Ende kriegen und sie werden das tun, woran jeder, aufgrund ihres Aussehens, die ganze Zeit geneigt ist, zu denken.

Diese Assoziationsspielräume nutzt auch Stephanie Sarley auf ihren Medienkanälen aus. Sie streichelt Orangen-, Papaya- und Erdbeerhälften, erkundet zärtlich deren Rundungen, fährt entlang der feuchtglänzenden Fruchthäute, durchstößt die nebeneinanderliegenden Lamellen und taucht schließlich mit zwei Fingern tief ein ins Innere der Frucht, sodass der Saft ihr dabei an der Hand hinunter rinnt (Abb. 6). So hat man Obst noch selten betrachtet ...

Zeitweise überschritten die Fruchtvideos Stephanie Sarleys die Grenzen der »allgemeinen gesellschaftlichen Wertevorstellungen«¹¹, wie sie im Gesetzestext zum Jugendschutz vermerkt sind. Ihr Instagram Account wurde für eine kurze Zeitspanne gesperrt.¹² Die Videos weisen Merkmale auf, die dem Porno abgehen: Die äußerst liebevolle, spielerische Erkundung des Objekts steht im Kontrast zum Porno, in dem es direkt zur Sache geht. Die Fruchtvideos sind zu sinnlich, zu genießerisch, zu verspielt, als dass man sie der Pornografie bezichtigen könnte. In dieser geht es um den Akt, die reine Handlung, den mechanischen Ablauf, wenn man so will.

Ganz anders sieht es bei den Wettessern aus. Laut der Major League Eating (MLE), dem weltweiten Verband für professionelle Wettessen, verschlang der »greatest eater in history«¹³ Joey Chestnut voriges Jahr 73,5 Hotdogs in 10 Minuten. Dem Wettesser Piotr Czerwinski alias

Furious Pete gelang es sogar, ein Pfund Butter am Stück hinunterzuschlingen. Physisch ist das zwar möglich, aber es geht dabei weder um das Essen in Gemeinschaft (obwohl die Wettesser während des Wettkampfes nebeneinander an einer langen Tafel stehen, Abb. 7), noch um die lebenserhaltende Nahrungsaufnahme oder um den Genuss, sondern einzig um den Beweis, dass dieser Vorgang möglich ist. Allein der Wettkampf verweist auf einen kommunikativen Rahmen, der wiederum von der eigentlichen Sache abweicht, dem Essen abwegig erscheint. Denn der Akt des Essens ist ein vergemeinschaftender Akt,¹⁴ die Essenden speisen *miteinander*, die Wettesser aber fressen *gegeneinander*. Sie wollen gewinnen und es kann nur einen Sieger geben. Zusammen mit dem Brechreiz unterdrücken sie das sinnliche Erleben der Nahrungsaufnahme. Für Genuss ist keine Zeit. *Was* sie essen spielt keine Rolle. Die Nahrung ist genauso austauschbar wie die zum Objekt degradierten Frauen und Männer im Porno. Zudem werden in beiden Fällen die biologischen Zwecke – Fortpflanzung bzw. Ernährung – umgangen. Wer oder was *einverleibt* wird, ist bei dem einen wie dem anderen nicht von Bedeutung. Dabei sind Essen und Sex eigentlich »fundamentale Lustquellen«¹⁵ und zählen zu unseren Grundbedürfnissen. Das Wettessen hingegen verzichtet auf die Lustquelle zugunsten einer außergewöhnlichen, der alltäglichen Realität enthobenen Inszenierung. Es bleibt nur die Illusion einer Mahlzeit.

Diese Illusion scheint der Pornografie näher zu sein als dem Stillleben und dennoch spricht auch Quentin Buvelot von einer »Foodtopia«¹⁶, wenn er die Mahlzeiteninszenierung im Stillleben des 17. Jahrhunderts beschreibt. Es gehe um das Beeindrucken, das Übertreffen mit Besonderem, das nicht jeden Tag gegessen werden könne.¹⁷ Die Menge und die Geschwindigkeit beim Wettessen entziehen sich der Alltagsrealität unserer durchschnittlichen Mahlzeiten und rufen in uns Staunen, Ekel und Faszination hervor. Obwohl sich das Wettessen im Gegensatz zum Stillleben dem genussvollen Erleben entzieht, lösen die Bilder dennoch Emotionen in uns aus.

Somit kommen wir zum Verhältnis zwischen Darstellung und Dargestelltem: »Wir sind bei einer klassischen Grundfrage: Ist das, was in uns abläuft, wenn wir ein beeindruckend schönes Gesicht eines lebendigen Menschen sehen, vergleichbar mit dem, was wir erleben, wenn wir ein Plakat mit einem Bild von einem beeindruckend schönen Gesicht erblicken?«¹⁸ Ja, es ist vergleichbar, denn anhand der sexuellen Erregung beim Menschen wird deutlich, dass diese, anders als bei den meisten Säugetieren, nicht durch olfaktorische Schlüsselreize, sondern als Reaktion auf visuelle Vorstellungsbilder erfolgt.¹⁹ Heinz-Günter Vester resümiert, dass die sexuelle Imagination verdeutliche, dass »Gesellschaft und Kultur Kognitionen und Emotionen codieren«²⁰. Eine Unterscheidung in Realitätsstufen ist daher immer konstruiert, da der Zusammenhang von semiotischen und physischen Welten unauflösbar ist.²¹ »Der Fetisch ist immer realer und lebendiger als all jene Dinge, die er angeblich ersetzt hat.«²² Somit wird der Aufenthalt in einer virtuellen Realität zur Lebensrealität,²³ die Simulation zum wesentlichen, generativen Prinzip, das das Reale effektiv produziert.²⁴

Im Alltag finden wir sogleich ein Beispiel, das die Unterscheidung in Realität und Virtualität aufhebt. Im deutschen Gesetzestext heißt es, dass »[v]irtuelle Darstellungen, in denen die dargestellten Wesen nach objektiven Maßstäben physisch als Menschen erscheinen, Darstellungen tatsächlichen Geschehens gleichgestellt [sind]«²⁵. Rainer Funke ist der Ansicht, dass man »die Abbildung des Verbotenen aus der Furcht heraus [verbietet], [...] [es könne] sich im Gebrauch der Abbildung über das Semiotische hinaus Identifikation mit dem verbotenen Abgebildeten einstell[en]«²⁶. Damit verweist er auf das »[u]ralte Schema des Abbild-Verbots«²⁷, das wohl bei diesem Gesetzesentwurf eine Rolle gespielt haben muss. Im Bereich der Pornografie sowie bei Videospiele ist die Durchdringung von Realität und Vorstellung nur schwer aufzuschlüsseln. Das ist ein zu umfangreiches Thema, als dass es in diesem Rahmen weiter behandelt werden soll. Spannend ist hier lediglich die Frage, ob sinnliches Erleben und Schaulust im Widerspruch zur Objekthaftigkeit der Stilllebenmalerei stehen.

Die Speise und das Speisen

So gern wir uns der prickelnden Schaulust beim Akt des Verzehens hingeben, so leidenschaftlich können wir das Fehlen der Essenden auf den meisten Foodporn Bildern beklagen. Die Redundanz der objektlastigen Bilder wirft also die Frage auf, welche Zutat unser Interesse aufrechterhält, ja sogar begrifflich von einer Ekstase suggerierenden Situation – dem *Foodporn* – sprechen lässt.

Statt den Verzehr ganz selbstverständlich abzubilden oder ihn gar zum Thema zu erheben, lässt sich heute kaum jemand *beim* Speisen fotografieren, wohl aber *bei* der Speise: Viele lächeln ihr Essen nur an, die Menschen haben augenscheinlich Spaß dabei, an einer gedeckten Tafel zu sitzen und nichts zu essen. Manche Küchenatmosphäre ist geprägt von einer seltsamen Leere, denn neben angerichteten Köstlichkeiten fällt vor allem die Abwesenheit von Menschen auf. Die Speisen können also nicht zweckgemäß verspeist werden. Das könnte mit den Regeln des Fotografierens während eines Mahls auf öffentlichen Veranstaltungen zusammenhängen. Für die Vertreter der Presse gilt ein unausgesprochenes Fotografieverbot bei Tisch. Mit Beendigung der Vorspeise müssen alle wichtigen Fotos aufgenommen sein.²⁸ Das ist nicht immer so gewesen. In Europa gab es etwa von 1300 bis 1900 die sogenannte *Öffentliche Tafel* (Abb. 8), bei der der Monarch öffentlich und sichtbar speiste. Die letzte Öffentliche Tafel wurde 1916 zur Krönung des ungarischen Königs Karl Franz Joseph mit einem üppigen Festmahl abgehalten. Der frisch gekrönte König und seine Gemahlin rührten die Speisen jedoch nicht an, sondern bewunderten sie, während man Gang für Gang an ihnen vorüber trug.²⁹ Die Zahl der Öffentlichen Tafeln nahm bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts ab, immer seltener wurde gespeist, dafür immer öfter nur noch präsentiert. So haben wir heute nur noch eine vage Vorstellung dessen, was bei Zusammenkünften unserer Politiker geschieht und welche symbolischen Gesten der Kommunikation dabei ausgetauscht werden.³⁰ Denn die anwesenden Fotografen, als letzte Vertreter der Öffentlichkeit, halten sich an die

Sie wollen in einem Restaurant gemeinsam mit Ihrem Partner essen? Ihnen sollte bewusst sein, dass Sie ihre Nahrung teilen und somit bereit sind, in die Gemeinschaft des anderen inkorporiert zu werden. Die körperliche Liebesvereinigung wird hierbei bereits symbolisch vollzogen. Lehnt ihr Partner das gemeinsame Essen ab, so verweigert er Ihnen die Aufnahme in die Gemeinschaft.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 57.

neu hinzugekommene Regel des Fotografieverbots beim Speisen zugunsten der Privatsphäre der Politiker. Die Nahrungsaufnahme rückt damit vom öffentlichen in den privaten Bereich und findet in einem Schutzraum statt, der persönliche Nähe verlangt. Demnach wirkt eine Essensabbildung wie eine Einladung zum gemeinsamen Speisen. Sind all die Foodporn Bilder Ausdruck einer kulturell geprägten Sehnsucht nach Gemeinschaft?

Von Bedeutung ist die symbolische, nichtverbale Kommunikationsfunktion einer Mahlzeit. Damals wie heute geht es nicht um das Zur-schaustellen der Nahrungsaufnahme, sondern um das »soziologische Gebilde der Mahlzeit«³¹ im Sinne Georg Simmels. Eine gesellschaftliche Gruppe bestätigt ihre Zusammengehörigkeit durch ihre Zusammenkunft.³² »Die Mahlzeit, auf politische Ebene gehoben, [ist] eine der wenigen Friedentechniken, über welche Menschen überhaupt verfügen. Deshalb wird auf der Ebene außerhalb der sprachlichen Kommunikation jeder Vertrag, jede Friedensverhandlung, jeder Besuch, wozu auch Staatsbesuche zählen, durch ein gemeinsames Mahl beschlossen. Es ist eine Form des sich Vertragens.«³³ Doch warum ist der gemeinsame Akt des Speisens nicht öffentlich, sondern wird unter Verschluss gehalten? Ist die gemeinsame Mahlzeit obligatorisch, so verwundert es, »dass über jede Form der kriegerischen Auseinandersetzung und Aggression wissenschaftliche Abhandlungen verfasst wurden, die ganze Bibliotheken füllen, die Soziologie und die Gemeinschaft der Tafel aber merkwürdig im Verborgenen blühen und es fast als anrühlich gilt, über die Mahlzeit zu sprechen oder zu schreiben«³⁴. Aus dem privaten Bereich kennt man diese Fotos von Familienfesten, auf denen hin und wieder ein Teilnehmer der gemeinsamen Tafel mit weit geöffnetem Mund, den nächsten Bissen auf der Gabel balancierend, festgehalten wurde. Dieses unangenehme Gefühl kannte man bereits in der Stilllebenmalerei. Die Diskrepanz zwischen künstlerischem Thema und Alltäglichkeit rief zahlreiche bäuerliche Szenen hervor, die auf dem »komischen Potenzial der Nahrungsaufnahme«³⁵ beruhen und

einfache Menschen als derbe Wesen verspotteten.³⁶ Man denke etwa an den *Bohnesser* von Annibale Caracci (Abb. 9). Wie ein Bauerntölpel will niemand wirken und niemand möchte sich näher mit der »abstoßende[n] Körperlichkeit des Einverleibens«³⁷ auseinandersetzen. Treffender ließe sich der knapp einminütige Clip der englischen Werbeagentur Bompas & Parr *Man Vs. Gut* (Abb. 1) nicht beschreiben, der im Wechsel Nahaufnahmen sehr gut ausgeleuchteter Bäuche und Münder von sehr hungrigen Menschen zeigt. Diese Bäuche und Münder sehnen sich nach Nahrung, man sieht und hört es deutlich. Gurgeln, schmatzen, knacken, schlürfen und dazu der unvermeidliche Blick auf die nackten Bäuche, Nabel, Lippen, Zungen, mit ihren Haaren, ihrem Speichel und die fettige Speise, die an ihnen herunter- und in sie hineinläuft. Deutlich und unausweichlich stellt dieser Clip die Körperlichkeit in den Vordergrund, die der Gemeinschaft hintenangestellt sein sollte. Wie bereits oben angedeutet, geht von der Mahlzeit eine »ungeheure sozialisierende Kraft aus, die übersehen läßt, daß man ja gar nicht wirklich »dasselbe«, sondern völlig exklusive Portionen ißt«³⁸. Der Egoismus des Verspeisens, der in der exklusiven Portion seinen Ausdruck findet, wird normalerweise überlagert von der gemeinschaftsbildenden Kraft eines Mahles. Doch im Clip werden wir Zeugen, wie der Bissen ausschließlich *diesem* Mund zugeführt wird, *unsere* Münder wird er niemals erreichen. Und das sehen wir in einer Deutlichkeit, die wir weder gewohnt sind, noch gerne aushalten.

Die Fotos von angerichteten Tellern ohne Menschen hingegen lassen die Exklusivität des Bissens noch einen Augenblick offen. Der finale Esser ist noch nicht zu sehen. Trotzdem findet eine Vergemeinschaftung statt, da die Speise im und mit dem sozialen Netzwerk *geteilt* wird. Auch bei einsamen Mahlzeiten ist zumindest der Betrachter oder die Betrachterin anwesend.³⁹ Die Tatsache, dass eben nicht gemeinsam gespeist wird, wird hier, ganz wie bei Simmel, vom Akt des Teilens überlagert. Gemeinsam wird ein Bild der Speise konsumiert, nicht jedoch eine Mahlzeit. Fraglich ist, ob dabei die Abgrenzung der

exklusiven Portion vertieft und der Egoismus ausgeweitet wird oder der symbolische Vorgang der Teilhabe und der Vergemeinschaftung ausgeweitet wird. Einem *sozialen* Netzwerk sollte letzteres unterstellt werden dürfen.

Gleichzeitig aber ist es völlig egal, wer sich auf den Bildern von Speisen um den Bissen streitet, denn die Speise steht für sich. Sie entzieht sich sämtlichen narrativen Kontexten und überlässt uns selbst der Streiterei um den Bissen. Das Bild der Speise braucht uns nicht. Denn »[s]eine Loyalität gilt den Gegenständen und nicht den Bedeutungen, die der Mensch diesen verleiht«⁴⁰. Kurzum, es *erzählt* nichts von Menschen und Ereignissen und deshalb sind sie im Stilleben auch nicht zu sehen.⁴¹ Sie zeigen uns lediglich »eine Welt ohne das Vermögen, narratives Interesse zu wecken«⁴². Die abgebildeten Dinge sind abgebildet, weil sie eben da waren. Das ganz dem Gegenstand geltende Interesse zeigt sich auch in den Abbildungsgewohnheiten: Akribisch herausgearbeitete Oberflächenstrukturen, Konsistenzen, Lichtreflexionen, Formen und Farben. Im Stilleben wie im Foodporn liegt der Fokus ganz auf dem Gegenstand, nicht auf dem, was ihm widerfahren könnte. Und dennoch trifft das nicht in Gänze auf den Foodporn zu: denn obwohl das Objekt in seiner Besonderheit abgebildet wird, steht es in Bezug zu seinem Fotografen, es ist Teil seines Profils. Die Lust der Foodporn Fotografen am Verspeisen mag ihren Bildern zwar nicht aufgedrückt sein, steht aber umso deutlicher in ihren Blogs und Kommentaren geschrieben. Frische Produkte sehen nicht nur auf Fotos gut aus, sondern sind auch Teil des Lebenskonzepts. Über Cézannes Interesse an Äpfeln jenseits der Malerei ist dagegen wenig bekannt.

So haben wir es mit zwei Kategorien von Essensbildern zu tun: Zum einen haben wir das Essensabbild, das die Tradition der Stillebenmalerei fortführt und sich dem Objekt in seiner Beschaffenheit verschreibt. Zum anderen haben wir Bilder (und Filme), die sich dem Aspekt der Körperlichkeit bzw. der Vergemeinschaftung durch Nahrungsaufnahme verpflichten. Beide Kategorien verweisen über

den Gegenstand der Speise an sich hinaus. Steht der Akt des Verzehens im Vordergrund, so kann er die Gemeinschaft zurückdrängen und umgekehrt. Überlagert wird entweder der körperliche und im Detail abstoßende Vorgang der Nahrungsaufnahme oder das versöhnliche, beziehungsstiftende Ritual. Erstaunlich ist, dass das objekthörige Bild trotzdem eine Gemeinschaft provozieren kann, indem es gemeinschaftlich angeschaut und kommentiert wird. Die durch die räumliche Distanz bedingte, getrennte Mahlzeit wird im sozialen Netzwerk zusammengeführt. Ähnlich wie bei einem Tischnachbarn sieht man die Speise auf dessen Teller, kann und darf sie aber nicht anrühren. Als soziale Wesen haben wir gelernt, die Grenzen unseres Tellerrandes zu akzeptieren. Wenn aber die Grenzen der Tafel auf einen globalen Rahmen ausgeweitet werden, bleibt lediglich das Beipflichten zum Geschmacksurteil und der schale Geschmack der unerfüllten körperlichen Befriedigung. Vielleicht kommt daher die Unersättlichkeit, die sich beim Konsum von Pornos und Food Blogs gleichermaßen einstellt.

Julia Mederus, Textildesignerin, hat sich für ihren Neuwerk-Artikel extra einen Instagram-Account angelegt.

Abbildungen

Abb. 1: *Man vs. Gut*. Fotostrecke und Video: <http://bit.ly/2kTZqUR> (21.12.2017)
Foto ©Bompas & Parr, Addie Chinn.

Abb. 2: *Fischmarkt*, Frans Snyders, um 1620/1630.
Bildrechte ©KHM-Museumsverband.

Abb. 3: *Japanisches Straßenessen – Papageienfische Sashimi Okinawa Meeresfrüchte Japan*, in: YouTube Kanal Travel Thirsty. Video: <http://bit.ly/2CPsPHq> (21.12.2017).
Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 4: aus: *Chicken Eating Show (Korean Mokbang)*, in: YouTube Kanal Ura 143.
Video: <http://bit.ly/2BfRJ2x> (21.12.2017). Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 5: *Sausage Party, Hauptcharaktere*. Bilder und Trailer: <http://bit.ly/2BWYeWu>
(21.12.2017). Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 6: *Stephanie Sarley, Fruitart*. Fruit Art Videos: <http://bit.ly/2BugnAI>
(21.12.2017). Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 7: *Wettessen*. Major League Eating: <http://bit.ly/2kTKsyh> (21.12.2017).
Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 8: *Öffentliche Tafel*. Österreichische Mediathek: <http://bit.ly/2BgabIc>
(21.12.2017). Illustration ©Julia Mederus.

Abb. 9: *Der Bohnenesser, nach Annibale Caracci, 1583–1585*. Galleria Colonna:
<http://bit.ly/2BtkJrv> (21.12.2017). Illustration ©Julia Mederus.

Literatur und Verweise

- 1 <http://bit.ly/2CRoeEA> (20.10.2017).
- 2 Vgl. Simmel, Georg: *Soziologische Ästhetik*, Bodenheim 1989, S. 183.
- 3 Ludwig Feuerbach.
- 4 Vgl. Schacht, Martin: »*Slow Food aus dem Jahre 1600. Ausstellung: Delikatessen im Stilleben*«, in: <http://bit.ly/2BizE3X> (28.09.2017).
- 5 Vgl. ebd.
- 6 Buvelot, Quentin: »*Meal still lifes*«, in: <http://bit.ly/2BTJNY5> (28.09.2017).
- 7 <http://bit.ly/2BtARcw> (20.12.2017).
- 8 »*JuSchRiL2005 Gemeinsame Richtlinien der Landesmedienanstalten zur Gewährleistung des Schutzes der Menschenwürde und des Jugendschutzes (Jugendschutzrichtlinien – JuSchRiL) vom 8./9. März 2005*«, in: <http://bit.ly/2BSdskD> (21.12.2017).
- 9 Ebd.
- 10 »*Feeder*« kommt aus dem Englischen und bedeutet etwa Fütterer (von englisch to feed – deutsch füttern).

- 11 »JuSchRiL2005 Gemeinsame Richtlinien der Landesmedienanstalten zur Gewährleistung des Schutzes der Menschenwürde und des Jugendschutzes (Jugendschutzrichtlinien – JuSchRiL) vom 8./9. März 2005«, in: <http://bit.ly/2BSdskD> (21.12.2017).
- 12 Vgl. <http://bit.ly/2DmVYdQ> (17.10.2017).
- 13 <http://bit.ly/2kTKsyh> (17.10.2017).
- 14 Vgl. Simmel 1989, S. 183.
- 15 Schönhammer, Rainer: *Einführung in die Wahrnehmungspsychologie. Sinne, Körper, Bewegung*, 1. Aufl., Köln, Weimar, Wien, 2009, S. 247.
- 16 Quentin Buvelot, in: Schacht, Martin: »Slow Food aus dem Jahre 1600. Ausstellung: Delikatessen im Stilleben«, in: <http://bit.ly/2BizE3X> (28.09.2017).
- 17 Vgl. ebd.
- 18 Luckner, Peter (Hg.): *Multisensuelles Design. Eine Anthologie*, Halle 2002, S. 68.
- 19 Vgl. Vester, Heinz-Günter: *Emotion, Gesellschaft und Kultur. Grundzüge einer soziologischen Theorie der Emotionen*, Opladen 1991, S. 92 aus: Money, J. (Hg.): *Contemporary sexual behavior: central issues in the 1970's*, Baltimore, 1973.
- 20 Ebd., S. 92.
- 21 Vgl. Luckner 2002, S. 68.
- 22 Ebd., S. 76, aus: Shaviro, S.: *Doom Patrols. Streifzüge durch die Postmoderne*, Mannheim 1997, S. 34.
- 23 Vgl. ebd., S. 76.
- 24 Vgl. ebd., S. 76, aus: Shaviro, S.: *Doom Patrols. Streifzüge durch die Postmoderne*, Mannheim 1997, S. 35.
- 25 »JuSchRiL2005 Gemeinsame Richtlinien der Landesmedienanstalten zur Gewährleistung des Schutzes der Menschenwürde und des Jugendschutzes (Jugendschutzrichtlinien – JuSchRiL) vom 8./9. März 2005«, in: <http://bit.ly/2BSdskD> (21.12.2017).
- 26 Luckner 2002, S. 77.
- 27 Vgl. ebd., S. 77.
- 28 Vielen Dank für diesen Hinweis an die Fotografin Sabine Hoffmann.
- 29 Vgl. *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, AK: Deutsches Historisches Museum, Berlin, 2002, S. 57.
- 30 Vgl. ebd., S. 10.
- 31 Simmel 1989, S. 183.
- 32 Vgl. *Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900*, AK: Deutsches Historisches Museum, Berlin, 2002, S. 4.
- 33 Ebd., S. 4.
- 34 Ebd., S. 4.

- 35 Brugger, Ingrid; Eipeldauer, Heike (Hg.): *Augenschmaus. Vom Essen im Stillleben*, München, Berlin, London, New York 2010, S. 50.
- 36 Vgl. ebd., S. 50.
- 37 Ebd., S. 52.
- 38 Simmel 1998, S. 184.
- 39 Brugger; Eipeldauer 2010, S. 35.
- 40 Ebd., S. 30.
- 41 Vgl. ebd., S. 29.
- 42 Ebd., S. 29.



»Da ist der Wurm drin.« Entomophagie in Europa – ein Designproblem?

Ressourcenschonend, regional, gesund, eklig: Das aufkommende Interesse an Insekten in Europa veranlasst zusehends auch Designer zu einer Auseinandersetzung mit der Entomophagie, wie der Verzehr von Insekten bezeichnet wird. Anstoß dafür gab unter anderem ein 2013 veröffentlichter Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Aus diesem Bericht geht hervor, dass die Weltbevölkerung bis 2050 auf über neun Milliarden Menschen ansteigen wird.¹ Während der Bedarf an Fleisch und tierischen Proteinen wächst, werden verwertbare Ressourcen immer knapper. Wie könnte sich dieses Dilemma auf unsere zukünftige Ernährung auswirken?

Der hohe Verbrauch an Rohstoffen und Landfläche in der herkömmlichen Tierzucht sowie die Förderung der Treibhausgase durch den massiven CO₂-Ausstoß fordern einen Wandel in der Lebensmittelindustrie. Einen Ansatz bietet der Rückgriff auf alternative Nahrungsmittel, welche diesen problematischen Entwicklungen entgegenwirken könnten. Die FAO schlägt dabei den Verzehr von Insekten als Lösung für zukünftige Ernährungsprobleme vor. Mit dem Essen von Insekten erhält man wertvolle Nährstoffe wie Proteine, Aminosäuren, einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Mikronährstoffe wie Eisen und Zink sowie Vitamine, aber mit einem wesentlich kleineren ökologischen Fußabdruck.² Des Weiteren benötigen Insekten in der landwirtschaftlichen Aufzucht weniger Landfläche und weniger Ressourcen als andere Tiere, die wir essen, um die gleiche Menge essbares Fleisch zu gewinnen. Um ein Kilo Insektenfleisch

zu produzieren, benötigt man zwei Kilo Insektenfutter, wobei man für ein Kilo Rindfleisch rund acht Kilo Futter benötigt.³ Warum also zögern die Europäer trotz der ökologischen und ernährungsphysiologischen Vorteile, Insekten in ihren Speiseplan aufzunehmen? Warum löst allein der Gedanke an den Verzehr von Heuschrecken, Grillen oder Mehlwürmern in westlichen Kulturen Ekelempfindungen aus und was hat das mit Design zu tun?

**Wir ekeln uns, weil wir es lernen.
Zur Entstehung von Nahrungstabus**

Bietet man einigen Probanden im näheren Umfeld eine Heuschrecke zur Verkostung an, so stößt man oftmals auf ein Kopfschütteln mit einem gefolgten »Igitt«. Vereinzelt trifft man auf neugierige Esser, welche sich an der gebotenen Möglichkeit eines neuen Geschmackserlebnisses erfreuen. Weltweit gesehen jedoch, essen zwei Milliarden Menschen Insekten.⁴ Das aus westlicher Perspektive gelegentlich anzutreffende Vorurteil, Insekten esse man nur dort, wo es keine Nahrungsalternative gibt, lässt sich rasch widerlegen. Denn in Süd-asien, Afrika oder Südamerika können verschiedene Insektenarten sowohl in nahrungsknappere Gebieten als auch in den städtischen Ballungszentren als wichtige Ernährungsgrundlage, Delikatesse oder beliebter Snack dienen.⁵ Die Mopane-Raupe erzielt in Afrika mancherorts höhere Preise als Rindfleisch,⁶ in Japan gilt die Wespenlarve als Delikatesse und in der mexikanischen Esskultur reicht die Tradition des Insektenverzehr bis in die Zeit der Azteken zurück.⁷ Warum verspeisen Europäer Kutteln oder Blutwurst, aber ekeln sich vor Heuschreckenfleisch? Besteht weniger Ekel beim Verzehr von verarbeiteten Tierprodukten, welche keine Rückschlüsse mehr auf das ursprüngliche Aussehen des Tieres zulassen? Angenommen, der Ekel entsteht primär beim Verzehr von ganz gebliebenen Insekten, wieso zählen dann im Ganzen verzehrte Garnelen, Hummer oder Austern zu begehrten Speisen der europäischen Gourmet-Küche?

