



**Claudia Schirrmeister:  
Bratwurst oder  
Lachsmousse?**

*Die Symbolik des Essens  
– Betrachtungen zur Esskultur.*  
Bielefeld: transcript Verlag 2010,  
230 S., 23.80 €  
(Kultur und soziale Praxis)  
ISBN 978-3-8376-1563-0

„Bratwurst oder Lachsmousse?“ – das Thema klingt sehr anschaulich und ermuntert dazu, sich die entsprechenden Essenden und ihre Umgebung vorzustellen. Auf der einen Seite den mehr oder weniger prolligen Stammkunden einer Imbissbude im städtischen Nirgendwo (auch entsprechende Images von Tatortkommissaren werden so aufgebaut), andererseits eine „feine“ Gesellschaft beim Gala-Diner, zierliche Frauen in Abendgarderobe.

Essen erweise sich als „ein kultureller Seismograph“, verkündet der Klappentext des vorliegenden Buches. Er wirbt damit, dass es anschaulich aufgebaut sei und sich deshalb auch für interessierte Leser und Leserinnen „außerhalb der Wissenschaft“ als lohnenswerte Lektüre anbiete. Es entstand im Umkreis der Geisteswissenschaftlichen Fakultät der Universität Duisburg-Essen, wo vor einigen Jahren in Forschung und Lehre interdisziplinär zum Thema gearbeitet wurde.

Jedes neu erscheinende Buch muss sich fragen lassen, welchen Erkenntnisfortschritt es gegenüber bisherigen, teilweise sogar noch auf dem Markt befindlichen bietet, auch und gerade, wenn es „populär“ sein will. Das Thema Essen (und Trinken) scheint für solche Darstellungen geradezu prädestiniert. Es lässt sich unterhaltsam und opulent bebildert gut darüber unterhalten. Ein „Klassiker“ auf diesem Gebiet ist das auch von Schirrmeister zitierte Buch von Gert von Paczensky und Anne Dünnebier zur *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*.<sup>1</sup>

Mit einem ernährungsgeschichtlichen Anspruch treten Gunther Hirschfelder und Massimo Montanari auf.<sup>2</sup> Andere Darstellungen, darunter zahlreiche Ausstellungskataloge, wenden sich einzelnen Nahrungs- und Genussmitteln wie Brot oder Schokolade zu oder betrachten einzelne Epochen, wie etwa Piero Camporesi,<sup>3</sup> nicht zu vergessen die Arbeiten von Jean-Louis Flandrin zum späten Mittelalter und zur Renaissance.<sup>4</sup> Unübertroffen zum Thema „Volksernährung“ scheint mir nach wie vor Jakob Tanners Arbeit zur *Fabrikmahlzeit*.<sup>5</sup>

Einleitend glaubt die Autorin, ihre Arbeit mit dem Hinweis legitimieren zu müssen, das Thema „Essen“ werde trotz seiner fundamentalen kulturellen Bedeutung von den zu seiner Erforschung berufenen Disziplinen wegen seines Charakters als „Alltagsphänomen“ immer noch nicht ernst genommen. Eine solche Einschätzung kann angesichts der Anstrengungen der letzten 25 Jahre nur verwundern.

---

<sup>1</sup> Vgl. Gert von Paczensky und Anne Dünnebier: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München 1994.

<sup>2</sup> Vgl. Gunther Hirschfelder: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt a.M. und New York 2001. – Massimo Montanari: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1999.

<sup>3</sup> Vgl. Piero Camporesi: *Der feine Geschmack. Luxus und Moden im 18. Jahrhundert*, Frankfurt a.M. und New York 1992.

<sup>4</sup> Vgl. Jean-Louis Flandrin: *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie*. In: *Geschichte des privaten Lebens*, 3. Band, *Von der Renaissance zur Aufklärung*, Hrsg. von Philippe Ariès und Roger Chartier, Augsburg 1999.

<sup>5</sup> Vgl. Jakob Tanner: *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950*. Zürich 1999.

Es gibt nicht nur eine gesellschaftswissenschaftliche Disziplin, für die der „Alltag“ alleiniger Forschungsgegenstand ist, die Ethnologie, die sich schon früh der Nahrung und ihrer symbolischen Bedeutung zugewandt hat.<sup>6</sup> Zu Beginn der 1990er Jahre entwickelte sich geradezu ein Forschungsboom um das „Kulturthema Essen“ mit ausgesprochen interdisziplinärem Charakter, auf dessen Ergebnisse Schirrmeister kaum eingeht.<sup>7</sup> Entgangen ist ihr ein „Klassiker“ in Sachen Symbolik des Essens, Helene Karmasins Buch über *Die geheime Botschaft unserer Speisen* von 1999.<sup>8</sup>

Angesichts der opulenten und im Übrigen auch manches liebgewordene Klischee demontierenden Forschungslandschaft wäre eher zu fragen, wo es noch sinnvoll etwas zu untersuchen gibt. Ein Desiderat besteht nach so vielen Einzeluntersuchungen sicher darin, die gewonnenen Ergebnisse in eine zusammenhängende Darstellung zu überführen, auch in eine solche, die für breitere Leserschichten interessant ist. Doch sollte sie nicht hinter den Forschungsstand zurückfallen, sondern ihn kritisch aufarbeiten, am Besten unter einem neuen theoretischen Ansatz.

