



WELT – KÖRPER – SPRACHE

Perspektiven kultureller Wahrnehmungs- und
Darstellungsformen

Nicole M. Wilk (Hrsg.)

Band 8

Esswelten

Über den Funktionswandel
der täglichen Kost

PETER LANG

Internationaler Verlag der Wissenschaften

Einleitung

Nicole M. Wilk (Paderborn)

„Sofern jeder Gegenstand durch seine (praktische, kulturelle, soziale) Funktion die Mediation eines Wunsches ist, ist er auch als Glied des beschriebenen systematischen Spieles der Exponent eines Wunsches. Dieser bewirkt als Bewegungskomponente in der endlosen Kette der Bedeutungsträger die unbegrenzte Wiederholung und Stellvertretung des eigenen Selbst – über den Tod und noch darüber hinaus. Und fast durch den gleichen Kompromiß wird erreicht, daß – falls die Träume die Aufgabe haben, unseren Schlaf zu hüten – die Gegenstände die Funktion haben, die Kontinuität unseres Lebens zu gewährleisten.“

Jean Baudrillard¹

Der vorliegende Band nähert sich dem Essen gewissermaßen von der Rückseite: vom Hungern und Verzichten, vom Ekeln und Erbrechen, vom Stillen und Füttern, vom Überessen und sich Schämen, vom jugendlichen Protest gegen starre Mahlzeitenordnungen und der breiten Ablehnung bürgerlicher Esskulturen durch Fast und Convenience Food. Es sind spezifische Aspekte der Negation und Fremdheit des Gegessenen, die im Zentrum des Interesses stehen, weniger das Essen, das allein Genuss bereitet und kulturelle Identität stiftet.

Die hier versammelten Beiträge nehmen mit unterschiedlichen Materialbezügen die Problematisierung der so selbstverständlichen Kulturpraxis des Essens in den Blick und versuchen dabei auch sichtbar zu machen, wie das Essen heute in die Krise geraten ist (durch funktionelle Kost, Snacking, Grazing) – jedoch in einem anderen Sinne als es die Gesundheitsrhetorik unserer Tage nahe legen mag. Denn in die populäre Klage gegen die Folgen von Fett, Süß und Salzig für Taille und Lebenserwartung soll keineswegs eingestimmt werden. Die kultursemiotisch untersuchenswerte Krise wird als Krise der Nahrungszeichen interpretiert (und damit in kommunikativer Hinsicht auch als Krise des Subjekts und seines Körpers), deren Bedeutungsvollzug beinahe „naturgemäß“ in ihrem Beitrag zur Vergemeinschaftung gesehen wird: Wer das Brot miteinander bricht, ist Kumpane, wer gemeinsam isst, solidarisiert sich als Gruppe in der Tischge-

1 Baudrillard 2007: 125.

meinschaft. Dieser anthropologisch universell erscheinende Befund (vgl. Douglas 1975 und Barthes 1982) muss angesichts jüngerer Entwicklungen einer Revision unterzogen werden.

Als Begleiter der Kommunikation haben die Speisen heute ihren Distinktionscharakter weitgehend verloren. Wer isst, tut dies nicht, um etwas zu demonstrieren, sondern aus scheinbar praktischen, sachorientierten Erwägungen. Ernährungsstile haben sich Zwecken unterworfen. Es wird gegessen, um etwas Bestimmtes zu erreichen, sei es die möglichst optimale Versorgung, eine schnelle Sättigung oder die Minimierung eines gesundheitlichen Risikos (Prävention). Das gemeinschaftsstiftende Essen, das Essen, um dazuzugehören, hat sich in die fiktionalisierten Markenwelten hineinverlegt, und es ist zu vermuten, dass die neuen zweckgebundenen Formen des Ernährungsverhaltens, in denen der Mensch sein Ernährungsverhalten vernunftbetont steuert, mit einem prekär gewordenen Gemeinschaftsbegriff zusammengehen. Der Wandel der Ernährungsstile wird so zum Testfall für die Funktion des Essens als gemeinschaftsstiftende Praxis überhaupt: Sind die kommunikativen Motive mit der Nahrungsaufnahme evolutionär verbunden? Oder bringt das selbstvergewissernde Wissensdesign der Nahrung einen Funktionswandel mit sich?

Anlass zu dieser „rückseitigen“ Semiotik der Speise gab das Kongresssthema „Das Konkrete als Zeichen“ der Deutschen Gesellschaft für Semiotik (DGS) in Stuttgart 2008, zu dem die Sektion „Esskultur“ erstmals tagte. Der größte Teil der Aufsätze geht auf die gemeinsame Sektionsarbeit zurück. Für die Veröffentlichung wurden die Vorträge um Texte von Christoph Klotter und Frauke Bayer und ergänzt.

Inspiriert von der Kunstströmung des Konkretismus in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts sollte die Tagung unter dem Blickwinkel einer konkretistischen Buchstäblichkeit etwas zutage befördern, was der klassischen Semiotik, einer Semiotik der Codes und Strukturen, von Haus aus nicht ganz geheuer ist: eine Körperlichkeit der Zeichen, ihre Veränderlichkeit im ästhetischen Prozess, und nicht zuletzt ihre subjektiven Zu- und Aneignungen. Selbst die poststrukturalistische Hinwendung zum materiellen Umfeld der Zeichenproduktion und ihrer Medien zielte vorwiegend auf die epistemologischen Apparaturen vom Telegrafen bis zur Hardware als auf die Praktiken der täglichen Reproduktion (vgl. Koschorke 1999), die scheinbar nur den eklektischen Moden der Konsumgesellschaft gehören.

