

Katrin Schwermer-Funke

# **Kultur-kulinarische Orte**

## **Essen als Medium für kulturelle Projekte**

Kontakt:

Katrin Schwermer-Funke  
info@kulturkulinarik.de

© 2007, Katrin Schwermer-Funke

Alle Rechte vorbehalten.  
Jegliche Art der Vervielfältigung, Verbreitung und  
Weiterverwendung des Gesamttextes oder einzelner Textteile  
bedarf der vorherigen Zustimmung der Autorin.

Der Text entstand als Bachelorarbeit der Autorin im Fach  
Kulturpädagogik an der Hochschule Niederrhein.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 Essen – ein Kulturthema?!</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Essen am Anfang des 21. Jahrhunderts</b> .....	<b>7</b>
2.1 Kennzeichen der Esskultur am Anfang des 21. Jh.s .....	7
2.1.1 Nahrungssituation .....	7
2.1.2 Essverhalten .....	8
2.2 Soziokulturelle Aspekte des Essens .....	10
2.3 Interkulturelle Aspekte des Essens .....	12
<b>3 Essen als Medium im Spannungsfeld Kunst, Kultur und Alltag</b> .....	<b>14</b>
3.1 Sinne und Zwecke einer Verknüpfung .....	14
3.2 Beispiele aus der kulturellen Praxis .....	15
3.2.1 Kochen Global .....	15
3.2.2 Berliner Küchengespräche .....	16
3.2.3 Das Wiener Gemüseorchester .....	16
3.2.4 eßkultur .....	17
3.2.5 Mannheim schmecken – Versuch zur Rettung der Hauskocherei .....	18
3.3 Zusammenfassung .....	19
<b>4 Das KULINARIUM – ein kultur-kulinarischer Ort</b> .....	<b>21</b>
4.1 Begründung .....	21
4.2 Abgrenzung .....	22
4.3 Idee .....	23
4.4 Ziel .....	24
4.5 Zielgruppe .....	24
4.6 Inhalte .....	25
4.7 Aufbau, Struktur und Organisationsverständnis .....	27
4.8 Rahmenbedingungen/ Weiteres Vorgehen .....	27
<b>5 Ausblick</b> .....	<b>29</b>
<b>6 Literaturverzeichnis</b> .....	<b>32</b>

## 1 Essen – ein Kulturthema?!

Jeder Mensch hat Hunger und jeder Mensch muss diesen befriedigen, indem er etwas isst. Essen ist ein physiologisches Grundbedürfnis oder anders formuliert „die schönste, abwechslungsreichste und am häufigsten wiederkehrende Notwendigkeit unseres Lebens“ (Fichtner 2004:31).

Das Nahrungsbedürfnis ist also etwas Natürliches, das nicht nur alle Menschen, sondern alle Lebewesen vereint. Die Tatsache, dass sich dennoch nicht alle Menschen gleich ernähren, ist darauf zurückzuführen, dass es zwar keine Freiheit vom Essen, wohl aber eine Freiheit im Essen gibt (vgl. Lemke 2004:120). Es ist nicht biologisch vorgegeben, welche Lebensmittel zu essen sind bzw. wann, wie, wo und mit wem gegessen werden soll. Dass Menschen trotzdem zu bestimmten Zeiten und an bestimmten Orten mit bestimmten Hilfsmitteln auf bestimmte Art und Weise hergestellte Speisen in einer bestimmten Reihenfolge zu sich nehmen, ist kulturell bedingt (vgl. Barlösius 1999:36).<sup>1</sup>

Essen ist folglich eine natürliche wie auch eine kulturelle Handlung und zeigt plastisch „die doppelte Zugehörigkeit des Menschen“ zu Natur und Kultur (vgl. ebd.:31, 36). Plessner beschreibt dieses Doppelverhältnis mit dem Begriff „natürliche Künstlichkeit“ des Menschen. Er meint damit, so formuliert es Barlösius (ebd.:33), „daß der Mensch von Natur aus nicht mit solchen Mitteln ausgestattet ist, die sein Überleben garantieren, sondern daß er sich seine Mittel selber schaffen muss, um sein Leben zu führen.“

Indem der Mensch sich eine Umwelt schafft, die Sinn und Orientierung gibt, kreiert er Kultur. Nach einer Definition von Max Weber (1973:180) ist Kultur „ein vom Standpunkt des Menschen aus mit Sinn und Bedeutung bedachter endlicher Ausschnitt aus der sinnlosen Unendlichkeit des Weltgeschehens.“ Diese Sinnggebung findet auch auf kulinarischem Terrain statt. Die Menschen sind ‚Omnivoren‘, d.h. nicht auf bestimmte Nahrungsmittel spezialisierte Lebewesen, sondern Allesfresser, die sich durch das Auswählen von Nahrungsmitteln und Speisen aus dem Angebot der Möglichkeiten an verschiedene Umweltbedingungen anpassen können. Dabei ist zu beachten, dass der Freiheit der Wahl auf der einen Seite, die Verantwortung für eine sinnvolle Wahl auf der anderen Seite gegenübersteht (vgl. Methfessel 2005:7). Der Mensch kann sich nicht nur entscheiden, er muss es auch, denn ohne

---

<sup>1</sup> Berger und Luckmann erwähnen, dass diese Verstrickung von Freiheit und Zwang gleichermaßen für die Sexualität gilt: „Seine biologische Konstitution treibt den Menschen, sexuelle Entspannung und Nahrung zu suchen. Aber seine biologische Konstitution sagt ihm nicht, wo er sich sexuell entspannen und was er essen soll.“ (Berger, Luckmann 2003:193)

Entscheidungen ist eine Lebensgestaltung nicht möglich<sup>2</sup>.

Entscheidungsprozesse finden dabei nicht nur auf individueller, sondern auch auf gesellschaftlicher Ebene statt. Gesellschaften geben dem Individuum eine Hilfestellung bei Wahlprozessen im esskulturellen Feld, d.h. konkret bei der Beantwortung der Frage ‚Was soll ich essen?‘, dadurch dass sie Möglichkeiten von vornherein aussortieren. Sie reduzieren die Komplexität, indem sie aus dem Angebot potenzieller Nahrungsmittel, einige als ‚nicht essbar‘ ausschließen. Barlösius nennt neben der Definition von essbaren und nicht essbaren Lebensmitteln zwei weitere das Essen betreffende Festlegungen, die in jeder Kultur zu finden sind: zum einen die Definition der Küche als kulturelles Regelwerk, welches die Kombination und die Zubereitungsweisen von Nahrungsmitteln steuert und zum anderen die Bestimmung der Mahlzeit als soziale Situation (vgl. Barlösius 1999:39f.).

Ausgehend von dem Verständnis, dass Kultur „gestaltete Lebensweise“ (Zacharias 2005:97) und „ein mit Sinn und Bedeutung bedachter endlicher Ausschnitt“ (Weber 1973:180) ist, können Essen und vor allem Kochen als kulturschöpferische Akte aufgefasst werden, denn die Art und Weise des Essens und der damit verknüpften Regelungen gestaltet das Leben des Einzelnen sowie damit auch der Gesellschaft maßgeblich.

Ein kurzer Rückblick auf die Geschichte der Menschheit lässt es plausibel erscheinen, die Bearbeitung und spezifische Zubereitung der Nahrungsmittel sogar als erste menschliche Kulturleistung zu definieren:

*„Entscheidend für die Menschwerdung war die Art und Weise, wie unsere Vorfahren aßen und dass sie Nahrung suchten, um sie erst später zu verzehren. Der Mensch lernte aus diesem Grund den aufrechten Gang, weil er seine Hände benötigte, um Nahrung zu sammeln und sie zu seiner Lebensstätte zu tragen. (...) [Seine] Hände waren frei, um Werkzeuge zu nutzen“ (Ammann 2006:149)*

Für die Entwicklung der Esskultur<sup>3</sup> und Kochkunst waren zunächst die Bändigung des Feuers und später das Sesshaftwerden und die damit

verbundene Zuwendung zu Landwirtschaft und Handwerk von maßgeblicher Bedeutung.

Gerade die Betrachtung der Ursprünge von Küchen zeigt einerseits, dass die Notwendigkeit, sich mit Nahrung zu versorgen, der Ausgangspunkt rationalen Handelns und Wirtschaftens war (vgl. Weber 1976:35) und dass Essen andererseits niemals ausschließlich ein Kulturphänomen ist; immer ist neben der kulturellen auch die physiologische Komponente vorhanden.

*„So hat jedes Essen, selbst solches, das rituelle Funktionen hat, eine körperliche Bedeutung. Und umgekehrt geht auch in extremen Hunger- und Notzeiten, wenn möglicherweise Nahrungstabus ihre Geltung verlieren, die soziokulturelle Dimension nicht verloren.“ (Barlösius 1993:100)*

Es zeigt sich, dass natürliche und kulturelle Komponenten beim Phänomen Essen komplex miteinander verwoben sind. Dennoch verrät der Blick zurück in die Geschichte, dass eine ganzheitliche Sichtweise wie diese nicht immer verbreitet war. Viele Philosophen – angefangen in der Antike – schrieben das Phänomen Essen dem Leib zu und werteten körperliche Bedürfnisbefriedigungen wie Sexualität oder Genuss als den Geist bedrohende Angelegenheiten ab. „Diese genussfeindliche Moral ist zur Grundformel im Zivilisationsprozess der abendländischen Esssitten geworden.“<sup>4</sup> und „Eine über Jahrhunderte eingeübte Denktradition spricht der Küchenarbeit einen kulturellen Eigenwert ab“ (Lemke 2002:43f.).

Dabei stellte bereits Nietzsche fest, dass Küchen ‚Offenbarungen über Kulturen‘ sind und bedauerte, dass dem Kochen und Essen als ‚primitiven, niederen‘ Alltagstätigkeiten jedes geistige oder künstlerische Wesen abgesprochen wurde und sie als Themen eines philosophischen Diskurses nur sehr vereinzelt in Frage kamen (vgl. Lemke 2007a:26).

Seit einigen Jahren ist – maßgeblich geprägt durch den Philosophen Harald Lemke – die ‚Philosophie des Essens‘ wieder sehr lebendig. Lemke greift Themen wie die ‚Ethik des guten Essens‘, die ‚Ästhetik des guten Geschmacks‘ oder ‚Kochen als Kunst‘ auf und plant in Kürze die Veröffent-

<sup>2</sup> „Als Entscheidungen werden (...) nur solche Handlungen verstanden, von denen bekannt ist, dass sie auch anders möglich gewesen wären“, so formulieren Sanders und Kianty Luhmanns' Definition von Entscheidungen (Sanders, Kianty 2006:275). Wenn Handlungsalternativen bewusst sind, kann demnach auch das Unterlassen einer Handlung eine Entscheidung sein.

<sup>3</sup> Ernährungskultur wird von Setzwein (2003: 64) definiert als „die Gesamtheit der mit der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und dem Verzehr von Nahrung in Zusammenhang stehenden Konfigurationen des Denken, Wahrnehmens, Fühlens, Verhaltens und Handelns innerhalb einer Gesellschaft (...)“. Die Begriffe ‚Ernährungskultur‘ und ‚Esskultur‘ werden von Setzwein als Synonyme verwendet.

<sup>4</sup> Zur Bedeutung der Esssitten vgl. auch Elias, der in seiner ausführlichen Beschreibung des Zivilisationsprozesses dem Verhalten beim Essen einen großen Stellenwert einräumt. Er erläutert am Phänomen ‚Essen in der bürgerlichen Gesellschaft‘ und den mehr und mehr standardisierten Verhaltensweisen und Ritualen bei Tisch plastisch die Selbstdisziplinierung und den Wandel des Trieb- und Affekthaushaltes des Menschen (Elias 1976:133ff) „Peinlichkeit, ist das, was als erworbenes Bedürfnis dafür sorgt, dass so etwas wie Tischsitten überhaupt funktionieren kann“, so schildert Epskamp (2002: Track Nr. 5) Elias' Gedanken. Durch die Tischsitten wird Essen etwas Ästhetisches und ‚tierische Charakterzüge‘ des Menschen werden zurückgedrängt (Elias 1976:162).

lichung einer „Kritischen Theorie der Esskultur“.