»Essen ist etwas, das man lernt. Raffinierte Geschmäcker, wie den Hautgout von Wild, wie die leichte Bitterkeit von Spargel, wie das Schimmelige am Roquefort sind eine Frage der kulturellen Anpassung.«⁸ Was wir essen oder eben nicht, ist sozial erlernt und erfolgt aufgrund kultureller Prägung. Europäer verzehren mit Vorliebe Schweinefleisch, während die jüdische oder muslimische Bevölkerung dieses verabscheut. In China verzehrt man Hunde- und Katzenfleisch und in Europa unterliegt der Verzehr von Schoßtieren einem Nahrungstabu. Wir ekeln uns vor Insekten, weil wir es so gelernt haben. »Eßtabus sind kulturell tiefsitzende und zugleich emotional hochbesetzte Eßverbote. Sie drücken ein kollektives *moralisches Gefühl* oder *moralisches Empfinden* aus, das vor allem moralischen Bewußtsein bereits besteht.«⁹ Die Gründe für die Bildung dieser emotional besetzten Essverbote werden in der frühkindlichen Sozialisation im Umfeld von Familie und Erziehungspersonen gesehen. Kleinkinder erkunden ihre Umgebung primär mit dem Mund. Da sie bestimmte Grenzen noch nicht kennen, kommt es nicht selten vor, dass auch Würmer und andere Kleintiere »gekostet« werden. Das Kind wird dabei vom erzieherischen Umfeld stark sanktioniert. Durch die hohe Wirksamkeit solcher Sanktionierungen in Form von abschreckenden Drohungen können Tischsitten und kulturelle Bräuche etabliert werden. Dabei kommt den Nahrungstabus eine äußerst tiefgreifende Rolle zu, da sie bei einem Regelverstoß von Ängsten und Schamgefühlen begleitet werden.¹⁰ »Die größte Bedeutungsstärke sowie den höchsten Grad an Sanktionierung haben Nahrungsverbote beziehungsweise Tabus. Sie sind so fest und dauerhaft über Generationen internalisiert, dass sie gar nicht als Verbote wahrgenommen werden und von den Eltern auch nicht rational gerechtfertigt und erklärt werden können.«¹¹

Über den Ursprung und die Bedeutung von Nahrungstabus gibt es unterschiedliche Theorien. Es kristallisieren sich dabei vor allem rationalistische, funktionalistische und strukturalistische Erklärungs-

modelle heraus.¹² Nach einer rationalistischen Sichtweise etwa bilden sich Esstabus aufgrund ökonomisch-materieller Motive. Trotz ihres hohen Vorkommens und weltweit unzähliger Arten stehen Insekten auf der Liste der bevorzugten Lebensmittel an unterster Stelle. Warum bestimmte Tiere aus dem Nahrungsangebot der Umwelt ausgewählt werden und andere nicht, liegt dabei an der praktischen Nützlichkeit und an einer gewissen Kosten-Nutzen-Effizienz und weniger am *Ding* selbst. Der Ethnologe *Marvin Harris* gilt als bekanntester Vertreter dieses Ansatzes und entwickelte die Theorie der optimalen Futtersuche.¹³ Sie lässt sich vor allem auf den Konsum von Insekten und Kleintieren anwenden und hilft zu erklären, »warum Menschen mit dürftigem Speiseplan nichtsdestoweniger Dinge wie Insekten und Regenwürmer, von denen ihr Lebensraum voll ist, unbeachtet lassen. Nicht die Häufigkeit oder Knappheit eines Nahrungsmittels entscheidet darüber, ob es im Speiseplan vertreten ist oder nicht, sondern sein Beitrag zur Gesamteffektivität der Nahrungsmittelversorgung. Ein effektives, aber seltenes Nahrungsmittel kann so Bestandteil der optimalen Mischung sein, während ein ineffektives, aber reichlich vorhandenes Nahrungsmittel unter Umständen keine Verwendung findet.«¹⁴ In Europa gibt es im Vergleich zum Amazonasgebiet zwar ein geringeres Insektenvorkommen, aber dennoch sind unzählige Arten vorhanden. Nach der Theorie der optimalen Futtersuche könnte man schlussfolgern: In Europa wurden deshalb kaum Insekten gegessen, da sie im Vergleich zu Wirbeltieren vermutlich in zu geringem Ausmaß oder in zu klein gewachsenen Arten vorhanden waren und demnach auch der Aufwand, sie zu fangen, zuzubereiten, zu kochen etc. zu groß war. Größere, ergiebiger Tiere – ob domestiziert oder wildlebend – waren zahlreicher vorhanden, erfüllten demnach einen höheren Nutzen für die Nährstoffzufuhr und wurden in europäischen Ernährungsformen bevorzugt. Tiere wurden aufgrund ihrer Ergiebigkeit und Effizienz ausgewählt und nach ihrem Verhältnis von Protein-Input zu Protein-Output in essbar und nicht-essbar eingeordnet.¹⁵ Ein Esstabu resultierte demnach daraus, ob das Nahrungsmittel ökonomisch sinnvoll war.

Aktuell scheinen wir eine ähnliche Situation vorzufinden. Die konventionellen Produktionsmethoden der Fleischindustrie könnten angesichts des Klimawandels und der Ressourcenverknappung aus ökologisch-ökonomischer Sicht in naher Zukunft als »ineffizient« herausstellen.

Die funktionalistische Theorie hingegen betrachtet Nahrungsvorschriften als wesentliche Kategorie für die Bildung von sozialem Zusammenhalt, was einer Gruppe kulturell zugehörig ist und was nicht. Nahrungstabus übernehmen gesellschaftliche Funktionen und tragen zur inneren Stabilität von Gesellschaften bei oder schaffen eine Form der Differenzierung zu anderen Gruppen.¹⁶ Tiere, die mit einem Essverbot belegt sind, bilden »ein Kommunikationsmedium für normative Regelungen, die die Aufrechterhaltung einer sozialen Ordnung in Raum und Zeit sicherstellen«¹⁷. Mittels der Essverbote können gesellschaftliche Normen und Werte geformt werden. Die soziale Stabilität und Integration werden gewährleistet, indem festgelegt wird, was gegessen werden darf und was nicht, und in weiterer Folge, was zur Gruppe gehört und was nicht. Nahrungstabus fungieren somit als Beitrag zur Bildung einer sozialen Gruppe.

Die strukturalistische Sichtweise wiederum geht von einer gedachten Ordnung der Natur bzw. Strukturierung der Welt aus. Diese der Natur zugrundeliegende Ordnung kann als Denkmodell für die Schaffung einer sozialen Ordnung dienen. Bestimmte Tiere oder Pflanzen lassen sich gut in Gruppen einteilen und klassifizieren, weil sie sich physiologisch unterscheiden.¹⁸ Zu solchen Klassifizierungen gehört auch die in den meisten Kulturen herrschende Differenzierung von Mensch und Tier oder die Einteilung in Eigenschaften wie *Nähe* und *Ferne* bestimmter Tiere zum Menschen. Tiere, die dem Menschen näher stehen (Schoßtiere) sowie jene, die ihm fern sind (Raubtiere), werden nicht gegessen.¹⁹

Diese beispielhaft gezeigten Theorien versuchen die Entstehung von Nahrungsabneigungen, aufgrund sozialer und kultureller Zusammenhänge zu erklären. Ein Nahrungstabu bedeutet eine klare Ablehnung von prinzipiell essbaren Produkten und kann von Ekelgefühlen begleitet sein. Tabu und Ekel können einander bedingen. Die Herkunft von Abwehrreaktionen wie Ekel, Abscheu, Widerwille oder Peinlichkeit gegenüber bestimmten Nahrungsmitteln kann einerseits auf die kulturelle Prägung und andererseits auf ein Phänomen der individuellen Psyche zurückgeführt werden. Innerhalb eines Kulturkreises können demnach bestimmte Nahrungsmittel, die häufig und gerne gegessen werden und kulturell auch akzeptiert sind, aufgrund ihrer substanziellen Eigenschaften dennoch bei einigen Menschen Abwehrreaktionen auslösen. Beim Anblick oder bei der Berührung der dünnen Haut auf der Milch beispielsweise »läßt ein Krampf im Kehlkopf und noch weiter unten im Magen oder Bauch, in den ganzen Eingeweiden, den Körper zusammenzucken, Tränen und Gallenflüssigkeit austreten und das Herz schneller schlagen, Stirn und Hände schwitzen.«²⁰ So ekeln sich manche Menschen vor der Haut auf der Milch, andere beim Trinken aus einem Holzgefäß und wieder andere beim Kauen gefriergetrockneter Mehlwürmer. Ekelgefühle und Abneigungen gegenüber bestimmtem Essen oder bestimmter Substanzeigenschaften können sich individuell und je nach Kontext unterscheiden.

Ungeachtet der kulturell tiefen Verankerung von Nahrungstabus oder individuellen Ekelempfindungen beim Essen unterliegen diese Wandlungen und müssen nicht als unveränderbar gelten. So können sich Essensabneigungen von Kultur zu Kultur, von Person zu Person und von Zeit zu Zeit ändern. Insekten sind für die meisten Europäer (noch) als ekelerregend und ungenießbar klassifiziert. Wird man überraschend gefragt, warum man sie nicht isst oder essen darf, fällt eine Erklärung dabei oft schwer. Sie haben sechs Beine und ihr Äußeres erscheint uns absonderlich. Sind sie dem Menschen zu fern, um sie zu verspeisen? Rufen die negativen Assoziationen mit Schmutz, verdorbenen

Lebensmitteln und die Angst vor möglichen gesundheitlichen Folgen die subjektiven Abwehrreaktionen hervor oder empfinden wir sie als ungenießbar und eklig, weil wir sie einfach nicht essen? Wie geht die Food-Industrie mit einem Nahrungsekel um und was kann das Design in diesem Prozess leisten?

Von gesetzlichen Barrieren und den ersten Insektenburgern

In Europa steigt das Interesse an Insektenprodukten zusehends. Abgesehen von der Ekelbarriere stellen die gesetzlichen Einschränkungen für interessierte Konsumenten noch Schwierigkeiten dar, an die Produkte überhaupt heranzukommen. Sie werden in den lokalen Supermärkten noch nicht angeboten und können nur via Online-Shops bezogen werden. Der Weg durch den Zoofachhandel als eine alternative Möglichkeit, um Insektenprodukte zu beschaffen, scheint selbst Insekten-Euphoriker abzuschrecken.

Es besteht prinzipiell Interesse daran, Insektenprodukte zumindest einmal zu probieren – jedoch bevorzugt in verarbeiteter Form. Der Verzehr der Tiere im Ganzen ruft zunächst eine ablehnende Haltung hervor. Nach einer Forschungsarbeit zur Verbraucherakzeptanz von Entomophagie in Deutschland, gilt die Akzeptanz zwar als problematisch, dennoch werden Chancen für einen zukünftigen Insektenkonsum gesehen. »Ein großes Potenzial weisen Produkte aus verarbeiteten Insekten auf, beispielsweise in Form von Ölen oder Mehlen. Zudem wird eine erhöhte Akzeptanz erwartet, wenn die Insekten mit bekannten, positiv besetzten Lebensmitteln kombiniert werden.«²¹ Diese Erkenntnis klingt optimistisch, stellt aber einen Widerspruch zur aktuellen Gesetzeslage dar. Laut derzeitiger EU-Lebensmittelverordnung dürfen verarbeitete Produkte aus Insektenfleisch in den Ländern der EU noch nicht hergestellt werden. Über mögliche gesundheitliche Risiken beim Insektenverzehr liegen laut dem Bundesinstitut für

Risikobewertung kaum ausreichende Untersuchungen vor und es bedarf weiterer Forschungstätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit.²² Die bereits seit einigen Jahren bestehende Möglichkeit in den Niederlanden Insektenburger zu verspeisen oder aus Frankreich Insektenkekse zu importieren, weist dabei auf eine eher lockere Handhabung dieser Regelungen hin (siehe auch Interview mit Carolin Schulze S. 69 ff.).

Die Gesetzeslage stellt jedenfalls eine große Barriere für die Einführung von neuartigen Lebensmitteln dar. Sie bremst ebenso die Entwicklung von Lösungen im Food-Design, um dem Ekelfaktor entgegenzuwirken. Seit Januar 2018 ist die neue *Novel-Food*-Verordnung verbindlich²³ und was seit Mai 2017 in der Schweiz bereits legal ist, könnte bald auch im EU-Raum gelten: Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen sind als neuartige Lebensmittel zugelassen. Ob und wie Insektenprodukte aber vom Publikum angenommen werden, wird sich in der Zukunft zeigen. Eine Annäherung kann über das Ausprobieren geschehen und erfordert auf jeden Fall »Zeit und Geduld. Wahre Innovation braucht Meta-Erkenntnis und die kulturelle Fähigkeit einer Organisation, mit Neuem umzugehen.«²⁴

Ekel im Food-Design

*Verfremdung und Verschleierung –
Man will wissen, was man isst,
jedoch sehen möchte man es nicht.*

»Auch unser Essen ist nichts anderes als in Form gebrachtes Material, es ist also ›designt‹.«²⁵ Fischstäbchen, Chicken-Nuggets, Hamburger und Wurstsorten aller Art verdanken ihren Erfolg ohne Zweifel der Unkenntlichkeit ihres Ausgangsmaterials. Sie lassen keine Rückschlüsse auf die im Rohzustand als eklig empfundenen toten Tierkörper Teile mehr zu. »Wir sind es gewohnt, daß uns unser Fleisch als Fleisch und nicht als totes Tier gegenübertritt.«²⁶ Diese Abscheu gegenüber dem getöteten Tier oder den noch erkennbaren Tierteilen

ist dabei ein Resultat zivilisatorischer Entwicklungsprozesse. In der mittelalterlichen Esskultur und vereinzelt noch bis ins 18. Jahrhundert hinein gehörte das tote Tier als Ganzes oder größere Teile des Tieres zum guten Ton bei Tisch. Das gekonnte Zerlegen des Tieres auf der Tafel galt als Zeichen für einen wohlherzogenen Menschen.²⁷ Im Zuge der Wandlung des Essens vom Mittelalter bis heute verschwand die Grausamkeit des Tötens und Zerlegens des getöteten Tieres allmählich aus der Sichtweite des gesellschaftlichen Lebens. Der Anblick der tierischen Bestandteile war zunehmend mit Peinlichkeitsempfindungen verbunden. Von den Methoden der Zerkleinerung über die Kombinationsvielfalt der Grundzutaten bis hin zur Dekoration konnte mittels Kochkunst bzw. *Food-Design* das mit Grauen und Barbarei assoziierte Aussehen der Tier Teile verborgen werden.²⁸

Auch heute setzt sich diese Entwicklung des Verbergens fort. Man will zwar wissen, was man isst, jedoch sehen möchte man es nicht. Im industriellen Food-Design und der Herstellung von Fleischnahrung wird über einen bestehenden Nahrungsekel ›hinweggetäuscht‹ und die ›Wahrheit‹ verschleiert. Die einzelnen Tierkörperteile werden zerkleinert und umgeformt, gewürzt und gefärbt. Verfremdung, Täuschung und Tarnung von Ausgangsstoffen sind grundlegende Methoden im industriellen Food-Design.²⁹ Die Zutaten sollen bewusst nicht erahnt werden. Selbst eingefleischte Fischverweigerer essen Fischstäbchen. Das Stäbchen schmeckt lecker, derselbe Fisch, an welchem Augen und Flossen noch sichtbar sind, dagegen eklig. Die geometrische Form täuscht über den Ausgangszustand hinweg. Die Gestaltung bewirkt einen höheren Beliebtheitsgrad des verarbeiteten Produktes als das Naturprodukte ›Fisch‹ selbst, welcher oftmals aufgrund der Optik und der Gräten Abscheu hervorruft.³⁰

**Hervorhebung und Betonung –
Vom ›erhabenen Schrecken‹
und der Wertsteigerung durch Ekel**

Die Ästhetisierung des Grundprodukts durch Methoden der Verfremdung und Verschleierung stellen im industriellen Food-Design Formen des Umgangs mit einem Nahrungsekel dar. Nicht immer jedoch muss über den Ekel hinweggetäuscht werden. Anstatt eine abscheuliche Substanz zu verstecken, kann diese auch bewusst hervorgehoben und betont werden. Viele Lebensmittel erhalten gerade durch den gezielten Einsatz von absonderlichen oder befremdlichen Zutaten ihre Wertschätzung. Dass sich Ekel und kulinarischer Genuss nicht widersprechen müssen, zeigt ein Blick auf die Speisepläne der westlichen Gourmet-Küche. Dort zählen nicht selten ›unschöne‹ Gerichte mit sonderbaren bis ekelerregenden Zutaten zu beliebten Delikatessen. Roh geschlürfte Austern, verschiedene Krebstiere, Gerichte mit Schnecken, rohe Fischeier in Form von Kaviar oder Steak der Garstufe *bleu* stellen Beispiele dieser Art dar. Durchsichtige Insektenlutscher in leuchtenden Farben mit eingelassenen Grillen oder Mehlwürmern bieten gerade durch die Kombination von ›picksüß‹ und ›schauerlich‹ ein abenteuerliches Geschmackserlebnis. Der bewusste Einsatz des Fremdartigen kann einen Beitrag zu einem gelungenen Designkonzept liefern.³¹

Ekel und Abscheu können ebenso mit Erstaunen oder Faszination einhergehen. Sowie uns das Schöne aufmerken lässt und Sinne und Geist zum innehalten zwingt, so geschieht es in ähnlicher Weise mit dem Abstoßenden und Erschreckenden. Eine ekelerregende Substanz kann zu einer erhabenen Zutat avancieren und als solche zur Wertsteigerung eines Produkts oder Gerichts beitragen. Für *Edmund Burke* ist das Erschauern die höchste Wirkung des Erhabenen. »Keine Leidenschaft beraubt das Gemüt so durchgreifend aller seiner Kraft zu handeln und zu rasonieren wie die Furcht. [...] Was also für den Gesichtssinn schrecklich ist, das ist auch erhaben, [...]«.«³² Dabei bewirkt nicht die Größe

oder Kleinheit der Dinge ihre Erhabenheit. »Es gibt viele Lebewesen, die durchaus nicht groß sind und doch Ideen von Erhabenem erwecken können, weil sie als Objekte des Schreckens angesehen werden, wie etwa Schlangen und fast alle Arten giftiger Tiere.«³³

Trotz Tabu und Ekel beim Verzehr von Insekten zählen Kleintiere dieser Art längst zu traditionellen Zutaten hochwertiger Nahrungsmittel, wie auch einige Beispiele aus der regionalen Esskultur zeigen. In Sachsen-Anhalt etwa erhält der Würchwitzter *Mellnkase* nur durch den Einsatz von Käsemilben die gewünschte Konsistenz der Kruste und der sardinische Schafskäse *Casu Marzu* reift solange, bis er Maden enthält, welche während des Verzehrs mitgegessen werden.³⁴ Auch in der Herstellung von Spirituosen kommen nicht selten Insekten zum Einsatz und können zur Aufwertung eines Produktes beitragen. Noch vor wenigen Jahren diente zur Herstellung der kräftig-roten Farbe von *Campari* der aus Cochenilleschildläusen gewonnene natürliche Lebensmittelfarbstoff Karmin³⁵ und der mexikanische Agaven-Brand *Mezcal Gusano Rojo* verdankt seine Wertschätzung einem Wurm.

Der bewusste Tabubruch durch die Hervorhebung und die Betonung einer abschreckenden Zutat kann für den Designprozess eine erhebliche Rolle spielen. Gerade die Absonderlichkeit einer Beigabe ist von Bedeutung für das Neue und kann zu einem erhabenen Geschmackserlebnis beitragen.

Fazit

Für die Entomophagie in Europa sind grundsätzlich Potenziale vorhanden. In verarbeiteter Form könnten Insektenprodukte zukünftig ein nährstoffreiches Lebensmittel darstellen und zu einem vielseitigen Speiseplan beitragen. Insekten für den menschlichen Verzehr in Europa als zunächst noch schrilles Nischenprodukt oder erhabene Delikatesse scheinen im geforderten Wandel nach einer nachhaltigeren Ernährungsweise allerdings noch ein kleiner Schritt zu sein. Außerdem,

obwohl Insekten einen nachhaltigen und gesunden Beitrag für unsere zukünftige Ernährung liefern können und bereits erste Produkte auf dem europäischen Markt erscheinen, bleibt das Thema im Diskurs über den Fleischkonsum generell kontrovers. Sollte die Nachfrage nach Insektenfleisch steigen, würden größere Mengen davon produziert werden müssen und wir stünden erneut vor den Problemen der Massentierhaltung. Insekten kommen als ergänzende Nahrungsquelle zwar in Betracht, jedoch kann dieses Vorhaben nur eine Teillösung eines sehr komplexen Problems darstellen. Um globalen Ernährungsproblemen entgegenzuwirken und ressourcenschonender zu agieren, leistet eine Minimierung des Fleischkonsums oder eine vegetarische Ernährung vermutlich einen wirkungsvolleren Beitrag als alternative Fleischprodukte neuer Tierarten zu etablieren. Außerdem wäre ein nachhaltiger Konsum nur dann gegeben, wenn die Insektenzucht regional und mit heimischen Arten erfolgen würde und nicht zusätzliche Arten eingeführt werden müssten. Aus gesundheitsphysiologischen Gründen und angesichts einer vielfältigen Ernährung spricht andererseits vieles für den Insektenkonsum. Der Ekel, die aktuelle Rechtslage und die strengen Hygienevorschriften stellen jedoch noch große Barrieren dar.

Ungeachtet der kulturell tiefen Verankerung von Nahrungstabus sowie der individuell unterschiedlichen Auslöser für einen Nahrungsekel unterliegen Abneigungen gegenüber bestimmten Lebensmitteln Wandlungen und müssen nicht als unveränderbar gelten. Insekten sind in Europa als ekelerregend und ungenießbar klassifiziert, während sie in anderen Teilen der Welt zu beliebten Delikatessen zählen und mancherorts sogar eine wichtige Lebensgrundlage bilden. Die Entomophagie in Europa zu etablieren, stellt neue Herausforderungen an verschiedene Disziplinen – auch an das Design. Der Ekelfaktor kann positiv begünstigt werden und das Food-Design bietet diesbezüglich unzählige Gestaltungsmöglichkeiten und Handlungsoptionen. Ein Weg zur Akzeptanz kann über die Ästhetisierung des tierischen Grundprodukts führen, einerseits durch Verfremdung und Verschleierung

des als eklig empfundenen Ausgangszustandes und andererseits durch bewusste Hervorhebung und Betonung einer als absonderlich und zugleich besonders charakterisierten Zutat. Der Tabubruch, die Grenzauslotung und die Suche nach der richtigen Balance zwischen Ekel und Genuss sind für innovative Food-Kreationen und das besondere Geschmackserlebnis von Bedeutung. Wenn Insekten in anderen Kulturkreisen schon lange eine zentrale Rolle in der Esskultur spielen, haben Insektenprodukte womöglich auch in Europa eine Chance. Was spricht gegen eine *Pizza ai insetti* oder ein *Kürbiskernöl-Mehlwurm-pesto*? Schon längst werden kulturspezifische Gerichte miteinander kombiniert. Jene zunächst als ungewöhnlich und exotisch deklarierten Lebensmittel könnten angesichts ihrer ernährungsphysiologischen Besonderheiten und nachhaltigen Vorteile zunehmend an Akzeptanz gewinnen.

Anja Jeschaunig, Kommunikationsdesignerin, hat durch die Arbeit an der Neuwerk #5 mit dem Essen von Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen begonnen.

Abbildung

Abb. 10: *Reisgericht mit Heuschrecken*. Foto © Anja Jeschaunig.

Literatur und Verweise

- 1 Vgl. Rojas-Briales, Eduardo / Ende, Ernst van den: »Foreword«, in: Huis, Arnold van / Itterbeeck, Joost van / Klunder, Harmke u. a. (Hg.): *Edible insects. Future prospects for food and feed security*, Rom / Food and Agriculture Organization of the United Nations 2013, S. IX. Online im Internet unter: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf> (01.07.2017).
- 2 Vgl. Yen, Alan L.: »Insekten essen. Die Weltbevölkerung wächst drastisch, Lebensmittel werden knapp«, in: *Kulturaustausch: Zeitschrift für internationale Perspektiven*, 63, 2013, 4, S. 22–24.
- 3 Vgl. ebd. S. 23.
- 4 Vgl. Huis, Arnold van / Itterbeeck, Joost van / Klunder, Harmke u. a. (Hg.): *Edible insects. Future prospects for food and feed security*, Rom / Food and Agriculture Organization of the United Nations 2013, S. 1. Online im Internet unter: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf> (01.07.2017).
- 5 Vgl. Podbregar, Nadja: *Insekten auf dem Speiseplan: Eine echte Alternative?*, Düsseldorf 2016, S. 6.
- 6 Vgl. Hopkins, Jerry: *Strange Food. Skurrile Spezialitäten. Insekten, Quallen und andere Köstlichkeiten*, aus dem Engl. übers. v. Michael Schmidt, Frechen 1999, S. 142.
- 7 Vgl. Podbregar 2016, S. 9f.
- 8 Döbler, Katharina: »Zurückessen. Heuschrecken und andere Insekten könnte man auch essen. Warum tun wir es nicht?«, in: *Cola, Reis und Heuschrecken. Welternährung im 21. Jahrhundert*, 2011, 10, S. 18–20.
- 9 Eder, Klaus: *Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft*, Frankfurt/Main 1988, S. 103.
- 10 Vgl. Reitmeier, Simon: *Warum wir mögen, was wir essen. Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung*, Bielefeld 2013, S. 156f.
- 11 Reitmeier 2013, S. 161.
- 12 Vgl. Reitmeier 2013, S. 157f.
- 13 Vgl. ebd., S. 158.
- 14 Harris, Marvin: *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus*, aus dem Engl., 4. Aufl., Stuttgart 2005 (Engl. Originalausgabe New York 1985), S. 180f.
- 15 Vgl. Eder 1988, S. 140.
- 16 Vgl. Reitmeier 2013, S. 158.
- 17 Eder 1988, S. 107.

- 18 Vgl. Reitmeier 2013, S. 157.
- 19 Vgl. Eder 1988, S. 144.
- 20 Kristeva, Julia: »Auszüge aus: *Mächte des Grauens. Versuch über den Abscheu (1980)*«, in: Kashiwagi-Wetzel, Kikuko / Meyer, Anne-Rose (Hg.): *Theorien des Essens*, Berlin 2017, S. 207.
- 21 Hoppe, Isabell: *Entomophagie in Deutschland. Verbraucherakzeptanz neuer Proteinquellen in der direkten Humanernährung*, (Bachelorarbeit Osnabrück 2016) München 2016, S. 61.
- 22 Vgl. Homepage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/16/insekten_als_lebens_und_futtermittel_nahrung_der_zukunft_-197550.html (01.10.2017).
- 23 Vgl. Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/SpezielleLebensmittelUndZusaetze/NovelFood/_Texte/DossierNovelFood.html?docId=6954070 (17.10.2017).
- 24 Rützler, Hanni / Reiter, Wolfgang: *Food Report 2018*, Frankfurt 2017, S. 16.
- 25 Banz, Claudia / Schulze, Sabine: »Vorwort«, in: *food revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen*, AK: Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, 2017, S. 6.
- 26 Prahl, Hans-Werner / Setzwein, Monika: *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999, S. 90.
- 27 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Bd. 1, überarb. Neuausg., Amsterdam 1997 (Originalausgabe Basel 1939), S. 251.
- 28 Vgl. Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, aus dem Engl. übers. v. Rainer von Savigny, Frankfurt am Main 1988, S. 390f.
- 29 Vgl. Stummerer, Sonja / Hablesreiter, Martin: *Food Design XL*, Wien 2010, S. 309f.
- 30 Vgl. ebd., S. 309f.
- 31 Vgl. ebd., S. 296.
- 32 Burke, Edmund: *Philosophische Untersuchung über den Ursprung unserer Ideen vom Erhabenen und Schönen*, aus dem Engl. übers. v. Friedrich Bassege, neu eingel. u. hg. v. Werner Strube, 2. Aufl., Hamburg 1989 (Engl. Originalausgabe 1757), S. 91.
- 33 Ebd., S. 92.
- 34 Vgl. Tschuggmall, Veronika: »Magst du Kutteln? Über Ekel und Genuss beim Essen«, in: *Bricolage*. Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie 8, 2015, S. 43–59.
- 35 Vgl. Welsch, Norbert / Liebmann, Claus Chr.: *Farben: Natur Technik Kunst*, 3. Aufl., Heidelberg 2012, S. 198.

Bekommen Sie außerordentlich
schöne, wohlriechende, kostbare
oder seltene Nahrungsmittel
– etwa Gewürze – geschenkt,
werden Sie besonders wertge-
schätzt.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 47.

Im Gespräch mit Katharina Unger über das Projekt *Hive*

Für die Industrial Designerin Katharina Unger bilden Home-Farming und Selbstversorgungsmöglichkeiten für Stadtbewohner sowie der Wunsch nach mehr Unabhängigkeit von der Lebensmittelindustrie die Ausgangsfragen für ein alternatives Ernährungskonzept. Katharina Unger gründete 2015 gemeinsam mit Julia Kaisinger *Livin Farms* in Großbritannien und Hong Kong und widmet sich der Aufzucht von essbaren Insekten als alternative Proteinquelle. Nach mehrjährigen Recherchen in verschiedenen Teilen der Welt und ersten Prototypen, entwickelt das Team *Hive* die erste Mehlwurm-Farm für zu Hause (Abb. 11).

Katharina Unger absolvierte ein Magisterstudium an der Universität für angewandte Kunst in Wien und studierte anschließend mit einem Fulbright-Stipendium »Design for Social Impact« in den USA. Sie sammelte Berufserfahrung in Wien, London, den USA, Afrika und Asien, bevor sie ihre eigenen Unternehmen *Livin Studio* und *Livin Farms* gründete. Derzeit lebt sie den Großteil des Jahres über in Hong Kong.

Anja Jeschaunig: Wie bist du auf die Idee des »Hive«, der ersten Mehlwurm-Farm für zu Hause, gekommen?

Katharina Unger: 2012 arbeitete ich in Hong Kong als Industriedesignerin. Zu dem Zeitpunkt überlegte ich mir, was ich als Thema meiner Abschlussarbeit wählen könnte. Ich habe damals in einem Büro in Hong Kong auf der *Dried Seafood Street* gearbeitet. Dort gibt es sehr viele Shops, die vollgefüllt mit *Dried Seafood* sind. Alles was man im Meer findet, wird dort (getrocknet) gehandelt. Es hat mich sehr verblüfft, dass es so eine große Vielfalt an Dingen gibt, die man in Hong Kong isst. Andererseits ist die Logistik, wie man die Nahrungsmittel auf diese

außerordentlich dicht besiedelte Insel bringt, sehr schwierig. Daher habe ich beschlossen, mir diese Problematik genauer anzusehen. Während meiner Recherchen kristallisierte sich als zentrales Thema bald die Suche nach Alternativen zur Massentierhaltung heraus. Insekten kamen dabei als eine der spannendsten und vielversprechendsten Alternativen für die Zukunft auf.