Zunächst scheint das Konkrete auch tatsächlich das zu sein, was das Zeichen nicht ist. Etwa das, was Karl Bühler mit dem Prinzip der abstraktiven Relevanz aus der eigentlichen Semiose herausgestrichen hat (vgl. Bühler 1999: 40f.): die mannigfaltigen Variationen ein und desselben Zeichens,

die über seine distinktiven Grundeigenschaften hinausgehen. Das semio-logische System beinhaltet Zeichen als Abstrakta, die dem Modell eines Idealtypen folgen wie die retuschierte Abbildung von Gerichten in einem Kochbuch. Demgegenüber ist das Konkrete in der Kunst so etwas wie ein Sturm, der nur die Fassade der Dorfkirche erreicht. Konkrete Wirkungen auf Sprache und Bildelemente wollen zwar Strukturen dekonventionalisieren, doch sie reproduzieren auch die Strukturmerkmale von Textmustern und Bildlichkeit, indem sie sie zitieren, spiegeln, verkehren und schließlich aufbrechen.

Sprachspiele mit Wörtern, Syntax und Typografie bei Helmut Heißenbüttel, Eugen Gomringer oder Ernst Jandl mit ihren verkörpernden, bedeutenden Texträumen machen die Konstruktionsprinzipien der Sprache sichtbar: ihre Fähigkeit oder Unmöglichkeit auf etwas Referentielles außerhalb der semantisch-kognitiven Struktur zu verweisen. Das Werk der Konkreten inszeniert auf diese Weise eine Abkehr von der Konstruktionsblindheit des ausklingenden Expressionismus und anderen Strömungen mit ihren exklusiven Stilen und Stilcodes. Es zeigt sich zugleich aber auch eine Überspitzung des Konstruktionsgedankens. Das nackte Material, das Sol LeWitt, Hanne Darboven, Bernd und Hilla Becher, Joseph Kosuth, Anton Stankowski und Mel Bochner in Szene setzen, spielt als Buchstabe, Linie, Farbe, Papier oder Nahrung immer schon sich selbst als Zeichen, indem es vergegenständlicht, inszeniert, umgeformt, arrangiert, mit neuen Materialitätseffekten reproduziert wird.

Der konkrete Blick auf die tägliche Kost hat in der Tradition der Pop Art vielfältige Arbeiten hervorgebracht. Kann aber das ästhetische Prinzip der Konkretion – und das ist wissenschaftstheoretisch eine Frage, die über den vorliegenden Kulturpraxiszusammenhang weit hinausreicht – spezifische Erkenntnisse über die Rolle des Essens in einer sich individualisierenden Konsumkultur erzeugen?

Zwei Arbeiten aus der bildenden Kunst sollen einleitend das Feld umreißen, in dem sich die moderne Nahrungssemiotik bewegt, wenn sie mit der Konkretion ein ästhetisches Erkenntnisinstrument einsetzt, das die soziologischen und ethischen Grundfragen dieser Kulturpraxis ergründet. Aus der Werkstatt der Totalkunst stammt die Neonarbeit „Death–Eat“ (1964/1974) von Timm Ulrichs, in der sich das in blauen Neonlichtlettern geschriebene Wort Death durch Erlöschen der äußeren Lettern in Eat verwandelt und zurück (Abb. 1). Auf den Spuren eines Buchstabenrealismus gelangt man so zur kulturgeschichtlich hinlänglich diskutierten Verwandtschaft zwischen Essen, Leben und Tod (vgl. Hardt 1987). Was darüber hinaus an der wortspielerischen Darstellung eines vom Tod umarmten Essens fasziniert, ist die soziale Rahmung: Sprache und mit ihr soziale Normen



*Abb. 1: **DEATH–EAT**, Timm Ulrichs, 1964/1974, schwarz lackierter Eisenblechkasten mit Wort-Licht-Spiel in blauer Neonschrift, © VG Bild-Kunst, Bonn 2009*

konstituieren die Essordnung. Eine Bedrohung der individuellen Position im Gefüge kulinarischer Codes bedeutet zugleich eine Form des sozialen Tods. Doch was sind kulinarische Codes heute? Laisser-faire, könnte man meinen, alles mit allem, das totale Experiment hält Einzug in die europäische Kochkultur. Auch die multimedialen Shows in TV, Vergnügungsmeilen und Kantinen kaprizieren sich auf alles Kochbare, ob traditionell oder exotisch. Allerdings offenbart die eingehendere Beschäftigung, dass doch nicht alles so frei ist in den Entscheidungen für Honig, Fleisch oder Gemüse. Körpercodes, gespeist aus Mythen über Erfolg, Gesundheit und Schlankheit, wirken auf die Ordnung der Kulinarier ein.