Und auch in der Wissenschaft, die bis in die 90er Jahre stärker den Begriff „Ernährung“ denn den Begriff „Essen“ gebrauchte und das Thema damit verbunden vielmehr unter natur- und ernährungswissenschaftlichen Forschungsprämissen betrachtete, wandelt sich die Lage. Kulturwissenschaftliche Aspekte und Forschungen, die sich mit der (sozio)kulturellen Dimension des Essens auseinandersetzen, tauchen seit Beginn der 90er Jahre vermehrt auf. 1994 wurde – auf die Initiative von Alois Wierlacher<sup>5</sup> hin – der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens gegründet, der sich u.a. die Ziele gesetzt hat, „das öffentliche Interesse für das Kulturthema Essen zu stärken“ und das „Wissen über kulturelle und kulturdifferente Aspekte des Essens“ (Wiedenmann 1997:515) in verschiedenen Bereichen, wie den Natur- und Kulturwissenschaften, in Bildungseinrichtungen, der Gastronomie und der internationalen Kulturarbeit zu vertiefen (vgl. ebd.).

Wie kommt es zu diesem neuerlichen Interesse am Essen und dessen kulturtheoretischen Hintergründen und Zusammenhängen und wie wird der Stellenwert des Essens in der aktuellen Zeit deutlich?

In den westlichen Industrieländern ist Essen heutzutage so präsent wie nie zuvor. An kaum einer Stelle ist man vor dem Essen sicher: ob an der Tankstelle, im Möbelhaus oder im Zug, Lebensmittelindustrie und Gastronomie erschließen sich ständig neue Orte und in den Medien findet das Thema Essen in immer größerem Maße Berücksichtigung.

TV-Köche kochen fast rund um die Uhr und der Kochbuchmarkt ist mittlerweile so groß, dass es seit 2005 den ‚Kulinarischen Report des deutschen Buchhandels‘ gibt, der einen Versuch darstellt, Qualität erkennbar zu machen, Trends zu erkennen und das Segment ‚Kochbücher‘ in seiner Vielfalt zu beschreiben. Ob die Kochbücher schließlich Absatz finden, weil gekocht werden will bzw. soll oder ob die bunt bebilderten, und geschickt gelayouteten Stücke allein ein Augenschmaus bleiben, ist unklar.

Bei den Fernsehköchen ist indessen eher ersichtlich, dass sie das Kochen daheim nicht fördern, sondern im Gegenteil eher verhindern, denn die Sendezeiten am späten Vormittag und frühen Abend kollidieren mit den traditionellen Essensvorbereitungszeiten. Das heißt: „Fernsehköche lehren anschaulich, wie man kochen könnte, wenn man kochen könnte. Man kocht

aber nicht, denn man hat keine Zeit, da man den Fernsehkoch sehen will. Also serviert man zum Abendessen kalten Aufschnitt“ (Bernold 1997:117). Fichtner erklärt sich die Omnipräsenz der Köche im Fernsehen daher, dass die Zahl der kochenden Menschen im Alltag ‚ausstirbt‘ und die Spezies – wie zuvor auch schon Nonnen, Förster und Pfarrer – durch das Fernsehen wiederbelebt wird, dort ‚wie in alten Zeiten‘ agiert und verehrt werden kann (vgl. Fichtner 2004:189f.).

Der Stellenwert und die Bedeutung des Essens und Kochens verändern sich. Die Medien spielen bei diesem vielschichtigen Prozess nur eine von mehreren Rollen; vielmehr geht es um Entwicklungen im gesamtgesellschaftlichen und kulturellen Kontext.

In der vorliegenden Arbeit geht es darum, den ‚kulturellen Eigenwert‘ des Essens, d.h. den Wert des Essens innerhalb einer Kultur neu aufzuzeigen. Es soll erläutert werden, inwieweit es Sinn machen kann, Essen als Medium für kulturelle Projekte und Initiativen zu nutzen und es wieder unmittelbarer mit dem Alltag und dem kulturellen und persönlichen Selbstverständnis der Menschen zu verknüpfen. Dafür wird bei Personen und Institutionen, die im kultur-kulinarischen Sinne tätig sind, explorativ nach möglichen Ansätzen und Potenzialen von kultur-kulinarischen Tätigkeiten gesucht.

Der Begriff „kultur-kulinarisch“ wird definiert als das Phänomen Essen bewusst und aus einem kulturellen Blickwinkel wahrnehmend und es mit künstlerischen Ausdrucksformen verknüpfend. Kultur-kulinarische Projekte zeichnen sich dadurch aus, dass sie die bestehenden – eventuell in Vergessenheit geratenen – Verbindungen zwischen Essen, Kochen, Kunst und Kultur sichtbar und persönlich erlebbar machen.

Es geht nachfolgend um die Eröffnung von Perspektiven für ein neues Arbeitsfeld ‚Kulturkulinarik‘, um das Bewusstmachen der Verschränkung von kulturellen und kulinarischen Horizonten und um die Frage, wie ein ‚kultur-kulinarischer Ort‘ aussehen und was er bewirken könnte.

---

<sup>5</sup> Wierlacher war und ist noch stets einer der aktivsten Wissenschaftler auf diesem Gebiet. Er habilitierte 1982 mit den ersten Untersuchungen über das Essen in der neueren deutschen Literatur, war bis 2001 Professor für Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und gründete dem oben genannten Arbeitskreis im Jahr 2000 die Deutsche Akademie für Kulinaristik.

## 2 Essen am Anfang des 21. Jahrhunderts

### 2.1 Kennzeichen der Esskultur am Anfang des 21. Jahrhunderts

Bevor kultur-kulinarische Projekte und Initiativen umgesetzt werden können, bedarf es der Betrachtung des Nährbodens, auf dem diese entstehen würden. Dieser ‚Boden‘ ist neben der aktuellen Kulturlandschaft, auf die an späterer Stelle eingegangen werden wird, die aktuelle ‚kulinarische Landschaft‘. Die Kenntnis und das Bewusstsein von Gegebenheiten und Tendenzen in diesem Bereich, ist sehr hilfreich, um kultur-kulinarische Vorhaben zu verorten und Anknüpfungspunkte an die alltägliche Lebenswelt der Menschen zu finden, die mit dem Vorhaben erreicht werden sollen. Im Folgenden wird ein kurzer Überblick über die Kennzeichen der gegenwärtigen Esskultur gegeben, der die Nahrungssituation und das Essverhalten in Deutschland deutlich macht und zeigt, mit welchen kulinarischen Fragen sich Menschen heute auseinandersetzen müssen, welche Intentionen sie mit dem Essen verfolgen und wo ein kultur-kulinarisches Angebot sein Zielpublikum demnach ‚abholen‘ müsste.

#### 2.1.1 Nahrungssituation

Wie sieht sie also aus, die Nahrungsmittellandschaft zu Beginn des 21. Jahrhunderts? Sie ist vor allem außerordentlich unübersichtlich. Ein moderner Supermarkt in Mitteleuropa bietet mit durchschnittlich 8000 bis 9000 verschiedenen Produkten ein sechsmal größeres Angebot an als noch vor 50 Jahren (vgl. Dr. Rainer Wild-Stiftung 2007:4). Für Lebensmittel sind in Deutschland 230.000 Strichcodes vergeben und davon sind nach Schätzungen 74.000 Artikel wirklich im Handel zu erstehen (vgl. Fichtner 2004:90).

Der Nahrungsmangel, der Europa über Jahrtausende geprägt hat, ist bewältigt und das Ziel des Essens ist neben der Überwindung des Hungers, immer stärker auch der Wunsch nach Genuss und Sinneslust nach Gesundheit und Geselligkeit (vgl. 2.2).

Das Nahrungsangebot ist nicht nur groß und vielfältig, sondern erfüllt zudem hohe Qualitätskriterien, was z.B. die Herstellungsbedingungen oder die Frische der Ware betrifft. Durch diese gewährleistete Sicherheit wird eine Distanz zwischen Mensch und Nahrung aufgebaut, die noch verstärkt wird durch die Tatsache, dass der Anteil der vor-bearbeiteten Lebensmittel rapide ansteigt. Die Sinne werden nicht mehr in dem Maße zur Qualitätsbegutachtung und zum Kochen gefordert und die eigene aktive Nahrungsmittelproduktion und -

verarbeitung, wie z.B. das Schlachten, nimmt stark ab. Der Mensch entwickelt sich vom Produzenten hin zum Konsumenten (vgl. Heindl 2004a:16). Die Nahrung wird zunehmend ‚entmaterialisiert‘, d.h. „sie ist immer weniger über ihr Aussehen, ihre Zusammensetzung, ihren Geruch, ihren Geschmack und ihre Konsistenz zu identifizieren (...), [und] wird Teil einer artifiziellen Gesamterscheinung“ (Spiekermann 1999:49).

Mitte der sechziger Jahre hielt die Tiefkühltruhe Einzug in die Privathaushalte und als Folge entstand das passende Essen dazu: Convenience Food. Das ‚Bequemlichkeitsessen‘ umfasst vor-preparierte, portionierte, mundfertige Speisen, die zumeist nicht mehr weiterverarbeitet, sondern allein aufgetaut oder aufgebacken oder gebraten werden müssen. Sie veranschaulichen das moderne Bestreben nach der Rationalisierung der Zeit.

*„Gemeint ist, dass uns die Mühsal des Nachdenkens über unseren Speiseplan (...) abgenommen werden soll, um mehr Zeit zu gewinnen für andere Aktivitäten in der Freizeit. Bezahlt wird diese Erleichterung damit, dass uns das Essen insgesamt, seine Herkunft, seine Beschaffenheit, seine Magie entgleitet, dass unser Essen uns generell fremd wird.“*, so beschreibt Fichtner (2004:95) provokativ den Sinn von Convenience-Produkten.

Das Wissen um Hintergründe der Nahrungsmittelproduktion und -verarbeitung ist nicht mehr essentiell notwendig und nimmt demzufolge ab. Die Aufregung bei Lebensmittelskandalen wie der BSE-Krise zeigt anschaulich, wie wenig der Mensch heutzutage über sein Essen weiß und wie sehr es ihn beunruhigt, wenn ihm dies bewusst wird (vgl. Pudol 2003:123). Skandale wie die BSE-Krise führen u.a. dazu, dass Debatten um den Stellenwert von ‚Gesunder Ernährung‘ im Hinblick auf die Lebensqualität neu geführt werden und die Produktqualität wieder an Bedeutung gewinnt. Dabei definiert sich die Qualität eines Nahrungsmittels im 21. Jahrhundert nicht mehr allein durch ‚faktische‘ Eigenschaften wie Frische, Preis oder Herkunft, sondern zunehmend über ‚psychologische‘ oder ‚emotionale‘ Komponenten. Um ihren Wert zu steigern, suggerieren Produkte vermehrt einen zusätzlichen Nutzen, der über die Befriedigung des Hungers hinausgeht: sie helfen beim Abnehmen, sie machen gesund, sie machen glücklich. Produkte gewinnen an Attraktivität, wenn sie durch ihre Aufmachung, durch Slogans und Werbemaßnahmen einen bestimmten Lebensstil repräsentieren.

Die Lebensmittelindustrie passt sich einerseits an die Lebensstile und an gesellschaftliche Entwicklungen an und andererseits fördert sie diese

Tendenzen und leistet einen großen Beitrag zu deren Weiterentwicklung. Ein Beispiel ist die Stärkung der Fitnesskultur durch Functional Food, d.h. durch Essen, das mit Vitaminen, Mineralien oder anderen Nährstoffen angereichert ist und bei Käufern auf eine hohe Akzeptanz trifft (vgl. Hirschfelder 2004:53). Das Image der Produkte wird fortwährend wichtiger und für den Konsumenten werden – angeregt durch Werbung und als Ergebnis gezielter Marktforschungs- und Marketingmaßnahmen – Nahrungsmittel so zur Projektionsfläche von Wünschen und Gefühlen (vgl. Heindl 2004b:30). Durch das permanente Entwickeln und Auf-den-Markt-Bringen neuer Produkte wird der Prozess der Bedürfnisoptimierung unablässig in Gang gehalten.

*„Zu haben ist alles, in jeder Preisklasse, für scheinbar jeden Geschmack und Anlass, für jede kulinarische Vorbildung, für jeden küchentechnischen Maschinenpark, selbst für jeden Bildungsgrad, jeden Lebensabschnitt, jeden soziokulturellen Hintergrund. Es ist den Namen der Produktserien abzulesen, für wen, für wann, für wie oft sie gemacht sind.“ (Fichtner 2004:90f.)*

Der moderne Nahrungsmarkt hält für jedes Motiv das passende Essen bereit: Mood Food, Erotic Food, Functional Food, Design Food, Soul Food, Fast Food, Slow Food und ganz bedeutend: Ethno-Food. Die Globalisierung hat vor dem kulinarischen Terrain nicht Halt gemacht und internationale Einflüsse vergrößern das Angebot ins Unermessliche.