Wir leben in einer komplexen Welt, in welcher großangelegte Systeme ineinandergreifen. Es werden Ketten aus unterschiedlichen Stationen durchlaufen, bis ein Stück Fleisch oder sonstiges von der Landwirtschaft bis zu uns auf den urbanen Teller kommt. Als Industriedesignerin kann man dahingehend zwar wenig, aber immerhin etwas tun. Man kann z. B. etwas kreieren, was die Leute dazu befähigt, ein Stück weit unabhängig zu sein. Und genau das war der Ausgangspunkt für den *Hive*. Damals hieß das Projekt *Farm 432*, und war eine erste Produktionsmaschine für schwarze Soldatenfliegenlarven. Bis es dann zum *Hive* kam, vergingen zwei Jahre.

Beschäftigst du dich schon länger mit alternativen Essensformen und neuen Selbstversorgungsmöglichkeiten? Wie kam es dazu?

Als ich das Projekt *Farm 432* veröffentlicht hatte, wurde es weltweit gebloggt. Es war eine der ersten Forschungen, die überhaupt zu dem Thema herausgekommen waren. Dadurch habe ich tolle Möglichkeiten bekommen, verschiedene Leute zu treffen und mit ihnen zu arbeiten. So war ich zunächst in Hawaii und in Kalifornien und habe dort mit Insektenfarmen gearbeitet, in Afrika habe ich ein Projekt zum Thema ›schwarze Soldatenfliegenlarve‹ realisiert. Schlussendlich wurde ein ›Vormodell‹, d. h. eine erste Produktionsreihe (noch vor dem *Hive*) in China herausgegeben. Es gab sehr viele Schritte, bis es letztendlich zum *Hive* kam.

Die industrielle Lebensmittelproduktion trägt zu einer hohen Umweltbelastung bei. Werden wir Umweltprobleme in Zukunft durch das Essen von Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen lösen können?

Ja, davon bin ich überzeugt. Natürlich ist Insektenverzehr nur eine Art und Weise, diese Probleme zu lösen und sicher nicht die einzige Möglichkeit, die wir ergreifen können und müssen. Es muss eine ganze Reihe an Dingen passieren, damit wir nachhaltigere Lebensweisen schaffen können. Aber Insekten sind definitiv bereits ein Teil davon, was vor allem dieses Jahr immer deutlicher wird. In der Industrie ist viel passiert. Bald gehören die Insekten zu einer neuen Lebensmittelkategorie. Ich sehe das sehr optimistisch.

Viele empfinden ein Gefühl von Ekel, wenn sie an das Essen von Insekten denken. Wie geht es dir dabei, in einen Mehlwurm zu beißen?

Wir haben während unseren Teilnahmen an mehreren Events ganz gute Erfahrungen gemacht. Mittlerweile haben die meisten Menschen schon Insekten probiert bzw. haben die Leute ein Bewusstsein dafür entwickelt. Für mich persönlich gibt es inzwischen kein Gefühl von Ekel mehr. Ganz am Anfang gab es das allerdings schon. Denn als ich mit dem Projekt begonnen habe, gab es wenige Beispiele, wie man Insekten essen oder zubereiten könnte. Damals hatte ich versucht, Insekten auf verschiedene Arten und Weisen zu verkochen. Das war noch etwas schwieriger und es war auch ein wenig Ekel dabei und hat mir schon einige Überwindung abverlangt.

Steht in deiner Küche ein ›Hive‹ und isst du täglich eine Handvoll Insekten?

Ich habe im Moment keinen Hive in meiner Küche. Wir haben ihn alle in unserem Büro stehen. Das Büro ist mehr oder weniger mein zu Hause, da ich hier sehr viel Zeit verbringe. Die Hives werden gerade produziert. Und ja, wir essen fast täglich Insekten.

Wie lange dauert der Aufzuchtprozess bis zur ›Ernte‹?

Unterschiedlich. Es kommt darauf an, wie gut sie gehalten werden und wie man den Lebenszyklus einstellt. Es kann mindestens 10 Wochen dauern, bei uns aktuell dauert es 12 1/2 Wochen vom Ei bis zur Ernte.

Allerdings kann man alle zwei Wochen ernten, da wir mehrere Laden haben, in denen die Mehlwürmer unterschiedliche Altersstadien haben.

Esst ihr die Mehlwürmer im Ganzen oder mahlt ihr sie zu Mehl?

Wir bereiten sie unterschiedlich zu. Wir essen sie sowohl zermahlen als auch geröstet oder gekocht.

Was passiert, wenn die Mehlwürmer aus ihrem Gehege ausbrechen? Bestünde theoretisch eine solche Möglichkeit?

Nein, die Mehlwürmer brechen nicht aus. (lacht) Wir haben hart daran gearbeitet, ein System zu entwickeln, bei dem es kein Risiko für den Haushalt gibt. Angenommen die Insekten würden ausbrechen, es würde auch dann nicht wirklich etwas passieren. Denn es würde schon eine ganze Kolonie benötigen, die ausbricht, um sich außerhalb des Systems weiterzuentwickeln und fortzupflanzen. Und auch selbst, wenn das passieren würde, dann wären sie noch keine Plage. Es ist ja nicht so, dass sie dann irgendwo im Haushalt auftauchen würden und Schädlinge wären, sondern man könnte sie ganz gut im Zaum halten.

Wie füttert man die Mehlwürmer – was brauchen sie, um gut zu wachsen?

Man kann sie mit Küchenabfällen füttern. Ideal wären 40% Kohlenhydrate und 60% Gemüse. Z. B. kann man sie mit altem Brot, mit allem, was nicht schimmelt, nicht vergammelt oder fermentiert ist oder sonstigem, füttern. Wichtig ist, dass es frische Abfälle sind. Altes hartes Brot ist auch ganz gut für sie geeignet.

Insekten können Krankheiten übertragen. Besteht diese Möglichkeit auch in der Aufzucht zu Hause? Wie sicher können die Lebensbedingungen in der eigenen Stadtwohnung erhalten bleiben?

Insekten können Krankheiten übertragen, ja, jedoch sehr unwahrscheinlich über Nahrung. Wenn Insekten Krankheiten übertragen, passiert das meistens über Stiche, beispielsweise von Stechmücken oder über

Bisse von z. B. Bettwanzen. Allerdings beißen und stechen die Mehlwürmer, die zum Essen geeignet sind, nicht und übertragen insofern keine Krankheiten auf diesem Wege. Auch über die Nahrungsmittelkette ist es unwahrscheinlich, dass sie Krankheiten übertragen. Bei Schweinen oder Rindern beispielsweise ist bekannt, dass Krankheiten über das Fleisch übertragen werden können wie z. B. Maul- und Klauenseuche oder BSE. Beim Insekt ist so etwas bisher nicht bekannt.

Konntest du schon viele Menschen dafür begeistern, sich einen ›Hive‹ aufzustellen?

Über 300 Leute haben den Hive bereits gekauft und werden diesen demnächst bekommen, noch dieses Jahr.

In Europa ist es nicht üblich, Insekten zu verspeisen und vor allem zu Hause für den menschlichen Verzehr zu züchten. Welche Überraschungen sind dir im Zuge des Projektes begegnet?

Natürlich begegnen einem in so einem Projekt sehr viele Hürden. Das Interesse der Menschen gegenüber neuen Nahrungsmitteln oder Insekten als Nahrungsmittel ist aber groß. Allerdings bedarf es einiger Arbeitsschritte, dieses Interesse dann in eine Kaufentscheidung oder tatsächliche Interaktion umzuwandeln. Unser Aufwand, einen Kunden zu gewinnen und ein Produkt anzubringen ist derzeit noch relativ groß, wird aber immer einfacher, sobald wir die erste Charge an Produkten draußen haben.

Herzlichen Dank.

Das Interview via E-Mail und Voice-Recording führte Anja Jeschaunig im September 2017.

Abbildung:

Abb. 11: *Hive*. Foto © Livinfarms.com.

Folgen Sie einer Essenseinladung,
bei der sie bekocht werden, so
können Sie an der Mühe des Kochs
erkennen, welche Wertschätzung
er Ihnen entgegenbringt.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 47.

Schenkt man Ihnen luxuriöse
Pralinen, so kann das als erotische
Einladung mit dem Wunsch
nach leidenschaftlicher Hingabe
gemeint sein.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 47.

Im Gespräch mit Carolin Schulze über das Projekt *Falscher Hase (Bugs' Bunny)*

Die Industriedesignerin Carolin Schulze formt mittels 3D-Drucker kleine Hasen aus einer Insektenpaste und benennt ihr experimentelles Food-Design nach einem deutschen Gericht: Der *Falsche Hase (Bugs' Bunny)* besteht aus einer Masse aus zerkleinerten Mehlwürmern, vermengt mit Gewürzen und Kartoffeln. Die Paste wird mittels 3D-Drucker in handlich große Häschenformen gedruckt, welche anschließend in Öl gebacken und als Snack verspeist werden können. Das Projekt beschäftigt sich neben der Suche nach Fleischalternativen mit dem Thema der Entfremdung vom Grundprodukt und lotet dabei die Grenzen der technischen Möglichkeiten des 3D-Drucks aus. Mittels der Umwandlung des Ausgangsmaterials in eine vertraute, ‚freundliche‘ Form wird der Ekelbarriere entgegengewirkt (Abb. 12).

Carolin Schulze absolvierte ein Masterstudium an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle. Das sechsfach preisgekrönte Projekt *Falscher Hase (Bugs' Bunny)* wurde u. a. mit dem Bundespreis ecodeign 2015 (newcomer), dem Bestform Award 2015 (3. Preis) und dem Future Award 2015 (sustainability) ausgezeichnet. Ihre Masterarbeit *Culinary Hacking – Was is(s)t Kultur?* behandelt forschungsorientiert und experimentell Fermentation als kulturtechnisches Revival.

Anja Jeschaunig: Du hast dich in deinem Projekt mit dem Thema Insekten als Ernährungsform der Zukunft beschäftigt. Die Liste der Preise für dieses Projekt ist inzwischen lang. Aktuell bist du auf der Ausstellung *food revolution 5.0* in Hamburg mit gleich zwei Projekten vertreten?

Carolin Schulze: Ja, es ist eine Ehre, hier dabei zu sein. Der *Falsche Hase* entstand im Zuge eines Semesterprojektes an der Burg. Das zweite Projekt *Culinary Hacking* war meine Masterarbeit.

Wie bist du auf die Food-Thematik gekommen? Würdest du dich als Food-Designerin bezeichnen?

Ich kann mich sehr gut an einen Satz erinnern, den ein Professor aus meinem vorigen Studium, zu einem meiner Semesterprojekte, mit dem Thema ›Materialästhetik‹, sagte: »Aber bitte nichts mit Essen machen«. Womöglich war das eine Einschränkung, die irgendwann einmal ausbrechen musste. Mittlerweile bin ich sehr dankbar, dass er das damals gesagt hat.

Damals war die Beschäftigung mit Nahrung eher ein Zufall. Mittlerweile würde ich mich schon als Food-Designerin bezeichnen, aber nicht ausschließlich. Denn Food-Design spielt eine sehr wichtige Rolle in meinem Leben und auch was ich esse. Kochen ist ein großes Hobby von mir. Das ist eine tolle ›Kulturtechnik‹.

Die beiden Projekte *Falscher Hase* und *Culinary Hacking* sind mit aufwendigen Materialexperimenten verbunden. Wie bist du auf die Idee des 3D-Drucks gekommen?

Das Semester hat begonnen. Man hat recherchiert, welche Themen einen beschäftigen und was man ausprobieren möchte. Für Designer ist die *Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle* mit dem großen Maschinenpark ein Paradies. Ich war fasziniert, dass es hier auch 3D-Drucker gibt. Ich wollte diesem Trend nachgehen, aber auch nichts mit Kunststoff oder ähnlichen Materialien drucken.

Parallel dazu hatte ich zum Thema Fleischalternativen recherchiert. Diesbezüglich hatte ich auf *arte* einen interessanten Bericht gesehen, in dem es um die historische Entwicklung von Fleischkonsum in Europa im Vergleich zu Asien ging. Auch wurde über Laos und Insektenfarming berichtet. Ich habe mich gefragt: Warum können wir das nicht?

Der Gedanke an eine Kombination von 3D-Druck und Insekten entstand und wurde sozusagen ›zu einem Bild‹ gebracht. Letztendlich muss das jedoch auch in Frage gestellt werden. Denn Insektensnacks aus einem 3D-Drucker sind nicht alltagstauglich. Die breite Masse hat solch eine Vorstellung offensichtlich akzeptiert. Mein Ziel bei dem Projekt war jedoch, ein Zukunftsbild zu zeigen. Viele Menschen stellen sich das sehr einfach vor. Sie glauben, dass man die Insekten einfach in den Drucker gibt und dass dann der fertige Snack aus der Maschine kommt. Aber jeder, der schon einmal mit einem 3D-Drucker gearbeitet hat, weiß wie tückisch das ist. Wenn man sich als Designer mit solch einem Thema beschäftigt, ist in dem Moment auch wichtig zu übertreiben und die Grenzen von Funktionalität und Effizienz auszuloten, um dann wieder einen Schritt zurück machen zu können.

Wie realistisch schätzt du es ein, dass in Zukunft Privatpersonen in der Küche mit einem 3D-Drucker ihr Essen formen?

Ich glaube ehrlich gesagt nicht, dass in 10–20 Jahren in jedem Haushalt ein 3D-Drucker stehen wird. Man ist bezüglich der Materialien, die man drucken kann, sehr eingeschränkt. Es gibt inzwischen einen Food-Printer von einem deutschen Startup-Unternehmen, welches Katuschen mit Lebensmittelpaste mitliefert. Mit diesem kann man allerdings nur eine pastöse Masse drucken, das ist ein Problem. Beim Druck von Insektensnacks spielen viele Parameter eine Rolle. Die Konsistenz muss sehr fein sein, damit das Material überhaupt durch eine dünne Düse passt. Man kann sich dann natürlich mit dem Düsendurchmesser vom Drucker spielen, aber dementsprechend ungenau oder genau ist das Objekt am Ende. Technisch ist das eine enorme Herausforderung und nichts für den Alltag. Im Alltag wäre das dann nichts anderes als Fertig-Food. Der Druck von den Snacks ist ein ›cooles Event‹, um zu zeigen, was technisch möglich ist, aber praktikabel ist es nicht. Und für die Industrie ist es auch nicht geeignet, weil das Verfahren zu lange dauert. Jedes andere Verfahren – eine Paste mittels Presse in Form zu bringen – verläuft viel einfacher.

Wie lange dauert ein Druck?

Die Dauer eines Druckvorganges hängt von der Objektgröße und vom Düsendurchmesser ab. Je kleiner der Düsendurchmesser und die zu fahrenden »Steps« des laufenden Druckers sind, desto mehr Fahrwege müssen zurückgelegt werden. Das Häschen auf dem Teller ist etwa 12 cm lang (das entspricht etwa einer Portion) und benötigt in dieser Detailtreue etwa 20 Minuten (reine Druckzeit für einen Hasen). Die Vorbereitung der Paste, Druckereinrichtung, das Auftreten anderweitiger Probleme während des Druckprozesses usw. sind da nicht mit einberechnet.

Andere Fertigungsmethoden sind also praktikabler. In der Schweiz gibt es ja seit August Insektenburger zu kaufen. Hast du bereits einen probiert?

Nein, aber in Holland habe ich schon 2014, als ich zum ersten Mal mit dem Projekt auf der *Dutch Design Week* war, Burger aus Insektenfleisch im Supermarkt gesehen. In Holland nimmt man die EU-Richtlinien lockerer und ist daher schon weiter.

Werden die Häschen bald industriell in Serie gehen?

Das Häschen wird nicht industriell produziert. Ich fertige es aber manchmal zu Verkostungen an. In diesem Fall produziere ich die einfache, also von Hand geformte Variante, bei der ich auch sicherstellen kann, dass ich sie liefern kann.

Du hast also immer wieder Anfragen zum Hasen?

Ja, ich darf sie jedoch nicht verkaufen. Wenn ich die Produktion als Performance oder als Event anbiete und mich die Veranstalter dafür bezahlen, funktioniert ein »Verkauf auf Anfrage« allerdings schon. Ich darf die Insektenbällchen jedoch nicht abpacken und über einen Online-Shop vertreiben. So sehen es die EU-Richtlinien derzeit vor. Diese Regelung hängt mit dem BSE-Skandal zusammen und aufgrund dessen

dürfen Produkte aus verarbeitetem Insektenfleisch in Deutschland noch nicht hergestellt werden. Andere EU-Länder nehmen diese Richtlinien lockerer. Deshalb können deutsche Online-Shops zum Beispiel auch Insektenkekse aus Belgien oder Frankreich importieren und diese dann hier vertreiben.

Wie schmecken dir persönlich Insekten?

Das kommt ganz darauf an, wie sie zubereitet sind. Das ist wie mit gutem oder schlechtem Hackfleisch, das gut oder schlecht zubereitet ist. Ich finde Mehlwürmer und Heuschrecken *nur* geröstet »superlecker«. Man kann sie einfach so »snacken« und braucht nicht einmal Salz als Würze. Ich habe zwar immer ein paar Insekten dabei, aber die gehören nicht zu meinem Alltag. Derzeit sind die Insekten einfach noch zu teuer. Die Nachfrage ist einfach noch nicht so groß, daher sind die Preise ziemlich hoch. Die Insekten, die ich derzeit kaufe, kommen nach dem Grammpreis einem guten Steakpreis gleich. Daher esse ich Insekten derzeit seltener.

Und andererseits sind Insekten eklig. Ich konnte erst wenige Probanden für eine Verkostung von Salzheuschrecken finden. Wie geht es dir mit dem Ekel beim Verzehr von Heuschrecken oder Mehlwürmern im Ganzen?

Es geht mir ähnlich. Die Mehlwürmer, unpüriert, habe ich überhaupt erst dieses Jahr zum ersten Mal gegessen. Als Paste ist das für mich kein Problem. Die Beschäftigung mit den Insekten während des Projektes war für mich auch ein wenig »Selbsttherapie«. Ich persönlich finde sie, das Aussehen betreffend, schon sehr eklig. Zum ersten Mal Insekten gegessen habe ich auf der Expo 2000 in Hannover, da war ich zwölf. Damals habe ich im afrikanischen Pavillon Heuschrecken gegessen und fand sie »superlecker«. Dann habe ich 2013 – nach einer großen Zeitspanne – Termiten in Costa Rica gegessen, aber ansonsten habe ich nie wirklich eine Gelegenheit dazu gehabt.

Wie überzeugst du dein Publikum, die Insektensnacks zu probieren?

Die erste Verkostung hatte ich in Halle im Zuge des Semesterprojekts gemacht. Alle Kommilitonen konnten im Arbeitsraum dabei sein und zusehen. Ich glaube, es ist sehr wichtig, den Herstellungsprozess mitzuerleben. Bei dieser Form des erstmaligen Insektenverzehrs kann man sich auf die Situation und die bevorstehende Erfahrung einstellen, um diese mental verarbeiten zu können. Auf speziellen Veranstaltungen wie zum Beispiel in Ausstellungen oder auf Events ist das eine besondere Situation. Bei einer Ausstellung z. B. sind die Besucher neugierig und aufgeschlossen und wollen alles probieren. Man geht mit einer ganz anderen Offenheit an die Dinge heran. In Eindhoven fand ich das sehr lustig. Dort hatte ich tatsächlich kleine Insektensnacks mit dem 3D-Drucker gedruckt. Die Leute standen Schlange. Sie haben noch gar nicht gekostet und schon genickt, als ob sie schon »mmhh, lecker« sagen würden. Wahrscheinlich lag das daran, weil ich während der Verkostung immer wieder etwas über das Projekt erzählt habe. Man war im Gespräch. Wenn das Gegenüber jemand ist, der dir suspekt ist, gehst du ganz anders an so eine Sache heran, als wenn das jemand ist, mit dem du schon fünf Minuten gesprochen hast, oder wenn du grundsätzlich schon von dem Drucker und der ganzen Installation begeistert bist. Beim Geschmack spielen sehr viele Aspekte eine Rolle. Das ist eine hoch emotionale Angelegenheit.

Man muss sozusagen das richtige Setting finden, um die Abneigung zu überwinden?

Ja, für mich sind Verkostungen auf Ausstellungen und Veranstaltungen der richtige Rahmen. Die letzte Verkostung hatte ich in Berlin am *Tag der Deutschen Industrie*. Zu dieser Veranstaltung kommen wichtige Vertreter aus der Wirtschaft und der Politik. Man kann nur teilnehmen, wenn man eingeladen wird. Und ich dachte: »Vielleicht kommt ja Angela Merkel vorbei und kostet meine Insektensnacks«. Aber soweit ist es gar nicht gekommen: Alle 200 Snacks, die ich mitgebracht hatte, waren innerhalb

von einer Minute weg. Das und die Möglichkeit, auf solchen Veranstaltungen solch ein Thema aufrütteln zu können, war großartig.

Du machst also immer wieder Aktionen und Veranstaltungen auch ohne den 3D-gedruckten Hasen? Wie waren die bisherigen Rückmeldungen auf den Verkostungen?

Genau, die Verkostungen der Insektenprodukte funktionieren auch ohne den Drucker. Manchmal braucht man nicht viel dazu, damit das Publikum kostet. Die Präsentation der Snacks spielt natürlich eine wesentliche Rolle, kann aber auch ganz einfach gestaltet sein. Ich muss nicht immer eine ganze Küche mitbringen, um die Produkte zu zeigen. Bisher waren die Rückmeldungen immer positiv. Ich hoffe natürlich, dass die Leute auch ehrlich sind. Aber wenn dieselbe Person immer wieder kommt und fünfmal kostet, was auch vorkommt, gehe ich schon davon aus, dass es schmeckt.

Welche Art von Snacks sind das, die du anbietest?

Bei der letzten Verkostung in Berlin waren das kleine Bällchen, die wie Pralinen aussehen. Sie bestehen zur Hälfte aus Kichererbsenmehl und zur Hälfte aus Insektenmehl, beispielsweise aus Grillen oder Mehlwürmern oder beidem. Je nachdem, was der Raum hergibt, biete ich unterschiedliche Snacks an. Ich hatte diesen Sommer in einem Museum in Frankfurt bei einer Verkostung süße Bällchen und geröstete Mehlwürmer und Grillen im Ganzen mit. Für mich ist es immer sehr spannend, was die Leute nehmen. Es gibt Leute, die wollen genau sehen, was sie essen. Diese kosten den Mehlwurm lieber im Ganzen, unverarbeitet. Das sind aber vielleicht 20 Prozent. Der Rest greift dann doch eher zum schicken Snack.

Interessant. Gerade bei verarbeiteten Produkten ist man ja manchmal auch skeptisch, was wirklich drin ist. Man will doch auch die Wahrheit wissen, was drin ist, oder nicht?

Ich stelle immer kleine Schildchen mit einer Auflistung der Inhaltsstoffe zu den Snacks. Ich glaube, das ist ganz gut so.

Die industrielle Lebensmittelproduktion trägt zu einer hohen Umweltbelastung bei. Werden wir Umweltprobleme in Zukunft durch das Essen von Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen lösen können?

Ich denke schon, dass Potential in dieser Ernährungsform steckt, wenn man die ganze Geschichte dezentralisiert. Es wäre toll, wenn man die Insekten in den urbanen Raum brächte, weil sie wenig Platz brauchen. Man könnte in der Stadt ›City Farming‹ mit Insekten betreiben – ›Vertical Farming‹ beispielsweise, wie es von vielen Architekten schon in der ›Stadt der Zukunft‹ gezeichnet wird. Wenn grüne Felder auf Hochhäusern betrieben werden, dann könnte man doch auch Insektenzuchten in die Stadtplanung integrieren. Auch Abwärme könnte man nutzen. Denn Insekten benötigen eine gewisse Temperatur, um optimal zu wachsen, sie mögen warmes Klima sehr gerne. Wenn also eine Insektenfarm an einen Abwärmebereich im städtischen Raum gekoppelt wäre, würde ich da schon Potenziale sehen. Es steht auf jeden Fall fest, dass es einfacher ist, sich eine Insektenfarm zu Hause aufzustellen, als eine Kuh auf dem Balkon zu halten. Ich will damit nicht sagen, dass die Zucht von Insekten das ›Nonplusultra‹ ist. Es kann auch keine Lösung sein, sich in Zukunft nur noch von Insekten zu ernähren. Ich denke aber schon, dass sie in Zukunft in Form eines ergänzenden Nahrungsmittels eine Rolle spielen sollten. Neben dem Potenzial der ressourcenschonenden Aufzucht, könnten sie auch einen Beitrag zu einer ausgeglichenen Ernährung liefern und das ist schließlich das Wichtigste.

Die Lösung, um den Europäern das Insektenessen näher zu bringen, liegt also in der Materialumformung?

Umformung ist die eine und die Gewöhnung ist die andere Sache. Deshalb ist es sehr wichtig, dass eine kulinarische Bildung stattfindet. Man müsste solche Themen schon im Kindergarten und in der Schule zugänglich machen. Kulinarische Bildung im deutschen Bildungssystem fehlt gänzlich. Wenn ich zurückdenke, dann fällt mir ein, dass in Eindhoven viele junge Familien mit Kindern zur Verkostung kamen. Bei

der ersten Messe hatte ich meine Mehlwurmzucht dabei – eine kleine Holzbox mit kleinen Mehlwürmern. Ich musste die kleinen Kiddies immer zurückhalten, weil die greifen da sofort rein und stecken sich die Würmer in den Mund. Kinder sind einfach noch nicht vorgeprägt, dass Würmer eklig sind.

Warum ist es genau die Hasenform geworden? Sehen Häschen optisch freundlicher aus als Mehlwürmer oder Heuschrecken?

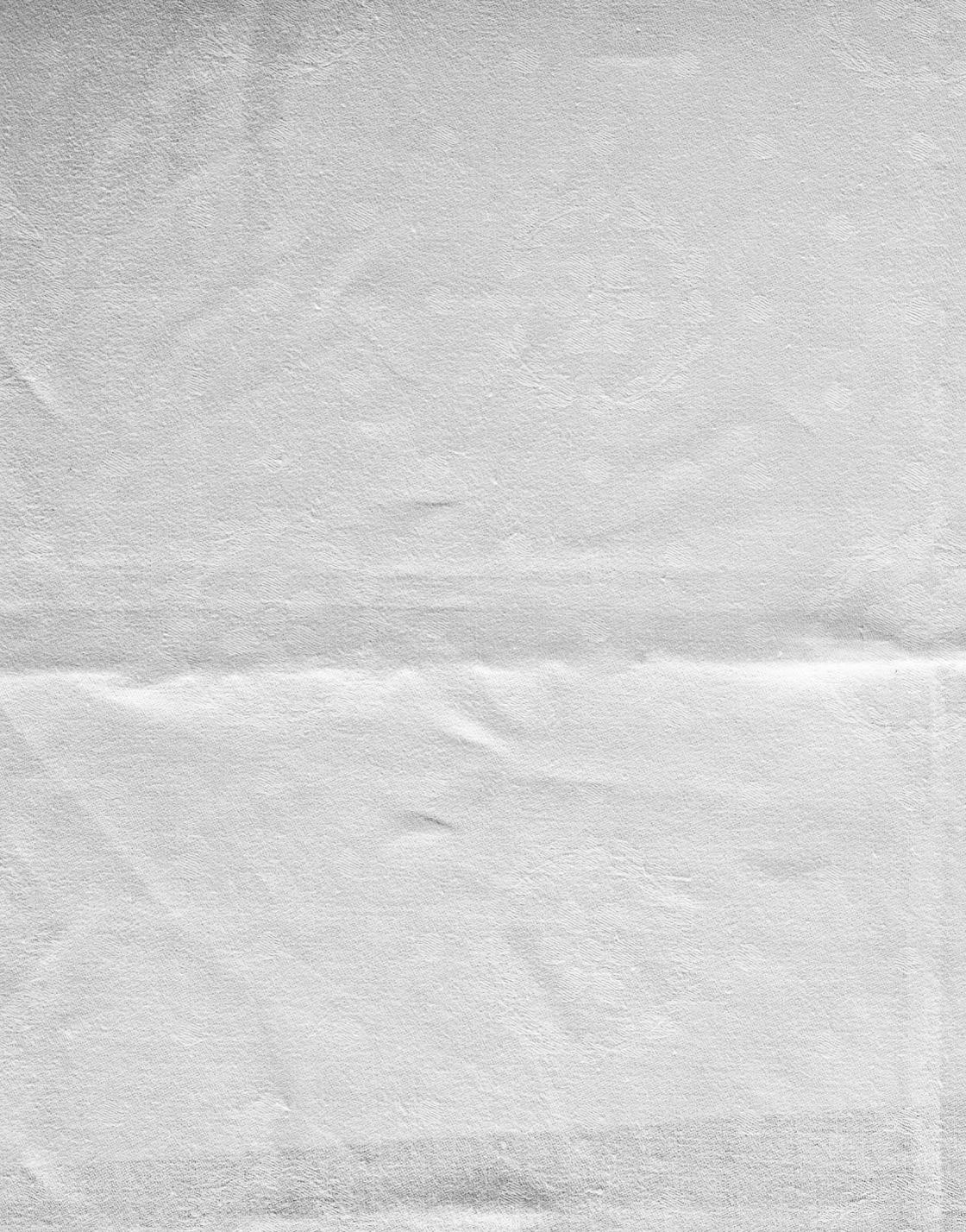
Der Titel lässt sich von dem Hackbraten namens *Falscher Hase* bzw. *Dachhase* herleiten. Dieses Gericht wurde in einer Zeit, in der Nahrungsmittel knapp waren, oftmals zubereitet. Diese Geschichte ist mehr oder weniger aus der Nachkriegszeit überliefert. Die Deutschen hatten am Wochenende gerne Hasenbraten gegessen. Durch die breitflächigen Bombardierungen nach dem Zweiten Weltkrieg jedoch wurde der Hasenbestand beinahe ausgerottet. Deshalb war es verboten, Hasen zu schießen. Die Bauern schlachteten stattdessen Katzen. Katzen sehen ohne Pfoten und ohne Schwanz anatomisch gleich aus wie Hasen. Heute isst man natürlich keine Katze mehr, sondern einen Hackbraten aus Schweinefleisch. Man sagt aber immer noch *Falscher Hase* oder *Dachhase*. Natürlich kann man damit assoziieren, dass wir wieder in einer ähnlichen Situation sind und die Nahrungsmittel knapp werden. Man muss sich wieder ›austricksen‹ sozusagen. Mein *Falscher Hase (Bugs' Bunny)* ist kein falscher Hase aus Hackfleisch oder Hase, sondern aus Insekten. Das ist eine Überspitzung – praktisch über den Titel zur Form gefunden.