Von hier aus erscheint es lohnend, eine weitere Arbeit der konkretistischen Pop Art zu betrachten, die einer als Junk Food stigmatisierten Brotsorte einem „Stoffwechsel“ unterzieht. Die überdimensionalen Rosinenbrote des für irritierende Vergrößerungsskulpturen bekannten Künstlers Claes Oldenburg (Abb. 2) dienen nicht als konkretes Material für ein Kunstwerk, sondern werden so nachgebildet, dass sich nicht der Gaumen nach ihnen verzehrt wie im Falle der appetitlichen Arrangements in der Werbung, sondern die Finger zulangen wollen. Die materielle Transformation verschiebt die Verführung vom Geschmacks- auf den Tastsinn: Man möchte sie anfassen, diese wie aus einer Märchenwelt stammenden Schaumgummi-Rosinen, die aus dem herrlich weichen Leinenbrot herausquellen. Der auf das Haptische umgeleitete Schlüsselreiz mag einerseits an die Verführungskraft schmackhafter Nahrungsabbildungen erinnern, andererseits verleiht diese Aufblähung den Nahrungsobjekten anthropomorphen Charakter, „sie wurden gleichsam zu Surrogaten für den mensch-



Abb. 2: Giant Loaf of Raisin Bread, Sliced, Claes Oldenburg, 1966, Leinwand, mit Leim gestärkte und mit Schaumgummistückchen ausgestopfte Leinwand, Acrylfarbe und Holzsockel, © The Helman Collection, New York

lichen Körper“ (Kellein & Lampe 2004: 60). Die luftigen Scheiben des süßen Weißbrotlaibs klappen dem Betrachter entgegen wie ein sich entblätternder Körper, an den man sich anschmiegen möchte.

Die in dieser Arbeit von Oldenburg erfahrbar gemachte sinnliche Kraft der Nahrung legt eine Spur zu den Schlüsselreizen menschlicher Körper und enthüllt damit einen Mechanismus der Sexualisierung von Nahrung, den die Lebensmittelindustrie mithilfe von Food- und Verpackungsdesign perfektioniert hat. Diese Laib-Leiblichkeit bringt eine vermenschlichte „Gestalt“ von Essbarem zur Anschauung. Das nachmoderne Nahrungsmittel repräsentiert weniger Normen und Lebensstile, es hat als Persönlichkeit mit einem unverwechselbaren Markengesicht eine Sprache gewonnen.

Ernährungsrituale vom Einkauf über die Zubereitung bis zum Verzehr sind durch hybride Textsorten geprägt. Obwohl medial schriftlich, zeigen diese kommerziellen Textelemente Konstruktionsmuster konzeptioneller Mündlichkeit sowie einer kommunikativen Gattung, die man etwas

barock, aber treffend mit Lacan als imaginäre Vergegenwärtigung des Realen bezeichnen kann (vgl. Žižek 1991: 45f.). Denn Körper ebenso wie Nahrungsmittel werden durch „Erzählmaschinen“ produziert, angetrieben von Medienangeboten, die Verbraucher in spektakuläre Wunscherfüllungs-, Verwandlungs- und Veränderungsgeschichten verstricken (vgl. Legnaro & Birenheide 2005: 41). Dass diese Imaginationsstrategie Ernährungsrituale prägt, kann aber auch nur insofern zutreffen, als die muffig wirkende Bezeichnung Ernährungsrituale einer Neudefinition jenseits behäbiger Performanz und fixer Normenbindung unterzogen wird. Dass sie auf modernes Verzehrverhalten nicht mehr so recht zu passen scheint, hängt auch damit zusammen, dass das Essen im Begriff steht, sich im sozialen Sinn zu entgemeinschaften, während zugleich im Supermarkt Dialoge mit der täglichen (Wunsch-)Kost initiiert werden. Kunden werden sogar von Verbraucherschutzorganisationen dazu angehalten, Verpackungsaufschriften eingehend zu studieren – ein Glücksfall für jeden Werbetreibenden im Nahrungsmittelsektor.

Zusammenfassend soll festgehalten werden, dass der Verzehr, ob außerhäuslich oder heimisch, im Alltag von Leseritualen oft stärker als von Gesprächen begleitet wird. Die syntaktischen und semantischen Strukturen dieser Texte sind in ihrer Kombination auffällig: Stilistisch durch (Pseudo-)Fachvokabular aus Sport, Medizin und Ökotrophologie gestaltet, spricht diese kommunikative Gattung den Konsumenten in vertraulichem Du an, gibt Ratschläge im modalen Infinitiv („Jetzt erleben!“), und signalisiert mithilfe gesprochensprachlicher Merkmale ermutigende Vertrautheit bis Familiarität.²

Bei diesem Blick auf das Buchstäbliche des Essens lassen sich Produktkontexte, Materialien und Bedingungen seiner Gemachtheit freilegen, eine Gemachtheit nicht primär des Substantiellen, d. h. der Verarbeitung der Zutaten, sondern der gesellschaftlichen Existenz des Essens als etwas, das etwas kann, wie die Gesundheit fördern, Alterungsprozesse verlangsamten, beleben, leicht machen, Genuss verschaffen oder einen Lebensstil verleihen. Die semantischen Strukturen, in die diese Funktionalisierungen

2 Darunter enklitische Verschleifungen („So geht’s“, „das gibt’s“), Auslassungen von Satzgliedern („Ist doch ganz leicht, sich was Süßes aufzureißen“, „Weitere Fragen?“), „Liefert Energie für einen guten Start in den Tag“) oder Tendenzen zur Aggregation, d. h. zum hinzufügenden Duktus, der sich im Gegensatz zum Integrationsstil der Schriftsprache dokumentiert an Ankündigungen („Jetzt neu“), Herausstellungen („Wichtig: Nur im Kühlschrank aufbewahren!“) oder Ausklammerungen („Bewusst wählen – auf Basis internationaler Ernährungsempfehlungen“).

eingelassen sind, haben oft den Charakter einer Narratio mit Problem-Lösungs-Dramaturgien (vgl. Gries 2008: 44) oder folgen dem Muster Ängste schüren und beruhigen.