Aus diesem Grund ist es notwendig, genau ins Auge zu fassen, was bisher geleistet wurde (man muss das ja nicht in akademischer Breite darstellen). Deshalb erscheinen die Lücken in der von Schirrmeister gesichteten Literatur problematisch, zumal, wenn sie unmittelbar betreffen, womit sich die Autorin auseinandersetzt. Dazu gehören neben den oben genannten unbedingt das von Kolmer und Rohr herausgegebene Buch zu *Mahl und Repräsentation*<sup>9</sup> und die ebenso provokante wie aufschlussreiche Arbeit von Jean-Claude Kaufmann *Kochende Leidenschaft*,<sup>10</sup> die sich mit neuesten Entwicklungen an Tisch und Herd auseinandersetzt (und dies jedenfalls fundierter tut als das Feuilleton, auf das sich Schirrmeister des Öfteren bezieht).

---

<sup>6</sup> Vgl. Hans J. Teuteburg und Günter Wiegelmann: *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster 1986.

<sup>7</sup> Gänzlich unberücksichtigt bleiben die beiden opulenten Sammelbände: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Hrsg. von A. Wierlacher, G. Neumann und H.-J. Teuteburg. Berlin 1993. – Vgl. von denselben Herausgebern: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997.

<sup>8</sup> Vgl. Helene Karmasin: *Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was das Essen über uns aussagt*. München 1999.

<sup>9</sup> Vgl. *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*. Hrsg. von Lothar Kolmer und Christian Rohr. Paderborn, München, Wien und Zürich 2000.

<sup>10</sup> Vgl. Jean-Claude Kaufmann: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. Konstanz 2006.

Was wird nun in dem Buch *Bratwurst oder Lachsmousse?* Neues geleistet? Schirrmeister kündigt eine neue theoretische Perspektive an, eine kommunikationssoziologische, die aber nicht weiter eingeführt wird. Im Laufe der Darstellung greift sie auf unterschiedliche theoretische „Ahnherren“ zurück: Barthes, Elias, Baudrillard, aber vor allem Simmel und Bourdieu. Mit Simmels Klassiker zur *Mahlzeit* wird überwiegend hantiert, als ob er zeitlos und ohne sozialen Ort sei, bei Bourdieu ist es einfach ärgerlich, dass dessen kritische Rezeption durch Eva Barlösius in mehreren Publikationen nicht genutzt wird.<sup>11</sup>

Die Autorin betrachtet im ersten Kapitel Essen als „intime Handlung“ auf der Basis entsprechender sinnlicher Eindrücke, um dann „Essen als soziales Tun“ zu beschreiben, bei dem sich, gemäß Simmel, Individuelles und Soziales vereine. Dies geschieht durch das gemeinsame Mahl, symbolisiert durch den Tisch, um den sich die Essenden versammeln. Die Darstellung suggeriert zuweilen, zunächst gäbe es etwas Natürliches, das dann praktisch per Beschluss in eine gesellschaftliche Form überführt werde (S. 24 f.), aus „Natur“ werde etwas „Künstliches“ gemacht. Doch ist Kultur die „Natur“ des Menschen und auch seine Sinnlichkeit ist ein kulturelles Produkt.

Im Zentrum des zweiten Kapitels steht die „kulturelle Entwicklung der Essenszubereitung“. Auf wenigen Seiten eilt Schirrmeister im „Parforcesritt“ (S. 70) durch die Epochen, von der Urgesellschaft zu Renaissance und Barock. Im Ergebnis entsteht Holzschnittartiges, das aber sicher vorhandene Meinungen bestärkt, wie etwa die Schilderung von Unterschieden in der Ernährung von Adel und bäuerlicher Bevölkerung im Mittelalter. Dazu gibt es die wesentlich differenziertere Darstellungen, etwa den Fleischkonsum betreffend.

Das Bild des Jahrhunderts lang nur Brei essenden Volkes stimmt nicht (S. 39), wie sich überhaupt bei den historischen Ausflügen negativ bemerkbar macht, dass nicht ein einziges Mal auf die teilweise prekäre Quellenlage eingegangen wird. Dadurch wird der Anschein erweckt, es mit allgemeinen Erscheinungen und einem langfristigen historischen Wandel zu tun zu haben. Spezialuntersuchungen zeigen aber, dass schon die Ernährung in zwei

---

<sup>11</sup> Vgl. Eva Barlösius: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.* Weinheim und München 1999. Auch die frühere Auseinandersetzung von Barlösius zu lebensreformerischen Vorstellungen vom „guten Essen“ wird nicht berücksichtigt.

nicht sehr weit voneinander entfernt liegenden Dörfern grundverschieden sein konnte (bedingt etwa durch die Nähe zum Meer).