Herzlichen Dank für das Gespräch.

Das Gespräch führte Anja Jeschaunig am 6. September 2017 in Leipzig.

Abbildung

Abb. 12: *Falscher Hase / Bugs' Bunny*. Foto © Carolin Schulze, 2014.





We feed the industry – Wie das Produktdesign Nährstoffe für die Technosphäre schafft.

Wir leben in einer Zeit der Wegwerfprodukte. Dabei gibt es zwei wesentliche Probleme. Beide beruhen auf demselben Fakt: Abgesehen von Wärme und gelegentlichen Meteoriten ist unser System geschlossen. Alles darin ist endlich, wertvoll und bleibend.¹ In ihrem Buch *Cradle to Cradle – Remaking the Way We Make Things* bringen *McDonough* und *Braungart* das erste Problem in folgender Weise auf den Punkt: »you may referred to as a consumer, but there is very little that you actually consume [...]. Everything else is designed for you to throw away when you are finished with it. But where is »away«?² Die Produktion für ein Einwegsystem in Verbindung mit stetigem ökonomischem Wachstum führt zum zweiten Problem: Unsere Materialressourcen werden knapper und können auf Dauer den wachsenden Bedarf nicht decken.³

Beiden Problemen versuchen Designer und Produzenten mit Reduktion zu begegnen – Reduktion des Materialeinsatzes, der Produktgröße oder der Abfälle. Dies verlangsamt die Ressourcenverknappung und das Anwachsen der Müllberge, verhindert aber weder das Eine noch das Andere.⁴ Die Verbrennung des Mülls zur Energiegewinnung belastet die Umwelt mehr, als dass sie diese entlastet. Denn Produkte enthalten neben den Materialien, die nötig sind, um die gewünschten Funktionen zu erreichen, giftige und schädliche Additive, die während der Nutzung oder bei der Verbrennung freigesetzt werden.⁵ Und

Recycling bedeutet heute fast immer Downcycling, da die Materialkombinationen zu Qualitätsminderung nach dem Recycling führen.⁶

McDonough und *Braungart* zeigen in *Cradle to cradle* einen möglichen Weg aus diesem Dilemma. Durch ein neues Verständnis von Produkten und ihrer Produktion wird der bisherige Müll zur Nahrung für die Industrie – »Waste equals food«⁷. Dieser Grundgedanke lässt *McDonough* und *Braungart* alles Materielle in zwei Materialgruppen einteilen: Nährstoffe für den biologischen Stoffwechsel und Nährstoffe für den *technischen* beziehungsweise *industriellen Stoffwechsel*. Erstere füttern die Biosphäre, zweitere die *Technosphäre*, wobei die heutige Industrie weder den einen noch den anderen Kreislauf berücksichtigt.⁸ Eine Berücksichtigung in der Gestaltung der Güter würde bedeuten, dass die während der Herstellung, Nutzung oder Entsorgung verwendeten sowie entstehenden Substanzen unschädlich sind, um weder den biologischen noch den *industriellen Stoffwechsel* zu vergiften. Als *biologische Nährstoffe* gelten Produkte oder ihre Bestandteile, welche durch Menschen, Tiere, Pflanzen oder Mikroorganismen in Boden und Wasser tatsächlich verbraucht werden, die also als Dünger beziehungsweise Nahrung dienen.⁹ *Technische Nährstoffe* sind Materialien, welche nach ihrer Nutzung wieder in die Produktion einfließen.¹⁰

Um die Nutzung des bisherigen Mülls als Nahrung für den biologischen und *industriellen Stoffwechsel* zu gewährleisten, müssen verschiedene Aspekte bereits bei der Entwicklung der Produkte beachtet werden. Erster und vermutlich wichtigster Aspekt ist die Unschädlichkeit der verwendeten Materialien in ihrer Gewinnung, Verarbeitung, Nutzung und Entsorgung. Der zweite Aspekt ist die Zerlegbarkeit der Produkte, um die Trennung von *technischen* und *biologischen Nährstoffen* zu ermöglichen. Die Separierung in sortenreine Materialien ist notwendig für ihre Wiedereinspeisung in Herstellungsprozesse bei gleichbleibender Materialqualität. Zerlegbare Produkte ermöglichen außerdem den Austausch verschlissener oder nicht mehr zeitgemäßer Teile und so die Weiternutzung des ursprünglichen Produkts. Bei der

Wiedereinspeisung in die Produktion schließt der dritte Aspekt an: die Rückführung abgenutzter oder ausrangierter Produkte in die Produktionskette. Produkte, die ausschließlich aus *technischen Nährstoffen* bestehen, müssen wieder an den Anfang der Produktion. Aber auch solche, deren Bestandteile teils oder vollständig essbar oder kompostierbar sind, erfordern eine Sammlung und Neuverteilung. Denn selbst wenn beispielsweise Coffe-to-go-Becher vollständig kompostierbar und dabei guter Dünger für die Natur wären, sind unsere Straßen und Plätze nicht so gestaltet, dass die Flut dieser Becher bis zu ihrer Zersetzung ein wohlthuender Anblick wäre. Dazu kommt, dass diese asphaltierten Orte keinen Nutzen aus dem Dünger ziehen könnten.

Der *Cradle-to-cradle*-Ansatz birgt zwei Schwierigkeiten, die nicht neu, für den Erfolg dieser Herangehensweise, aber ganz entscheidend sind. Zum einen kann die Verwendung unschädlicher Materialien und Substanzen nicht gewährleistet werden, da wir über die Wirkung vieler Substanzen bisher gar nichts bis wenig wissen.¹¹ Der Austausch einer Substanz durch eine andere stellt sich vielleicht als schädlicher als die vorherige heraus. Doch wir können nur nach dem Wissen entwerfen, das uns jetzt zur Verfügung steht. Das Problem lässt sich verringern, indem so wenig Materialien und Substanzen wie nötig eingesetzt werden, im besten Fall solche deren Wirkungen gut erforscht sind. Dieses Problem betrifft unsere heutige Industrie genauso wie eine Industrie, die in geschlossenen Kreisläufen produziert und damit dem *Cradle-to-cradle*-Ansatz entspricht. Zum anderen gibt es derzeit weder auf regionaler noch auf globaler Ebene wirksame Rückführsysteme für industrielle Güter. Fraglich ist weiter, ob die Etablierung staatlicher Rückführsysteme beziehungsweise der Umbau des bestehenden Abfall- und Wertstoffhandes sinnvoll ist oder ob die Hersteller für die von ihnen in Umlauf gebrachten Materialien Verantwortung übernehmen sollten.

Für die Neuentwicklung von Produkten kann für jede Material- oder Verarbeitungsentscheidung geprüft werden, welche Nebenprodukte

anfallen, ob diese nötig sind und wie sie weiter genutzt werden können. So kann ihr späterer Nutzen als Industrienährstoffe ermöglicht werden. *McDonough* und *Braungart* schlagen Upcycling-Ausweise vor, die alle Bestandteile benennen und angeben, ob sie zukünftig im biologischen oder *technischen Stoffwechsel* genutzt werden können.¹² Weiter gilt, wenn alles wertvoller Nährstoff für den biologischen oder *technischen Stoffwechsel* ist, dann haben Hersteller ein Interesse daran, diese Ressourcen nicht zu verkaufen, sondern zu behalten, um daraus immer wieder Neues zu produzieren. *McDonough* und *Braungart* entwickeln daraus die Idee der »products of service [...] The customers would receive the services they need for as long they need them and could upgrade as often as desired; manufacturers would continue to grow and develop while retaining ownership of their materials.«¹³ Beide sehen in diesem Konzept folgende Vorteile: keine Produktion von Müll, Einsparungen an Materialkosten, da die benötigten Materialien ständig zurück kommen, Verringerung des Rohstoffabbaus und der Herstellung von schädlichen Materialien.¹⁴

Die Idee der *products of service* berücksichtigt, dass Produkte, die Nährstoffe für die Industrie sind, neue Vertriebswege erfordern, die unser Konsumverhalten verändern. Es zeichnen sich neue Geschäftsmodelle ab, die dem Wachstum (vorläufig) keine Grenzen setzen und dennoch den Ressourcenabbau verlangsamt. Praktikable Rückführungen und Wiedereinspeisung müssen auch bei dieser Idee erst etabliert werden. Aufgrund der Vielzahl verwendeter Materialien bedarf nahezu jedes Produkt eine gesonderte Behandlung. Richten die Hersteller Rücknahmestellen ein? Kommen zu der Vielzahl der heutigen Pakete noch die der Rücksendungen nach Gebrauch? Wird es bei den heutigen Wertstoffanlagen zukünftig für jedes Material einen Container geben? Oder werden die Mitarbeiter dort Chemiker und Mechaniker, die nach gründlicher Analyse, die Produkte in ihre Einzelteile zerlegen?

Was *McDonough* und *Braungart* vernachlässigen ist der Wunsch des Kunden nach Eigentum, nach Dingen, über die er im vollen Umfang

verfügen kann. Für technische Geräte, wie Computer oder Telefone, sind *products of service* leicht vorstellbar. Schließlich sind wir Ähnliches von unseren Mobilfunkverträgen gewohnt, die ein jeweils aktuelles Smartphone-Modell beinhalten. Außerdem scheint angesichts der rasanten Entwicklung neuer Technologien der Kauf solcher Geräte wenig nützlich. Doch warum soll ich mich durch das Mieten eines Sofas, Esstischs oder einer Duschwanne von einem Anbieter abhängig machen, der durch produktionsbedingte Rückrufe die Renovierung oder die Umgestaltung meines Heims erzwingen kann?

So unausweichlich die vollständige Umsetzung des biologischen und *technischen Stoffwechsels* ist, so wichtig scheint mir die Anerkennung des mündigen Verbrauchers beziehungsweise Kunden. Technisch ist die Gestaltung von Produkten als Nährstoffe für den biologischen und *industriellen Stoffwechsel* möglich. Designer können und sollten dies bei der Produktentwicklung berücksichtigen. Zu finden sind Geschäftsmodelle, die die Rückführung der Nährstoffe in einen der beiden Kreisläufe ermöglichen, ohne Hersteller und Kunden in ein einseitiges Abhängigkeitsverhältnis zu setzen.

Corinna Stier, Produkt- und Interior Designerin, lotete für ihren Neuwerk-Artikel die Möglichkeiten und Grenzen zirkulärer Materialströme aus.

Literatur

- 1 Vgl. McDonough, William J.; Braungart, Michael (2009): *Cradle to cradle. Remaking the way we make things*. London: Vintage Books, S. 103.
- 2 Ebd. S. 27.
- 3 Rogall, Holger (Hg.) (2013): ... *Im Brennpunkt. »Wachstum«*. 2., korrigierte Aufl. Marburg: Metropolis-Verl. (Jahrbuch nachhaltige Ökonomie, 1.2011/2012), S. 69ff.
- 4 Vgl. McDonough und Braungart 2009, S. 54.
- 5 Vgl. ebd. S. 55.
- 6 Vgl. ebd. S. 56.
- 7 Ebd. S. 92.
- 8 Vgl. ebd. S. 93.
- 9 Vgl. ebd. S. 105.
- 10 Vgl. ebd. S. 109.
- 11 Vgl. ebd. S. 41f.
- 12 Vgl. ebd. S. 178.
- 13 Ebd. S. 111f.
- 14 Vgl. ebd. S. 114f.





Konzepte für eine neue Fleischkultur

Das Thema Fleisch hat einen anstrengenden Beigeschmack. Gerade in Fragen der Ethik kann es sehr emotionale Reaktionen hervorrufen, sowohl von Fleischliebhabern als auch von überzeugten Vegetariern und Veganern. Aber weil die meisten Menschen Fleisch essen, ist es etwas, womit wir uns auseinandersetzen sollten. Ich versuche hier die Moralkeule so wenig wie möglich zu bemühen und stattdessen Fragen zu stellen, die ich nach bestem Ermessen beantworte. Zentral ist dabei die Idee, dass wir durch die Entfernung (räumlich und geistig) der Herstellungsprozesse von Fleisch aus unserem Umfeld, das Produkt am Ende weniger wertschätzen.

Brauchen wir eine andere Haltung zum Thema Fleisch?

Wenn wir die Ausbeutung von Tieren, mangelhafte Qualität von Fleisch sowie dessen Einfluss auf unsere Gesundheit, Massentierhaltung und ihre Auswirkung auf die Erde¹ akzeptieren können, dann brauchen wir sie nicht. Wenn uns diese Dinge aber nicht egal sind, dann müssen wir unsere Einstellung zum Thema Fleisch überdenken.

Die Fleischindustrie ist natürlich in erster Linie nur der Wirtschaftszweig der Lebensmittelwirtschaft, der sich mit Schlachtung und Fleischverarbeitung beschäftigt. Aber hier verwende ich den Begriff im Sinne einer Haltung gegenüber Fleisch. Nämlich einer industriell geprägten, die Tiere in erster Linie als Produkte und nicht als Lebewesen

versteht. Kritisieren möchte ich hierbei nicht, dass das Fleisch für die Firmen, die es vertreiben, Profit abwerfen muss, sondern, dass dieser Profit dadurch erwirtschaftet wird, dass man Lebensraum und Lebensqualität der Tiere dafür auf ein Minimum reduziert. Bedingt wird dieser Umstand dadurch, dass sich der Konsument großindustriellproduzierter Fleischware beim Kauf weniger an der Qualität des Fleisches orientiert, sondern am Preis. So stehen Firmen unter Druck, ihre Produkte billiger anbieten zu müssen als Mitbewerber. Es sind meist die letzten Glieder in der Kette, die darunter leiden: die Arbeiter in den Schlachthöfen, häufig Lohnarbeiter aus osteuropäischen Ländern und die Tiere, die nicht protestieren können.²

Die Fleischindustrie prägte in den vergangenen Jahren unsere Fleischkultur. Diese gehört seit Jahrhunderten zu Deutschland und zeigt sich in der alten handwerklichen Metzgertradition und regionalen Fleisch- und Wurstprodukten. Wenn aber der Fleischmarkt von Großkonzernen dominiert wird,³ droht diese Vielfalt wegzubrechen. Bewahren wollen diese Vielfalt die Erzeuger und Verarbeiter von Fleischprodukten, die kleine Betriebe den Großkonzernen und Tradition der Industrie vorziehen.⁴ Dabei ist ihnen eine artgerechte Tierhaltung wichtig. Die Konsumenten orientieren sich an bio-Zertifikaten, Regionalität und Haltung des Tiers. Sie stellen über den Preis hinaus Ansprüche an das Fleisch.

Bei der Gegenüberstellung kann man leicht feststellen: großindustriell produziertes Fleisch scheint für Jedermann erschwinglich zu sein, die Alternative aber nur Besserverdienern. Das ist problematisch, denn Letztere sollte keine elitäre Haltung sein, sondern eine generelle. Dies kann nur erreicht werden, wenn die wöchentlich konsumierten Mengen gesenkt werden und Fleisch guter Qualität wertgeschätzt wird, sodass man auch bereit ist, dafür Geld auszugeben.

Was wollen wir über das Fleisch, das wir essen, wissen?

Statistiken zeigen, dass Verbraucher kritischer werden. Keiner anderen Branche wird so sehr misstraut wie der Fleischindustrie, ihr Ruf ist schlechter als der der Chemiebranche.⁵

Über Jahrhunderte war Fleisch ein Luxusprodukt, dementsprechend wurde das meiste Fleisch in den Oberschichten der Gesellschaft verzehrt. Diese Verteilung trifft auch heute noch auf viele Schwellen- und Entwicklungsländer zu. Historisch galt lange Zeit die Regel: 1000 US\$ mehr Einkommen entspricht 2,7 kg mehr Fleischverzehr.⁶ In den Industrieländern ist aber seit einiger Zeit zu beobachten, dass der Fleischkonsum einen Peak erreicht hat. Auch in der EU blieb der Fleischkonsum pro Kopf und Jahr in den letzten 15 Jahren annähernd gleich.⁷ Auffallend ist dabei, dass Menschen mit höherem Schulabschluss und besserem Einkommen mittlerweile weniger Fleisch verzehren als solche mit niedrigerem Bildungsgrad und weniger Einkommen. Der Veganer- und Vegetarieranteil in Deutschland ist dabei mit 4 % relativ gering, schaut man sich jedoch diese Entwicklung in den letzten 10 Jahren an, sieht man, dass er sich mehr als verdoppelt hat.⁸ Massentierhaltung, Skandale wie BSE und das Verschwinden von Nutztieren aus unserem Alltag fördern diese Entwicklung. Der Bürger sei besorgter um eine artgerechte Tierhaltung als noch vor 20 Jahren, stellt Dr. Achim Spiller von der Uni Göttingen anhand von Studien und Umfragen fest.⁹

Ein Grund dafür könnte ein verändertes Verhältnis zwischen Mensch und Tier sein. Die *Haustierperspektive* ist der Hauptkontakt für viele Menschen zu Tieren, ein großer Teil kennt einen Schweinestall nur aus den Medien. Auch Kenntnisse aus der Wissenschaft zu emotionalen, kognitiven und sozialen Fähigkeiten von Tieren und deren genetische Ähnlichkeit zu uns Menschen prägt unser Verhältnis zu landwirtschaftlichen Nutztieren. Fleischkonsum ist akzeptiert, wird aber begründungsbedürftig. Dabei gewinnt eine pathozentrische Perspektive

an Bedeutung. Der Mensch gibt sich damit zufrieden mit dem Tier einen impliziten Vertrag einzugehen: »Es ist okay, wenn ich dich schlachte und esse, dafür sollst du aber ein gutes Leben gehabt haben.«¹⁰

Verbrauchern wird also das Wohl des Tieres wichtiger, gleichzeitig ändert sich ihr Verhältnis zu ihnen. Durch Bilder von Bauernhof-idyllen in den Medien formt sich für uns ein Bild davon, wie artgerechte Tierhaltung aussehen sollte. Diese Bilder entsprechen meist nicht heutigen Bauernhöfen, weshalb es hier zu unterschiedlichen Auffassungen zwischen Landwirten und Verbrauchern kommt. Diese ziehen beispielsweise naturnahe Haltungssysteme, wie die Weidehaltung, der Stallhaltung vor.¹¹ Moderne Technik, die für eine effiziente Produktion in der Landwirtschaft notwendig ist, wird tendenziell abgelehnt. Diese Haltung spiegelt sich aber nicht in den Verkaufszahlen bei Bioprodukten wieder.

Was müssen wir über das Fleisch, das wir essen, wissen?

Ein Tier wird für unseren Konsum aufgezogen und getötet. Dass wir die Aufzucht und das Töten, als Voraussetzung um Fleisch zu essen, aus unserem unmittelbaren Umfeld verbannt haben, trägt zu einer Entfremdung und Entwertung von Fleisch bei. In das Bild eines modernen, zivilisierten Menschen scheint ein so blutiger und archaischer Prozess wie das Schlachten nicht zu passen. Je mehr man verdrängen kann, dass für das Gulasch, das man sich bestellt, ein Lebewesen aufgezogen, getötet und verarbeitet werden musste, umso mehr kann man auch ignorieren, unter welchen Umständen dieser Prozess vonstatten geht, damit es am Ende nur wenig kostet. Diese Entkopplung wird auch dadurch unterstützt, dass Fleisch abgepackt und klein geschnitten verkauft wird, wodurch man sich nicht mehr an seinen Ursprung erinnern muss. In der mittelalterlichen Gesellschaft war es dagegen gängig das gebratene Tier im Ganzen oder große Teile von ihm auf den Tisch zu bringen. Ganze Fische, Vögel (zum Teil mit Federn geschmückt),

Lämmer und Kalbsviertel wurden reich verziert auf Platten angeordnet.¹² Der Braten wurde anschließend auf der Tafel zerlegt. Ein Faktor, weshalb dieser Brauch nur noch selten ausgeführt wird, könnte sein, dass die Haushalte seit dem Mittelalter immer kleiner wurden. Verarbeitungsaufgaben wie Weben, Spinnen, Schlachten wurden an Spezialisten übergeben und fanden vermehrt außer Haus statt.¹³ Während in der mittelalterlichen Oberschicht der Anblick eines toten Tiers auf dem Tisch als lustvoll und angenehm angesehen wurde, wurde ab dem 17. Jahrhundert eine immer größere Distanz dazu aufgebaut.¹⁴ In der Neuzeit wird der Prozess des Schlachtens und Zerlegens eher gemieden, die tierische Gestalt wird bis heute durch die Zubereitung des Fleisches so verändert, dass man kaum noch an seine Herkunft erinnert wird.¹⁵ Der Akt des Zerlegens wird hinter den Kulissen ausgeführt. Auf die gleiche Weise verschwinden Nutztiere als Lebewesen aus unserer Sicht und die Schlachtung findet in Gewerbegebieten statt.

Wie kann das Wissen vermittelt werden?

Die gläserne Metzgerei *Kumpel & Keule* (Abb. 13) in Berlin Kreuzberg hat sich die Rückholung der Würde des Fleisches und des Metzgerhandwerks auf die Fahne geschrieben. In ihrer gläsernen Produktion kann man die Zerlegung von Fleisch und Herstellung von Würsten beobachten. Gegründet wurde sie von einem Metzger, Jörg Förstera, und einem Designer, Hendrik Haase.

In einer konventionellen Metzgerei gibt es gewöhnlich einen Verkaufsraum und dahinter, abgetrennt durch eine Tür, einen Zubereitungsraum. Die gläserne Metzgerei ist dagegen wie eine Produktionsstraße gebaut. Der Stand wurde hierfür in vier Segmente geteilt, die sich aneinanderreihen. Die ersten beiden Bereiche zeigen die Orte der Wurst- und Fleischproduktion, die sich normalerweise hinter Türen befinden. Bis Tischhöhe ist die Wand zum Kunden hin verglast. Im ersten Teil findet morgens die Zerlegung von Tierkörpern oder -teilen statt.

Der Raum muss gut gekühlt und deshalb auch baulich abgetrennt vom nächsten sein. In dem sieht man dann die Verarbeitung des Fleischs und die Geräte, die man hierfür braucht: Fleischwolf, Kutter, Wurstfüller. Hier wird die Wurst frisch gekuttert und gefüllt und auch das findet direkt vor der Glaswand statt.

Mit ihren Kunden stehen die Metzger in direktem Kontakt, denn statt es bei einer Glaswand zu belassen, die zwar transparent ist, aber nur visuell kommuniziert und den Beobachter passiv lässt, haben die Gründer Fenster in die Glasscheiben integriert. Jeder der möchte, kann an eines der Fenster klopfen und dem arbeitenden Metzger Fragen stellen. Dieses Angebot wird auch genutzt: Kinder können sich auf Kisten stellen, um durch die Scheiben zu schauen – der ganze Stand ist als kommunikativer Raum gedacht, nicht nur im Verkaufsbereich, sondern bereits in der Produktion.

Die Metzgerei nutzt die demokratische Wirkung von Glas – das Material lässt durch seine transparente Eigenschaft teilhaben und steht für Offenheit. So sinnbildlich wurde es auch in der Reichstagskuppel in Berlin verwendet. Durch den Einsatz des Materials Glas wird der unter der Kuppel liegende Plenarsaal für das Volk visuell geöffnet, welches freien Zugang zu der Kuppel hat.¹⁶ Eine Glaswand hat aber auch immer etwas Ab- oder Ausschließendes, man ist zum passiven Beobachten gezwungen. Das Glas kann so auch eine Barriere schaffen, eine Distanz ähnlich wie im Museum oder vor einem Monitor. Es kann das, was dahinterliegt, mehr entrücken und entfernen vom Beobachter, weil er keinen Einfluss darauf nehmen kann, was er sieht. Durch die eingebauten Fensterluken in das Schaufenster der Metzgerei wird dieser Effekt aber ausgehebelt. Schon rein baulich wird hier gezeigt: wir möchten reden, wir sind ansprechbar. Die Metzger stehen vielmehr auf einer Bühne, sie können erklären, was sie machen und wie sie es machen. An diesem Konzept kann ein Designer beteiligt sein, weil er lernt, Kommunikationsstrategien anzuwenden und die Branche aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten.

Der Übergang von der Herstellung in den Verkaufsraum ist fließend. Neben dem Tresen befindet sich der Wurstkessel, in dem Brühwurst gekocht wird. Der Tresen selbst ist im Vergleich zu anderen Metzgereien relativ kurz, da hier der Fokus auf einzelne Fleischstücke gelegt werden soll und Fleischberge vermieden werden. Bei Bedarf wird stattdessen nachgelegt. Der Verkaufstresen ragt ein Stück aus dem restlichen Stand heraus in die Halle, sodass klar ist, dass sich hier das Herzstück befindet, an dem das tägliche Geschäft abläuft. An der Wand stehen die Reifeschränke, hinter deren Glastüren man Rinderrücken und Schweinenacken sehen kann. Alles, was man sich in der Auslage aussuchen kann, kann auch im letzten Teil der Metzgerei, dem Imbiss, verarbeitet werden. Wählt man sich eine Wurst aus, kann man sie direkt grillen lassen und essen.

Den Gründern war es außerdem wichtig, die Sensorik der Menschen anzusprechen: hören, sehen, schmecken, tasten. Hören und Sehen passiert bereits durch die Architektur des Stands, das Schmecken soll unmittelbarer werden, dadurch dass man Wurst aus der Auslage direkt grillen lassen kann. Den Tastsinn möchten sie in ihrer neuen Speisewirtschaft ins Spiel bringen, indem dort Kurse zur Wurstherstellung angeboten werden. Denn das Gefühl, rohes Fleisch mit den Händen zu bearbeiten, meiden die meisten Menschen lieber.

Eine gläserne Metzgerei in Berlin Kreuzberg mit Burgern, Style und einem Instagram Account. Zugegeben, das ist hip und jung, vielleicht sogar hipsteresk. Aber wer deshalb die Konsequenz der gläsernen Metzgerei anzweifelt oder das Konzept nur als clevere Marketingstrategie abtut, wird eines Besseren belehrt. Denn hier wird tatsächlich versucht, so konsequent wie möglich zu sein. »Fleisch ist eine Wissenschaft: das Futter, die Schlachtung, die Verarbeitung – an jedem Punkt kannst du es versauen.«, sagt mir Hendrik, mit dem ich mich zum Gespräch getroffen habe. Deshalb haben sie sich die Höfe, von denen die Metzgerei das Fleisch bezieht, sehr sorgfältig ausgewählt. Jedes Stück Fleisch kann zurückverfolgt werden. Es geht ihnen darum,

Qualität unter die Leute zu bringen, nicht eine exklusive Gourmetwelt zu schaffen. Es erfordert Kommunikation, um deutlich zu machen, dass es nicht das KDW sein muss, aber auch nicht der Discounter. Dafür muss man aber auch wissen, warum das eine Stück Fleisch 60 € pro Kilo kostet und das andere 5 € und versuchen, den Kunden teilhaben zu lassen. Das funktioniert über die gläserne Produktion, die Kommunikationsbereitschaft der Metzger am Stand und über Social Media, wo alles gezeigt wird: vom Besuch der Bauern in Hohenlohre bis zur Dokumentation des Baus der neuen Speisewirtschaft. Auf den Unterlagen für die Burger werden Lieferanten und Partner vorgestellt, das von der Metzgerei praktizierte Nose-to-Tail¹⁷ Prinzip erklärt und immer wieder steht da: »Fragt uns«, »Sprecht uns an«, »Erfahrt mehr«.

Dieses Konzept scheint zu funktionieren, aber obwohl sich *Kumpel & Keule* auch immer wieder auf die Wiederbelebung des Handwerks berufen, stießen sie bei einigen alteingesessenen Metzgern auf Skepsis. Sie waren der Meinung, dass der Laden wieder eingehen würde, anderen schien die Aufmerksamkeit, die die gläserne Metzgerei von der Presse bekommt, ungerechtfertigt. In der Tat war erst kurz vor meinem Besuch ein Filmteam von arte hier, um eine Dokumentation über eine neue Fleischkultur zu drehen. Die gläserne Metzgerei ist auch deshalb von Kunden und der Presse so beliebt, weil die Fleischindustrie junge, neue Konzepte wirklich braucht.