Die narrativ-fiktionalisierenden Zeichen sind auf Verpackungen mitunter so vorherrschend, dass Cerealischachteln, Schokoriegel oder Joghurtbecher von Spielzeug oder Pflegeprodukten kaum zu unterscheiden sind. Dafür sorgen Textsortenmuster wie „Punkte sammeln für eine Fitness DVD“, „Mit etwas Glück 1 von 3 Traumreisen gewinnen!“ oder „Mit der Vollkornpower und den coolen Rennspielen kommst du auf Touren!“, die kaum verbergen, welcher Natur die Wünsche sind, die hier angesprochen werden: Sie lassen sich gebündelt als Sehnsucht nach Selbsterweiterung bezeichnen.

Das Produkt geht, dem Eingangszitat von Baudrillard folgend, in eine Kette von Zeichen für das eigene Selbst ein, was im Umkehrschluss bedeutet, dass die Ware zur Identitätsrequisite stilisiert wird und als solche in der Sozialisation des (jungen) Menschen eine wichtige Rolle spielt. Hellmann 2008 skizziert diese Entwicklung als Wandel der Organisationsprinzipien für Fragen der Lebensführung und Selbstbestimmung: Konsum löst die Normen des Elternhauses sowie die berufliche Orientierung ab und wird zu einem Teil der Lebensgeschichte. Da die moderne Gesellschaft ungleich höhere Flexibilität, Reflexivität und Mobilität erfordert, werden in ihr Identitätsformen weniger von Familie oder Schicht geprägt und verstärkt von Funktionssystemen gefördert, zu denen neben Pflege-, Rechts- oder Präventionsinstitutionen auch die vielfältigen Arten des Functional Food mit ihrem Mehrwert für Stimmung, Identität und Gesundheit gehören. Der durch den Fall der christlichen Modellfamilie sich vollziehende „Umbau der Mahlgemeinschaft“ (vgl. Kimminich 2005: XXXVf.) trägt in Bezug auf die individuelle Subjektwerdung deutlich *gouvernementale* Züge: Der moderne dauerhungrige Esser erhält Anleitungen zur zügelnden Selbstkontrolle mit moralischen Orientierungen, die von Ängsten befreien und von Verantwortung u.ä. entlasten.

Dem Modus der Fiktionalisierung sind freilich nicht nur die narrativen Dramaturgien des Schönseins, Gewinnens oder Spielens gewidmet. Auch der Ernährungsdiskurs als solcher, den das Produktmarketing spiegelt, wird von fiktiven Entitäten bevölkert, Nährstoffe mit behaupteter Wirkung, die nicht in erster Linie auf etwas Reales, sondern auf einen u. U. verdrängten Wunsch verweisen, der dem Konflikt mit der herrschenden Norm entgeht: Essen ohne Reue, Traumfigur ohne Verzicht, Altern ohne Folgen, Glück durch Essen.

Was folgt aus dieser Systemkritik der Nahrung, die ihren kommunikativen Sinn immer weniger durch konventionelle kulturelle Codes

entfaltet und mehr denn je der Strukturkategorie des Diätetischen mit ihrer ökotrophologischen Moral-Kartografie unterworfen ist? Nach diesen stofflichen Konkretionen ist die klassische semiologische Erkundung, wie sie in Anlehnung an Barthes' Untersuchungen zur Mode oder Ecos nachstrukturalistische Alltagszeichenlehre entworfen wurde (vgl. Douglas 1975), kaum mehr zu reanimieren. Der Verlaufsprozess von mythischen Nudeln als Inbegriff einer rhetorisch-ideologisierten Italianität bis zum Konflikt lösenden vitaminisierten Schokokeks scheint vom konkretistischen Standpunkt aus ein anderer geworden zu sein.

In der Konsequenz verliert eine traditionelle „Semiotik der Speise“ sukzessive ihren Gegenstand, was sich im „GastroLogie“-Band der vorliegenden Reihe bereits ankündigt (vgl. Kimminich 2005), auf dessen Erkenntnisse zu den anthropologischen Chiffren der modernen Nahrungsmittel und ihrer kulturellen Semantik in weiten Teilen zurückgegriffen wird. Um jedoch die kulinarische Konkretion über den Form- und Inhaltsaspekt hinauszutreiben, wird in diesem Band die Konzentration auf den sozio-genetischen Aspekt und seine emergenten Deutungsmuster vorgezogen: Die neuen zeichentheoretischen Bezugsgrößen entfalten ihren Sinn in (Vor)Geschichten, Kontexten, Räumen, Körperidealen, Lebensrequisiten, durch die das Essen heute komplexe sozialpsychologische Funktionen erlangt, die ohne ein Zusammenwirken poetologischer, anthropologischer, medizinischer, philosophischer und sprachwissenschaftlicher Fachwissenschaften kaum mehr eingeordnet werden können. Die Einheiten, mit denen man es in Anbetracht des „verwunschenen“ Moral Food zu tun hat, sind folglich kaum mehr komplette Gerichte, der Braten mit dampfenden Knödeln aus Großmutter's Küche, die Pizza Spezialie vom Italiener um die Ecke, und auch keine kulinarischen Köstlichkeiten, wie sie die schöne Literatur beschreibt. Eine kultursemiotische Anthropologie des Essens, die sich dem moralischen Sinn ästhetischer Kategorien zuwendet, hat es mit Nährstoffen, Körperfetten, Hungergefühlen, Idiosynkrasien, gesundheitsmythischen Standards und all den imagebildenden Gebrauchswerten neuartiger Nahrung zu tun, die das Produkt in die Nähe eines Partners, Freundes oder Coaches rücken.