Hinzu kommt als letztes wesentliches Merkmal der gegenwärtigen Zeit, dass gemäß dem Motto „Eat around the clock“ (Fichtner 2004:164) Nahrungsmittel und Speisen beinahe unabhängig von Raum und Zeit immer verfügbar sind: das Spektrum der Orte, an denen Essen angeboten wird, weitet sich fortwährend aus, die Supermärkte öffnen mittlerweile bereits teilweise bis 22 Uhr und die dauerhafte und leichte Verfügbarkeit von naturgemäß saisonalen, regionalen oder begrenzt haltbaren Produkten ist heutzutage selbstverständlich. Diese Kennzeichen bilden die Phänomene ‚Entzeitlichung‘ und ‚Enträumlichung‘ ab, die sich im 21. Jahrhundert weiter ausbreiten. Da Raum und Zeit dem Nahrungsangebot kaum mehr Grenzen setzen, erfordert das, was vorher ‚normal‘ war, wie z.B. das Kaufen saisonaler oder regionaler Nahrungsmittel, eine bewusste Strategie, Bildung und ‚Überzeugungsanstrengung‘ (vgl. Methfessel 2005:18).

### 2.1.2 Essverhalten

Die bedeutende Frage ist nun, wie der Mensch mit den von ihm geschaffenen

Rahmenbedingungen umgeht und wie diese sich in seinem kulinarischen Alltag widerspiegeln.

Um es gleich vorweg zu nehmen: so groß wie die Produktpalette, so breit ist auch das Spektrum der verschiedenen Essstile und Einstellungen gegenüber dem Essen. Es gibt die sehr stark verbreitete Tendenz, möglichst wenig Zeit in die Beschäftigung mit dem Essen zu investieren, d.h. billig, künstlich, schnell und konserviert zu essen, aber gleichzeitig auch die Tendenz des Strebens nach Wissen über Nahrungsmittel, nach Zutaten von hoher Qualität und aus nachhaltiger Produktion, nach abwechslungsreicher Ernährung und nach Genuss<sup>6</sup>. Darüber hinaus existieren Essstile, die zwischen den Extremen liegen und welche, die diese auf individuelle Art und Weise verbinden.<sup>7</sup> Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die große kulinarische Aufgabe eines jeden Menschen darin besteht, sich eine persönlich befriedigende Lösung, d.h. eine individuelle kulinarische Identität aus den zahllosen Möglichkeiten und Ansatzpunkten zusammen zu konstruieren (vgl. Schnögl, Zehentgruber u.a. 2006:27).

Die Herausforderungen sind dabei für alle gleich. Auf der einen Seite unzählige Wahlmöglichkeiten, auf der anderen Seite der Zwang, aus der Vielfalt auszuwählen und sich für ein Produkt zu entscheiden. Jeder muss täglich bestimmen, zu welcher Zeit, an welchem Ort er was, mit wem isst und welche Funktion Essen dabei erfüllen soll. Mögliche Motive der Lebensmittelwahl können neben dem Hungergefühl so unterschiedliche Faktoren, wie Geschmacksansprüche, ökonomische Bedingungen, kulturelle Einflüsse, emotionale Wirkungen, kommunikative Gründe, Neugier, Schönheitsüberlegungen, Angst vor Schaden, Krankheitsanforderungen, magische Zuweisungen oder Gesundheitsüberlegungen sein (vgl. Pudel 2003:122, nach Ders./ Westenhöfer 1997).

Einige gesellschaftliche Veränderungen liegen dem Wandel der

---

<sup>6</sup> An dieser Stelle sei auf die internationale Non-Profit-Organisation „Slow Food“ hingewiesen, die sich für den bewussten Genuss, die Qualität von Nahrungsmitteln und die Pflege der Ess- und Trinkkultur einsetzt und dabei auf ökologische und gesundheitliche Aspekte besonderen Wert legt. Sie begreift sich, so steht es in ihrem Manifest, als „Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss“ ([www.slowfood.de/wirueberuns/slowfoodmanifest](http://www.slowfood.de/wirueberuns/slowfoodmanifest), 02.05.2007)

<sup>7</sup> Es gibt Forschungsprojekte, die trotz der Schwierigkeit einer Kategorisierung, eine Typologie von Ernährungsstilen aufzeigen. So nennt die im Rahmen der Untersuchung „Ernährungswende-Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“ durchgeführte Studie ‚Ernährungsstile im Alltag‘ sieben Ernährungsstile: die desinteressierten Fast-Fooder, die Billig- und Fleisch-Esser, die freundlosen GewohnheitsköchInnen, die fitnessorientierten Ambitionierten, die gestressten AlltagsmanagerInnen, die ernährungsbewussten Anspruchsvollen und die konventionellen Gesundheitsorientierten. (Stieß, Hayn 2005:34)

Herausforderungen zugrunde. Die Auflösung starrer Strukturen und die Flexibilisierungstendenzen vor allem im beruflichen Bereich verändern und individualisieren die Tagesabläufe und führen dazu, dass die Anforderungen an das Koordinationsvermögen im Alltag für den Einzelnen steigen.

Gastronomie und Lebensmittelindustrie passen sich diesen sich wandelnden Strukturen an, was sich deutlich daran ablesen lässt, dass das Sortiment von Snacks, Fingerfood und Fast Food wächst und die Außer-Haus-Verpflegung allgemein in den letzten Jahrzehnten jährlich zugenommen hat (vgl. DGE 2004:91). Gemäß dem Slogan „Eating on the run“ (Fichtner 2004:193) ist das Essen komplett in die Wettbewerbsgesellschaft integriert. Es ist nicht länger Ruhepunkt, sondern eine eilige Angelegenheit. Der Ernährungsbericht 2004 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zeigt zwar, dass der deutsche Bürger heute überraschenderweise mehr Zeit mit Essen verbringt als noch vor zehn Jahren<sup>8</sup>, der Unterschied besteht jedoch darin, dass dem Essen häufiger nicht mehr die alleinige Aufmerksamkeit gilt, sondern das gleichzeitige Fernsehen (vgl. Dr. Rainer Wild-Stiftung 2007:12), das Radio oder das Unterwegssein diese mit beanspruchen. Der Anteil derjenigen, die täglich mindestens einmal außer Haus essen, ist im Zeitraum von 1991/92 bis 2001/02 von 17,9% auf 26,1% gestiegen. Es ist somit eine Tendenz vom ‚häuslichen Essen‘ hin zum ‚öffentlichen Essen‘ erkennbar. Berücksichtigt werden muss dabei, dass die Faktoren Familienstand, Erwerbsstatus und Einkommen einen wesentlichen Einfluss haben und berufstätige männliche Singles beispielsweise extrem häufig außer Haus speisen. (vgl. DGE 2004:80, 92). Die sozio-kommunikative Bedeutung des Essens ist laut dem Ernährungsbericht 2004 zwar noch stets bewusst, die gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten in Mehrpersonenhaushalten und Familien verschieben sich aufgrund unterschiedlicher Zeitrhythmen der Beteiligten jedoch verstärkt auf den Abend, das Wochenende und besondere Gelegenheiten (vgl. Schlegel-Matthies 2002:210).

Die Familienstruktur löst sich nicht auf, aber die Anzahl der Ein-Personen-Haushalte nimmt zu. Im Jahr 2005 lebten in Deutschland 17,4% der Bevölkerung alleine, 1995 waren es noch 2% weniger (vgl. Statistisches Bundesamt 2006:27).

Die gegenwärtigen Lebens- und Arbeitsbedingungen wirken sich auf den kulinarischen Alltag aus und prägen diesen. „Die westlichen Industrienationen

werden, was die Gestaltung und Gefährdung ihrer alltäglichen ‚sozialen Ordnung‘ betrifft, von der Trinität ‚Interkulturalität‘, ‚Individualität‘, ‚Inselbildung‘ beherrscht“, so Soeffner (2004:405).

Die Entrhythmisierung des Alltags und die zunehmend geforderte Flexibilität führen dazu, dass sich jeder einzelne ‚Inseln‘ im Sinne von übersichtlichen, geschlossenen Einheiten (vgl. ebd.: 409) d.h. z.B. in Form von individuellen Ritualen schafft, die Orientierung bieten. Diese Rituale umfassen auch den kulinarischen Bereich. Die Suche nach Entlastung beim Füllen von Entscheidungen zeigt sich in der Popularität von Functional Food-Produkten, die versprechen, mehrere Funktionen zu vereinen, in der Beliebtheit von Discountern, die den Kaufakt maximal vereinfachen (vgl. Kohse, nach Hayn, Empacher, Halbes 2005:51) und ferner in der Rückbesinnung auf regionale Produkte, denn diese bedeutet, sich einen überschaubaren Rahmen zu schaffen und den Horizont zu verkleinern (vgl. Hayn, Empacher, Halbes 2005:51f.).

Auffällig ist, dass durch die Abnahme von festgelegten Essenszeiten, -orten und -bräuchen, zumindest innerhalb der Woche, das Essverhalten verstärkt situativ geregelt wird d.h. sich dem individuellen Tagesablauf anpasst (vgl. Brunner 2003:27f.). Hinzu gesellt sich das Phänomen ‚Patchworkessen‘ (auch: ‚Foodzapping‘ genannt), welches ein Essverhalten beschreibt, das sich nicht auf einen Ess-Stil beschränkt und auch scheinbar gegensätzliche kulinarische Praktiken vereint. Das bedeutet beispielsweise, dass jemand morgens bei McDonalds einen Milchshake trinken und mittags im Bioladen einkaufen gehen kann, ohne dies als Konflikt wahrzunehmen. So entstehen individuelle kulinarische Biografien mit individuellen Sinngebungen.

Ess-Präferenzen werden als Ausdruck der Persönlichkeit gedeutet und der Mensch wird beim Essen zum Bekenner, d.h. er baut seine Vorlieben für Nahrungsmittel und Speisestile als Bekenntnisse zu seinen praktizierten Lebensstil in seinen Alltag mit ein (vgl. Köstlin 2003:7ff.). Der Sportstudent ist an der Mineralwasserflasche zu erkennen, die er immer dabei hat, der gestresste Manager am ‚Coffee to go‘ oder Gourmet-Sandwich.

„Bewusstes Essen lebt von der Differenz (...). Essen ist immer eine Grenzsituation, in der wir uns entscheiden müssen, was wir uns einverleiben.“ (Spiekermann 2003:78)

Dieses Abwägen und Auswählen, das Entscheiden, was man wann, wo, wie mit wem warum isst und inwiefern man sich als Produzent oder Konsument der Speise versteht, ist die kulinarische Herausforderung der gegenwärtigen Zeit. Es geht um nichts anderes als die Reduktion von Komplexität (vgl. Hayn,

---

<sup>8</sup> Ergebnis des Ernährungsberichtes 2004 der DGE: Die Bundesbürger verbrachten 1991/92 durchschnittlich 1h und 22 min mit dem Essen, im Jahr 2001/02 1h 43 min; wobei Tätigkeiten unter 5 min (1991/92) bzw. unter 10 min (2001/02) nicht berücksichtigt wurden (DGE 2004:76f.).

Empacher, Halbes 2005:51), deren Resultat einen wesentlichen Teil der Lebensqualität ausmacht.

## 2.2 Soziokulturelle Aspekte des Essens

Es hat sich bereits angedeutet, dass es beim Essen nicht allein darum geht, den Hunger zu stillen, sondern dass das Essen weitere Funktionen erfüllt. Im Folgenden wird die soziokulturelle Dimension veranschaulicht, die Essen in einer Gesellschaft hat.

Thomas Kleinspehn (1987:15) betont, „daß das Essen neben dem Luftholen der erste aktive Bezug des Menschen zu seiner Umwelt und damit die erste soziale Beziehung überhaupt ist (...)“. Das Essen kann somit als Grundlage menschlichen Zusammenlebens betrachtet werden (vgl. u.a. Barlösius 1999:9). Blickt man zeitlich zurück, kann die Mahlzeit als „Ausdruck der Überwindung des Futterneides zugunsten der Gemeinschaft, der Überwindung der spontanen, individuellen gegenüber der geregelten gemeinsamen Bedürfnisbefriedigung“ (Methfessel 2005:10, mit Bezug auf Simmel 1993) definiert werden. Simmel, der mit seinem Essay ‚Soziologie der Mahlzeit‘ als einer der Wegbereiter der kulturwissenschaftlichen Essensforschung gilt, beschreibt zudem die Exklusivität des Essens, denn „was der einzelne isst, kann unter keinen Umständen ein anderer essen“ (Simmel 1993:205). In dieser Tatsache zeigt sich, dass die Mahlzeit neben ihrem gemeinschaftlichen Aspekt, die Speisenden ebenso voneinander trennt und etwas sehr Individualistisches ist (vgl. ebd.:208).