Mit dem baulichen Konzept wird die Produktion für den Kunden nachvollziehbar, die Aufzucht der Schweine und ihre Schlachtung aber noch nicht. Hierfür müssen andere Kanäle genutzt werden, wie soziale Medien oder eben Kommunikationsmittel wie die Unterlagen für die Burger. Es ist aber ein Thema, was Hendrik interessiert und wovon er gern mehr zeigen würde. Mitten in Berlin ist dies nur schwer umsetzbar, außerdem sollten die Tiere nicht erst dahin transportiert werden müssen, sondern lieber in der Nähe vom Bauern geschlachtet werden, um Stress zu vermeiden.

Einer, der zumindest die Aufzucht der Tiere zeigt, ist Josef Zotter. Er hat in der Steiermark in Österreich zuerst eine Schokoladenmanufaktur gegründet und dann einen essbaren Tiergarten. Hier kann man die Tiere sehen und streicheln, die dann im Selbstbedienungsrestaurant als Burger oder Rindfleischsalat verkauft werden. Er wollte die Widersprüche auflösen, dass man einerseits nicht weiß, wo das Fleisch aus dem Supermarkt herkommt und andererseits etwas, was man streicheln kann, nicht essen will.¹⁸ Schlachtfeste gibt es bei ihm nicht, auch kann man sich natürlich nicht das Tier aussuchen, das man essen will.¹⁹

Ändert Wissen unsere Haltung zu Fleisch?

Im Supermarkt ringen Ware gegen Ware, Werbung gegen Werbung, Preis gegen Preis um die Kaufentscheidung des Kunden. Um eine Entscheidung abseits von diesen Kriterien zu treffen, braucht man Hintergrundwissen. Wir kennen nicht die Erzeuger, wir wissen nicht welche Arbeit im Produkt steckt und wollen es auch nicht wissen, das ist ja der Luxus dahinter. Aber durch die Globalisierung finden Herstellungsprozesse von Waren generell nicht mehr in unserem Umfeld statt, sondern entweder in abgetrennten Industriegebieten oder in fernen Ländern. Das Auslassen des Herstellungsprozesses – also des Wachsens, Erntens, Schlachtens, Zubereitens, der Sprung zum möglichst fertigen Resultat mit möglichst wenig Arbeit – nimmt uns den Respekt vor Lebensmitteln und den Anspruch an deren Qualität. Es ist ein Grund dafür, dass wir, um ein günstiges Essen zu haben, Zusatzstoffe, geringere Qualität, Ausbeutung von Ressourcen, Menschen und Tieren in Kauf nehmen.

Im Rückschluss könnte man behaupten, dass eine stärkere Auseinandersetzung mit Herstellungsprozessen die Haltung zu Fleisch in dem Sinne ändern könnte, dass wir bereit sind, mehr dafür zu bezahlen. Um zu wissen, was gut für einen Selbst und was gut für ein Tier ist,

muss man sich mit Produkten auseinandersetzen. Das heißt nicht, dass jeder sein Tier selbst schlachten muss, und auch nicht, dass sein Tod gefilmt, beobachtet oder fotografiert werden muss. Stattdessen soll wieder mehr ins Bewusstsein rücken, dass sehr, sehr viele Tiere gezeugt, aufwachsen und sterben müssen, damit wir täglich Fleisch essen können. Denn diese Voraussetzung und die Anzahl an Lebewesen die dahinterstehen, sind größtenteils aus unserem Umfeld verschwunden.

Deshalb sind solche Konzepte wie die gläserne Metzgerei oder der essbare Tiergarten, die den Prozess, die Bauern und die Tiere wieder in die Wahrnehmung des Konsumenten rücken, wichtig. So kann ohne den erhobenen Zeigefinger und ›bio‹ im Namen ein Bewusstsein für Qualität geschaffen werden.

Julia Gaßmann, Kommunikationsdesignerin und Vegetarierin, hat für ihren Neuwirk-Artikel einen Rindfleischburger von Kumpel & Keule genossen.

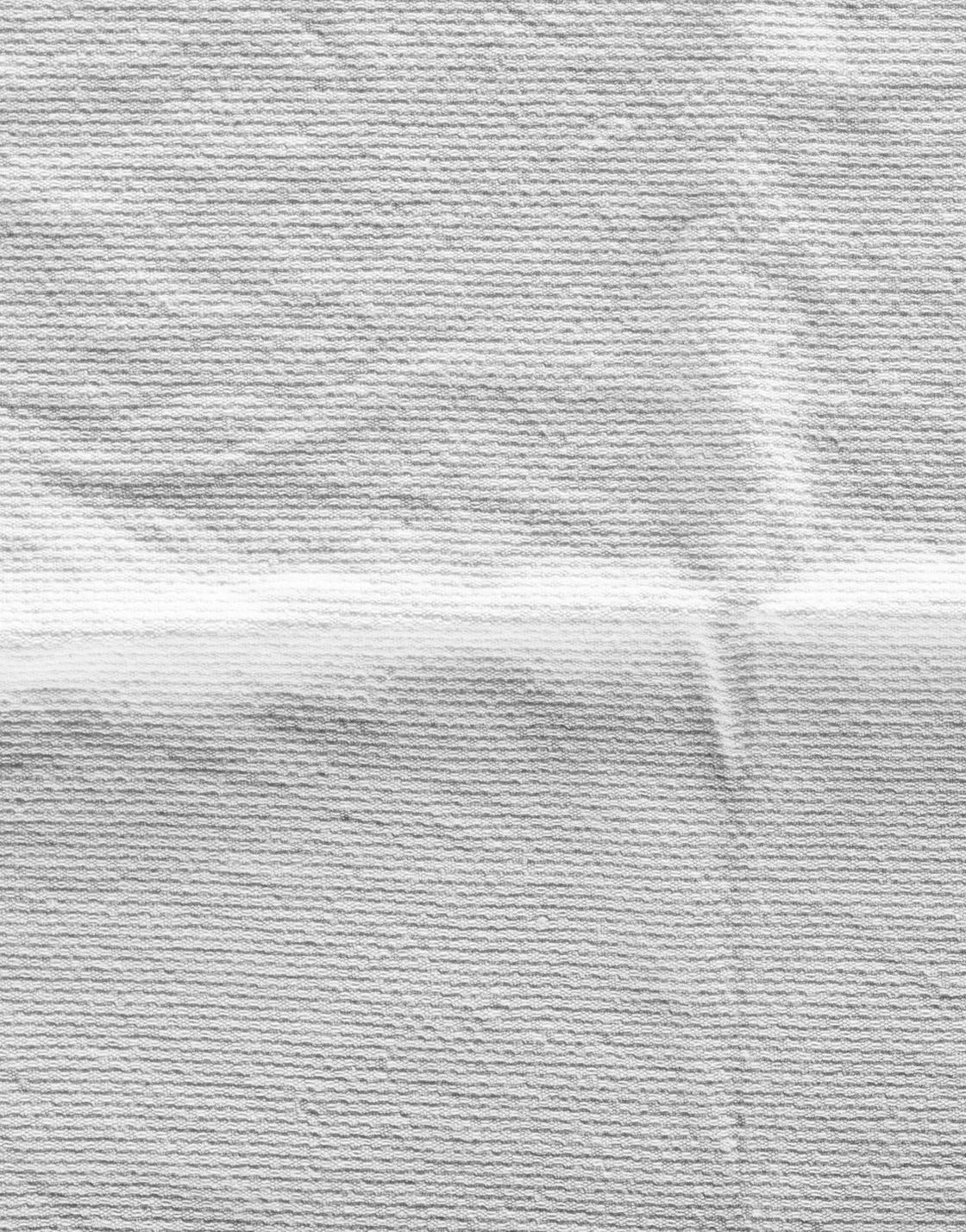
Abbildung

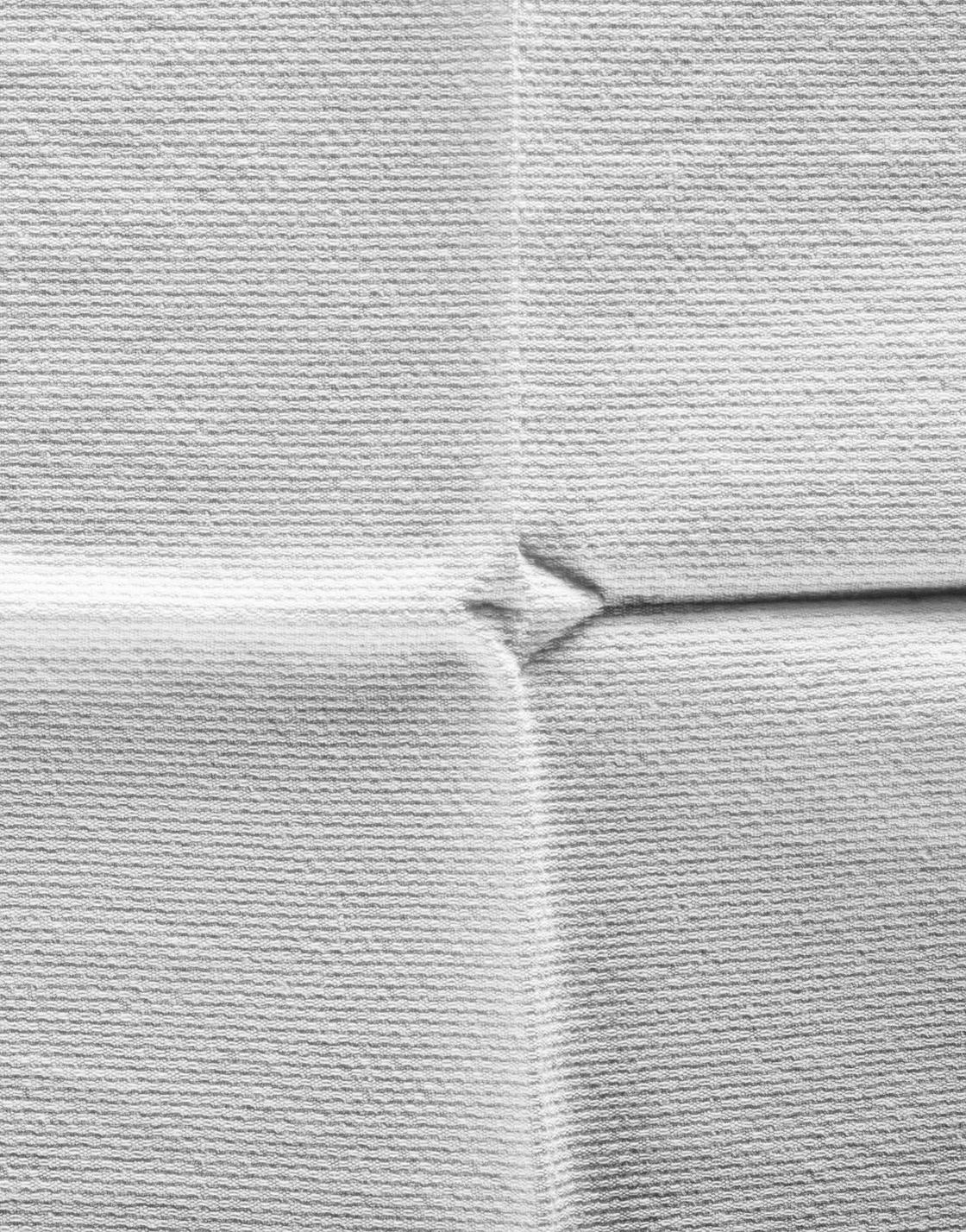
Abb. 13: *Kumpel & Keule*, Berlin. Foto: © Julia Gaßmann.

Literatur und Verweise

- 1 Vgl. Heinrich-Böll-Stiftung / Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland / Le Monde diplomatique (Hrsg.): *Fleischatlas 2014. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel*, 2014.
- 2 Vgl. Balsler, Markus: »Ausgebeutet auf dem Schlachthof«, in: Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH, 1. Juni 2017, <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/fleischindustrie-ausgebeutet-auf-dem-schlachthof-1.3530747> (8.10.2017).
- 3 Am deutschen Schlachtmarkt gibt es zwar größtenteils kleine bis mittlere Schlachthöfe, dennoch ist er zentralisiert. Der größte Teil (bei Schweinefleisch 55 %) der geschlachteten Tiere stammt von Großkonzernen. Vgl. dazu Heinrich-Böll-Stiftung 2014, S. 20.
- 4 Beispiele dazu in: Haase, Hendrik: *Crafted Meat: Die neue Fleischkultur: Rezepte, Handwerk und Genuss*, Berlin, 2015.
- 5 Vgl. Albersmeier, Friederike / Spiller, Achim: *Die Reputation der Fleischwirtschaft: eine Kausalanalyse*, Göttingen, 2010, S. 7.
- 6 Vgl. McCoskey, Suzanne / Rivers Cole, Jennifer: *Does global meat consumption follow an environmental Kuznets curve? Sustainability: Science, Practice and Policy*, 2013, S. 30.
- 7 Vgl. Wellesley, Laura / Happer, Catherine und Froggatt, Antony: *Changing Climate, Changing Diets. Pathways to Lower Meat Consumption*, London, 2015, S. 18.
- 8 Vgl. Zühlsdorf, Anke / Spiller, Achim / Gauly, Sarah u.a.: *Wie wichtig ist Verbrauchern das Thema Tierschutz? Präferenzen, Verantwortlichkeiten, Handlungskompetenzen und Politikoptionen*, Göttingen, 2016, S. 6.
- 9 Empfehlenswert ist dazu der Vortrag von Spiller, Achim: »Sind wir in 30 Jahren alle Vegetarier?« 14. Juni 2016, in: www.youtube.com/watch?v=cyTgDcWuKCM (27.9.2017).
- 10 Vgl. Spiller 2016.
- 11 Vgl. Spiller, Achim: *Tierwohl in der Gesellschaft*, Göttingen, 2015, S. 11.
- 12 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation (Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes 1)*, Amsterdam, 1997, S. 251.
- 13 Vgl. Elias 1997, S. 252.
- 14 Vgl. Elias 1997, S. 253.
- 15 Vgl. Elias 1997, S. 253.

- 16 Vgl. Lösel, Anja / Meisel, Rudi / Osterkorn, Thomas (Hrsg.): *Die Kuppel der Nation. Der Reichstag und seine Verwandlung*, Hamburg, 1999, S. 78.
- 17 Zu Respekt vor dem Tier gehört auch, dass in einer Metzgerei nicht nur Kotelett und Filet angeboten werden, sondern Konsumenten an andere Teile des Tieres herangeführt werden. Beim Nose-to-Tail Prinzip, was bei *Kumpel & Keule* umgesetzt wird, wird das ganze Tier verwertet, weshalb man bei ihnen z. B. auch Nierenzapfen kaufen kann. Im Gegenteil zu Discountern wie Aldi, die das anbieten, was die meisten Menschen gern essen und dadurch nur einen Bruchteil des Tieres verwerten.
- 18 Vgl. Lechner, Wolfgang: »Süß und Saftig. Zoo in der Steiermark«, in: Die Zeit, Nr. 22/2011, <http://www.zeit.de/2011/22/Oesterreich-Zotterzoo> (8.10.2017).
- 19 Vgl. Lechner 2011.





Stäbchen an der Grenze

Eine Frage, die mich nach dem Schauen des Films *Osôshiki* (dt. Titel: Beerdigungszeremonie)¹ bewegt hat, ist die Verbindung zwischen der Esskultur und Feuerbestattung in Japan. An einer Stelle des Rituals werden Stäbchen als *Werkzeug* zum Knochenaufheben genutzt. Gibt es eine Verbindung zwischen dem Ritual und den Essgewohnheiten in Japan? Dieses Phänomen, als ein Grenzfall für den Umgang mit Besteck, soll im folgenden Artikel, unter der Zuhilfenahme des Ritualbegriffs, erkundet werden.

Das Ritual als Anleitung

Der Begriff des Rituals hat im Laufe der Zeit eine große Wandlung erfahren. Der Ethnologe Talal Asad² untersuchte diesen Wandel. Er stellte fest, dass der vom lateinischen *ritus* abstammende Begriff erst im 18. Jahrhundert in die englische Sprache aufgenommen wurde. Zu Anfang wurde das Ritual noch als regulierende Anleitung für Handlungen im religiösen Kontext gedacht. Zwar war das Konzept des Rituals schon vorher bekannt, doch wurde es als anleitendes Buch oder Liturgie im Sinne eines Skripts zur Durchführung sakraler Handlungen verstanden.

Mit der ersten Ausgabe der *Encyclopaedia Britannica* von 1771 wurde der Begriff Ritual als Vollzugsregelung für die Durchführung von religiösen Handlungen knapp definiert. In den darauf folgenden Ausgaben erweiterte und veränderte sich der Begriff des Rituals stetig.

Die einstige Bedeutung des Rituals als feste Liturgie, die in der Form von einem Buch oder Skript notiert wird, war schon nicht mehr in der

elften Ausgabe von 1910 definiert. In der späteren Bedeutung wird das Ritual als der Vollzug von symbolisch aufgeladenen Handlungen charakterisiert.³ In dieser Lesart ist der Ritualbegriff schon stärker von religiös geprägten Handlungen im christlichen Kontext getrennt.

In der Kolonialzeit wurde der Begriff von Anthropologen in ihrer Feldforschung außerhalb Europas verwendet, um magische oder religiös anmutende Handlungen von fremden Völkern zu bezeichnen.

Im Zuge der Entkolonialisierung im 20. Jahrhundert richteten Anthropologen den Fokus ihrer Forschung stärker auf ihre Heimatländer. Dort waren sie auch mit quasireligiösen Handlungen konfrontiert, die den Ritualen in der Fremde ähnlich waren.⁴ Somit wurde dem Ritualbegriff der exotische Hauch genommen. Im Zuge der kontinuierlichen Ausweitung des Bedeutungshorizontes wurde der Begriff in der Folge weiter säkularisiert.

Beschreibt man das Ritual auf seiner performativen Ebene, so kommt schnell die Frage auf, wo der Unterschied zwischen einer Theateraufführung und einer rituellen Handlung ist. Diese Frage ist schon so alt wie die Ritualforschung selbst. Im Diskurs der Ritualwissenschaft wurde der Begriff *performativ* als neuer Begriff aus der noch jungen Theaterwissenschaft übernommen, um den Aufführungscharakter von Ritualen hervorzuheben. Der Begriff *performativ* wurde vom Linguisten John. L. Austin in seiner Sprechakttheorie geprägt. Diese besagt, dass man beim Sprechen nicht nur etwas sagt, sondern auch etwas bewirkt. Am deutlichsten wird dies bei den Worten: »Hiermit erkläre ich euch zu Mann und Frau« bei einer Trauung. Im Sprechen wird die Heirat von einer bevollmächtigten Person durchgeführt und vollzogen.

Bei der Durchführung eines Rituals kommt es zu leichten Abweichungen bei jeder Durchführung. An dieser Stelle soll ein kurzer Vergleich zu Judith Butlers Begriff der Wiederholung eingeschoben werden. In *Gender Trouble* untersucht sie die Konstituierung von Geschlecht.

Der für mich ausschlaggebende Fakt liegt in der Wiederholung von geschlechtsspezifischem Verhalten, ähnlich einem Skript. Nach Butler werden stereotype Verhaltensweisen dabei ritualhaft wiederholt. Sie zweifelt an einer mechanischen Wiederholung ohne Abweichung zur Konstitution von Geschlecht, weil ein als statisch angenommenes binäres System somit aufrechterhalten wird. Ihre Aussage ist, dass diese Wiederholung nicht blind erfolgen darf, sie betont, dass diese modifiziert werden kann. Sie zeigt, dass sich bei einer leichten Abweichung Geschlechterbilder aufrecht erhalten lassen. An dieser Stelle wird die Bedeutung von Geschlecht mit dem Skript Begriff gleich gesetzt. Dieses Skript wird in der Durchführung konstituiert, da Abweichungen und Modifikationen nach Butler zulässig sind.⁵

Abweichungen beim Ritual kommen beispielsweise durch einen veränderten Ort oder eine andere Tageszeit zu Stande. Der Ablauf bleibt zwar gleich, wird aber durch die genannten Faktoren leicht modifiziert. Das Ergebnis ist ein jeweils einzigartiges Ritual nach gleichem Skript. Bei dem Ritual ist das Ergebnis jedes Durchlaufs im kleinen Maßstab ein Unikat.

Design + Ritual

Das Ritualdesign versucht mit Modellen zur Beschreibung von Design den Ritualbegriff anders zu erfassen. Obwohl diese Disziplin noch jung ist, ermöglicht sie einen Zugriff auf das Ritual, der weniger auf die Geschichte, sondern mehr auf die Gestaltung eines Rituals zielt. Es wird zunächst versucht, charakteristische Elemente eines Rituals zu fassen. Im folgenden Schritt wird untersucht, welche dieser Merkmale als *designt* gelten können, die im geschichtlichen Sinne nicht gewachsen, sondern bewusst gestaltet worden sind.

Äpfel und Birnen lassen sich unter dem Aspekt der erotischen Konnotation sehr wohl vergleichen. Sogar Nüsse und Pflaumen halten diesem Vergleich stand.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 96.

Don Handelmann versuchte 1990 einen anderen Zugriff auf die bis dahin gemein als Ritual bezeichneten Ereignisse zu finden. Er möchte die Strukturen des Rituals aufzeigen und ist nicht am gesellschaftlichen Bezug interessiert. In diesem Zusammenhang ist verständlich, warum es leichter war, mit dem Designbegriff zu operieren, um diese Strukturen aufzuzeigen, anstelle den gesellschaftlichen Kontext eines Rituals zu erklären. Komplexe kulturelle Aushandlungsprozesse werden nicht wie bisher in der Ritualforschung als Synkretismus⁶ beschrieben, sondern die kreative Leistung bei der Neu- oder Umgestaltung von Ritualen wird betrachtet und als Neukontextualisierung beschrieben.⁷

Als Beispiel soll die Geschichte der Feuerbestattung in Japan dienen. Diese ist von Verbot und Wiedereinführung gekennzeichnet. Als der Buddhismus im 7. Jahrhundert nach Japan kam, wurde auch die Kremation bekannt. Die erste dokumentierte Leichenverbrennung fand 700 statt. Der Mönch Dōshō ließ sich nach seinem Tod einäschern, anstelle einer bis dahin gängigen Erdbestattung. Seit 704 fanden dann alle Bestattungen des Kaiserhauses durch Kremation statt. Erst 1871 wurde diese Verbindung per Dekret vom Kaiserhaus aufgelöst. Der Grund lag in der Trennung von Shintōismus und Buddhismus. Beide Religionen hatten sich in den vergangenen Jahrhunderten stark gemischt. In der Meiji Zeit im 19. Jahrhundert wurde versucht, diese Mischung wieder zu trennen und den als urjapanisch geltenden Shintōismus vom eingemischten Buddhismus und dessen Ritualen zu befreien. Die Tendenz, in einem völkischen Kontext Rituale exklusiv für nur eine Nation zu denken, ist in dieser Zeit ein globales Phänomen. Auch in Europa erstarkten nationale Bewegungen zur selben Zeit. Mit der Religionsfreiheit 1890 in Japan wurde dieser Versuch beendet. Für die Bestattung bedeutete dies, dass man erst zur Erdbestattung zurückkehrte. 1873 wurde die Kremation allgemein verboten. Dieses Verbot wurde aber 1875 aufgehoben, weil sich die Leichenverbrennung so stark in der Bevölkerung durchgesetzt hatte. Im Zuge der Einführung

von Verbrennungsöfen in der Folgezeit in Japan wurde die Kremation auch gesetzlich neu reguliert.⁸

In der politisch bewegten Meiji Zeit ist der Versuch unternommen worden, die japanische Identität neu zu gestalten. Dies zeigte sich in dem missglückten Versuch, durch neue Gesetze die Ideologisierung der urjapanischen Kultur zu forcieren. Man hatte deshalb versucht, das bis dahin fest in der Gesellschaft verwurzelte Bestattungsritual der Verbrennung abzuschaffen, indem man es nicht zum propagierten urjapanischen Kontext zählte. Betrachtet man ein Ritual an dieser Stelle als eine Genealogie, so bedeutete dieses überschnelle Handeln des Gesetzgebers im Sinne des Ritualdesigns einen Bruch. Die Staatliche Verordnung über die Bestattung war vom politischen Ideologiewandel motiviert und wurde von der Bevölkerung nicht mitgetragen. Voreilig wurde ein neues Design für ein über die Jahrhunderte gewachsenes Ritual von der politischen Führung beschlossen, das den Bedürfnissen der Bevölkerung nicht entsprach.

Kurze Geschichte der Esstäbchen

Als der Mensch im heutigen Nordchina das Kochen begann, stand Hirse als erstes Getreide auf dem Speiseplan.⁹ Um das Essen heiß zu sich nehmen zu können, war Besteck nötig. Weil die einzelnen Körner, wie man es selbst schon einmal bei diesem Gericht erlebt hat, nicht aneinander haften, war der Löffel das Besteck erster Wahl. Ab wann zum Essen das Besteck anstelle der Hand genutzt wurde, ist nicht exakt bestimmbar, denn sowohl textliche Erwähnungen als auch archäologische Funde belegen, dass der Löffel als erstes genutzt wurde.¹⁰

Als sich die Kochkultur weiterentwickelte, wurden auch andere Getreidearten gekocht, doch eignete sich der Löffel weiterhin am besten zum Essen. Mit dem Fortschritt der Kochkultur wurden auch andere Zutaten verwendet. Die bisher meist zu Brei gekochte Speise entwickelte sich weiter zum Eintopfgericht, in dem auch andere

Zutaten wie Gemüse mitgekocht wurden. Zu dieser Zeit waren Stäbchen bereits bekannt, wurden aber hauptsächlich noch als universales Küchenwerkzeug benutzt.

Ein großer Sprung in der Entwicklung der Esskultur im heutigen Nordchina wurde von der Erfindung der Getreidemühle zur Zeit der Han-Dynastie ausgelöst. Man begann Getreide zu mahlen und als Nudeln oder Teigtaschen zu verarbeiten. Diese Form der Speise ließ sich am besten mit den bis dahin schon aus der Küche bekannten Stäbchen essen. Nudeln und Teigtaschen wurden in einer Brühe mit weiteren Beilagen heiß serviert. Die Stäbchen wurden nun zum Essbesteck, da man heiße Speisen besser damit zum Mund führen konnte.¹¹

Zum Löffel kam nun ein Paar Essstäbchen hinzu. Dieses ursprüngliche Besteck findet man noch heute in Korea. Dort wird der Reis mit dem Löffel und alle anderen Speisen mit Stäbchen gegessen. Ab dem 14. Jahrhundert wurde in China der Löffel als Besteck zum Essen von Getreide verdrängt und nur noch zum Schöpfen von Suppe am Tisch verwendet.¹² Die Stäbchen dienten nun als alleiniges Besteck, weil hauptsächlich Reis gegessen wurde und dieser den Vorteil besaß, dass die Körner selbst aneinander kleben blieben und problemlos auch mit Essstäbchen zum Mund geführt werden konnten.¹³ Beim Kochen und Essen waren Stäbchen nicht die einzigen Werkzeuge, die verwendet wurden. Bei Ausgrabungen wurden auch Messer und Gabeln gefunden, die als Werkzeuge aber nie die Küche verlassen haben.¹⁴

Für den Soziologen Norbert Elias war die Befriedung des Messers bei Tisch ein wichtiger Part in der Zivilisationsgeschichte in Europa. Wurde am Anfang Fleisch noch mit einem scharfen Messer gegessen, so wurde dieses Werkzeug mit der Zeit entschärft. Um die in seinen Augen weiter entwickelte chinesische Kultur hervorzuheben, verweist er auf ältere Reiseberichte von Chinesen, die die europäischen Essgewohnheiten als barbarisch und unzivilisiert bezeichneten. Seine Darstellung des Zivilisationsprozesses vergleicht die von Kriegen

bestimmte Oberschicht in Europa mit der gelehrten Beamtengesellschaft in China. Daraus schlussfolgert er, dass in China die Verdrängung von Messer und Gabel als immanent aggressive Bestecke historisch viel früher statt gefunden haben musste.¹⁵ Da in Europa die modellgebende Gesellschaft an der Spitze der Gesellschaft aus Kriegerern hervorging, mussten diese sich im Zivilisationsprozesses in Europa selbst befrieden. Dagegen hatte die herrschende Schicht von pazifistischen und gelehrten Beamten in China diese Entwicklungsstufe schon durchlaufen, so Elias. Seine Argumentation gründet sich auf einen Zivilisationsprozess der *top-down* erfolgte. Er zeigt die Entschärfung und Befriedung der Kultur anhand der Veränderung von Besteck und den Sitten bei Tisch.