Wenn man landläufig unter dem „Konkreten“ als Gegensatz zum „Abstrakten“ wie prominent bei Marx das „Materielle“ fasst, dann ist mit der ästhetischen Konkretion gerade das abhanden gekommen, was den Zeichenkörper des Essens vermeintlich ausmacht, sein Geruch und Geschmack in der Kombinatorik der Speisen. So wie die sinnlichen Eigenschaften der Nahrung Motivation für die Bedeutung einer Speise lieferten (maskulinisiertes Fleisch/femininer Salat; feine Küchlein der Oberschicht/grobes Brot des Proletariats) so erheben sich seit der Fitnesswelle

der 80er Jahre diskursivierte Nichtse zur neuen Einheit kultursemiotologischer Essforschung: unsichtbare Inhaltsstoffe, mehrfach klassifizierte Fettsäuren, gute und böse Cholesterine, genetisch veränderte Zutaten, und nicht zuletzt die Konnotationen eines Mehr oder Weniger („20 Prozent weniger Fett“; „jetzt mit noch mehr Frucht“) sowie Negationseffekte („zuckerfrei“), die Geschmack und Ernährungsstile heute stärker prägen als die traditionelle Küche einer Kultur. Insbesondere ernährungswissenschaftliche Wissenssorten sozialisieren das Ernährungsverhalten, basieren aber auf der „Dummheit“ des gefräßigen, mit Tricks und Strategien zu zügelnden Leibs. Bei der Auswahl der Nahrung soll der Kopf den Gaumen regieren. Das Klugmachen des Körpers mit der Schlankheit als sichtbarem Signifikanten ist zur Sozialtechnik des Essers heute geworden, d. h. zur Statusfrage.

Die Beiträge des Bandes werfen ein jeweils unterschiedliches Licht auf die Spuren dieser Entwicklung. Sie wollen weniger den bereits bestehenden Erkundungen zur Semiotik der Speise eine neue hinzufügen, als vielmehr so etwas wie eine Bestandsaufnahme (kurz) vorm Verschwinden der Speise als elementarer Bezugseinheit für eine Kultursemiotik des Essens liefern. Der Band versteht sich somit auch als Sammlung von Problematisierungen der Annahme, dass Essen ein Spiegel sozialer Beziehungen ist vor dem Hintergrund der Beobachtung, dass die traditionelle Speise allmählich verschwindet und einer Fülle funktionalisierter Produkte weicht, die keinem Mahlzeitsystem mehr klar zuzuordnen sind und die eine tagessumspannende Kette des Snackens in Gang halten können.

Um die aktuelle Diskursposition des Essens zu bestimmen, muss wie eingangs behauptet, von dem ausgegangen werden, was das Essen nicht darf: von den Einschränkungen und Auflagen. Ernährungsstile definieren sich in der stigmatisierten Abweichung repräsentiert durch den korputenten, unersättlichen Körper, der medizinischen Deutungen zufolge an Krankheiten wie „Adipositas“ oder dem „metabolischen Syndrom“ leidet, die durch das Heraufschrauben der Normgrenzen Menschen dick macht, ohne dass diese an Körpergewicht zunehmen.

Als „Grundlage“ zum Verständnis modernen Essverhaltens diskutiert **Christoph Klotter** zunächst die kulturhistorischen Funktionen der Adipositas von der Antike bis heute. Die neuen Gewichtspathologien weist er dabei als Waffe im Krieg konfligierender Machtpositionen auf dem Schauplatz des Körpers aus. Geschmack und Ernährungsbewusstsein erweisen sich so in ihrer spezifischen Wissensästhetisierung als ideengeschichtlich motiviert und nicht als naturgegeben. Eine Essmoral wird jedoch nicht von oben verordnet. Sie entwickelt sich als körperliche Psychologie, sobald „Schlankheit ein Synonym für die Beherrschung des Körpers

und die Dominanz der Vernunft“ geworden ist. Dabei wird deutlich, dass die ordnungstiftende Potenz der Gewichtsnorm weiterreicht als bis zum schönen Körper: Sie bildet sichtbare Zeichen für Mäßigung und Völlerei als Strukturkategorien individueller Lebensläufe heraus. Essverhalten vollzieht sich somit auf der Folie sozialer Ungleichheit. Essen sozialisiert, und aus dieser soziologisch erweiterten Perspektive hängen Vorlieben und Bewertungen der Nahrung von einem streckenweise mythisch gewordenen Gesundheitsdenken ab.