Gleichwohl entstehen über das Essen die sozialen Institutionen Mahlzeit und Tischgemeinschaften,<sup>9</sup> die verschiedenen Zwecken dienen. Die Situation der gemeinsam eingenommenen Mahlzeit bietet zuallererst einen Kommunikationsraum, einen Kommunikationsort und eine Kommunikationszeit für die daran Teilhabenden. Sie kann z.B. im familiären Alltag eine Möglichkeit bieten, aktuelle Gedanken und Erfahrungen im wahrsten Sinne des Wortes ‚auf den Tisch zu bringen‘, Feedback zu erhalten, Absprachen zu treffen, den Tag mit anderen Revue passieren zu lassen, zu reflektieren und sich in einer gewohnten, vertrauten Atmosphäre zu entspannen.

---

<sup>9</sup> Barlösius beschreibt die „soziale Institution der Mahlzeit“ und definiert in diesem Zusammenhang den Unterschied zwischen Mahlzeit und Tischgemeinschaft: „Bei der ‚Tischgemeinschaft‘ steht im Vordergrund, dass sich die Teilnehmer persönlich kennen, eine Gruppe bilden, die durch das Teilen der Nahrung bei Tisch stets neu bestätigt und stabilisiert wird. Mahlzeit meint dagegen eine soziale Institution, die im Wesentlichen aus Regeln über den Ablauf eines gemeinsamen Essens besteht und die unabhängig von den jeweiligen Teilnehmern Geltung hat“ (Barlösius 1999:166).

Die Humanität des Tischgesprächs sei das höchste Gute der praktischen Vernunft, weil sich darin kulinarischer Genuss und sinnliches Wohlleben mit geistigem Austausch und der Belebung der Erkenntniskräfte verbinden, so beruft sich Lemke auf Kant (vgl. Lemke 2007a:35).

Mahlzeiten weisen ferner auf die sozial-räumliche und zeitliche Verankerung der Ernährung in einer Gesellschaft hin (vgl. Hayn, Empacher, Halbes 2005:28) und diese füllt die Dimensionen ‚soziale Zeit‘ und ‚sozialen Raum‘ mit Inhalten. Tolksdorf beschreibt ‚soziale Zeit‘ als „die Abhängigkeiten der ‚Mahlzeit‘ von der Tagesordnung, von Wochen- und Jahresrhythmus, von Festterminen, sowie von Kindheit, Krankheit, Alter usw.“ (Tolksdorf 1972:64). Sowohl die Mahlzeiten, als auch spezielle Speisen und Nahrungsmittel haben einen spezifischen Platz im zeitlichen Rhythmus: so unterscheidet sich Vorspeise von Nachtisch, Frühstück von Mittagessen, Festessen von Alltagsessen und Essen im Kindesalter von Essen im Erwachsenenalter. Darüber hinaus hat Essen nach Tolksdorf immer auch eine räumliche Dimension. Der ‚soziale Raum‘ bezeichnet dessen Abhängigkeiten von dem Ort an dem gegessen wird, der Gestaltung dieses Ortes und den Sitten, die dort herrschen (vgl. Tolksdorf, 1972:65). Das Spektrum der möglichen Speiseorte und -situationen reicht von dem Döner-Imbiss-Stand über die Grillparty bis hin zur Warteschlange in der Mensa und vom Snack auf der Straße bis zum 5-Gänge-Menü in einem Sternerestaurant. Jeder Ort zeichnet sich durch bestimmte Speisen, ‚Verzehrsitten‘ und die dort herrschende Atmosphäre aus und grenzt sich dadurch auch bewusst von anderen Orten ab. An den sozialen Übereinkünften, die im Rahmen der beiden Dimensionen Raum und Zeit getroffen werden, lassen sich Gesellschaften charakterisieren und voneinander unterscheiden. Auch in kleinerem Rahmen, z.B. in verschiedenen sozialen Schichten, gesellschaftlichen Milieus, Altersklassen oder Regionen können schon signifikante Unterschiede z.B. in der Bewertung eines bestimmten Speiseortes auftauchen.

Die Unterschiede beziehen sich nicht nur auf unterschiedliche Verständnisse und Bewertungen von Speiseorten und Speisezeiten und damit verbundene Sitten, sondern auch auf den Status, den ein Nahrungsmittel selbst in einer Gesellschaft oder gesellschaftlichen Gruppe hat. Dieser ist maßgeblich kulturell oder religiös bestimmt. Deutliche Unterschiede bestehen z.B. im Bereich der Nahrungsmitteltabus.

Die Menschen werden in eine bestimmte Esskultur hineingeboren und diese formt ihr konkretes Essverhalten entscheidend (vgl. Pudiel 2003:137); so wird z.B. das Geschmacksverständnis hauptsächlich kulturell geprägt (vgl.

Methfessel 2005:9). Im Prozess des Aufwachsens wird die den Menschen umgebende Esskultur zu einem Teil seiner Identität, die sich im Laufe des Lebens zwar durchaus verändern kann, aber nicht einfach auszutauschen ist (vgl. ebd.).

Im Rahmen der Sozialisation werden dem Individuum Wissen und Kenntnisse über Nahrungsmittel, deren Gebrauch und Wertigkeit, über Gerichte, Zubereitungs- und Verzehrweisen, Nahrungstabus und Tischsitten in dem jeweiligen sozialen, kulturellen und gesellschaftlichen Umfeld vermittelt. Kurz: Es wird über die Vorstellungen, den Stellenwert und den konkreten Umgang mit Essen und Trinken aufgeklärt, die in der jeweiligen Umgebung herrschen. Dabei geht es nicht allein um die Speisen, sondern auch maßgeblich um die Weitergabe von kulturell geprägten Werten, Normen und ästhetischem Empfinden. Mahlzeiten sind folglich primäre Sozialisationszeiten einer Gesellschaft (vgl. Hayn, Empacher, Halbes 2005:32) und Küchentische die primären Sozialisations- und Enkulturationsorte, die in die Gesellschaft und die Kultur einführen.

*„Wer die Erfahrung des gemeinsamen Essens nicht macht, dem fehlt einfachstes, praktisches Anschauungsmaterial über soziale Gefüge, über Geschlechterrollen, über Generationen- und Geschwisterkonflikte und deren Methoden der Austragung. Kinder werden bei Tisch bekannt mit dem Geben und Nehmen, dem Teilen, Verzichten und Habenwollen, sie werden bekannt mit einfachen zivilen Errungenschaften, Esstechniken, auch mit Umgangsformen (...).“* (Fichtner 2004:165)

Die Situation der Mahlzeit schult demnach soziale Kompetenzen, wie z.B. Rücksicht, Verständnis, den Umgang mit Konflikten und Konsensfindung. Diese positiven Wirkungen stellen die Wichtigkeit von gemeinsamen Mahlzeiten vor allem im Kindesalter heraus und zeigen die Verantwortung der Sozialisationsinstanz Familie auf.

Obwohl die Zahl der im Familienkontext eingenommenen Mahlzeiten – zumindest innerhalb der Woche – abnimmt und es kaum noch technische Zwänge gibt, die ein gemeinsames Essen nötig machen,<sup>10</sup> bleibt der hohe Stellenwert von gemeinsamem Essen im Allgemeinen bestehen. Essen hält also nicht nur, wie der Volksmund sagt, Leib und Seele zusammen, sondern

<sup>10</sup> Ganz im Gegenteil: die Technisierung des Haushalts sorgt heutzutage durch den Einsatz von Mikrowelle und Kühlschrank dafür, dass die Zubereitung einer Mahlzeit nicht mehr zwangsläufig in einem direkten zeitlichen Zusammenhang mit dem Verzehr stehen muss.

fördert auch den sozialen Zusammenhalt und dient als „Identitätszentrale“ einer Gemeinschaft. „Beim gemeinsamen Essen wird das Band geknüpft, das die Familie zusammenhält“ (Kaufmann 2006:329). Durch das Weitererzählen von kulinarischen Anekdoten aus der Familiengeschichte, die Weitergabe von Rezepten, die innerhalb der Familie einen hohen symbolischen Wert haben d.h. z.B. an ein verstorbenes Familienmitglied erinnern und durch das Etablieren von kulinarischen Gewohnheiten und Ritualen z.B. an Festtagen oder religiösen Feiern festigt sich das Selbstbild der Familie, deren Biografie und Identität.

Daneben spielt auch der Slogan „Liebe geht durch den Magen“ eine nicht unbedeutende Rolle, denn das Zubereiten von Mahlzeiten für jemand anderen, die aufgewendete Zeit und Mühe bzw. das Teilen der Nahrung ist ein Zeichen von Zuneigung und Liebe. „Das gemeinsame Tafeln ist (...) eine genussvolle Vollzugsform der (Gast-)freundschaft und das Bekochen und Bewirten ein freundschaftlicher Akt“ (Lemke 2007b:9<sup>11</sup>). Diese symbolische Bedeutung des Essens gilt nicht nur in Familienkreisen. „Die Einladung zum Essen ist die häufigste – und gesellschaftlich akzeptierteste – Form der Kontaktaufnahme zum anderen Geschlecht, die schon beim „Abbeißen-lassen“ oder dem Tausch von Schulbroten früh geübt wird.“ (Scharfe 1998:79)

Es gibt eine Reihe von Essenssituationen, in denen soziale Aspekte und Qualitäten sehr viel bedeutender sind als die physiologische Bedürfnisbefriedigung oder der Hunger sogar überhaupt keine Rolle spielt. Beispiele aus dem privaten Umfeld sind Situationen, in denen man isst, weil man jemanden nicht verletzen möchte und es die Höflichkeit gebietet, weil es zur Geselligkeit beiträgt, z.B. bei außeralltäglichen Essen bei Festen oder weil man Anschluss an eine bestimmte Gruppe sucht (vgl. Schnögl, Zehetgruber u.a. 2006:24).

In geschäftlichen oder politischen Zusammenhängen sind Verabredungen zum Essen häufig mit der Absicht verknüpft, mit Geschäftspartnern zu verhandeln und Entscheidungen zu treffen.<sup>12</sup> Soweit sie öffentlich gemacht werden dienen die Mahle darüber hinaus häufig Repräsentationszwecken und symbolisieren die Einheit und friedlichen Absichten der aufeinander treffenden Personen bzw. der von ihnen repräsentierten Parteien. Ein Beispiel aus der Politik ist die „Tafel der Demokratie“, die traditionell zur Amtseinführung eines jeden

<sup>11</sup> Die Seitenzahlangebe bezieht sich auf die Onlineversion des Aufsatzes, da das Werk, in dem dieser publiziert wird, noch nicht erschienen ist.

<sup>12</sup> Barlösius weist darauf hin, dass das Grimmsche Wörterbuch für das Wort ‚Mahl‘ auch die Bedeutung ‚Vertrag‘, ‚Rechtssache‘ nennt, was darauf hindeutet, dass ein Rechtshandel oder Geschäft mit einem feierlichen Essen besiegelt wurde bzw. das Essen den Charakter einer rechtsrituellen Handlung bekommt (vgl. Barlösius 1999:194).

Bundespräsidenten der Bundesrepublik Deutschland veranstaltet wird und dazu dient, den Dialog und die Begegnung von Bürgern und Staatsoberhaupt zu fördern und das gegenseitige Vertrauen zu bekunden, indem und während man miteinander isst. Der Brauch geht auf antike Vorbilder zurück: „Traditionell feierte man zur Einführung des neuen Regenten en public und en ensemble und bedeutete dadurch, dass das Fundament eines jeden Gemeinwesens das Miteinander-Teilen und Aufeinander-Angewiesen-Sein ist.“ (Werkstatt Deutschland, Veranstalter der „Tafel der Demokratie“, In: [www.werkstatt-deutschland.net/info\\_tafel.html](http://www.werkstatt-deutschland.net/info_tafel.html)).

Das gemeinsame Essen stiftet Gemeinschaft und führt Menschen auf friedliche Art und Weise zusammen. Es wird ein gemeinsamer Erlebnishorizont geschaffen, denn „Mit wem ich zusammen esse, der ist nicht mein Feind“ (Hirschfelder 2004:45). Diese „beinahe magische Fähigkeit [des Essens], Gemeinschaft zu stiften oder zumindest den Eindruck von Einverständnis für eine gewisse Zeit zu vermitteln“ (Barlösius 1999:198), kann ganz bewusst eingesetzt werden, um z.B. geschäftliche Verhandlungen zu erleichtern (vgl. ebd.).

Ein bedeutsamer Aspekt bei jedem Essen, das in einer Gruppe eingenommen wird, ist jedoch auch, dass die Vergemeinschaftung auf der einen Seite immer die Ausgrenzung von anderen mit einschließt. Inklusion und Exklusion existieren nicht ohne einander, da sich soziale Gruppen immer in Abgrenzung zu anderen Gruppen der Gesellschaft definieren (vgl. Schnögl Zehetgruber, u.a. 2006:24).<sup>13</sup> Jede Gruppe nutzt Essen als einen Code, in dem sich eigene Interessen, Symbole und Rituale widerspiegeln.