In der chinesischen Kultur setzte sich aber der Gebrauch von Essstäbchen nicht in einem *top-down* Prozess durch. Hier liegt der Grund in der Küche selbst. Teigtaschen und Nudeln erhielten sehr viel früher als in Europa Einzug in den Speiseplan und Stäbchen waren schon als optimales Besteck bekannt, weil vornehmlich heiß gegessen wurde. Der Löffel blieb parallel zu den Stäbchen noch länger am Tisch bestehen, doch wurde er in China mit der Zeit aus praktischen Gründen nicht immer benutzt.¹⁶

Die chinesische Gesellschaft weist an dieser Stelle im Vergleich eine andere gesellschaftliche Praxis bei der Benutzung von Besteck auf. Nur die Stäbchen zu benutzen, war zunächst informell belegt, setzte sich aber mit der Zeit auch in höheren gesellschaftlichen Schichten durch. So war es in China ab dem 12. Jahrhundert üblich, in öffentlichen Gaststätten ausschließlich Essstäbchen zu reichen, der Löffel wurde weggelassen.¹⁷

Diese Praxis kann man heute auch noch in Japan erleben, wenn am Ende eines Suppengerichtes die Brühe direkt von der Schale getrunken wird.¹⁸

Stäbchen in Japan

Im 7. Jahrhundert gelangten die Esstäbchen durch den kulturellen Austausch auch nach Japan. Der Japaner Ono no Imoko¹⁹ brachte sie von mehreren Reisen nach China mit und führte sie in der Aristokratie ein. Zur gleichen Zeit wurde auch der Buddhismus durch Missionare von China nach Japan exportiert. Jianzhen²⁰ (688-763) ging als buddhistischer Missionar nach Japan und ließ sich in Tōdaiji nieder.

Der chinesische Stäbchensammler Lan Xiang vermutet, dass die chinesischen Mönche durch ihre Essgewohnheiten dazu beitrugen, dass Esstäbchen in weiten Teilen der Bevölkerung verbreitet wurden. Nachdem mehrere hölzerne Esstäbchen bei Ausgrabungen in Tōdaiji gefunden und auf die Zeit von Jianzhen datiert wurden, wurden die Spekulationen von Lan Xiang plausibel.²¹

In der japanischen Sprache teilt sich das Wort Esstäbchen und Brücke die gleiche Aussprache »*hashi*«. Dieser mehrdeutige sprachliche Ausdruck verweist auf den symbolischen Gehalt der Stäbchen in der Japanischen Kultur. Verknüpft ausgedrückt wird mit ihnen eine Brücke zwischen dem Diesseits und dem Jenseits assoziiert. Zu bedeutenden Momenten des Lebens (Heirat, Tod) werden sie als symbolischer Gegenstand und auch bei Ritualen verwendet.²²

Aufheben

Das Ritual des Knochenaufhebens und das Essen sind in Japan miteinander verwoben. Bei beiden Anlässen werden Stäbchen benutzt, da sie als Universalwerkzeug in Japan für vielerlei Aufgaben dienen. Die Bestattung spielt sich in einem besonderen und alltagsfernen Bereich und Raum ab.

Die Verbrennung und das damit verbundene Ritual soll den Transfer des Verstorbenen vom Diesseits ins Jenseits demonstrieren. Beim Ritual erfährt der Verstorbene Reinigung und es wird gewährleistet,

dass sein Übergang auf guten Bahnen verläuft – so weit die religiöse Vorstellung zum Ritual.

Auf emotionaler Ebene leistet das Ritual einen Beitrag, um Trauer zu bewältigen. In vielen Schilderungen um das Knochenaufheben wird berichtet, dass die Angehörigen keine Scheu oder Ekel beim Umgang mit den Knochen des soeben verbrannten Angehörigen zeigen. Die Transformation des noch vor der Kremation intakten Körpers in ein Skelett scheint eine Hilfestellung im Prozess des Abschiednehmens zu leisten.

Richtet man nun den Fokus auf das Design dieses Rituals, ließe es sich in aller Einfachheit so charakterisieren: die Gesten des Rituals sind sehr nahe an der Alltagshandlung des Essens, doch spezialisiert bei der Bestattung.

Man hält durch die langen Stäbchen einen Abstand zum Toten. Auf der körperlichen Ebene kommt man dem Verstorbenen noch einmal sehr nahe: indem man die Knochen aufhebt, berührt man den verstorbenen Angehörigen noch einmal, das in dieser Form zu Lebzeiten nicht möglich ist. Es ist ein Moment gesteigerter Spannung während des Rituals. Zu betonen ist, dass die rituellen Handlungen von den Angehörigen selbst ausgeführt werden und die Art der Handlungen sind sehr ähnlich der Handhabe beim Essen.

Das Essstäbchen ist ein Werkzeug, um Gegenstände pinzettenartig greifen zu können. Als Werkzeug dient es als Verlängerung der Hand und kommt dann zum Einsatz, wenn das direkte Greifen oder Aufheben mit den Fingern problematisch wird. Im Kontext mit der Nahrungsaufnahme geschieht dies aus hygienischen Gründen beim Teilen von Essen in der Gemeinschaft als auch aus praktischen Gründen beim Aufheben von heißen Speisen. Dieses Handlungsmuster ist in die Stäbchen eingeschrieben.

Wenn Stäbchen bei dem speziellen japanischen Bestattungsritual des Knochenaufhebens zum Einsatz kommen, werden sie als Greifwerkzeug benutzt und erfüllen ihren Dienst nach dem eingeschriebenen Handlungsmuster. Beim Essen mit Stäbchen gibt es zwei konkrete Tabus, die eindeutig mit der Bestattung und dem Tod assoziiert sind. Zum einen wird peinlichst vermieden im Alltag mit zwei unterschiedlichen Stäbchen zu Essen. Ausschließlich bei dem Knochenaufheben werden explizit Stäbchen aus zwei unterschiedlichen Materialien verwendet. Zum anderen wird keine Speise zwischen zwei Personen mit Stäbchen gereicht und mit Stäbchen angenommen. Diese Geste findet nur beim Weiterreichen der Knochen statt. Beide Gesten sind exklusiv für das Bestattungsritual vorgesehen. Im Ritual wird als Ausnahme zu einem besonderen Anlass das Alltagstabu umgekehrt. Diese Verbote werden von einem Großteil der Bevölkerung im Alltag eingehalten, unabhängig davon, wie gläubig oder religiös eine Person in Japan ist.²³

Das Benutzen von Stäbchen bei dem Bestattungsritual in Japan findet als besonderer Anlass statt. Essstäbchen werden dabei im Sinne ihrer eingeschriebenen Handlungsmuster verwendet.

Philipp Günther hat bei der Arbeit an seinem Neuwerk-Artikel an der Grenze des guten Geschmacks gearbeitet.

Literatur und Verweise

- 1 Film: Osôshiki (dt. Titel: Beerdigungszeremonie), Regie: Itami, Jûzô, Japan, 1994.
- 2 Vgl. Asad, Talal: *Genealogies of Religion. Discipline and Reasons of Power in Christianity and Islam*, Baltimore, London 1993, S. 55f.
- 3 Vgl. Walsdorf, Hannah: »Performanz«, in: *Ritual und Ritualdynamik*, Bristol, Göttingen 2013, S. 85f.
- 4 Vgl. Quack, Johannes: »Ritus und Ritual«, in: *Ritual und Ritualdynamik*, Bristol, Göttingen 2013, S. 199f.
- 5 Vgl. Butler, Judith: *Gender Trouble. Feminism and the Subversion of Identity*, London, New York 1999, S. 189.
- 6 (bildungssprachlich) Vermischung verschiedener Religionen, philosophischer Lehren o. Ä., in: <https://www.duden.de/suchen/dudenonline/Synkretismus> (20.12.2017).
- 7 Vgl. Ahn, Gregor / Miczek, Nadja / Zotter, Christof: »Ritualdesign« in: *Ritual und Ritualdynamik*, Bristol, Göttingen 2013, S. 121f.
- 8 Vgl. Heider, Elfriede: »Geschichte der Kremation in Japan«, in: *Alles ist in Übergang. Die Kremation in Japan*, Erlangen 1997, S. 7f.
- 9 Vgl. Wang, Q. Edward: *Chopsticks. A cultural and culinary history*, Cambridge 2015, S. 17f.
- 10 Vgl. Wang 2015, S. 18.
- 11 Vgl. ebd. S. 50f.
- 12 Vgl. ebd.
- 13 Vgl. ebd. S. 1f.
- 14 Vgl. ebd. S. 19.
- 15 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchung. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, 20. neu durchgesehene und erweiterte Auflage, Berlin 1997 (Originalausgabe Basel 1939), S. 260f.
- 16 Vgl. Wang 2015, S. 54.
- 17 Vgl. ebd. S. 115f.
- 18 Vgl. ebd. S. 54.
- 19 Vgl. ebd. S. 75.
- 20 Vgl. ebd. S. 82.
- 21 Vgl. ebd.
- 22 Vgl. ebd. S. 126.
- 23 Vgl. »Totenriten und Bestattung«, in: https://www.univie.ac.at/rel_jap/an/Alltag/Totenriten (20.10.2017).





Im Gespräch mit Mikael Horstmann über Sitte und Brauch

Mikael Horstmann ist Kurator im Museum für Tafelkultur und Kochkunst in Frankfurt am Main. Dort habe ich mich mit ihm zum Gespräch über Sitte und Brauch in Bezug auf Essen und Kochen getroffen. Er gibt Seminare zum Thema Etikette und Gastgeben, hat lange Zeit in der Gastronomie gearbeitet, kennt die Ausbildungsliteratur für Kellner seit etwa 1900 und interessiert sich für historische Eindeckungen. Im Museum wird demnächst eine Ausstellung zu historischen Menükarten und Speisemenüs gezeigt, nächstes Jahr folgt eine weitere zum Thema Fleisch.

Julia Gaßmann: Sitte und Brauch – Was sind für Sie die Unterschiede zwischen den beiden Begriffen?

Mikael Horstmann: Nicht ganz einfach. Wir haben es hier ja mit Alltagskultur zu tun, egal ob wir über Hochgastronomie sprechen oder normales Abendbrot. Diese ganzen Tischregeln basieren auf praktischen Regeln. Sie sind nicht willkürlich festgelegt und dienen auch nicht unbedingt dazu, was gerne behauptet wird, einen Rangunterschied herzustellen. Was man auch machen kann, man kann beim Essen durch bestimmte Etikette zeigen, dass man eher Oberklasse und nicht Unterklasse oder Arbeiterklasse ist, aber trotzdem basieren alle Regeln auf drei Grundregeln: nichts kaputt machen, nichts schmutzig machen und niemanden verletzen. Es gibt bei Tisch kaum Regeln, die nicht darauf zurückgehen. Das wäre für mich Sitte. Beim Brauch würde ich eher sagen, dass er einen gewissen Einfluss auf die Tafelkultur hat. Unter Brauch würde ich zum Beispiel eher das Kochen packen. Dabei gibt es ja

auch Entwicklungen wie sich Sachen verändern. Und es gibt da erst mal nur die Regel, dass ich etwas, was giftig ist, irgendwie so zubereite, dass es bekömmlich wird, also durch Erwärmen oder andere Zubereitungs-techniken – das wäre die Regel niemanden zu verletzen. Aber der Rest ist einfach Geschmackssache... Ich würde das, was Brauch ist, in Form von Essen und von Dekoration sehen, also die Zubereitung und Ausgestaltung. Das ist ähnlich wie mit der Garderobe, die unterliegt auch Moden.

Zählt dazu auch was wir essen und nicht essen? Es gibt schließlich auch bestimmte Tiere, die, zum Beispiel in Deutschland, nicht gegessen werden ...

... oder nicht mehr gegessen werden. Wenn man alte Kochbücher liest, was da alles drin ist ... da ist der Schwan drin, da ist das Eichhörnchen drin, jede Menge Vögel die man heute nicht mehr isst, da ist zum Teil noch Pferd drin. In ärmeren Haushalten gab es früher auch den Dachhasen, das ist eine Katze. Hund war oft ausgenommen, weil er doch meistens ein besonderer Begleiter war und ganz viele Aufgaben hatte. Pferd ist in Österreich immer noch ganz gängig in Fleischhauergeschäften, aber hier in Deutschland kaum zu haben. Es gibt durchaus auch religiöse Regeln, die bestimmte Sachen verbieten. Wenn man die Schaffung der Erde genau liest, dann müssten wir eigentlich alle Vegetarier sein. Weil in der Schaffung der Erde heißt es, dass Gott die Pflanzen schafft als Nahrung für die Tiere und als Nahrung für die Menschen. Eigentlich steht in der Schöpfung nichts davon drin, dass wir Tiere essen sollen, sondern wir kriegen eigentlich von Gott die Pflanzen hingestellt. Dann gibt es später Einschränkungen, die wir im Judentum auch noch haben, also kein Schweinefleisch und andere Sachen, die verboten sind oder zu bestimmten Zeiten verboten sind, beispielsweise Fleisch an den Fastentagen. Da war man aber auch sehr kreativ, zum Beispiel wurde ein Biber im Mittelalter als Fisch deklariert. Der hat einen Fischeschwanz, der ist ein Fisch. Deswegen konnte man ihn dann auch während der Fastentage essen. Dann haben wir andere gesellschaftliche Verbote

wie zum Beispiel das Pferd, das ist kein religiöses Verbot, sondern da soll angeblich dahinter stecken, dass die Soldaten in Kriegszeiten nicht ihre Tiere schlachten, die sie eigentlich zum Kämpfen brauchen sollen. Brauchtum findet man auch in Form von regional ausgeprägten Varianten von Speisen und Getränken. Also zum Beispiel in verschiedenen Biersorten, bei denen man schon am Namen ablesen kann, dass sie vor allem regionale Produkte waren: Pilsener, Gose aus Gosslar, das Kölsch. Auch bei den Wurstsorten in Deutschland kann man sehr schön ablesen wie jede Region ihre eigenen Wurstsorten kreiert und teilweise geht es auf ganz profane Sachen zurück, wie dass zum Beispiel hier in Frankfurt die Metzger in unterschiedliche Disziplinen geteilt waren. Deshalb haben wir die Frankfurter aus Schwein und die Rindswürstchen aus Rind. Die Metzger haben sich, wie auch andere Handwerksbetriebe, noch mal aufgesplittet. In früheren Zeiten hat man das oft so gemacht, es wurde einfach eine bestimmte Anzahl an Betrieben definiert, die einen bestimmten Teil der Bevölkerung ernähren können durch ihren Beruf. Hier in Frankfurt wurde dann nochmal untergliedert und gesagt: wir haben einen Schweinemetzger, bei den Rindern sogar einen Ochs- und einen Kalbsmetzger und so weiter. Also diese ursprüngliche Ausprägung würde ich unter Brauchtum fassen, einfach weil es auch gebraucht und entwickelt wurde. Heute haben wir eigentlich kaum noch Brauchtum, weil man jetzt versucht alles Traditionelle zu fixieren und möglichst gar nicht mehr zu verändern. Wenn man früher nicht neue Sachen entwickelt hätte, hätten wir heute gar nicht diese Spezialitäten in den Regionen. Seit den 1950ern versucht man eigentlich, das, was übrig geblieben ist aus der Vielzahl von Produkten, die man eigentlich hatte, zu fixieren und am besten noch zu schützen, damit es nie wieder verändert werden kann. Die Frage ist, ob es zukünftig einer regionalen Küche guttut, wenn man das so fixiert. Wenn wir verschiedenste Speisen durchgehen, dann hängt ihre Qualität auch immer davon ab, was man für Techniken benutzen kann, um bestimmte Produkte zu entwickeln. Zum Beispiel diese ganzen Wurstsorten, wie wir sie heute in Frankfurt kennen, die vom Brät her sehr fein sind. Das ging eigentlich erst ab der zweiten Hälfte des

19. Jahrhunderts durch die Erfindung von zwei Geräten, nämlich dem Fleischwolf und dem Kutter, der Fleisch sehr fein zerhacken und mischen kann. Vorher wurde das alles auf dem Hackbrett gemacht, aber so fein, wie wir das heute haben, ging es gar nicht. Das heißt also, wenn man da nicht neue Techniken eingesetzt hätte, hätten wir heute in der Form nicht die Frankfurter Würstchen. Und wenn wir heute nicht Därme, die wahrscheinlich alle aus dem Iran kommen, es sind nämlich Schafsdärme, wenn wir die nicht importieren würden, hätten wir eigentlich unser regionales Produkt gar nicht mehr. So viel Schafe gibt es in Deutschland nicht mehr, als dass sie ausreichen würden, um die Vielzahl an Frankfurter Würsten zu machen. Das heißt also, wir sind heute sogar abhängig davon, dass Sachen von außen kommen, damit wir unsere traditionellen Sachen bewahren können. Oder noch ein Frankfurter Beispiel ist die grüne Soße mit ihren 7 Kräutern. Wenn man alte Kochbücher aufschlägt, sind die Rezepte ganz anders, da hat man mal 5 Kräuter, mal 6, mal 7, mal 9 Kräuter und meist steht da nach Saison – was einfach da ist. Das ist heute anders. Mit den Gewächshäusern kann man auf diese 7 fixierten Kräuter das ganze Jahr zugreifen und ob das jetzt noch lebendige Kochkunst oder -kultur ist, mag ich bezweifeln. Das hat für mich erstmal nichts mit Sitte zu tun, hat aber auch nichts mehr mit Brauch zu tun, weil man sich gar nicht mehr richtig mit den Lebensmitteln auseinandersetzt. Ich finde beim Brauchtum – klar ist da auch eine gewisse Tradition dabei – aber es ist auch sowas wie eine Sprache, die sich weiterentwickelt und gerade mit diesen fixierten Lebensmitteln entwickelt sich nichts mehr weiter und hört auf, Sprache und lebendige Kultur zu sein.

Religion, Technik und Regionalität üben also Einfluss auf unsere Bräuche aus. Was gibt es für Faktoren, die unser Verhalten und unsere Tischsitten beeinflussen?

Teilweise Kochtechniken und auch gewisse Moden. Mein Lieblingsbeispiel dafür ist der Spargel. Es gab lange Zeit die Regel, dass Spargel nicht mit dem Messer geschnitten werden durfte. Früher war Spargel weichgekocht, der war wirklich labbrig; wenn man ihn hochgehoben hat, hing

er runter. Heute wird er eher al dente gekocht. Wenn Spargel zubereitet ist wie früher, kann man ihn nicht schneiden, denn dann fasert er aus und schafft es immer sich an der Schneide wegzubewegen, sodass man nicht durchkommt. Der Spargel sieht dann aus wie ... er sieht nicht mehr schön aus. Und deswegen hat man früher andere Techniken benutzt, entweder gefaltet, versucht ihn aufzuspießen und als ganzes Stück zu essen oder mit Geräten oder den Fingern hochgezogen und dann eingeschlürft – was man heute auch nicht mehr so gerne sieht. Das geht nicht mehr, weil der Spargel al dente gekocht ist und damit viel zu starr, man könnte ihn weder klappen noch einschlürfen. Jetzt lässt er sich aber schneiden. Wahrscheinlich kam früher auch noch dazu, dass die alten Messerklingen aus einem anderen Material waren und teilweise ganz empfindlich was Säuren betrifft. Im Spargel ist auch eine gewisse Säure drin, heute mit dem al dente gekochten Spargel würden die alten Stahlklingen wahrscheinlich anlaufen. Das heißt also, auf die Tischetikette wirkt einerseits die Materialität der Geräte, die ich benutze und es wirken die Kochtechniken, Zubereitungstechniken und Serviermethoden. Da kann man immer schön sehen wie sich Etiketteregeln wandeln und den Kochmoden folgen.

Glauben Sie, dass eine Mode wie das Fast Food etwas an unseren Tischsitten ändern wird oder schon tut?

Also Fast Food ist nichts Neues, wenn ich was ganz Traditionelles auf dem Markt esse, dann ist das meist eine Bratwurst im Brötchen oder mit einer Scheibe Brot daneben. Das ist keine neue Erfindung, sondern geht zig Jahrhunderte zurück. Straßenessen gibt es schon seit Ewigkeiten. Das ist etwas, was man unkompliziert unterwegs essen kann und schon immer mit den Fingern gegessen wurde, bis auf wenige Ausnahmen. Man weiß auch, dass viele Haushalte in Frankfurt gar keine eigene Küche hatten, gerade in den Altstadtgebieten. Also eigentlich hat sich im Fast Food fast nichts verändert, aber in der gehobenen Gastronomie, da hat sich geändert, dass wir kaum noch was mit den Fingern essen. Das Essen mit den Fingern, was früher viel öfter Usus war, wurde fast

komplett rausgestrichen. Bis auf das sogenannte Fingerfood. Aber bei den meisten Veranstaltungen, bei denen Fingerfood gereicht wird, kann man die Sachen gar nicht mehr mit den Fingern konsumieren, weil sie auf irgendwelchen Löffeln oder kleinen Tellerchen mit Gabel oder kleinen Schüsselchen serviert sind – das hat eigentlich nichts mit Fingerfood zu tun. Selbst das Fingerfood als ein etwas gehobeneres Fast Food hat das Essen mit den Fingern verlernt. Früher hatte man das bei viel mehr Speisen, sei es beim Spargel, bei Wachteln, generell bei kleinen Vögeln, weil ihre Knochen viel zu klein sind, um mit Besteck zu hantieren, Froschschenkel, die ganzen Meeresfrüchte, Langusten, Hummer. Heute wird fast alles so präpariert, dass man es nur noch mit Werkzeug essen kann und sich die Finger nicht mehr schmutzig machen muss.

Merkt man diese Tendenz auch an einer größeren Anzahl an Besteck und Geschirr?

Im Moment ist es ja eher wieder rückläufig. Wenn ich mir angucke, was man so im 18., 19. Jahrhundert an Besteckteilen erfunden hat, um Besteck für nur ein bestimmtes Gericht zu haben... Das Letzte was man so erfunden hat, war wahrscheinlich ein extra Pizzabesteck oder Pastabesteck, bei denen einige Besteckhersteller dachten, dass man das als Modetrend auf den Markt bringen könnte. Im Moment ist es eher rückläufig. Auch wenn man in die gehobene Gastronomie geht, haben die sich sehr stark auf ein Standardbesteck reduziert. Zum Beispiel Fischbesteck ist selten geworden, weil nämlich die Funktion oder der Nutzen des Besteckes wegegefallen ist. Früher hat man viel häufiger ganzen Fisch bekommen mit all den Gräten und heute kriegt man meist nur noch den filetierten Fisch, da sind gar keine Gräten drin. Diese stumpfe Klinge, die nur zum Schieben benutzt wird – es ist ja kein Schneidwerkzeug, sondern eher ein Schiebwerkzeug – sodass die Notwendigkeit weggefallen ist, so ein Fischmesser überhaupt zu haben. Dadurch, dass wir heute ganz andere Materialien in den Klingen haben, ist ja auch das Problem weggefallen, dass das Fischeiweiß irgendwie mit den alten Klingen reagieren kann. Da wird teilweise auch Zitrone eingesetzt und auch

Müssen Sie mit einer anderen Person Teller und Glas teilen, achten Sie darauf, dass Sie der höhergestellten Person den Vortritt lassen und ihr bei Bedarf dabei helfen, die Speisen vorzuschneiden. Sind beide sozial gleichgestellt, nehmen Sie Rücksicht aufeinander und seien Sie zuvorkommend.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 66.

die Zitronensäure konnte den Kohlenstoffstahl angreifen. Das ist heute alles weggefallen. Unsere Cromarganklingen, die wir meist in Restaurants finden, reagieren auf fast gar nichts und da hat man eine Kombination aus Anrichtetechnik und Materialwechsel, weshalb bestimmte Spezialwerkzeuge weggefallen. Eigentlich haben wir, was die Bestecke betrifft, eine starke Reduzierung in den letzten zwei Jahrzehnten gehabt.

Auch beim Service? Wenn ich den Schrank meiner Großmutter mit meinem eigenen Schrank vergleiche, dann fällt mir auf, dass sie noch viel spezialisiertes Geschirr hatte (Kaffeetasse, Teetasse, Untertasse, Zuckerlöffel...) und ich eher multifunktionale Sachen besitze (z. B. nur einen Becher für Heißgetränke).

Jein. Bei den Tellern ist es nicht sehr viel mehr eingeschränkt. Wir haben den kleinen Teller, den man als Kuchenteller und als Frühstücksteller benutzen kann, dann haben wir im Normalfall den großen Speiseteller, dann den tiefen Suppenteller und wenn man sich ein bisschen spezialisieren will auch die Suppentasse mit unterer Tasse. Bei Familiengeschirr ist die Suppentasse eher selten, da hat man meist nur einen Suppenteller. Das ist auch eigentlich die Grundausrüstung eines Restaurants. Früher hatte man eine Trennung zwischen dem, was in den Suppenteller und was in die Suppentasse reinkommt. Bei den Suppentassen hatte man eine Unterteilung: eine normale klare Suppe, die kam in die Suppentasse und dann gab es die stärker eingekochten, die Consommé oder Consommé double, die in einer Consommétasse, die viel kleiner war und meist auch nur mit einem Henkel versehen. Ungefähr so groß wie eine Kaffee- oder Teetasse, teilweise aber auch kleiner. Das gibt es in den meisten Gaststätten gar nicht mehr, also da gibt es auch eher eine Reduzierung. Klar, bei Tee- und Kaffeetassen sieht man ganz deutlich den Unterschied. Ich bin heute immer noch der Meinung, dass der Tee aus einer Mug nicht schmeckt. Bei so bestimmten Sachen haben die Leute ein bisschen verlernt, warum bestimmte Materialien so sind wie sie sind ... Die Kanne ist so geschützt, damit das Getränk warm bleibt und die Tasse ist dafür da, um es in kleinen Mengen auf Trinktemperatur

runterzukriegen. 40–50 Grad, damit man sich nicht den Mund verbrennt, was gerne passiert bei Thermoteegläsern, bei denen man stundenlang warten muss, bis man was trinken kann. Ja, es ist so, dass in den meisten Haushalten viel weniger spezialisiertes Geschirr zu finden ist. Man kann da schon froh sein, wenn da nicht nur Mugs sind, so Kaffeebecher, und wenn die auch noch vom gleichen Hersteller mit dem gleichen Dekor sind.

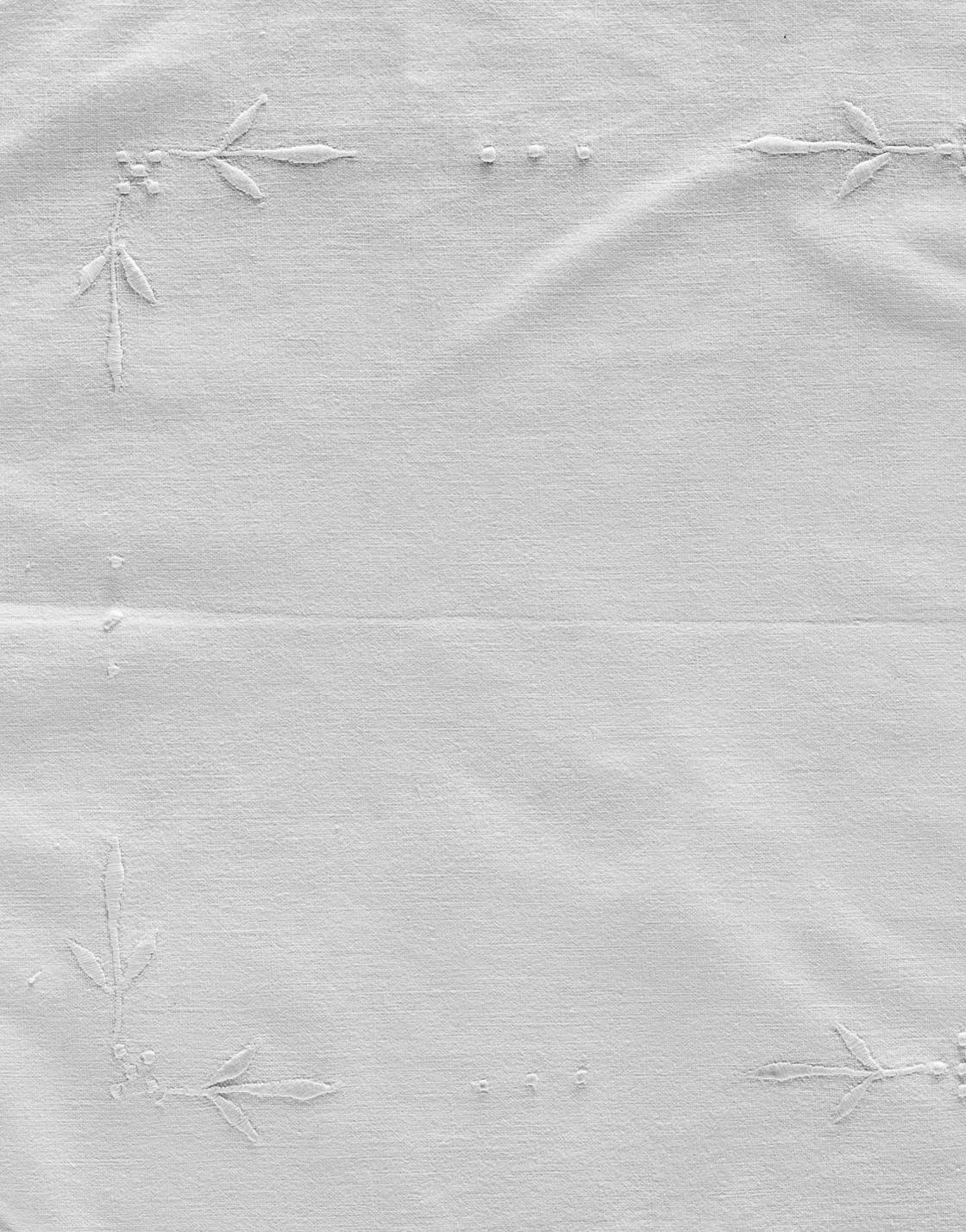
Warum haben sich Ihrer Meinung nach gerade um das Thema Essen so viele Sitten und Bräuche entwickelt? Weil es uns so nah ist?