Aber auch das Umgekehrte gilt, denn die Gesellschaft ist ohne das Individuum nicht zu haben: Essen ist die Ursprungsdimension des Sozialen. Dem Essakt wohnt eine soziale Urszene inne. Wie Nahrung als Ursymbol des anderen mit einem ethischen Modell des Menschen in der Kulturgemeinschaft verknüpft ist, erläutert **Harald Lemke** am Leitfaden von Einverleibungskonzepten der rationalistischen Philosophie. Hegels identitätslogischer Vorstellung einer autonomen Körpermaschine, die ihre Subjektivität um den Preis einer Vernichtung und Negation des Anderen erringt, stellt Lemke eine gastrosophische Ethik des Anderen gegenüber. In ihr verschwindet das fremde Einverleibte nicht, es wird verkörpert. Zu den äußeren Kämpfen gegen die körperlichen Zeichen von Völlerei und Genuss gesellt sich ein inneres Kampfgeschehen, namentlich die Verdauung, bei der das Andere als drohende leibliche Desintegration in den Körper eindringt. Lemke identifiziert den Ekel vor den metabolischen Kampfspuren als Form des Selbstekels in einem „ungastlichen Ich-Gehäuse“, das das reale „Sein durch Anderes“ leugnet. Es wird nun vorstellbar, wie auf der Grundlage einer solchen Subjektauffassung, wie sie für die spätkapitalistischen Gesellschaften kennzeichnend ist, in immer neuen Lebensmittel-skandalen Eigenschaften der Nahrung zu mächtigen Feinden skandalisiert werden (krebserregende Substanzen, verdorbene Zutaten etc.). „Sein durch Anderes“, empfiehlt Lemke als gastrosophisches Gesetz seiner an Derrida geschulten Leibphilosophie. Es bedeutet, Verantwortung für die Qualität des Verspeisten zu übernehmen, das der Mensch verkörpert. Die Vorstellung, Lebensmittel als Gäste im Körper willkommen zu heißen, verspricht zudem eine tolerante Haltung dem Körper und seinen psychischen Selbst- und Fremdbildern gegenüber.

Die unter dem Dach „Literatur und Theater“ versammelten Aufsätze werfen wechselnde Blicke auf die narrativen Traditionen, in denen die Spielarten und Kehrseiten des Essens mit sozialen Funktionen versehen werden. Zwischen Essen und Erkenntnis besteht eine traditionsreiche kulturgeschichtliche Verknüpfung wie sie in der bibischen Schöpfungsgeschichte oder auch in Platons „Gastmahl“ (380 v. Chr.) ausgestaltet wird – mit einem Eros, der in seiner Schaffenskraft des Zeugens und Gebärens

Trieb und Geist vereint. **Andrea Malits** (Zürich) skizziert eine in dieser platonischen Tradition auftauchende satirisch verarbeitete Rebellion: 400 Jahre nach Platon lässt Petron in seinem Roman „Satyricon“ die Kochkunst gegen kulturell verbindliche Sinnsysteme aufbegehren. Diese Subversion ereignet sich im Rahmen einer Ästhetik des Todes, die die Ambivalenz der Nahrungsaufnahme zwischen Vergehen und Erhalten versinnbildlicht. Am Ende landet die gesamte logozentrische Tradition auf dem Speiseteller, und es kommt zur semiotischen Gretchenfrage nach dem Jenseits sprachlicher und kulinarischer Zeichenhandlungen und damit auch nach dem Jenseits der kulturstiftenden Funktion des Essens.

Einem weiteren kulinarisch inspirierten Intertextualitätsbezug, in dem die Negation der Erkenntnis im Mittelpunkt steht, widmet sich **Frauke Bayer** (Erlangen-Nürnberg) anhand des Romans „Lebenslauf eines dicken Mannes, der Hamlet hieß“ (1932) von Georg Britting. Der Typus des intellektuellen Zweiflers des 20. Jahrhunderts wird darin als dicker kurzatmiger Hamlet porträtiert. Bayer entdeckt in Brittings Choc-Ästhetik eine identitätsvergewissernde Funktion der Nahrung. Wenn Hamlet zärtlich die Salatschüsseln betrachtet, die Speise liebkost und sich einer erotisch-kulinarischen (Selbst-)Befriedigung hingibt, vertieft sich die libidinöse Kommunikation zwischen Es(sen) und Ich. Doch so glühend diese Liebe Spuren einer (sozialverträglichen) Selbstverwirklichung hinterlässt, so schnell vermag sie in Rache und Mordlust umschlagen: Hamlets Ehrenmahl wird für seinen Onkel Claudius zur Henkersmahlzeit. Nicht Schweigen, sondern Essen ist in dieser Hamletversion der Rest – als Verlängerung der Sprache mit anderen kommunikativen Mitteln.