*„Food is treated as a code, the message it encodes will be found in the pattern of social relations being expressed. The message is about different degrees of hierarchies, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries. Like sex, the taking of food has a social component as well as a biological one. Food categories therefore encode social events“* (Douglas 1972:61).

Über Inklusions- und Exklusionskriterien sozialer Systeme werden die Möglichkeiten der Teilnahme an differenzieller gesellschaftlicher Kommunikation verteilt (vgl. Bardmann o.J.a:9). Auf das Gebiet des Essens

---

<sup>13</sup> Dass sich gerade auch soziale Klassen bzw. Schichten durch die Wahl der Speisen, ihre Art und Weise zu Kochen und sogar ihren Geschmack voneinander abgrenzen, hat Bourdieu Anfang der 80er Jahre detailliert in „Die feinen Unterschiede“ (Bourdieu 1982) beschrieben. Er stellt Unterschiede zwischen der Esskultur der Bourgeois und der der Unterschicht fest und erläutert darüber hinaus die Abhängigkeit der Wahl der Speisen von Geschlecht und Alter (vgl. ebd.:316).

bezogen zeigen sich diese Kriterien z.B., wenn zu einem geschäftlichen Essen nur die Hälfte der Mitarbeiter eingeladen wird; wenn bei Mahlzeiten durch eine bestimmte Sitzordnung die Kommunikationsmöglichkeiten beeinflusst werden; wenn in anderen Kulturkreisen Männer und Frauen getrennt essen oder wenn ein unroutinierter Restaurantgänger in einem 5-Sterne-Restaurant beim ungekonnten Hummerzerteilen mit verächtlichen Blicken der Kenner abgestraft wird, sich fehl am Platz fühlt und das Restaurant verlässt.

### 2.3 Interkulturelle Aspekte des Essens

An der Entstehung von Esskultur waren seither interkulturelle Aspekte beteiligt, so sind die Folgen der Beutezüge und Reisen unserer Vorfahren und die Immigrationsbewegungen der letzten Jahrzehnte u.a. an unseren Speisekarten abzulesen. Nahrungsmittel wie Pfeffer, Schokolade und Kartoffeln sind ebenso verankert wie Pizza, Spaghetti und Döner Kebab. Vieles von dem, was einmal fremd war, wird von der Kultur integriert ‚einverleibt‘. Bedingt durch den globalisierten Nahrungsmittelmarkt und die multikulturelle Gesellschaft erweitert sich das Speisenangebot fortwährend. Es ist kaum mehr möglich, in Deutschland zu leben und nicht mit Speisen mit fremdländischem Ursprung oder Akzent in Berührung zu kommen. Aufgrund der Vielfältigkeit des Angebots kann Essen als Medium genutzt werden, um kulinarisch einmal um die Welt zu reisen ohne die Stadt zu verlassen.

Die Begegnung mit ‚unbekanntem‘ Essen innerhalb der eigenen Kultur macht auf die Multikulturalität der Gesellschaft und auf die Unterschiedlichkeit der Lebensstile im eigenen Umfeld aufmerksam und trägt dazu bei, sich der eigenen kulturellen, d.h. auch kulinarischen Prägung bewusster zu werden. „Die Konturen des anderen werden erst vor der Folie des Eigenen als fremd erfahren“ (Köstlin 1995:227).

Dabei ist in den westlichen Industriegesellschaften immer stärker zu beobachten, dass das Fremde nicht mehr fremd, sondern bereits in die alltägliche Erlebenswelt integriert ist. Es wird immer unmöglicher, das ‚authentische und reine Fremde‘ zu erfahren, denn die Küchen der Migranten entwickeln sich u.U. im Aufenthaltsland anders weiter als in ihrem Herkunftsland, sie passen sich an oder verknüpfen sich mit anderen kulinarischen Einflüssen. Darüber hinaus wird sprachlich an Ausdrücken wie „Ich gehe mal eben zu *meinem* Türken. Der hat immer so gutes Fladenbrot.“ oder „Treffen wir uns heute Abend wieder bei *unserem* Italiener? deutlich, wie sehr die ehemals fremden Angebote bereits einverleibt sind (vgl. ebd.:229f.). So können u.U. Gerichte aus einer anderen Region innerhalb desselben

Landes oder sogar ein altes, traditionelles Rezept, welches nicht mehr zubereitet wird, weil die Kochkenntnisse fehlen, ‚fremder‘ anmuten, als eine Speise, die ihren Ursprung auf einem anderen Kontinent hat, die aber in den Alltag integriert ist.

Obwohl sehr deutlich geworden ist, dass fremde und eigene Anteile sich kaum mehr unterscheiden lassen und sich vielfach gekreuzt und vernetzt haben, kann der Mensch nicht anders, als sich Fremdheit und damit auch Eigenart zu konstruieren, um sich von anderen abzugrenzen und seine Identität zu formen. In diesem Zusammenhang sind beispielsweise nationale Stereotype wie ‚Frogs‘, ‚Krauts‘ oder ‚Kaaskoppe‘ zu verstehen.

*„Mit dem Konstrukt des Eigenen wie des Fremden wird Komplexität reduziert und werden Differenzen markiert. Ohne das Fremde gibt es das Eigene nicht; ohne Differenz zum Fremden ist das Eigene nicht erfahrbar. In der Abgrenzung werden sogleich die Bedürfnisse nach Zugehörigkeit befriedigt, Differenzierungsbedarf und Identitätswünsche korrespondieren eng miteinander.“ (Müller, Otto, Otto 1995:VIII).*

Das Spannende ist, dass die Erfahrung von Fremdheit über Essen auf einem sehr sinnlichen und affektiven Weg geschieht. Das Herantasten und Erkunden einer anderen Kultur ist häufig ein ‚Erschmecken‘. Hirschfelder betont, dass der Kontakt zu ausländischen Mitbürgern in Deutschland meist über deren Lebensmittelmärkte, Imbissbuden und Restaurants zustande kommt und bezeichnet die Gaststätte als Ort des intensivsten Kulturkontakts (vgl. Hirschfelder 2004:44). Dies gilt sowohl im eigenen Land als auch bei Reisen in fremde Länder. „Was Menschen auf Reisen wirklich nahe kommt, sie körperlich erreicht, ist das Essen. (...) Essen schlägt die Brücke zwischen dem Vertrauten und dem Fremden und bringt die Sehnsucht nach Heimat auf den Begriff“ (vgl. Kleinspehn 2002:50). Obwohl es also gut möglich ist, sich durch das buchstäbliche ‚Einverleiben‘ von fremden Speisen an eine Kultur heranzutasten, kann die Sehnsucht nach vertrauten Gerüchen, Geschmäckern und damit verbundenen Identitäts- und Heimatgefühlen nicht komplett ausgeschaltet werden.

„Der ‚Geschmack der Kindheit‘ ist sehr prägend, kann jedoch durch die lebenslang stattfindende Geschmackssozialisation und -enkulturation beständig erweitert werden.“ (Methfessel 2005:30).

Gerüche rufen Erinnerungen womöglich deshalb besonders stark wach, da Düfte in das limbische System gelangen, in den Teil des menschlichen Gehirns, das auch für Emotionen zuständig ist. Ein bestimmter Geruch kann

daher Kraft, Orientierung, Sicherheit und Geborgenheit vermitteln, weil er Heimatgefühle oder emotionale soziale Erlebnisse aus der Vergangenheit wachruft (vgl. Zischka, Ottomeyer u.a. 1994:7f.). Dies zeigt sich z.B. eventuell dann, wenn einem nach Amerika ausgewanderten Deutschen ein dunkles deutsches Sauerteigvollkornbrot unter die Nase kommt.

Und dennoch ist die Suche nach dem ‚authentischen Fremden‘ in der heutigen Zeit sehr anziehend. „Es gehört in unserer Moderne zu den Höhepunkten und den wichtigsten Urlaubserlebnissen, wenn man von einer „authentischen“ Fischerkneipe berichten kann, in der ‚nur Einheimische, keine Touristen‘ gegessen hätten.“ (Köstlin 2003:9).<sup>14</sup> Es offenbart sich das Spannungsverhältnis zwischen der Sehnsucht nach Unbekanntem einerseits und dem Streben nach Sicherheit im Vertrauten andererseits.

---

<sup>14</sup> Köstlin beschreibt an anderer Stelle, dass das Adjektiv ‚authentisch‘ heute gebraucht wird, um den Wert von Erfahrungen, Personen, Klamotten und Speisen zu kennzeichnen. „Wo Identität durch Differenz, Individualität durch Unterscheidbarkeit erklärt werden, haben die Zugänglichkeit wie die Exklusivität von Nahrungsmitteln und Essverhalten einen hohen dramaturgischen Wert“ (Köstlin 1995:221).

### 3 Essen als Medium im Spannungsfeld Kunst, Kultur und Alltag

#### 3.1 Sinne und Zwecke einer Verknüpfung

Warum eignet sich gerade die Beschäftigung mit dem Thema Essen sehr gut dazu, um Brücken zu schlagen zwischen Kunst, Kultur und alltäglicher Lebenspraxis bzw. um die Verwobenheit, die bereits besteht, sichtbar zu machen? Dass Essen viel mit dem Alltag zu tun hat, ist selbstverständlich nachzuvollziehen. Der Mensch kann sich der Nahrungsaufnahme nicht entziehen, sie ist ein primäres Bedürfnis. Doch wie sind das Thema und die konkrete Tätigkeit des Essens mit Kunst zu verknüpfen?

Bevor an einigen Beispielen dargestellt wird, wie Essen in der kulturellen Praxis als Medium eingesetzt werden kann und welche Ziele damit erreicht werden können, soll die Ähnlichkeit von Essen, Kochen und Kunst einmal genauer beleuchtet werden.

„Ich habe einmal gesagt, ein Brei aus Kartoffeln, Butter, Sahne und Salz auf einem Teller sei a priori nicht mehr oder weniger Kunst als ein Brei aus Pigmenten, Bindemitteln und Füllstoffen auf einer Leinwand“, so der Künstler Dieter Froelich, der ‚Kochen als Kunstgattung‘ an der Fachhochschule Hannover lehrte (Restauration a.a.O. 2004:18). Und der Philosoph Harald Lemke fügt hinzu: „Was für das traditionelle Tafelbild die Umrahmung ist, ist in der Metaphorik der Koch-Kunst der Tellerrand, der das Bildnis (einer Suppe etc.) als ein eigenständiges und bedeutungsvolles Weltbild umgrenzt“ (Lemke 2007a:27).

Der Akt des Kreierens eines Bildes, eines Musikstückes und eines Gerichtes weist bei genauer Betrachtung starke Parallelen auf: es geht bei allen Tätigkeiten um die Komposition von Einzelteilen (vgl. Farben, Tönen, Nahrungsmitteln), das Zueinander-in-Beziehung-setzen und die Frage, welcher Part dominant sein soll bzw. wie ein in sich abgeschlossenes Ganzes entstehen kann. Der Prozess kann je nach Charakter des Künstlers jeweils wild experimentell oder nach klaren Plänen verlaufen. In jedem der drei Bereiche braucht es zudem ein Basiswissen über die einzelnen Bestandteile, über Techniken und Möglichkeiten.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Lemke betont, dass Kochen Kunst sein könne, wenn Gestaltungsfreiheit gegeben sei und es nicht mehr um das Nachkochen von Rezepten gehe. Darüber hinaus schreibt er: „Wie in der bildenden Kunst auch, so basiert die Kochkunst auf einer Kreativität in der Auswahl der verwendeten Materialien, in der Kunst der Komposition der Zutaten und Zubereitungsweisen und in der thematischen Gestaltung des Ganzen.“ (Lemke 2005a:5)

Nachdem das künstlerische Werk vollendet ist, tritt der Kulturkonsument (der Bildbetrachter, der Zuhörer, der Essende etc.) auf, betrachtet das Werk und interpretiert es. Auch diese Tätigkeiten treten nicht nur in der ‚klassischen Kunst‘ auf, sondern ebenfalls beim Essen. Der Essende be-schmeckt die Kreation und kann, ähnlich wie bei Bildbetrachtungen, durchaus auch etwas entdecken, was der Künstler nicht bewusst hinein konstruiert hat (vgl. Dollase 2006:75). Das Essen wird zum Medium der Kommunikation: der Koch verschlüsselt eine Botschaft, die der Essende versucht zu entschlüsseln. Dass diese Dechiffrierung nie so funktioniert, wie der Koch sich dies vorstellt, liegt erstens daran, dass der Essende eine große Freiheit hat, z.B. bezüglich der Art und Weise, der Reihenfolge und der Kombination, in der er die Speise isst und zweitens, dass jeder Mensch anders schmeckt und spezifische Geschmacksvorlieben und -abneigungen hat. Etwa wie bei der ‚Lesart‘ von Kunstwerken, besteht ein Deutungsspielraum.