Das Essen ist nach dem Atmen, glaube ich, das Zweitwichtigste, was wir machen müssen. Wir müssen einfach Nährstoffe aufnehmen. Die Nährstoffe definieren auch ein bisschen wer wir sind und es gibt natürlich auch viele Sachen, die krank machen können. Also unter Sitte fallen ja im weiteren Sinn auch Hygiene und Hygienevorschriften. Zum Teil gehen auch religiöse Regeln auf solche Hygienevorschriften zurück. Das heißt also, das Essen ist etwas, was uns arbeiten lässt, was uns leben lässt oder auch krank werden lässt, sterben lässt und deswegen gab es da schon immer auch ein Interesse, bestimmte Sachen zu reglementieren. Wenn wir schauen, wie viele Lebensmittelvorschriften wir haben, schlagen wir sogar das deutsche Steuerrecht. Es ist einfach etwas so dermaßen Essentielles und zum Teil auch gemeinschaftsstiftend. Da kommen wir wieder in das Brauchtum. Das gemeinsame Essen, entweder tagtäglich oder bei Festen, wo Essen und Trinken ein essentieller Bestandteil ist – es gibt ja kaum Festivitäten, bei denen nicht gegessen und getrunken wird oder auch religiöse Feiertage mit bestimmten Essen verbunden werden. Also einerseits Hygiene, andererseits dieses Gemeinschaftsstiftende, Soziale, deswegen haben wir beim Essen so viele Regeln und Bräuche.

Meine Schwierigkeit hier im Museum und auch generell bei Publikationen oder Vorträgen ist dieses Auseinanderdividieren, was bei Essen und Trinken so schwer ist. Denn wir haben da Ethik drin, Medizin, Biologie, Chemie und wir haben das Religiöse drin, wir haben das Soziale

drin, wir haben da Landwirtschaft und generell Technik drin, was ja Naturwissenschaften im weiteren Sinne sind. Das heißt also, Essen und Trinken berührt eigentlich alle Forschungsbereiche, die man sich so vorstellen kann. Manchmal überlagert sich das auch und man findet gar nicht so genau heraus, warum wir das eigentlich so oder so machen, weil wir den Ursprung und den Gedanken, der dahinter steckt, verloren haben. Es ist schwierig zu sagen, das ist nur das oder das. Die Themen beeinflussen sich alle gegenseitig. Dass wir heute einfach mit einem Blitzhacker oder einem Pürrierstab Sachen machen, die man früher mit einem Messer oder mit einem Hackmesser gemacht hat oder mit dem Fleischwolf oder dem Kutter. Oder dass wir heute eine andere Kühltechnik haben und deswegen hier ganz andere Speisen zubereiten können, die uns nicht gleich umbringen, weil wir Mayonnaise oder Eiscreme haben. Dass man heute mit Zucker ganz anders umgeht als vor 100 Jahren oder auch 300 Jahren, wobei die früher in den gehobeneren Kreisen auch sehr verschwenderisch mit Zucker umgegangen sind. Aber das ist alles schwierig zu sagen, was beeinflusst jetzt genau eigentlich was und deswegen ist die Frage nach Sitte und Brauch nicht leicht zu beantworten.

Das Gespräch führte Julia Gaßmann im Oktober 2017.





Ein flüssiges Stück Lifestyle – Was wir durch unser Kaffeekonsumverhalten über unseren Lebensstil verraten

Wer sich in einem modernen Café mit Selbstbedienung »nur schnell« einen Kaffee kaufen möchte, der hat zunächst die Qual der Wahl. Von der Anschlagtafel über dem Tresen werden uns allein ungefähr fünfzehn verschiedene Getränke auf Espresso-Basis, dazu herkömmlicher Filterkaffee, *Cold Brew* und allerlei Mixgetränke angeboten. Wenn wir uns dann schon einmal definitiv für Kaffee entschieden haben, bleiben also noch siebzehn Optionen, die meistens in drei verschiedenen Größen zu haben sind; einundfünfzig Möglichkeiten insgesamt. Als ob das nicht genügen würde, folgt dann noch die Entscheidung, ob das Getränk lieber im Pappbecher zum Mitnehmen oder doch klassisch aus der Porzellantasse im Café serviert werden soll; die Zahl der Auswahlmöglichkeiten summiert sich auf einhundertundzwei. Schon jetzt – ohne Milchsorten verschiedenen Fettgehalts und unterschiedlicher Provenienz ausdiskutieren zu wollen – eine Herkulesaufgabe. Achja, das Ganze *decaf*?

Dass sich vor den Cafés keine meterlangen Schlangen bilden, weil Kunden vor dem Tresen stundenlang ihre Optionen prüfen oder unter der Entscheidungslast gar zusammenbrechen, ist vermutlich dem

Umstand geschuldet, dass wir einen Teil dieser Entscheidungen schon getroffen haben, bevor wir das Café überhaupt betreten haben und den anderen Teil – etwa die Wahl der Größe – intuitiv treffen können. An dieser Stelle drängen sich einige Fragen auf. Zum einen waren die Bandbreite des Angebots und die Möglichkeit den Kaffee auch *to go* trinken zu können noch vor zwanzig Jahren keine Selbstverständlichkeit. Wie ist es also dazu gekommen, dass eine Nation, die jahrzehntelang »*echten Bohnenkaffee*« aus der Filtermaschine am heimischen Tisch als das »Non plus Ultra« des Kaffeegenusses empfunden hat, innerhalb von wenigen Jahren einen derartigen Schwenk hin zu internationaler Kaffeekultur und ambulantem Kaffeekonsum entwickelt hat? Wie *neu* sind diese Entwicklungen wirklich? Zum anderen scheinen wir dennoch ziemlich schnell zu wissen, welche der unbegrenzt erscheinenden Zahl von Varianten für uns die richtige ist; die Entscheidung scheint also in gewisser Weise »vorprogrammiert« zu sein. Welche Faktoren führen also dazu, dass wir uns für die eine Option entscheiden und die andere von vornherein ausschließen?

Um Antworten auf zumindest einen Teil dieser Fragen geben zu können, möchte ich es hier dabei belassen das Phänomen des *Coffee-to-go* und das *Café als Ort der Arbeit* außerhalb des Büros zu beschreiben. Ein kulturgeschichtlicher Bezug wird dabei helfen zu verstehen, wie und weshalb sich diese Handlungsweisen entwickelt haben.

Coffee to go – für Eilige

Zu Beginn wollen wir uns die »älteste« der genannten Entwicklungen ansehen, oder besser gesagt, die, die am frühesten wieder in Erscheinung getreten ist. Ungefähr seit Anfang des 21. Jahrhunderts ist der *Coffee-to-go* fester Bestandteil der Kaffeekultur. Zunächst nur in speziellen Cafés zu haben, ist Kaffee zum Mitnehmen mittlerweile in den meisten Kaffeehäusern, Fastfood-Ketten, Tankstellen, Bäckereien und sogar manchen Supermärkten erhältlich. Das Phänomen, dass Kaffee

im Gehen oder Fahren, also auf dem Weg getrunken wird, ist neu. Dennoch hat der *Coffee-to-go* kulturgeschichtliche Vorreiter, die in ganz ähnlicher Weise die Beschleunigung des Genusses vorantrieben und den Trinkvorgang außer Haus verlagerten.

Schon am französischen Hof von Versailles, dessen Etikette die teils heute noch gebräuchlichen Verhaltensweisen des Kaffeetrinkens etablierte und durch dessen Hoflieferanten die Form und die Bestandteile des Kaffeeservices festgelegt wurden,¹ waren Picknicks mit Kaffee gebräuchlich. Der Hofstaat, allen voran Marie Antoinette im *Petit Trianon*, folgte – mit zu dieser Zeit noch exklusivem Kaffeegenuss – seiner Auslegung des Rousseau'schen Leitsatzes »*Retour à la nature!*«.² Auch später, in der Zeit des Biedermeiers, waren ausgiebige Picknicks im Freien üblich. Der Kaffee war hier nicht einfach ein Getränk oder Prestigeobjekt, sondern ein Symbol und Maßstab für familiäre Idylle und Häuslichkeit. Der Frau oblag die Aufgabe, ihren geschäftstätigen Mann morgens, mittags und abends treu umsorgend mit Kaffee zu verköstigen.³ Streublütendekors und Landschaften schmückten das bürgerliche Porzellan dieser Zeit, das auch auf der Picknickdecke Verwendung fand. Beide Beispiele haben gemeinsam, dass der Genuss im Gegensatz zum heutigen *Coffee-to-go* kollektiv und in der Freizeit stattfand. Festzustellen ist aber eine erste Verlegung der Kaffeetafel an einen Ort, der nicht speziell dafür vorgesehen war, wenngleich hier dennoch die üblichen Geräte und Sitten beibehalten wurden.

Später, zu Beginn der Industrialisierung, tranken die »unteren« Gesellschaftsschichten ihren Kaffee dann weniger ritualisiert ohne großes Service zu Hause und in ihrem Fortgang mit zunehmender Trennung von Arbeitsplatz und Wohnstätte auch unterwegs.⁴ Henkelmann und Teilbecher wurden zu ständigen Begleitern im langen Arbeitsalltag und ermöglichten das Mitnehmen von Nahrung und Kaffee. Aus dem vormals exklusiven Exotengenränk war, wenn auch noch oft in mit Zichorien und Surrogaten gestreckter Form,⁵ ein Alltagsgetränk für Jedermann geworden. Der Teilbecher – und viel später die

Thermoskanne – waren zum Transport und Warmhalten gedacht; die Intentionen gingen noch nicht dahin, den Kaffee auch wirklich auf dem Weg zu trinken. Abgesehen davon sind in den Orten und besonders den Geräten schon deutliche Parallelen zum *Coffee-to-go* erkennbar.

In den 50er Jahren verlagerte sich der morgendliche Kaffee zunächst in Italien nun endgültig auch auf den Arbeitsweg. Mit der Erfindung der Siebträgermaschine war der Espresso geboren, der durch seine hohe Konzentration des Aufgusses auf eine geringe Menge den Trinkvorgang selbst erheblich verkürzte.⁶ Auch der Herstellungsprozess, also das Brühen, beanspruchte erheblich weniger Zeit als bis dahin übliche Methoden. Auch für zuhause wurde der intensive Kaffee nicht als Espresso, sondern als Ristretto immer beliebter. Schon in den 1930er Jahren erfand Alfonso Bialetti eine Kanne, die im Überdruckprinzip Wasserdampf durch ein mit Kaffeepulver gefülltes Sieb presst, der dann als Kaffeedampf durch ein Steigrohr empor steigt, um am oberen Ende zu kondensieren und in den eigentlichen Kaffeeraum zu tröpfeln. Die vom Art Déco inspirierte Form und die einfache Handhabung mit Gelinggarantie überzeugte jedoch erst nach dem Zweiten Weltkrieg, also ungefähr zeitgleich mit der Erfindung des Espresso.⁷ Unter dem Namen *‘Moka Express‘* und zu erschwinglichem Preis konnte Bialettis Sohn Renato die Kanne mit größerem Marketinggeschick als sein Vater vertreiben.⁸ Beide Erfindungen verkürzen unterschiedlich intensiv das Getränk und die Zubereitungsdauer. Die voranschreitende Globalisierung und die nun endgültige Trennung von Arbeitsplatz und Wohnstätte begünstigten die auf Zeitersparnis ausgelegten Methoden. Schnelle Genüsse lösen die langsamen nun endgültig ab.

Die *‘Coffee-to-go-Bewegung‘* hat also Vorläufer in der Picknickkultur des Großbürgertums und der Aristokratie, im Teilbecher der Arbeiter zur Zeit der Industrialisierung und in der italienischen Espresso-kultur der 1950er Jahre. Wir können deshalb durchaus behaupten, dass wir damit einen traditionellen Usus lediglich an aktuelle Umstände angepasst haben. Die Gesellschaft hat sich seit den 50er Jahren

weiterentwickelt, ist vernetzter, mobiler und globaler geworden. »*Unterwegs-Sein*« ist nicht nur eine Notwendigkeit, um lange Wege zur Arbeit oder zu Terminen zu überwinden, sondern ein *Lifestyle*. Der To-go-Becher symbolisiert deshalb beides – den Zeitdruck und unsere Bereitschaft, uns diesem zu unterwerfen. Gleichzeitig wird paradoxerweise durch das Zusammenlegen zweier Vorgänge – Bewegung und Trinken – ein deutlich längerer Genuss ermöglicht, als ihn eine Espresopause bieten könnte. Wengleich jede Form des Fast-Foods, zu dem freilich auch der *Coffee-to-go* zählt, zuweilen als Unkultur bezeichnet werden mag, so ist diese Art der Kaffeebeschaffung, die bekanntlich nicht zwangsläufig Einfluss auf die Qualität des Getränks hat, eine durch Zeitknappheit und Dienstleistungsgesellschaft bedingte, logische Entwicklung der zeitgenössischen Kaffeekultur. Die Frage ist nur, ob wir diesen Kaffee in all der Hektik wirklich genießen können.

Im Café mit Laptop – die Workaholics

Wer also lieber im Sitzen im Café seinen Kaffee aus Porzellantassen trinkt, um sich dabei wenigstens nicht auf den Straßenverkehr konzentrieren zu müssen, der kann dabei heute zumindest arbeiten. Zuvor waren Cafés aufgrund der räumlichen Trennung von Privatem und Geschäftlichem, der Industrialisierung und Angestelltenverhältnissen für lange Zeit Institutionen der Freizeit. Das änderte sich allerdings um das Jahr 2010, als beginnend mit der amerikanischen Kaffeehauskette Starbucks kostenfreies WLAN in immer mehr Cafés angeboten wurde.⁹ Durch das Internet und die bereitgestellte Vernetzung in Kombination mit der Etablierung von Laptops, Tablets und Smartphones eröffnete sich so ein neuer Raum für geschäftliche Tätigkeiten abseits des Büros. Auch hier werden zwei Handlungen zusammgelegt – das Kaffeetrinken und das Arbeiten –, um Zeit zu sparen. Auch wenn freier Internetzugang und ausreichend Steckdosen neue *Features* des modernen Cafés sind, ist das Arbeiten in Cafés eines der ältesten kulturgeschichtlichen Phänomene, die im Bezug auf Kaffee in

Europa zu finden sind. Nur etwa ein halbes Jahrhundert, nachdem der Kaffee um das Jahr 1600 nach Europa,¹⁰ genauer nach Venedig, eingeführt wurde, eröffnete dort am Marktplatz die erste *Bottega de Caffè*. Als Orte des geschäftlichen Treibens und des Handels – in Verbindung mit dem *dolce far niente* und Koketten, die teilweise über eigene Separées in den Kaffeehäusern verfügten – mehrte sich die Zahl der Cafés in der venezianischen Innenstadt so schnell, dass die Regierung sich gezwungen fühlte eine Obergrenze von 100 Einrichtungen festzulegen.¹¹

Von Venedig aus verbreitete sich der Kaffee in die übrigen europäischen Länder. Künstler, Literaten, Humanisten und viele andere waren dem Wachmacher nun verfallen und bald eröffneten die ersten Kaffee-schenken in Paris und London.¹² Mit der Gründung des ›*Café Procope*‹ in Paris durch den Italiener Francesco Procopio dei Coltelli aus Palermo 1672, beginnt das Zeitalter der großen Kaffeehäuser in Europa. Das reich geschmückte Ambiente mit Wandspiegeln, Marmortischen und Kristalleuchtern lockte bald alle namhaften Künstler, Literaten und Schauspieler der ›*Comédie Française*‹, die in unmittelbarer Nähe steht, sowie Philosophen und Wissenschaftler an.¹³ Es wurde zum Vorreiter der Kaffeehäuser in ganz Europa, die als Orte des Geschäftlichen die Funktion heutiger Zeitungsredaktionen, Verlage und Labore einnahmen.¹⁴ Rousseau, Diderot, Robespierre und Benjamin Franklin waren hier zur Zeit der französischen Revolution Gäste; als Orte der politischen Debatte trugen die Kaffeehäuser maßgeblich zur Bündelung der Revolution bei.¹⁵

Noch direkter mit der Geschäftswelt verwoben war – unter vielen anderen – ›*Lloyd's Coffee House*‹ in London. Gegründet in den 80er Jahren des 17. Jahrhunderts von Edward Lloyd wurde es schnell zum Treffpunkt der Seefahrer. Dort wurden Informationen zusammengetragen und verteilt, Register geführt und Versicherungspolice verkauft. Das Kaffeehaus selbst fungierte deshalb nur zweitrangig als Gaststätte; vorwiegend war es ein Ort des Geschäftlichen, das von

Lloyd persönlich gesteuert wurde.¹⁶ Der Ausschank verschwand mit den Jahren, während sich andere Unternehmenssparten vergrößerten und schließlich zu eigenständigen Firmen heranwuchsen. Eines der weltweit größten Versicherungsunternehmen ›*Lloyd's of London*‹ und auch ›*Lloyd's Register*‹ haben ihre Ursprünge im Kaffeehaus; andere Firmen im nautischen Kontext haben sich des Namens beliehen, so etwa ›*Hapag-Lloyd*‹.¹⁷

Mit zunehmender Institutionalisierung und Technik verlor das Kaffeehaus seine Funktion als Arbeitsort. Unterlagen, Schreibmaschinen und später Desktop PCs konnten nicht einfach mitgenommen werden und banden die Arbeitnehmer so an ihr Büro. Mit Bereitstellung von WLAN lösten sich diese Fesseln an einen bestimmten Ort. Dennoch unterscheidet sich die Arbeit in Cafés heute enorm von der im 17. und 18. Jahrhundert, weil damals das Café das Äquivalent zum Büro, sein Substitut war. Geschäfte und Verträge wurden dort direkt verhandelt; die Adresse des Kaffeehauses war nicht selten auch die offizielle Adresse für Geschäftspost, was zur Folge hatte, dass jeder Geschäftsmann sein Stammcafé hatte, das nur schwer gewechselt werden konnte.¹⁸ Die Cafés heute bieten einen Rahmen, innerhalb dessen Geschäftliches stattfinden kann, auch wenn die auf Smartphones, Tablets und Laptops Tippenden nur physisch präsent sind. Die eigentliche Arbeit spielt sich im virtuellen Raum ab, weshalb zum einen folgenlos der Ort gewechselt werden kann, solange es dort nur Internet gibt und zum anderen die Atmosphäre eine andere ist. Dennoch stehen diese Cafés – wenn auch Forschung und politische Debatten heute vorwiegend anderswo stattfinden – als Orte, die ein zweites Mal in der Geschichte Geschäftliches und öffentliches Kaffeetrinken verbinden, in direkter Nachfolgerschaft zu den Kaffeehäusern des 18. Jahrhunderts. Umweltschonender als der Einwegbecher mag diese Version der Beschleunigung allemal sein, doch auch hier können wir nicht wirklich behaupten, dass der Kaffee im Vordergrund steht, wir ihn mit voller Aufmerksamkeit trinken.

Wozu dieser Stress?

Offen bleibt die Frage, weshalb wir überhaupt auf den exklusiven Genuss verzichten, uns scheinbar nicht zu einer echten Kaffeepause hinreißen lassen können. Sicher, gesellschaftliche Strukturen geben einen gewissen Rahmen vor, der die eine oder andere Entwicklung mehr oder weniger begünstigt und bedingt. Wolfgang Schivelbusch erklärt diesen Vorgang im Bezug auf Kaffee in »*Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*«. Dort beschreibt er die Entwicklung vom »*Ritualkaffee*« der Aristokratie und oberen Gesellschaftsschichten zum »*Gebrauchskaffee*« der Arbeiter der Industrialisierung, der nicht mehr zu Repräsentationszwecken in der Gruppe, sondern wegen seiner Eigenschaften als Wachmacher individuell getrunken wird. Später, etwa bis in die 70er Jahre, kehrte der kollektive Aspekt im Sinne des familiären Nachmittagskaffees zurück, um dann wieder verworfen zu werden. An diesem Punkt stehen wir heute und *gebrauchen* Kaffee ohne Porzellan und Tamtam, um unsere Konzentrationsfähigkeit aufrecht zu erhalten und die an uns gestellten Erwartungen zu erfüllen.

Dabei wäre es uns auch möglich aus den gesellschaftlich-ökonomischen Rahmenbedingungen auszubrechen. Die Tatsache, dass wir das zumeist nicht tun, lässt den Willen der Zugehörigkeit zur modernen Gesellschaft und die Anerkennung ihrer Parameter erkennen. Wir wollen also bewusst oder unbewusst ein Teil dieser Entwicklung sein, anstatt gegen sie zu rebellieren. In seiner zweibändigen Schrift »*Über den Prozeß der Zivilisation*« aus dem Jahr 1939 erklärt Norbert Elias die Entwicklung der Sitten und deren Verfeinerung durch vorrückende Schamsschwellen und wachsende Selbstkontrolle. Neue Verhaltensweisen wurden demnach zunächst in höfischen Kreisen entwickelt und verfestigt, bis sie langsam *top down* von den übrigen Gesellschaftsschichten übernommen wurden, um sich schließlich als Sitte, also eine beinahe feste Handlungsregel zu etablieren. Hier ist weniger interessant, *dass* sich solche Sitten etablieren, sondern vielmehr *weshalb* überhaupt der Anstoß dazu gegeben wird. Elias verwendet dafür

den Begriff der *Distinktion*, die Abgrenzung einer sozialen Schicht – in diesem Fall durch spezielle Handlungsweisen – zu den übrigen, in der Regel hierarchisch untergeordneten Schichten. Dass diese Verhaltensmuster anschließend von den Gruppen übernommen werden, die dadurch ausgeschlossen werden sollten, zeigt deren Bemühungen sich zumindest gestisch auf die gleiche Ebene erheben zu wollen.

Pierre Bourdieu führte 1979 in »*Die feinen Unterschiede*« Elias Gedankengang der Distinktion fort, wenngleich er auch ein deutlich demokratischeres Bild davon zeichnete. Demnach weist der spezifische Habitus einer jeden Gruppe auf deren kulturelles, soziales und ökonomisches Umfeld hin, das diese Verhaltensweisen geprägt hat. *Demokratischer* ist diese Begriffsfassung deshalb, weil er nicht nur die Abgrenzung von Anderen im hierarchischen Sinn, sondern auch die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe beschreibt. Doch auch Bourdieu beschreibt das Phänomen, dass die sozial, finanziell oder kulturell höher gestellten Schichten versuchen, sich durch spezifische Handlungen erneut abzusetzen, um ihren Rang zu verdeutlichen. Als »*Distinktionsprofite*« benennt er den geglückten Versuch, sich vom Geschmack der Masse abzuheben.

Unser *Lifestyle* verrät also schon viel über unsere Herkunft und Einstellung zur aktuellen, gesellschaftlichen Situation. Mit dem Pappbecher in der Hand zeigen wir symbolisch, dass wir gerne bereit sind unsere eigenen Interessen und eine Pause zugunsten der Effizienz und Pflichterfüllung zurückzustellen, weil Andere es vorgemacht haben. Als das *Coffee-to-go*-Trinken aber zum Massenphänomen wurde, entwickelte sich dann eine neue Form des Genusses, die ebenfalls an die gesellschaftlichen Entwicklungen angepasst ist, jedoch deutlich mehr räumliche Autonomie erfordert. Im Schaufenster eines Cafés mit dem Laptop am Tresen sitzend bekunden die, die nicht an einen speziellen Arbeitsort gebunden sind, ihre Begeisterung über die neue Freiheit, die das WLAN schenkt, ohne sich von ihren Pflichten losmachen zu müssen. Die *Trendsetter-Position* dieser Gruppe bestätigt sich dadurch,

Ein Festmahl kann aber auch die Gelegenheit bieten, dem Ehealltag zu entkommen und eine sexuelle Eskapade heraufzubeschwören. Lehnen Sie das räumlich beieinanderliegende gemeinsame Essen mit Ihrem Ehepartner ab, so signalisieren sie einem Dritten, dass Sie ihn begehren.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 72.

das dieses Verhalten von immer mehr Menschen übernommen wurde und wird; der Versuch zur Distinktion wird zum *Distinktionsprofit*.

Der Filterkaffee-Hype – für nostalgische Genießer

Doch es geht auch anders: *Filterkaffee* heißt der neue Trend der Baristaszene. Natürlich ist Filterkaffee ein alter Hut und war noch vor wenigen Jahren die wohl gängigste Methode Kaffee aufzubrühen. Mit der Zeit ist ihr Marktanteil allerdings geschrumpft, Espressogetränke haben die Cafészene erobert wie Vollautomaten die heimische Küche. Der Filterkaffee heute ist ein bewusster Rückgriff auf die nicht elektrifizierte Zubereitung mit einfachen Mitteln, die in der Tradition des Melitta-Filters, des beliebtesten Kaffeefilters der Deutschen, steht.¹⁹ Im Jahr 1908 erfand und vermarktete die Dresdnerin Melitta Bentz ihren ersten Kaffeefilter – damals noch aus Aluminium. Die einfache Methode im Durchlaufprinzip, bei der der Kaffee in einem mit Löschpapier ausgelegten Sieb überbrüht wird, perfektionierte sie bis 1936, als schließlich die ›*Filtertüte*‹ – eine geschützte Bezeichnung der Firma Melitta – zusammen mit dem heute fast ikonische Aufsatz aus Steingut auf den Markt kam.²⁰ Einfach zu handhaben, günstig und satzfrei konnte so jeder seinen Kaffee zubereiten. Ein System, das auch bei den später elektrischen Kaffeebereitern noch zum Einsatz kommen sollte.

Diese Technik, die von Globalisierung und technischem Fortschritt nicht weiter entfernt sein könnte, wird nun hauptsächlich zum ›Selbst-Filtern‹ angeboten. Der Kaffee wird also nicht am Tresen fertig bereitgestellt, sondern es ist noch ein ganzes Stück eigener Aufwand und vor allem Zeit nötig, um schließlich eine Tasse davon genießen zu können. Dieser Kaffee ist demnach ein *langsamer Genuss*, der so gar nicht in unsere Zeit passen mag. Die Art der Zubereitung erkennt die gesellschaftlich vorgegebenen Rahmenbedingungen eben nicht an, sondern grenzt sich davon ab. Wer den Kaffeegenuss derart zelebriert, rebelliert gegen Schnelllebigkeit und Hektik, feiert das Produkt an sich,

das sich qualitativ deutlich von dem fertig gemahlten Kaffee unserer Großmütter unterscheidet, den Genuss und die Pause, die es einfordert. Analog zur *Maker-Szene*, zur *Bio-Bewegung* und vielen anderen, die sich bewusst gegen die gängige gesellschaftliche Entwicklung stellen, ist auch dieser Habitus eine Form der Distinktion, die weniger über Zugehörigkeit, sondern mehr über Abgrenzung, »Bewusstmachen« funktioniert. Es ist der Versuch der Filterkaffeetrinker, sich oder Anderen durch eine den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen exakt entgegengesetzte Handlung zu beweisen, dass sie es *nicht nötig* haben, sich den gesamtgesellschaftlichen Entwicklungen anzupassen oder gar zu unterwerfen. Dieses nur scheinbar traditionsbewusste Verhalten und die vorangehenden Beispiele zeigen deutlich, dass Distinktionsbemühungen, abhängig davon, wer diese unternimmt, sowohl über Abgrenzung, als auch über Zugehörigkeitsbekundungen ausgedrückt werden können. Dabei haben wir uns schon so an wechselnde Trends und angebliche Innovationen gewöhnt, dass wir uns beinahe unbewusst anpassen, weil es eben zu unserem *Lifestyle* gehört bestimmte Gewohnheiten zu übernehmen, uns *up to date* zu verhalten.

Dennoch können wir vom Filterkaffeetrinker als »Rebell im Kleinen« meiner Meinung nach viel lernen. Wer sich gegen das »*Übliche*« stellt hat dieses »*Übliche*« vermutlich reflektiert, sich also damit auseinandergesetzt – ob nun, um eine sozial höhere Stellung unter Beweis zu stellen oder nicht. Etwas »*Anderes*« zu tun als die Menge erfordert also ein größeres Bewusstsein darüber, welchen Lifestyle wir leben möchten; darüber, ob wir uns in den aktuellen Entwicklungen wiederfinden oder uns lieber abgrenzen. Wer sich nun selbst mit seinem Lifestyle auseinandersetzt, die Art und Weise der eigenen Lebensführung bewusst reflektiert, wird vermutlich schnell feststellen, dass einige Bereiche davon durch Trends und Moden determiniert sind. Dabei hätten wir heute, weil Standeszugehörigkeit eigentlich keine Rolle mehr spielen sollte, jede Freiheit, uns diesen eben nicht anzuschließen, wenn wir nur den Mut haben, uns auch einmal abzugrenzen, anstatt

dazugehören zu wollen. Schließlich müssen wir ja auch keine absoluten Entscheidungen für oder wider den einen oder anderen Weg treffen – vielleicht macht es hier ja gerade die Mischung.

Lismarie Thuy, Textildesignerin, hat beim Schreiben ihres Neuwerk-Artikels 57 Tassen Kaffee getrunken.