Die semiotischen Bruchstellen der Nahrungssymbolik in einer Dekadence des kulinarischen Zeichens im 20. Jahrhundert thematisiert schließlich **Olivia Varwig** (Frankfurt am Main), indem sie einem intertextuellen Bezug im „Felix Krull“ (Thomas Mann, 1954) auf den „Wilhelm Meister“ (Goethe, 1795) nachgeht: Im Kontrast zum geliebten Pflaumenduft, der als Zeichen kultureller Initiation an der Freudenwelt des Puppentheaterspiels haftet, stellen sich die ironisierten „köstlich moderigen Ausdünstungen der Trüffel“, die Krull mit purer Gier beantwortet, als eine auf orale Fixierungen beschränkte Innenwelt dar. Die misslungene Symbolbildung im „Felix Krull“ und die unstillbare Gier des Anti-Meisters nach süßen Konfekten und Schäumen besiegelt sein ehrenwertes Leben und mündet in zwanghafte Kriminalität. Entfernt man sich ein Stück von der literarischen Vorlage und stellt den Blick auf jüngste Entwicklungen der Ernährungsstile ein, ließe sich an diese Betrachtungen die sinnfällige Frage anschließen, ob mit Verlust und Umbau von Speisesymboliken und Tischritualen nicht auch ein Teil des kulturellen und auch psychologisch relevanten Symbolisie-

lungspotentials auf dem Spiel steht. Der Umgang mit Ängsten, unerfüllten Wünschen und Verzichtleistungen. gelingt erst dank sanktionierter Kulturtechniken der Symbolisierung.

Was auf die Bühne kommt, ist *per definitionem* eine Inszenierung mit Symbolen, ein So-tun-als-Ob der künstlerischen Aufklärung. Der Theaterregisseur George Tabori (1914-2007), der mit dieser landläufigen Sicht auf das Medium Theater ab den 1970er Jahren gebrochen hat, läutet zugleich eine neue, in ihren Grundzügen konkret zu nennende Tradition ein, in der das Symbol als Zeichenkörper, als zeichenhafter Erfahrungsgrund in die Realität vor und hinter der Bühne in einem räumlichen und zeitlichen Sinn zurückkehrt. Zeichen möchte man meinen, verweisen doch gerade auf das, was nicht ist. **Andreas Häcker** (Strasbourg) tritt den Gegenbeweis an, indem er an Taboris Umgang mit Nahrung zeigt, wie Kunst das Leben berührt – in einem ästhetisch-existentiellen und auch in einem politischen Sinn. Sowohl die rezeptive Bereitschaft zur kritischen Distanz als auch die schauspielerische Fähigkeit zur Rollenübernahme scheint sich inmitten einer Wahrnehmungsfülle erst im nicht-brechtischen Ekel oder einer unentfremdeten Behaglichkeit zu entfalten: Gummibärchen in den Pausen, Kantinengeruch im Zuschauerraum, Erbrechen auf der Bühne und Hungerexperimente der Schauspieler heben symbolische Verkörperungseffekte kulinarischer Zeichen ins Bewusstsein und belegen nicht ohne Ekel und Gänsehaut die unabwendbare Soziabilität des Nahrungszeichen.

Für Nahrungsmotive und ihre Absonderlichkeiten interessiert sich auch **Miriam Seidler** (Düsseldorf). In Martin Walsers zeitgenössischem Roman „Der Lebenslauf der Liebe“ (2001) erkundet sie, wie Fragen der Ernährung zu Lebensfragen in einem flüchtenden, oppositionellen Sinn werden: Nahrung bezeichnet in diesem Text keine Positivitäten wie einen bestimmten Lifestyle, Werthaltungen oder Wissenskapital, die über das Verhalten der Protagonisten Aufschluss geben. Nahrung selbst wird in der realistischen Schreibweise mittels versinnbildlichender Realitätseffekte (Roland Barthes) zur Deutungsquelle *sui generis*: Szenen mit Quarkfinger ableckenden Katzen, dem „kleinen Kotzen“ der Protagonistin Susi, dem in der Wohnung ausgekippten „Pralinensarg“ oder Edmunds Zeitungsfrühstück machen (libidinöse) Leerstellen in einer sich entgemeinschaftenden Ordnung des Essens erfahrbar.

Gesellschaftliche Entwicklungen mögen für diese Eruptionen des kulinarischen Zeichenumfelds verantwortlich sein. Eine Tendenz zur Hysterisierung der täglichen Kost und ihrer Wirkungen ist dabei unverkennbar. Unter der Klammer „Alltag und Gesellschaft“ geht zunächst **Tim Caspar Boehme** (Berlin) den Lebensmittelskandalen als strukturierende Ereignisse des aktuellen Ernährungsdiskurses und ihren philosophischen

Bedingungen nach. Nahrungsmittelängste und -allergien stellt er dabei in den kulturpsychologischen Rahmen der Schuld, in den das Essen gelangt, dadurch dass das Gegessene zerstört wird. In dieser Perspektive liest sich die populäre Trennung von guten und bösen Nahrungsmittel(inhaltsstoffe)n als pseudo-religiöse Schuldmoderierung, die Spuren unausgesprochener Glaubensbekenntnisse hinterlässt. So inszeniert sich der normative Ernährungsdiskurs der Gegenwart als Fortsetzung religiöser (Speise-)Gesetze. Und doch entwickeln sich in den Gesundheitsmythen kaum Analogien zwischen Essen und zwischenmenschlicher Bindung. Boehme legt eher die Form eines Ausgleichsmodells nahe: Wer in der Nahrungswahl die rechte Moral beweist, immunisiert sich für den sozialen Kontakt. Alternativ zum Schulddiskurs wird in Anlehnung an Lacan eine Kulinarik des „reinen“ Genießens entworfen, wobei wiederum auch der Lustgewinn an der Befolgung einer diätetischen Vernunft mit ihren orthorektischen Lebenshilfeschemata nicht zu vernachlässigen ist (vgl. Žižek 1991).