Im Hinblick auf die aufgezählten Analogien ist es nicht abwegig, Kunst und die Tätigkeit des Kochens und Essens zusammenzubringen, denn sie ähneln sich oft, sowohl was den Produktionsprozess als auch die Präsentation und den Konsum d.h. den ‚physischen bzw. geistigen Verzehr‘ eines Werkes betrifft.

Betrachtet man die existierenden, traditionellen Kultursparten, so stellt sich heraus, dass sich diese verhältnismäßig leicht Sinnesorganen zuordnen lassen: die Musik den Ohren, die bildende Kunst den Augen, das Theater Ohren und Augen zugleich. Was fehlt, ist ein kultureller Rahmen mit künstlerischem Anspruch, der über gastronomische Angebote hinaus, den Geschmacks-, Tast- und Geruchssinn mit einbezieht.<sup>16</sup> Kultur und Essen haben die große Gemeinsamkeit, dass sie über die Sinne versuchen, Menschen anzusprechen, zu begeistern, ihnen Genuss und ästhetische Erlebnisse<sup>17</sup> zu vermitteln. „Nichts ist im Verstand, was nicht vorher in den Sinnen war“, so ein Zitat von John Locke (1632-1704). Nimmt man diesen Ausruf ernst, so ist die Stärkung einer sinnlichen Sensibilität und Wahrnehmung eine wichtige gesellschaftliche Aufgabe. Anhand der Beschäftigung mit dem Medium Essen

---

<sup>16</sup> Ähnlich formuliert es auch Hans-Jürgen Teuteberg und plädiert für eine stärkere Beachtung des Geschmacks- und Geruchssinnes besonders auch im pädagogischen Bereich. „Die Ernährung ist, [so bezieht er sich auf Iwer Dietrichsen], besonders dazu geeignet, die Erlebniswelt aller Sinne zu öffnen. Das positive Erleben eines guten Essens zählt wie Musik hören oder ästhetisches Vergnügen an der Bildenden Kunst, Malerei, Theater und Tanz zu den Wohlbefinden, Heiterkeit und Vergnügen schaffenden „euthymen“ Erlebnissen (...) doch muss diese Kompetenz zum Essensgenuss erst, wie andere Sinnesfreuden durch kulturelle Wissensvermittlung erlernt werden“ (Teuteberg 2002:186)

<sup>17</sup> Der Begriff ‚Ästhetik‘ wird hier und auch im weiteren Verlauf des Textes gebraucht im Sinne der ursprünglichen Bedeutung des griechischen Wortes ‚aisthesis‘ (= Wahrnehmung, sinnlich vermittelte Wahrnehmung).

d.h. mit Nahrungsmitteln, mit dem Kochen als Tätigkeit und der sozialen und kulturellen Einbettung des Themas kann das Verständnis von Kultur und Kunst hinterfragt werden. Es kann gezeigt werden, dass Kunst nichts Elitäres oder Unverständliches sein muss und dass Essen und Kochen Kultur ist und Kunst sein kann. Die Verknüpfung von Essen, Alltag, Kunst und Kultur verfolgt wechselseitige Intentionen und die einzelnen Aspekte sind jeweils sowohl Zwecke als auch Mittel: Über das Medium Essen wird Kunst und Kultur im Alltag verortet. Über eine künstlerische Herangehensweise wird die Thematik Essen als wichtige gesellschafts- und kulturprägende Dimension und als Möglichkeit einer künstlerischen Praxis bewusst gemacht.

Der Bereich Kulturkulinarik zeichnet sich dadurch aus, dass er diese symbiotischen Verknüpfungen zwischen Essen, Kunst, Kultur und Alltag in den Blick nimmt und untersucht, inwieweit aus der gegenseitigen Bereicherung nachhaltige Synergie-Effekte, z.B. in den Bereichen Lebensgestaltung/Lebenskunst, Bildung und Gesellschaft entstehen können.

### 3.2 Beispiele aus der kulturellen Praxis

Mit den folgenden fünf Beispielen werden unterschiedlichste Verknüpfungen dieser Art präsentiert, die exemplarisch und plastisch darlegen, welche Akteure auf kultur-kulinarischem Terrain tätig sind, welche Methoden angewandt und welche konkreten Ziele verfolgt werden. Die Beispiele sind nicht Teil einer empirischen Studie und geben keine repräsentative Übersicht. Sie stellen lediglich den Versuch dar, das bislang wissenschaftlich nicht definierte und weitestgehend unbearbeitete Feld Kulturkulinarik explorativ zu erkunden, Eindrücke von bestehenden Projekten und Initiativen zu sammeln und – wie bereits zu Anfang erwähnt – daraus erste Schlüsse hinsichtlich eines kultur-kulinarischen Arbeitsfeldes zu ziehen.<sup>18</sup>

#### 3.2.1 Kochen Global

„Kochen Global“ ist eine vom Jugendmuseum Schöneberg entwickelte Veranstaltungsreihe, die die praktische Tätigkeit des Kochens und Essens in das Museum hineinragt. An acht aufeinander folgenden Sonntagen im Herbst 2005 kochten Menschen aus verschiedenen Herkunftsländern typische Gerichte aus ihrem Heimatland im Museum. Jeder Sonntag war einem Land

---

<sup>18</sup> Eine Feldforschung in größerem Rahmen wäre wünschenswert, um sich ein detaillierteres und differenzierteres Bild von der aktuellen Lage in diesem Gebiet machen und kultur-kulinarische Aktivitäten und Akteure, Methoden und Ziele präziser einordnen zu können.

gewidmet und lud die Besucher ein, zu kosten und mit den Köchen ins Gespräch zu kommen. Das kulinarische Angebot wurde jeweils ergänzt durch eine auf die präsentierte Nation abgestimmte ‚Kostprobe‘ künstlerischer d.h. musikalischer, literarischer oder tänzerischer Art. Dieses „hat das nachmittägliche Treffen begleitet und über den kulinarischen Genuss hinaus die Begegnung mit anderen Kulturen vertieft“, so Petra Zwaka, die Leiterin des Museums und des Projektes<sup>19</sup>.

*„Ziel des Projektes ist es, für Menschen unterschiedlicher Herkunft aus dem problembelasteten Einzugsgebiet Schöneberg Nord durch ein sinnliches Angebot ein ungewöhnliches Forum der Begegnung und des Austauschs zu schaffen. Über die Verrichtung alltäglicher Tätigkeiten – Kochen und Essen – sollten Interesse und Neugierde für andere Kulturen geschaffen werden“, so Zwaka.*

Im Rahmen des Modellprojektes „exChange!- Museum gegen Fremdenfeindlichkeit“ entstand auf der Suche nach einem niedrighschwelligem Angebot für junge Menschen und Familien mit Migrationshintergrund die Idee zu ‚Kochen Global‘, die mit finanzieller Unterstützung des Quartiersmanagements Schöneberger Norden realisiert wurde. Die Resonanz auf das Angebot war so groß, dass im Jahr 2006 eine weitere Reihe von sechs Koch-Sonntagen durchgeführt wurde und eine Fortsetzung für 2007 geplant ist. Petra Zwaka berichtet, dass eine sehr angenehme Atmosphäre herrschte, die Köche sehr engagiert waren, möglichst viel von ihrem Land und ihren Essensgewohnheiten zu schildern und die Gäste nicht nur hungrig, sondern auch sehr neugierig waren. Das Essen diente als Anlass für Kommunikation und darüber hinaus brachte es Menschen ins Museum, die sich bisher von dessen Angeboten nicht angesprochen fühlten und die nach der neuen Erfahrung meist sehr angetan waren von den Möglichkeiten, die ein Museum bieten kann (vgl. Zwaka<sup>22</sup>). Somit kann die Koch-Reihe auch als Marketing und Kundenakquise gewertet werden.

Das Essen zog von türkischen Großfamilien bis hin zu kochbegeisterten Studenten ein breites Spektrum an Gästen an. Die Gerichte waren teilweise fremd und forderten die Geschmacksnerven heraus. Der Aufforderung, sich auch unbekannte Speisen einzuverleiben, wurde dennoch begeistert angenommen.

---

<sup>19</sup> Dieses und die folgenden Zitate von und Verweise auf Petra Zwaka in diesem Kapitel entstammen, wenn nicht anders gekennzeichnet, deren Korrespondenz mit der Autorin des vorliegenden Textes. Diese Korrespondenz bildet die inhaltliche Basis des Kapitels.

Ist Essen ein Mittel, mit Hilfe dessen nicht nur Kultur um eine Komponente spannender und ‚sinnlich ganzheitlicher‘ wird, sondern auch die Integration von Migranten besser gelingen kann? – Der Wunsch aller Beteiligten, die Reihe fortzusetzen, um in zwangloser Atmosphäre mehr über andere Kulturen zu erfahren (vgl. Zwaka<sup>22</sup>), könnte ein Indiz dafür sein.

### 3.2.2 Berliner Küchengespräche

Das Projekt ‚Berliner Küchengespräche: ein foto-kulinarischer Einblick in den Alltag von jungen Erwachsenen‘ ist von der Künstlerin Beatriz Lanchas Fuentes konzipiert und umgesetzt worden.<sup>20</sup> Die Spanierin lebt seit Oktober 2004 in Berlin und richtet ihr Interesse, wie sie auf ihrer Website beschreibt, schwerpunktmäßig auf künstlerische Interventionen, die das Publikum mit einbeziehen:

*„Fotografie ist mein bisher meistbenutztes Medium, allerdings bin ich zunehmend daran interessiert, eine Interaktion zwischen dem Kunstwerk und dem Zuschauer zu schaffen, indem ich sie z.B. zur Teilnahme an verschiedenen Events einlade: die Teilnahme ist die Voraussetzung, ohne die kein solches Projekt verwirklicht werden kann.“* (Lanchas 27.04.2007)

Die „Berliner Küchengespräche“ fallen ebenfalls in dieses Gebiet. Lanchas besuchte in Berlin lebende junge Erwachsene, die bereit waren, in deren privater Umgebung ihre Lieblingspeise für sie zu zubereiten. Während des Kochens und Essens interviewte Lanchas sie zu deren Lebensbedingungen und speziell zu dem Themengebiet ‚Arbeit‘ und dokumentierte die Treffen fotografisch. Die Grundidee war es, vor allem Menschen aus anderen Ländern, die nach Deutschland reisen wollen, auf künstlerische Art und Weise ein alltägliches und persönliches Bild von diesem Land, fernab von Klischees und folkloristischen Bräuchen zu vermitteln. Das Endprodukt der Aktion wird ein Kochbuch sein, welches derzeit in Arbeit ist und durch verschriftlichte Interviews, Fotografien und Rezepte einen Einblick in das Leben junger Berliner gibt.

Sowohl Essen als auch Kochen spielte eine wichtige Rolle. Zum Einen waren die Tätigkeiten Anlass, um mit Menschen in Kontakt zu treten, d.h. ‚Türöffner‘

---

<sup>20</sup> Der Inhalt dieses Kapitels basiert auf Informationen der Website von Beatriz Lanchas Fuentes ([www.beatrizlanchas.com](http://www.beatrizlanchas.com)) und der Korrespondenz der Künstlerin mit der Autorin. Die Zitate und Vergleiche beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf diese Korrespondenz.

im wahrsten Sinne des Wortes und zum Anderen flossen kulinarische Fragestellungen auch in die Interviews mit ein.

*„Also hat mich nicht nur interessiert, wie die Menschen ihr Brot verdienen, sondern [auch] wie sie es verzehren, und wie weit sich die beiden Aspekte ihres Lebens beeinflussen. Ich habe dann die Menschen dazu gebracht, beim Kochen darüber zu reflektieren.“* (Lanchas<sup>23</sup>)

Bereits in dem von ihr im Jahr 2005 durchgeführten Projekt ‚Lettland: ein Reisetagekochbuch‘ führte Lanchas Gespräche in Küchen. Gemeinsam mit zwei Künstlerkolleginnen reiste sie nach Lettland, um dort auf kulinarischem Wege mit Menschen in Kontakt zu treten, sie Geschichten und Anekdoten aus ihrem Leben erzählen zu lassen und diese fotografisch, filmisch und in Form eines Reisetagekochbuchs zu dokumentieren.