Es wäre auch in einem sich an breitere Kreise wendenden Buch sinnvoll gewesen, die Lückenhaftigkeit der Quellen anzusprechen, um es den Lesern zu ermöglichen, sich ein ungefähres Bild von der Aussagekraft der Beispiele machen.

Mit der Industrialisierung änderte sich viel am Was und Wie des Essens, das selbst industrialisiert wurde. Die heutige Esskultur, so beendet Schirrmeyer das Kapitel, lasse sich durch vier Merkmale charakterisieren: das Verschwinden der gemeinsamen Familienmahlzeit und den Aufstieg von Convenience-Food, von Fast-Food- und Imbiss-Varianten und sowie des Restaurants.

Nun, im dritten Kapitel, kommt die Autorin auf ihr eigentliches Thema zu sprechen, die Symbolik des Essens. Im Einzelnen interessiert sie sich für „religiöse Bedeutungsprägungen des Essens“ (S. 73-87), das „Verhalten bei Tisch“ (S. 88-104), „Essen als soziales Distinktionsmittel“ (S. 105-111), das „inszenierte Essen“ (S. 118-148), „Essen und Gesundheit“ (S. 149-165) und „Geschlechtsspezifische Aspekte des Essens“ (S. 166-175).

Hier fehlt die präzise Einführung, die es den Leserinnen und Lesern (gerade den nicht wissenschaftlich vorgebildeten und interessierten) ermöglicht, einzuschätzen, womit sie es zu tun bekommen, welchen Sinn die Darstellung hat, worauf sie beruht. Sie scheint sich in folgender Argumentationslinie zu erschöpfen: Alles Essen bedeutet etwas anderes als es ist, die „Oberen“ geben immer alles vor und die irgendwie jeweils „Unteren“ streben danach, es ihnen gleichzutun, jedoch beim postmodernen urbanen Individuum ist alles komplizierter. „Der einzelne wird dadurch und durch die vorgegebene Struktur seines Alltags nahezu gezwungen, sich mehrere Essstile anzueignen. Neben diesem typischen Gesellschaftsmitglied existieren die Armen und die ‘Aristokraten’ der Gegenwart, die man sicher nicht mehr ohne weiteres an der Farbe des Brotes erkennen kann...“ (S. 111/ f.)

Die gewählte Darstellungsform ist unpräzise und verallgemeinernd, daneben aber auch spekulativ: „Der Imbisskunde, der vielleicht auch gern Eintöpfe aus Konservendosen zu sich nimmt, wird den Besuch eines Balkan-Restaurants sicher mit einem gewissen Nimbus versehen.“ (S. 111)

Wird hier auf die vermutlichen Vorurteile des „breiteren“ Leserkreises abgehoben, der längst weiß, dass der Besuch solcher Restaurants nicht als „Zeichen des guten Geschmacks“ gilt?

Auf S.110 ist zu lesen: „Das Obst nahm in den Zeiten der Öffnung des Staates DDR damit eine ähnliche Rolle ein wie das Weißbrot während der Französischen Revolution.“ Doch ist die ostdeutsche „Sehnsucht nach der Banane“ schon längst als vom Westen gleichsam hergestelltes Politikum und westdeutscher Mythos ins Gerede gekommen.<sup>12</sup> „Durch den Verzehr der als ‚luxuriös‘ bekannten Speise erlebt auch der ‚einfache‘ Mensch aus dem Volk das Gefühl der Erhabenheit...“. (Ebd.) Wann, wo und bei wem lassen sich solche „Gefühle“ nachweisen, was soll die Rede vom „einfachen“ Menschen. Ist sie ein Zugeständnis an den Leser, der soziologisch nicht überfordert werden soll und darf?

Das Buch endet mit einem Kapitel über „Die Schokolade“, weil diese „die zuvor dargestellten Aspekte des Essens mit all ihren symbolischen Bezügen par excellence verkörpert“. (S. 175)

Ein populäres Sachbuch zu schreiben und dennoch auf höchstem wissenschaftlichen Niveau zu bleiben oder eine wissenschaftliche Untersuchung so abzufassen, dass sie nicht nur für Eingeweihte interessant und verständlich ist, ist offensichtlich eine Kunst und stellt hohe Anforderungen an die Verfasser, zumal in der deutschen akademischen Tradition. Die Symbolik des Essens ist gleichermaßen ein fruchtbares wissenschaftliches Terrain wie alltagsrelevant und bietet sich als Thema an. Allerdings sollte kritische Wissenschaft die Alltagsmythen nicht nur erklären, sondern auch entlarven. Das Beispiel Schokolade ist dafür hervorragend geeignet, scheint sie doch eine Domäne der Frauen zu sein. Es ist allerdings an der Zeit, diesen Mythos nicht ständig zu reproduzieren, sondern zu fragen, welche historischen und aktuellen Belege es überhaupt für diese liebgewordene Vorstellung gibt.

*Gerlinde Irmischer*

---

<sup>12</sup> Vgl. dazu neben vielen anderen den erhellenden Aufsatz von Bernd Jürgen Warneken: Banane. In: Wörter – Sachen – Sinne, Tübingen 1962, S. 23-27.