Welche Daten liegen zur faktischen Veränderung der Ernährungsgewohnheiten vor? Als treibende Kraft für das als subkulturell markierte Snacking, das mit seinen entstrukturalisierenden Effekten modellhaft für eine neue Ernährungsverhaltenskultur wird, gilt die Gruppe der Jugendlichen. In ihren empirischen Studien zur Jugendesskultur kommt **Silke Bartsch** (Berlin) zu einem aufschlussreichen Befund, der die polarisierende Frage „Familienmahlzeit vs. Snacking“ zugunsten einer Neubewertung der kommunikativen Funktion des Essens entscheidet. Ein zentrales Ergebnis lautet: Während Familienmitglieder bis in die 90er Jahre Hunger bis zur nächsten gemeinsamen Mahlzeit unterdrückten, essen Jugendliche heute dann, wenn sie Hunger haben. Das spontane Essverhalten diskutiert Bartsch im Zusammenhang mit einem flexibilisierten Gemeinschaftsleben. Es führt zur Abnahme der Versorgungs- und zur Zunahme der Kommunikationsfunktion der Familienmahlzeit. Das häusliche Essen hat somit nur noch bedingt gemeinschaftsstiftende Funktion. Zur kommunikativen Tischkultur tritt zuhause und unterwegs ein kompetenter Umgang der Jugendlichen mit so genannten „Symbolics“ hinzu, d. h. Lebensmitteln, denen ein hoher Symbolwert zugeschrieben wird. In der Nutzung der Küche manifestiert sich außerdem der gesellschaftliche Wandel der Frauenrolle, der für die Ernährungsfrage oft unterschätzt wird: Das weibliche Regime über Herd und Kühlschrank weicht einer individualisierenden Selbstbedienung.

In meinem abschließenden Beitrag möchte ich die Untersuchungen zum Bedeutungs- und Funktionswandel des Essens durch Überlegungen zur Rolle des Konsums in dieser Entwicklung ergänzen. Am Beispiel der gegenwärtigen Marketingstrategie eines großen Fast-Food-Konzerns sollen lexikalische und grammatische Merkmale einer neuen Inszenierungs-

strategie beschrieben werden, die immer weniger an Images und Gefühle appelliert und stattdessen Rollenangebote unterbreitet, in denen möglicherweise ein Teil dessen aufgehoben ist, was ehemals die vergemeinschaftende Funktion der Mahlzeit garantierte. (Handels-)Marken sprechen mit ihrem moralisierten Markengesicht zum Konsumenten vertrauensvoll wie gute Bekannte, Freunde und Coaches. Nicht Verführung, sondern Gemeinschaft lautet somit das Mantra dieser Trendsetter der aktuellen Nahrungsmittelwerbung. Erreicht wird diese Ingroup-Strategie durch die Konstruktionsleistung einer spezifischen Wissenskategorie: Gesundheits- und moralbezogenes Wissen, das in der Schlüssellochlaune eines Detektivs entdeckt werden kann, macht Konsumenten zu Mitwissern in einer großen Markenfamilie, deren Mitglieder sich in aller Welt zuhause fühlen dürfen.

Literatur

- Barthes, Roland (1982): „Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung“. *Freiburger Universitätsblätter*, Heft 75, 65-73.
- Bühler, Karl (1999): *Sprachtheorie. Die Darstellungsfunktion der Sprache*. [1934] Jena: Lucius & Lucius.
- Douglas, Mary (1975): „Deciphering a Meal“. In: Douglas, Mary (1991): *Implicit Meanings*. Reprint 1991. London: Routledge, 249-275.
- Hardt, Stefan (1987): *Tod und Eros beim Essen*. Frankfurt/M.: Athenäum.
- Hellmann, Kai-Uwe (2008): „Das konsumistische Syndrom. Zum gegenwärtigen Entsprechungsverhältnis von Gesellschafts- und Identitätsform unter besonderer Berücksichtigung der Raum-Konsum-Relation“. In: ders. mit Guido Zurstiege (Hg.) (2008): *Räume des Konsums. Über den Funktionswandel von Räumlichkeit im Zeitalter des Konsumismus*. Wiesbaden: VS, 19-50.
- Kellein, Thomas und Angela Lampe (Hg.) (2004): *Das große Fressen. Von Pop bis heute*. Ausstellungskatalog der Kunsthalle Bielefeld. Bielefeld: Kerber.
- Kimminich, Eva (Hg.) (2005): *GastroLogie. Welt – Körper – Sprache. Perspektiven kultureller Wahrnehmungs- und Darstellungsformen*. Bd. 5. Frankfurt/M. u. a.: Peter Lang.
- Legnaro, Aldo und Almut Birenheide (2005): *Stätten der späten Moderne. Reiseführer durch Bahnhöfe, shopping malls, Disneyland Paris*. Wiesbaden: VS.
- Koschorke, Albrecht (1999): *Körperströme und Schriftverkehr. Mediologie des achtzehnten Jahrhunderts*. München: Wilhelm Fink.
- Posner, Roland und Nicole M. Wilk (2008): „Kulinaristik als Kultursemiotik“. In: Wierlacher, Alois und Regina Bendix (Hg.) *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin: LIT, 19-34.
- Žižek, Slavoj (1991): *Liebe Dein Symptom wie Dich selbst!: Jacques Lacans Psychoanalyse und die Medien*. Berlin: Merve.