Die Künstlerin stellte fest, dass Küchen optimale Orte sind, um mit Recherchen zu beginnen. Die Küchenatmosphäre und das Kochen und Essen trugen zur Gelassenheit aller Beteiligten bei und diese wiederum war sehr angenehm und günstig für die Interviews und ein Fotografieren unverkrampfter Menschen. (vgl. Lanchas<sup>23</sup>).

Für Lanchas ist Kochen ein Kommunikationsakt, der sowohl die eigene Kultur widerspiegelt als auch die eigene Biografie.

*„ (...) die ersten Rezepte werden geerbt, andere auf der kulinarischen Reise des Lebens gelernt, einige erfunden. Die eigenen Kocherfahrungen und -gewohnheiten antworten demnach auf die Fragen: woher komme ich, wo bin ich gewesen, wo stehe ich? Sie spiegeln die eigene Lebenssituation wider, vielleicht sogar die eigenen Wünsche: worauf man Hunger hat.“* (Lanchas<sup>23</sup>)

Kulturelle Angebote, die kulinarische Aspekte berücksichtigen, könnten sich demnach auch gut anbieten, um Biografiearbeit zu betreiben, die eigene Identität zu begreifen und die persönliche Lebensführung bewusst zu gestalten und zu reflektieren.

### 3.2.3 Das Wiener Gemüseorchester<sup>21</sup>

Das Wiener Gemüseorchester wurde 1998 gegründet. Es besteht aus 11

---

<sup>21</sup> Der Inhalt dieses Kapitels basiert auf der Website der Akteure und der Korrespondenz der Autorin mit Ernst Reitermaier, dem Manager des Orchesters. Die Zitate und Vergleiche beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf diese Korrespondenz.

Musikern und Musikerinnen, einem Tontechnikerin und einem Videokünstler (deutsche Übersetzung der Autorin von: Wiener Gemüseorchester, 27.04.2007a). Wie der Name bereits deutlich erahnen lässt, werden Klänge und Musikstücke allein mit Gemüseinstrumenten und teilweise ergänzend mit Küchengeräten erzeugt. Darüber hinaus bietet das Orchester Workshop zum Instrumentenbau an. Die Instrumente sind selbst erfunden und selbstgebaut und tragen Namen wie Paprikatröte, Gurkophon oder Lauchgeige. Sie werden stetig weiterentwickelt und variiert. Ursprünglich als einmalige Performance geplant, hat das Orchester mittlerweile bereits zwei Alben veröffentlicht, gibt circa 30 Konzerte im Jahr und kann in Europa und Asien Auftritte verbuchen (vgl. Wiener Gemüseorchester, 27.04.2007a).

Die Musikrichtung lässt sich schwer beschreiben, bewegt sich im zeitgenössisch-experimentellen Bereich und ist inspiriert und beeinflusst von elektronischer Musik, konkreter Musik, Free Jazz, House, klassischer Musik und abstrakten Sounds. In Verbindung mit ihrem Album 'Automate' beschreiben sie ihre Musik wie folgt:

*“the work on the organic sound bodies and refinement of the playing and recording techniques have made audible a new vegetable sound universe. (...) an amazing affinity of the organic and digital world becomes clear on the one hand whereas on the other, an unmistakably unique veggie sound is created, which could not have been created with any other group of instruments. (Wiener Gemüseorchester 27.04.2007b)*

Das Essen wird zweckentfremdet und dient als experimentelles Mittel zum Musizieren. Dieser ‚neue‘ Zweck ist so kurios, innovativ und attraktiv, dass er trotz der sehr ungewöhnlichen Klänge die Nachfrage fördert und sehr unterschiedliches Publikum anzieht (vgl. Reitermaier<sup>24</sup>). Attraktiv ist weiterhin die Tatsache, dass dem Publikum nach einem jeden Konzert vom orchestereigenen Koch eine Gemüsesuppe angeboten wird, die dieser aus dem Gemüse kocht, das beim Instrumentenbau übrig bleibt. Dadurch, dass die Musiker ebenfalls beim Essen mit dabei sind, kommt es zu einem intensiveren Kontakt zwischen Künstlern und Publikum als es bei traditionellen Konzerten üblich und möglich ist (vgl. Reitermaier<sup>24</sup>).

Das Ziel des Projektes ist „die Erforschung und Verbreitung vegetarischer Klangwelten“ (vgl. Reitermaier<sup>24</sup>), es geht also in erster Linie um Musik, um die Erkundung der Töne, die die Menschen in ihrer Alltagswelt umgeben und nicht primär um das Essen.

Im Laufe der Entwicklung des Gemüseorchesters hat sich dieses jedoch auch mit kulinarischen Aspekten auseinandergesetzt. Die Qualität des Gemüses spielt eine maßgebliche Rolle für die Brauchbarkeit des Instruments und daher bekennt sich das Orchester bewusst zum Kauf von frischem Gemüse von hoher Qualität. Es stehen zudem Überlegungen an, ein Benefiz-Konzert für die Gemüse-Arbeiter in Südspanien zu veranstalten, da ein großer Teil der Instrumente dort ‚aufwächst‘ und die Beschäftigten unter teilweise sehr schlechten Bedingungen arbeiten (vgl. Wiener Gemüseorchester, 27.04.2007c).

Das Spannende an den Auftritten des Gemüseorchesters sind nicht zuletzt die Nachwirkungen, die eine Performance auf das Publikum haben kann. Die Wirkung des Orchesters wird auf dessen Website von der englischen Zeitung ‚The Guardian‘ mit den Worten zitiert: „it’s quite liberating (...) it also leaves behind a residue of curiosity about other everyday objects“ (Wiener Gemüseorchester, 27.04.2007d).

Dem Publikum werden Möglichkeiten ersichtlich und es wird angeregt, selbstverständlich erscheinende Dinge aus einer anderen Perspektive zu betrachten und ihnen neue Sinne und Zwecke zu verleihen. Das Gemüseorchester verdeutlicht, dass weit mehr in unserem Alltag, in Alltagsgegenständen und Handlungen steckt als wir womöglich erahnen. Der Übergang von Alltag zu Kunst, von Karotte zu Flöte ist fließend und es bedarf nur dieses Bewusstseins, um selbst flötend aktiv werden zu können.

### 3.2.4 eßkultur

eßkultur ist ein 1998 von Birgitt Claus gegründetes Unternehmen mit Sitz in Berlin<sup>22</sup>, welches „Geschmacksreisen durch Küchen und Kulturen“ anbietet und ein kulinarisches Erlebnis mit einem literarischen verknüpft. Nach dem Motto "Gegessen wird, was im Buche steht", geht es bei Veranstaltungen der Reihe ‚Literatur zum Essen‘ jeweils um ein belletristisches Werk, aus dem Passagen vorgelesen und zu dem ein passendes 4-Gänge-Menü serviert wird<sup>23</sup>. Das Essen wird so in einen kulturgeschichtlichen Kontext gesetzt und der Text wird sinnlicher erfahrbar. Birgitt Claus betont, dass die Literatur nicht nur Beiwerk zum Essen sei:

*“Literatur zum Essen macht Appetit auf Lesen. (...) Die meisten Leute*

<sup>22</sup> Seit 2002 besteht eine kleine Zweigstelle in Köln.

<sup>23</sup> So u.a. Rosenblatt-Salat zu Exupéry's ‚Der kleine Prinz‘ und Bouillabaisse zu Emile Zolas ‚Der Bauch von Paris‘.

*verlassen die Veranstaltung mit dem Vorsatz, das Buch nun auch zu kaufen und dann komplett zu lesen. Einige unserer Lesungen sind von Anfang an im Programm und so sorgen wir dafür, dass die Bücher über Jahre im Gespräch bleiben.“* (Lesemann 2003: 108)

Im Jahr 2001 hat Claus die Gastronomie in den Dahlemer Museen<sup>24</sup> übernommen und ihr Programm stark erweitert. Häufig entstehen Veranstaltungen kulinarisch-literarischer oder -musikalischer Art in thematischer Anlehnung an Ausstellungen der Museen und in Kooperation mit diesen.

Neben dem tagtäglichen Catering für Museumsbesucher und den 'Literatur zum Essen'-Veranstaltungen, lädt 'eßkultur' jeden Sonntag unter dem Motto „1001 Morgen“ speziell Familien zu einem orientalischen Frühstücksbrunch mit Märchenlesung in ein in das Cafe integriertes Beduinenzelt ein (vgl. Esskultur 28.04.2007a). Darüber hinaus gibt es Kochkurse und eine jährliche, kultur-kulinarische Reise nach Italien inklusive Kochkurs, diversen Verköstigungen, 'Literatur zum Essen'-Abenden und Besuchen bei regionalen Nahrungsmittel-erzeugern.

Neben unterschiedlichen Projekten, die das Unternehmen selbst veranstaltet realisiert Claus mit ihren festen Mitarbeitern und einem Pool an Honorarkräften auch Anfragen von Dritten. Im Angebot sind Dienstleistungen, wie individuelles Catering, Veranstaltungsentwicklung in den Bereichen Ausstellungen, Kochkurse, Abendprogramme und Reisen und ferner Beratungstätigkeiten rund um das Kulturthema Essen (vgl. [www.esskultur-berlin.de](http://www.esskultur-berlin.de)).

Birgitt Claus wurde für 'eßkultur' bereits mit drei Gründerpreisen ausgezeichnet, was darauf hinweist, dass ihr Konzept aufgeht. Der Besucherandrang ist groß.

Die Veranstaltungen zeigen die kulturelle Eingebundenheit des Essens und machen historische, geografische, religiöse und soziale Bezüge deutlicher. Essen wird speziell bei den Literaturveranstaltungen als Medium und sinnlicher Impuls genutzt, um Menschen die kulturelle Praktik des Lesens schmackhaft zu machen und ihnen das „Wasser im Mund zusammenlaufen zu lassen“, nicht nur aufgrund der Speisen, sondern auch aufgrund des Literaturgenusses. Essen dient neben der Sensibilisierung des Geschmacks mindestens ebenso stark der Leseförderung, d.h. der Förderung der eigenen, kulturellen Praxis.

---

<sup>24</sup> Die 'Museen Dahlem' bestehen aus dem Ethnologischen Museum, dem Museum Europäischer Kulturen, dem Museum für Indische Kunst und dem Museum für Ostasiatische Kunst und gehören zu den Staatlichen Museen Berlins'.

### 3.2.5 Mannheim schmecken – Versuch zur Rettung der Hauskocherei<sup>25</sup>

Erinnern- Kochen- Weitergeben, dies sind die drei Tätigkeiten, die das Projekt „Mannheim schmecken - Versuch zur Rettung der Hauskocherei' ausmachen. Der Künstler Arpad Dobriban, dessen Interesse für kulinarische Themen durch Peter Kubelka<sup>26</sup> geweckt wurde, entwickelte das Konzept zum 400jährigen Jubiläum der Stadt im Jahr 2007. Es geht ihm darum, lebendige Stadtgeschichte zu zeigen, indem er das ‚kulinarische Gedächtnis' der Stadt, d.h. den kulinarischen Wissens- und Erfahrungsschatz der Mannheimer Bürger, enthüllt und der Zukunft konkret zur Verfügung stellt.

In einem ersten Schritt befragt er möglichst alte Menschen zu den Gerichten und damit verknüpften Geschichten ihrer Kindheit und gräbt so „archäologische Geschmackserinnerungen“ aus. Mit den circa 35 interviewten Personen wird Dobriban in einem zweiten Schritt die Gerichte ‚wiederherstellen', d.h. sie mit ihnen in seiner mobilen Küche<sup>27</sup> gemeinsam kochen und mit den heutigen Möglichkeiten versuchen, das Gericht so ähnlich wie möglich ‚auferstehen' zu lassen. Der weitere Verlauf sieht vor, dass Dobriban die Speisen soweit ‚einübt', dass er sie sicher beherrscht und sie dann im Rahmen eines Mahles in Mannheim öffentlich präsentiert. An Orten, die nicht gastronomisch vorbelastet sind<sup>28</sup>, bekommen die Gäste ein Gericht und eine dazugehörige Geschichte serviert, die eng verknüpft ist mit der jeweiligen Person.

Der dritte Schritt ist schließlich der Gang Dobribans (und ggf. der ‚Probanden') in Schulen und die Vermittlung des Wissens der älteren Generation an die junge Generation. Ihm ist es ein großes Anliegen, „die Schätze aus der Vergangenheit zu heben und der Jugend zugänglich zu machen.“ Dabei sieht der Künstler seine Rolle in diesem Projekt als Katalysator, der die Rahmenbedingungen schafft, damit das kulinarische Wissen und die Fertigkeiten, die faktisch da sind, in die Zukunft getragen werden können. Dobriban hält die traditionelle Küche für sehr wichtig und sieht die Notwendigkeit, ‚jungen Leuten den Virus einzupflanzen', Dinge wie den

---

<sup>25</sup> Die Zitate und Vergleiche in diesem Absatz beziehen sich, wenn nicht anders gekennzeichnet, auf ein am 13.04.2007 geführtes Telefoninterview der Autorin mit Arpad Dobriban, dem Initiator des Projektes.