Literatur und Verweise

- 1 Vgl. Dexel, Thomas: »Gerät für Tee und Kaffee: aus der Formsammlung der Stadt Braunschweig«, Braunschweig, 1973, S. 5.
- 2 Vgl. »Take away: Design der mobilen Esskultur«, AK: Museum für Gestaltung Zürich, Ludwigsburg, 2006, S. 8.
- 3 Vgl. Schivelbusch, Wolfgang: »Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft: Eine Geschichte der Genussmittel«, Frankfurt am Main, ungek. Ausg., 1990, S. 78f.
- 4 Vgl. Museum für Gestaltung Zürich 2006, S. 8.
- 5 Vgl. Schivelbusch 1990, S. 89.
- 6 Vgl. Ferré, Felipe: »Kaffee: eine Kulturgeschichte«, Tübingen, 1991, S. 226.
- 7 Vgl. Gronert, Siegfried: »Die Espressokanne von Richard Sapper«, Frankfurt am Main, 1997, S. 10ff.
- 8 Vgl. Alessi, Chiara (Hrsg.): »Oggetti e Progetti: Alessi: storia e futuro di una fabbrica del design italiano«, Mailand, 2010, S. 122.
- 9 Vgl. Bernau, Verinia: »Das Starbucks-Büro«, in: Süddeutsche Zeitung Online, URL: <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/ein-cafe-als-medienhaus-das-starbucks-buero-1.1014227> (10.10.2017).
- 10 Vgl. Obrist, Gabrielle: »Kaffeescenarien im Rampenlicht«, Zürich, 1998, S. 6.
- 11 Vgl. Ferré 1991, S. 39.
- 12 Vgl. ebd., S. 43 f.
- 13 Vgl. ebd., S. 95.
- 14 Vgl. Heise, Ulla: »Kaffee und Kaffeehaus: Eine Bohne macht Kulturgeschichte«, Leipzig, 1996, S. 9.
- 15 Vgl. Ferré 1991, S. 198.
- 16 Vgl. Schnyder- v. Waldkirch, Antoinette: »Kleine Kulturgeschichte des Kaffee«, Zürich, 1. Aufl., 1991, S. 5.
- 17 Vgl. Lloyds of London: »Corporate History«, URL: <https://www.lloyds.com/lloyds/about-us/history/corporatehistory> (12.11.2017).
- 18 Vgl. Schivelbusch 1990, S. 67f.
- 19 Vgl. Heise 1996, S. 103.
- 20 Vgl. Melitta Group: »Historie«, URL: <https://www.melitta-group.com/de/Historie-837,436.html> (15.11.2017).





Wissenschaftler entdeckten diesen Trick, um über Nacht Muskeln aufzubauen. Sie werden schockiert sein!

»Mein Programm ist der Beweis: Mit eiserner Disziplin und einem geplanten Vorgehen nach neuestem wissenschaftlichen Stand ist es FÜR JEDEN, egal ob Schwabbel, Fettsack, Durchschnittstyp oder abgemagerter Spargeltarzan, absolut möglich, innerhalb von nur 12 Wochen die stahlharte Optik eines durchtrainierten 300-Kriegers zu erreichen. Das Wichtigste ist jedoch, dass man nicht nur das Ziel vor Augen hat, sondern auch diesen Plan, denn sonst ist diese atemberaubende Transformation nicht möglich.«¹

Die Rede ist hier von einem Fitness-Programm, das sich selbstbewusst »Bosstransformation« nennt. Entwickelt und vermarktet wird es vom deutschen Rapper Kollegah, der in der Vergangenheit durch intelligente Reime hinter prolliger Fassade verschiedentlich auf sich aufmerksam gemacht hat. Das Transformations-Paket besticht durch eine Kombination aus Video-Testimonials anderer erfolgreich transformierter Rapper, Motivationsvideos (Ghettoworkout, Stiernackenkommmando), Ernährungsplänen und Insider-Tipps.

Es ist der Startschuss für eine Impuls-Recherche, die ich so nicht habe kommen sehen. Mehrere Stunden verbringe ich im testosterongeladenen Youtube-Video-Strudel, schlaue mich auf zu Protein und Eiweiß-Shakes, Dos und Don'ts, Kraftwerten und Körperfettanteilen.

Meine Gefühlslage schwankt dabei konstant zwischen aufrichtiger Faszination und Widerwillen. Peinlich berührt muss ich mir schnell eingestehen, dass der Gewichtheber-Kosmos viel größer und heterogener ist als bisher angenommen. Abseits von Pumpercliché und Schwarzenegger-Fandom existiert eine Subkultur samt eigener Riten, Begriffe und Ästhetiken, die im Grunde jedes Anthropologen-Herz höher schlagen lassen müsste. Unter anderem, weil Bodybuilding seit seiner Popularisierung in den 1970ern im Zuge von Fitness-Trends wie CrossFit in den vergangenen Jahren gesamtgesellschaftlich erneut gehörig an Relevanz gewonnen hat.

Auch die Verknüpfung zur Designwissenschaft ist offensichtlich, denn es kommt hier zu einer ganz praktischen Übertragung des gängigen Gestaltungsbegriffs.² Begreift man Bodybuilding als kreativen Schaffensprozess, der die bewusste Modifizierung und Verbesserung des eigenen Körpers (anstelle externer Objekte und Prozesse) zum Ziel hat, lassen sich beide Disziplinen zumindest als Gedankenspiel vergleichend zueinander denken. Bodybuilder sind in diesem Sinne nicht nur als Sportler, sondern vielmehr als »Körperbauer« (moderner: Selbst-Designer) zu verstehen. Ralf Möller, seines Zeichens ehemaliger Mr. Universum und Schauspieler in Parade-B-Movies wie *Hai-Alarm auf Mallorca* schreibt in seinem Muskeltrainingsbuch aus dem Jahr 1987: »Ich möchte es einmal ganz einfach ausdrücken: Bodybuilding heißt, Bildhauer am eigenen Körper zu sein.«³

Form und Funktion stehen dabei in einem angespannten, teils widersprüchlichen Verhältnis zueinander. Der Soziologe Jörg Scheller bricht diesen Zustand in seiner Studie »No Sports! Zur Ästhetik des Bodybuildings« auf folgende einleuchtende Formel herunter: »Sport = Vergleich der Qualität der Funktionen des Körpers in einer Wettkampfsituation. Bodybuilding = Vergleich der Qualität der Formen des Körpers in einer Wettkampfsituation.«⁴ Klammert man Wettkampftage und -situationen einmal aus und nimmt den eigentlichen, schweißtreibenden Prozess des Bodybuildings in den Blick, dann ließe

sich der körperliche Ist-Zustand im Training durchaus als *Entwurf* oder *Prototyp* weiterdenken.

»both the trainer and the trainee must first see a body that doesn't exist. Then they must take the medium in which they work [...] and chisel and shape to create a physique that's both massive and fine.«⁵

Konventionell »schön« oder »attraktiv« ist kaum noch einer der Protagonisten, die mir im Zuge der Recherche online wie offline begegnen. Im Mittelpunkt scheint aber sowieso ein anderes Programm zu stehen: Die Überwindung des Mittelmaßes. Ich scrolle eine Weile ziellos durch die Mr. Olympia-Hall-of-Fame und muss spontan an Action-Figuren denken. Menschgewordene G.I. Joes, He-Mans und Hulks. Hard-boiled heorism trifft maximal optimierte Biomasse.

Form follows food

Das Thema Essen spielt dabei eine zentrale Rolle. Denn die Ernährung ist im Bodybuilding mindestens genau so wichtig wie das Training selbst. Der Sixpack wird in der Küche gemacht oder: form follows food.

In einer Reportage zum Thema Bodybuilding begleitet das NDR im Sommer 2017 drei vielversprechende Kandidaten bei der Wettkampfvorbereitung. Spitzenmäßig vorbereitet ist der Hamburger Omid Heydari. Seit 7 Monaten isst er 25 Eier am Tag. Ergänzt wird die Mahlzeit, die aus Effizienz- und Ekelgründen vornehmlich getrunken statt gegessen wird, wahlweise mit Haferflocken, Reis, Brokkoli oder Hühnchen. Der Ernährungsplan ist ausgefeilt. Optimale Proteinwerte, kaum bis kein Fett. Dazu kommt der Long-Island-Icetea eines jeden ernstzunehmenden Kraftsportlers: Calcium, Magnesium, Creatin, Glutamin, Protein, Vitamine.

Steroide? Appetitzügler? Fatburner?, frage ich mich heimlich und be-gebe mich damit in die höchst emotionale aber hinlänglich bekannte

Diskussion um ›ehrliche‹ und ›erschlichene‹ Muskeln. Gerade das Stichwort *Anabolika* ist in Bezug auf (hier weitestgehend vernachlässigte) Fragen nach Gender-performance und Gender-bending im Bodybuilding nicht uninteressant. »Die körperverändernde Kraft des Bodybuildings erhält eine geschlechtsändernde Dimension, wenn Anabolika zum Training eingenommen wird. Die Eiweißpräparate können zum Beispiel bei Frauen zu ›Vermännlichungserscheinungen‹ führen, das heißt zur Vertiefung der Stimme, Fetten der Haut, Akne, Vermännlichung der Bart- und Schambehaarung bis hin zur Glatzenbildung.«⁶ Das biologische Geschlecht wird so gewissermaßen in formbare Masse umgewandelt. »Keinesfalls geschlechtsneutral, aber die Grenzen deutlich aufhebend. Wenn man die Brust noch einige Zentimeter aufarbeitet, mag der Mann zu Frau und umgekehrt die Frau zum Mann werden.«⁷

**»Bring den Trizeps in Form, den Bizeps in Form
Und definier den Körper wie'n Anatomielexikon«⁸**

Trotz dieser Vorab-Überlegungen möchte ich möglichst vermeiden, mit diesem Artikel in die Falle zu tappen, in die so viele jung-geistige Taz- und FAZ-Redakteure regelmäßig gehen. Das Thema Bodybuilding als außenstehende – zudem vergleichsweise unfitte – Masterstudentin aus akademischer Perspektive zu beleuchten, erscheint mir ähnlich zwecklos, wie Texte von Bushido mit Hilfe erzwungener Foucault-Vergleiche überheblich auf das eigene, vermeintlich gebildete Niveau zu hieven. Deshalb ist der Ansatz folgender: durch teilnehmende Beobachtung will ich verstehen, welche grundlegenden Beweggründe beim Bodybuilding allgemein von Bedeutung sind. Nicht passiv von außen auf den ›Untersuchungsgegenstand‹ schauen, sondern selbst Teil des beobachteten sozialen Systems werden.⁹ So steht es zumindest im Lehrbuch. Das bedeutet für mich konkret: Ernährungspläne bauen, Fitnessstudio-Mitgliedschaft erneuern, Gewichte heben, Gespräche führen.

21 Tage lang bin ich im Bodybuilding-Kosmos untergetaucht. Ich habe Fitness-Studio-Luft geatmet, Proteingehalte berechnet, Leg-days verpasst und mit aller Anstrengung Pumper-Rap gehört. Begleitet hat mich dabei als Lektüre die Studie *Little big men: Bodybuilding Sub-culture and Gender Construction* von Alan M. Klein, der im größeren Stil 1993 Ähnliches versucht hat.

Eine Gegenstandsklärung

Was ernsthaftes Bodybuilding angeht, lässt sich relativ einfach die Spreu vom Weizen trennen. Auf der einen Seite gibt es diejenigen, die Gewichte heben, Ernährungsplänen folgen, Pumper-Lingo sprechen, aber nebenbei zum Beispiel das Jurastudium beenden, Fernbusse durch Europa fahren oder eben, wie im Fall von Kollegah oder Farid Bang, die eigene Rapkarriere vorantreiben.

Die anderen, und um diese Sorte Bodybuilder soll es hier vordergründig gehen, haben ihr gesamtes Leben auf Muskelwachstum, Ernährungsumstellungen und Meisterschaften ausgerichtet. Das bedeutet etwa, dass eine Massephase durchaus auch mal wichtiger ist, als soziale oder familiäre Bedürfnisse zu bedienen. Diese Form der Hingabe bedeutet im Umkehrschluss auch, dass die Haupterwerbsquelle irgendwie mit exzessivem Training vereinbar sein muss. Hier bietet sich das Betreiben von Studios, die gute alte Film- und Fernsehkarriere oder, moderner, auch das gesponserte Fitness-Blogging bzw. Vlogging an. Letzteres hat in den vergangenen Jahren Influencer und Internet-Ikonen wie Pumping Ercan, Tim Gabel oder Sophia Thiel hervorgebracht, welche das Image des neuen, jungen Gewichthebens fernab des klassischen Leistungssports für Millionen von Zuschauern prägen.

Das Feld

Als Ausgangspunkt meiner eigenen Beobachtung musste aus zeit- wie geldbedingten Faktoren die Filiale eines gängigen Fitnessstudios in Berlin Charlottenburg herhalten. Mit 15 Euro Monatsbeitrag bin ich Teil der Familie, in der ab jetzt jeder Kurs, jedes Gerät und jede Veranstaltung ein klaffendes, großes X im Namen trägt. Wenn auch weniger glamourös als Pilgerstätten wie das *Olympic Gym*, gibt der eigens für BodybuilderInnen reservierte Teil des Studios einiges an Beobachtungs- und Teilnahmemöglichkeiten her. Keuchend hängen hier früh bis spät Anfänger und Profis an den Maschinen bis die Beine zu zittern und die Muskeln zu brennen beginnen. Die Regeln sind relativ klar verteilt – Größe und Definition der Muskeln sowie Erfahrung im Gym bedeuten Vorrang an den Geräten. Wer wenig Muskeln hat, aber beim Heben laut stöhnt, gerät in Verruf. Fotos vor und nach dem Training sind obligatorisch. Gute Freunde fotografieren sich gegenseitig den Rücken, um Fortschritte an Latissimus & Co angemessen zu dokumentieren. Wer zu viele Wiederholungen macht, ist ein Lauch und hat keine Ahnung. Zwischen den erfahreneren Mitgliedern, die sich hier teilweise mehrmals am Tag die Klinke in die Hand geben, herrscht ein kameradschaftlicher Wettbewerb. Als ich mich das erste Mal in den Hantel-Trakt wage, ernte ich zwar den ein oder anderen skeptischen Blick, kann mich aber dank kleinster gemeinsamer Nennern wie Nalgene-Trinkflaschen und Hantel-Halbwissen immerhin halbwegs integrieren.

»Besessenheit ist ein Begriff, mit dem die Faulen die Tüchtigen beschreiben.«

Das ist nur einer von vielen Sprüchen aus dem Carpe-Diem-Matsch, mit dem ich mich habe rumschlagen müssen. Bodybuilding ist vor allem eins: Arbeit. Und wo harte Arbeit gefordert wird, sind Motivations-Plaketten bekannterweise nicht fern. Auch geistig soll – und

das wird mir während meines Experiments schmerzhaft bewusst – zwischen und während der Trainingseinheiten Außerordentliches geleistet werden. Ohne eiserne Disziplin lässt sich die tägliche Optimierung-Choreografie ohnehin nicht absolvieren, besonders wenn es darum geht, jährlich Pokale zu gewinnen. Trotz allgemeiner Zweifel gegenüber meines spontanen Lebenswandels fühle ich mich durch tägliches Training und eiserner Ernährungsregeln tatsächlich zeitweise wirklich, wirklich gut. Das Arbeiten am eigenen Körper macht großen Spaß, gerade weil ich plötzlich gegen mich selber antrete.

»Work, work, work, work, work, work (See me doin')«¹⁰

Und trotzdem: Auch ohne ernstzunehmende Wettbewerbs-Ambitionen bekomme ich die Schwierigkeiten einer derartigen Disziplinierung die nächsten 3 Wochen mindestens stündlich zu spüren.

Auf Dienstreise höre ich ab jetzt *Fitness mit Mark* anstatt 99% *Invisible*, Pausen auf Arbeit verbringe ich mit Tutorials der einzelnen Übungen. In den Mittagspausen, in denen ich keine Lust auf Brokkoli in/an/bei Reis habe, überschlage ich heimlich Kohlenhydrate und Fette der Gerichte auf der Speisekarte und hoffe, dabei auf die anderen nicht allzu sonderlich oder neurotisch zu wirken.

Sowieso wird über jede einzelne Mahlzeit Buch geführt – eine App berechnet mir in Echtzeit Zusammensetzung und Gehalt meiner Nahrung. Bei Übertreten des Kalorienlimits bestraft sie mich mit roten Zahlen auf meiner täglichen Bilanz. Um ein Kaloriendefizit aufzubauen, heißt es in der ersten Woche die Nahrungsaufnahme aufs Nötigste zu reduzieren und gleichzeitig abwechselnd alle möglichen Muskelgruppen zu trainieren. Struktur und Arbeit – das klingt nach Härte, Militär und Protestantismus – ist aber im Grunde in allen verwandten Disziplinen das einzige Mittel zum Zweck (Cheatdays ausgenommen).

Erfahrenere Pumper haben hier ihr jeweils individuelles Erfolgsrezept, das wettbewerbs- und phasenabhängig in enge Strukturen und Abläufe gegossen wird. »The hours of the day are pinned to a workout schedule, and their diets are so carefully monitored that they can feel ounces of tuna or two carrots coursing through their bodies. So into bodily mastery are these »new men and women« that one bragged of having no need for alarm clocks, since each morning at 7:30 he awoke to the urge to evacuate his bowels.«¹¹

Die Feierabende versuche ich im Fitnessstudio zu verbringen und mich bei anderen aufzuschlauern. Schnell wird deutlich: Eine Lehrmeinung gibt es zu den wenigsten Dingen, dafür aber eine ganze Reihe an hitzigen, teils philosophischen Diskussionen über die eigene Praxis. Generell ist es schwierig, in Zeiten von Steroidmissbrauch und überbordenden Fitnessmythen eindeutig zu bestimmen, was nun mehr oder was weniger sinnvoll ist. Gesund ist, und daran hegen die wenigsten erfahrenen BodybuilderInnen Zweifel, der eigene Lifestyle auch ohne Steroide nur noch bedingt.

Der Idealkörper ist Projekt geworden. Dass ich während meiner kurzen teilnehmenden Beobachtung dabei selbst zum Entwurf mutiere, wird mir erst gegen Ende so wirklich bewusst. Mich beschleicht das Gefühl, bei aller Begeisterung über den Bodybuilding-Kosmos einer Art Begleitkomplex auf die Spur gekommen zu sein.

Ein Rückblick

Alles in allem kostet mich der Lebenswandel so viel Zeit, dass ich bereits in Woche 2 innerlich zu rebellieren beginne. Als ich mich auf halber Strecke mit meinem Coach treffe, gehen wir gemeinsam durch mein Ernährungstagebuch. Frühstück: Rührei mit Lachs. Zustimmendes Nicken. Mittag: 1 x Scheibe Vollkornbrot, Salat mit Feta-Käse. Abends: Linsensuppe. Super.

Dann: 3 x Bier, 2 x Whiskey Sour, 1 x Espresso. Es herrscht Ernüchterung über meinen Ausrutscher, der unter normalen Umständen lediglich ein geselliger Freitagabend gewesen wäre. Es sind Grill-Feiern, stressige Deadlines, Familienfeste und Weinabende, die mir die restlichen zarten Trainingserfolge vermiesen sollen. Dazu kommt, dass mich das viele Kohlenhydrat- und Kalorienzählen, Wiegen, Messen und Fotografieren immer mehr anstrengt.

Auch wenn es in meinem Fall weniger um tatsächliches Bodybuilding als um das Nachempfinden einer Subkultur im Kleinen geht, sehne ich mich gehörig nach allem Undisziplinierten, allem Ziellosen, allem Spielerischen. Ich beende das Experiment mit einem Ansatz von Six-pack und der ein oder anderen vorläufigen Erkenntnis.

Bodybuilding als Krankheit?

Die Psychologin Barbare Mangweth-Matzek gehört zu den wenigen Experten, die sich dem Phänomen Bodybuilding im deutschen Raum wissenschaftlich genähert haben. Sie diagnostiziert bei ihren Forschungsobjekten »Muskeldysmorphie« oder umgangssprachlicher einen »Adonis-Komplex«. »Die Männer (und Frauen) merken gar nicht, dass sie schon muskulös und durchtrainiert sind – und arbeiten deshalb immer weiter an ihrem Körper.«¹²

Aufgrund des ähnlich restriktiven, aber doch gegenteiligen Essverhaltens spricht der Harvard-Professor Harrison Pope in seiner Forschung sogar von reverse anorexia nervosa – also umgekehrter Magersucht. Tatsächlich gibt es zwischen beiden Krankheitsbildern die eine oder andere Ähnlichkeit. »So sind Magersüchtige extrem dünn, halten sich aber immer noch für zu dick und hungern deshalb weiter. Beim Adonis-Komplex empfinden sich die Männer trotz beachtlicher Muskelberge als schwächig. In beiden Fällen sei also die Wahrnehmung des eigenen Körpers gestört.«¹³

Ähnlich wie gesellschaftliche Vorstellungen eines erstrebenswerten, schönen Körpers krankhafte Essstörungen befeuern können, ist also auch das Bodybuilding vom allgemeinen Körperkult unmöglich trennbar.

Übersteigerung

Die Unmenschlichkeit des Wettkampffideals überbordend muskulöser Figuren ist dabei kaum mit Grundsätzen gesunder Ernährung und Lebensführung vereinbar. »In der letzten Wettkampfvorbereitung hat Omid einen schweren Fehler gemacht – der Blutzuckerspiegel fiel zu niedrig. Ein Kumpel konnte ihn gerade noch retten, da lag Omid schon bewusstlos zu Hause.«¹⁴ Die Absurdität ist kaum zu übertreffen: der Drang nach einem Körper, der ultimative Fitness und Stärke suggeriert, setzt die eigene Gesundheit aufs Spiel. Heikel wird es vor allem dann, wenn Steroide ins Spiel kommen. Hier wird – so behaupte ich – ganz bewusst gegen das längerfristige Wohlergehen entschieden, um zumindest für den Moment mehr zu haben: mehr Definition, mehr Muskeln, mehr Erfolg. Merkmale werden dermaßen übersteigert, dass sie bis zum Handicap aufgeblasen werden. Der typische »Bodybuilder-Gang« manifestiert diese Tendenz.

Mens sana in corpore sano?

Der vom römischen Dichter Juvenal (60–140 n. Chr.) durchaus ironisch gemeinte Spruch lässt sich lapidar als »eine gesunde Seele in einem gesundem Körper« übersetzen. Er erlebt mit Turnvater Jahn und dem völkischen Programm der Nationalsozialisten ein intensives Comeback als verzerrte, zutiefst ableistische Fehlinterpretation, ganz nach der Formel: wohnt in einem gesunden Körper ein gesunder Geist, so behaust ein ›kranker‹ Körper wohlmöglich einen ›kranker‹ Geist.

Die Lesart scheint sich wacker gehalten zu haben. Sie dient heute – so zumindest meine Beobachtung – immer wieder als moralische Legitimationsgrundlage für fanatische Superfood-esser, Gewichtheber und Sportfanatiker gleichermaßen. Ludwig Feuerbachs »Der Mensch ist, was er isst« lässt sich wunderbar als Erweiterung derselben Logik denken.

»A champion is someone who gets up when he can't«

Rückblickend ist es eben diese Verquickung von physischen und moralischen bzw. mentalen Überlegenheitsvorstellungen, die das Bodybuilding anthropologisch wie designtheoretisch zu einem derart interessanten Thema macht.

Auch nach Ende meiner teilnehmenden Beobachtung verbringe ich regelmäßig Zeit im Fitnessstudio, wenn auch bewusst undiszipliniert. Neben solidem Ernährungswissen und einer Reihe lustig bis peinlicher Anekdoten habe ich dabei vor allem eins gewonnen: Die Erkenntnis, dass konzentriertes Arbeiten am eigenen Körper gleichzeitig auch Arbeiten am Selbst bedeutet. Selbst-Verwirklichung und Selbst-Zerstörung sind Ausformungen dieser Tendenz, die in der Praxis nicht immer klar voneinander zu unterscheiden sind.

Lisa Hillers, Anthropologin, hat für diese Ausgabe Protein-Shakes getrunken und viel Zeit im Fitness-Studio verbracht.

Abbildung

Abb. 14: Bodybuilder.

Literatur und Verweise

- 1 www.boss-transformation.de (11.2017).
- 2 Honer, Anne: »*Bodybuilding als Sinnsystem*«, 2011, S. 14.
- 3 Möller, Ralf: »*Muskeltrainingsbuch*«, 1987.
- 4 Scheller, Jörg: »*No Sports! Zur Ästhetik des Bodybuildings*«, 2010, S. 65–66.
- 5 Joe Weider in: Bredenkamp, Andreas: »*Doping im Bodybuilding*«, 1985, S. 146.
- 6 Scheller, Jörg: »*No Sports! Zur Ästhetik des Bodybuildings*«, 2010, S. 123–124.
- 7 Scheller, Jörg: »*No Sports! Zur Ästhetik des Bodybuildings*«, 2010, S. 140.
- 8 Kollegah: »*Bossaura*«, 2012.
- 9 Mayring, Philipp: »*Einführung in die qualitative Sozialforschung; eine Anleitung zum qualitativen Denken*«, 1993, S. 15.
- 10 Rihanna: »*Work*«, 2016.
- 11 Klein, Alan: »*Little big men; Bodybuilding Subculture and Gender Construction*«, 1993, S. 214.
- 12 Kraft, Ulrich: »*Der Adonis-Komplex; Süchtig nach Muskeln*«, 2016, in: <https://www.apotheken-umschau.de/Adonis-Komplex> (10.2017).
- 13 Kraft, Ulrich: »*Der Adonis-Komplex; Süchtig nach Muskeln*«, 2016, in: <https://www.apotheken-umschau.de/Adonis-Komplex> (10.2017).
- 14 NDR Sportclub: »*Bodybuilding – hungern, pumpen, kämpfen*«, 2017.





Sie sind nicht der direkte Typ?
Dann schreiben Sie eine Botschaft
mit Wein auf die Tischplatte.
Kommt ein Konkurrent, können
Sie die Botschaft unauffällig wieder
wegwischen.

Vgl. Bleuler, Anna Kathrin: *Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs ›Parzival‹*, (Habilitationsschrift, Salzburg 2013) Tübingen 2016, S. 69.

Danke

Von der ersten Ideenfindung bis zum gedruckten Heft verging einige Zeit und es bedurfte viel Durchhaltevermögen und Geduld. Ohne die unzähligen Beteiligten, ihre Ratschläge und ihre Unterstützung, ihre förderliche Kritik, ihr entgegengebrachtes Verständnis und Vertrauen, wäre die Entstehung einer solchen Publikation nicht möglich gewesen.

Zunächst danken wir herzlich allen Interviewpartnern für ihre Zeit und ihre Impulse. Für die Begleitung bei der Entstehung der Inhalte für die fünfte *Neuwerk*-Ausgabe gebührt ein großer Dank vor allem unseren Professoren Veronika Biermann, Matthias Götz, Rainer Schönhammer und unseren Lehrenden Michael Suckow, Michael Fischer und Malte Westphalen. *Angerichtet* wurden die Inhalte durch die gestalterischen Kompetenzen von Michaela Anzer. Ihr verdanken wir das unverwechselbare Erscheinungsbild der *Neuwerk* #5. Für ihren großen Einsatz und ihre Geduld möchten wir uns des Weiteren bei den beiden Lektorinnen Bianca Rexeis und Helene Oswald bedanken, die sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen ließen. Besonders bedanken möchten wir uns vor allem bei der Hochschuldruckerei für die Kooperation und der Stelle für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der *Burg*, durch deren monetäre Unterstützung die Umsetzung dieser Zeitschrift überhaupt erst ermöglicht wurde. Herzlich bedanken wir uns bei unserer Verlegerin Angelika Petruschat für ihr Vertrauen, auch die nächste Ausgabe der *Neuwerk* in ihr Programm des Berliner *form+zweck*-Verlages aufzunehmen.

An abschließender Stelle gebührt ein ausdrücklicher Dank all jenen Kritikern und Ideenspendern, Freunden und Bekannten, Helfern und Ratgebern, die nicht namentlich genannt wurden. Die vielen offenen Ohren und helfenden Hände sowie ihre Verlässlichkeit und ihr Vertrauen machten das Entstehen der fünften *Neuwerk*-Ausgabe möglich.

Impressum

Eine Publikation der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle

im Verlag form+zweck
Dorotheenstraße 4
12557 Berlin
www.formundzweck.de

©2018 bei den Autoren

Herausgeber und Redaktion: Julia Gaßmann, Philipp Günther,
Lisa Hillers, Anja Jeschaunig, Julia Mederus, Lismarie Thuy

Gefördert durch: Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle
Fachbereich Design

Lektorat: Bianca Rexeis, Helene Oswald

Bildserie Tischwäsche: Philipp Günther

Gestaltung: Michaela Anzer

Papiere: LuxoArt® Samt (Umschlag), Circle Gloss Premium White (Bildtafeln),
Circle Offset Premium White

Druck: Hochschuldruckerei der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle

Buchbindung: Buchbinderei Marré, OT Teicha

Auflage: 600

www.neuwerk-magazin.com

ISBN 978-3-947045-09-9

Printed in Germany

Inhaltsstoffe: 7 Studenten, 2 Semester, 160 Seiten, 186.331 Zeichen, foodporn (Bild, Verzehr, Gemeinschaft), Zukunftssessen (Insekten, Tabu, Ekel), Nachhaltigkeit (Kreislauf, Nahrung, Industrie), Fleisch (Metzger, Schlachtung, Einblicke), Stäbchen (Essen, Bestattung, Ritual), Kaffee (Gesellschaft, Entwicklung, Lifestyle), Körpergestaltung (Muskeln, Eiweiß, Disziplin), einige Interviews und Tischdecken.¹

- 1 Kennzeichnungspflichtige Inhalte werden an entsprechender Stelle mit Endnoten gekennzeichnet.

form+zweck

ISBN 978-3-947045-09-9