<sup>26</sup> Der Filmemacher und Musiker Peter Kubelka beschäftigt sich intensiv mit dem Thema Kochen als Kunst, erschuf sich die Professur „Film und Kochen als Kunstgattung“ an der Städelschule Frankfurt und sieht im Kochen die Mutter aller Künste (vgl. Zaumschirm 2006). Dobriban besuchte als Kunststudent Kubelkas Kochklasse.

<sup>27</sup> Dobriban besitzt einen LKW, der eine komplett ausgestattete Küche enthält. Er verwendet diese ‚mobile Küche' immer wieder für seine Projekte, lädt zu Küchengesprächen und zum Kochen ein.

<sup>28</sup> Als Orte angedacht sind u.a. ein Museum und das Hafengelände Mannheims.

Kochlöffel selbst in die Hand zu nehmen, in einer Zeit, in der das eigene Kochen nicht mehr zwingend notwendig ist. Das künstlerische Projekt soll das vorhandene Wissen aktiv nutzbar machen, d.h. es nicht in Kochbüchern verstauben, sondern in Köpfen und Mägen fruchten lassen. Erfolgsaussichten für die Vermittlung des Wissens und der Fertigkeiten an die Schüler sieht Dobriban darin, dass es mit der persönlichen Geschichte eines Menschen verbunden ist.

Essen dient in diesem Projekt vor allem der Beschäftigung mit dem Essen selbst. ‚Mannheim schmecken‘ verdeutlicht, dass das persönliche ‚kulinarische Gedächtnis‘ ein wichtiger Teil der Lebens- und Kulturgeschichte ist und lässt den Wert erkennen, den es für kulturvermittelnde Vorhaben haben kann. In diesem Zusammenhang zeigt sich zudem, dass das Medium „Essen“ einen aussichtsreichen Zugang bietet, um den Dialog zwischen den Generationen zu fördern.

### 3.3 Zusammenfassung

Was wird bei der Betrachtung und dem Vergleich der Beispiele nun ersichtlich? Obgleich die Vorstellung auf fünf Projekte begrenzt und damit in keiner Weise repräsentativ ist, fällt die Vielfältigkeit der Akteure auf, die sich auf kultur-kulinarischem Terrain bewegen. Das Spektrum führt von einzelnen Künstlern aus verschiedenen Sparten (vgl. Lanchas, Dobriban), über ein Künstlerkollektiv (vgl. Wiener Gemüserorchester) und ein Museum (vgl. Jugendmuseum Schöneberg) bis hin zu einem gewinnorientierten Unternehmen (vgl. eßkultur). Dementsprechend sind auch Unterschiede in der Größenordnung der Projekte festzustellen, die von projektbasierten Kurzaktionen bis hin zu einer fest etablierten Institution reichen. Die dargestellten Projekte sind in der Mehrzahl nur ein kleiner Teil der Aktivitäten der Akteure, die sich alle, mit Ausnahme von Birgitt Claus von eßkultur, auch mit nicht kulinarischen Themen beschäftigen.

Was alle vorgestellten Konzepte und Personen vereint, ist das Einbeziehen des Essens in einen künstlerischen Kontext bzw. das Einbeziehen der Kunst in einen kulinarischen Kontext. Am Beispiel Dobribans lässt sich erläutern, wie schwer die Differenzierung plötzlich fällt, da die Begriffe Kunst, Kultur und Essen ineinander zu verschwimmen scheinen. Dobriban ist Künstler, ihm geht es aber bei ‚Mannheim schmecken‘ sehr stark um die Pflege des ‚kulinarischen Gedächtnisses‘. Ist der Kontext seines Projektes also künstlerisch oder kulinarisch? Ist es ein künstlerisches Projekt mit einem kulinarischen Ziel? Der Ausdruck ‚kultur-kulinarische Projekte‘ kann hier Abhilfe schaffen, denn das Feld Kulturkulinarik legt Gewicht auf die ganzheitliche Betrachtung so gearteter

Konzepte und bezieht deren Motive, Methoden, Ziele und Auswirkungen mit ein.

Die fünf präsentierten Projekte unterscheiden sich teilweise sehr in ihren Zielsetzungen und fächern so das Spektrum möglicher Ansatzpunkte für kultur-kulinarische Arbeit auf. Sie geben wertvolle Hinweise, mit welchen Hintergründen und welchen Zielen das Thema Essen kulturell aufgegriffen werden kann. Ausgehend von den fünf Beispielprojekten lassen sich folgende Entwicklungsfelder für kultur-kulinarische Konzepte zusammenfassen:<sup>29</sup>

- Kultur-Kulinarische Arbeit als interkulturelle Arbeit.
- Kultur-Kulinarische Arbeit als Biografie- und Identitätsarbeit.
- Kultur-Kulinarische Arbeit als Unterhaltung.
- Kultur-Kulinarische Arbeit als ästhetische Sinnesschärfung.
- Kultur-Kulinarische Arbeit als intergenerative Kulturarbeit.

In diesen fünf Bereichen, die sich gegenseitig überlappen, liegen viel versprechende Entwicklungspotenziale, zu deren Entfaltung und Erprobung gut auch ein Ort beitragen könnte, der sich allein dem kultur-kulinarischen Themenkreis widmet und der die bestehenden Verwebungen und Verknüpfungen von Essen, Kunst, Alltag, Kochen und Kultur sichtbar macht.

Der Stellenwert des Dialogs mit dem Publikum ist in allen Projekten im Vergleich zu ‚traditionellen‘ Kulturangeboten relativ bis sehr hoch einzustufen. Selbst bei den Konzerten des Gemüseorchesters ist ein Gedankenaustausch erwünscht; zwar nicht während der Performance, jedoch nach dem Konzert beim gemeinsamen Suppenessen. Bei anderen Projekten ist das Publikum als solches gar nicht klar definiert, d.h. es werden Menschen eingeladen, sich aktiv mit einzubringen und den Prozess und das Ergebnis mitzugestalten. Der Partizipationsgedanke ist z.B. bei ‚Mannheim schmecken‘ und bei ‚Kochen Global‘ so wichtig, dass das Projekt ohne tatkräftige Unterstützung, ohne das Wissen und die Erfahrungen weiterer Personen von den Initiatoren nicht umgesetzt werden könnte. Das deutet darauf hin, dass das Medium Essen gut als Anreiz eingesetzt werden kann, um aktive kulturelle Partizipation zu fördern.

Inwieweit die dargestellten Projekte dabei Bildungscharakter haben und nachhaltige Entwicklungen im persönlichen oder gesellschaftlichen Rahmen forcieren, bleibt unscharf. Teilweise sind Auswirkungen wie diese nicht angestrebt, so versteht sich das Wiener Gemüseorchester als Künstlergruppe,

---

<sup>29</sup> Eine Bestandsaufnahme kultur-kulinarischer Projekte in größerem, repräsentativem Rahmen böte die Möglichkeit, die aufgezählten Potenziale ausformulieren und ergänzen zu können.

der es maßgeblich um Musik und experimentelle Unterhaltung geht. Auf der anderen Seite steht z.B. das Jugendmuseum Schöneberg, dessen Veranstaltungsreihe ‚Kochen Global‘ bereits im Kulturentwicklungsplan Schöneberg Berücksichtigung gefunden hat und dort als ‚Veranstaltung mit generationsübergreifendem Charakter‘ geschildert wird, die das Ziel verfolgt, „Bürger/innen aktiv an der Interpretation und Gestaltung ihres eigenen Lebensumfeldes zu beteiligen“ (Landau, Gretsche u.a. 2006:68). Dem Museum liegt die langfristige Veränderung und Verbesserung des Lebensumfeldes und das Einbeziehen der Bürger sehr am Herzen. Und Arpad Dobriban betont im Interview mit der Autorin dieser Arbeit noch einmal, dass die Bedeutung von Essen für die Lebensgestaltung des Einzelnen von großer Bedeutung ist. „Das Wichtigste ist immer gewesen, sich mit Essen zu versorgen. Das muss man immer selbst tun“, so Dobriban, und er fügt hinzu: „Die engste Verbindung, die man mit seiner Umwelt haben kann, ist das Essen.“

Um diese Verbindung stärker in den Mittelpunkt zu rücken und die fünf erwähnten Entwicklungsbereiche auszubauen, bietet sich, wie bereits angedeutet die Etablierung kultur-kulinarischer Orte an, die sich allein kultur-kulinarischen Fragestellungen widmen. Im Folgenden wird ein solcher Ort ausführlich begründet und ein Vorschlag unterbreitet, wie das Profil eines solchen kultur-kulinarischen Ortes mit dem beispielhaften Namen ‚Kulinarium‘ aussehen könnte. Es ist ein erster Ansatz, eine Ideensammlung zum Weiterdenken, Konkretisieren und Verorten.

## 4 Das KULINARIUM – ein kultur-kulinarischer Ort

### 4.1 Begründung

Was ist ein kultur-kulinarischer Ort? Ein kultur-kulinarischer Ort ist ein Raum, in dem Essen und Kunst sich auf gleicher Augenhöhe begegnen. Das Essen als Thema und Tätigkeit dient einerseits kulinarischen und andererseits kulturellen Zwecken. Ein kultur-kulinarischer Ort reagiert und nimmt Bezug auf verschiedenste gesellschaftliche Phänomene wie sich verändernde kulinarische Kommunikationsräume, einen Bedeutungswandel der menschlichen Sinne, die Entwicklungen der Esskultur im Allgemeinen und auf Tendenzen im Bereich Kultur, speziell der Rezeption kultureller Angebote und dem Stellenwert und den Funktionen von Kultur. Ein kultur-kulinarischer Ort nimmt diese genannten Strömungen auf und bildet sie ab und wirkt damit auch wieder auf sie zurück, d.h. er hat gesellschafts- und kulturgestaltende Kraft. Es folgt ein Überblick über die genannten Phänomene, der ausgehend von den unter Punkt 2.1 genannten Tendenzen in den Bereichen Nahrungsmittelangebot und Essverhalten und den unter Punkt 3.3 dargelegten Entwicklungspotenzialen die Anforderungen an einen kultur-kulinarischen Ort herausstellt und den kulturellen Bedarf erläutert.

Das Essen hat einen hohen sozio-kommunikativen Bedeutungsgehalt und geht demzufolge häufig mit der Befriedigung eines Geselligkeitsbedürfnisses einher (vgl. DGE 2004: 85, 92). Am Anfang des 21. Jahrhunderts reduzieren sich die Möglichkeiten, während des Essens mit anderen zu kommunizieren: Die Anzahl der Ein-Personen-Haushalte nimmt zu<sup>30</sup> und die Außer-Haus-Verpflegung und dabei besonders die Fingerfood- und Snack-Kultur gewinnt an Bedeutung (vgl. 2.1). Dementsprechend wird es für den Einzelnen schwieriger, die Mahlzeit als kommunikative, gemeinsam-geteilte Zeit zu nutzen.

Als Ausdruck der Sehnsucht des Menschen nach Orten und Zeiten für zwischenmenschliche Kommunikation und den Aufbau sozialer Kontakte, entstehen neue Formen, die das Essen bzw. die Mahlzeit als Möglichkeit zur Begegnung und Kommunikation nutzen, wie z.B. die Initiative ‚Running Dinner‘<sup>31</sup>. Unterhaltung, Geselligkeit und Kommunikation sind die wachsenden

---

<sup>30</sup> 2006 waren ca. 37% aller Haushalte in Deutschland Ein-Personen-Haushalte (vgl. Dr. Rainer Wild-Stiftung 2007:15; Statistisches Bundesamt 2006:27).

<sup>31</sup> Das ‚Running Dinner‘ ist ein in Deutschland seit ca. 10 Jahren in verschiedenen Städten angebotenes erlebnisorientiertes Koch-Event, das kontaktfreudige Menschen, die in derselben Stadt wohnen füreinander kochen und gemeinsam essen lässt. Es geht darum, in einem Zweierteam in der eigenen Wohnung für vier unbekannte Personen einen Gang eines 3-Gänge-

Bedürfnisse, die im Kontext von Kulturrezeption nachgefragt werden (vgl. Mandel 2007:31, Opaschowski 2004:266).

Dazu fehlen jedoch Orte, an denen die Bedeutung und die Möglichkeiten des Essens als kommunikationsförderndes Mittel erkannt und in einem Konzept dauerhaft umgesetzt werden; Orte, die nicht nur Begegnungszeiten bieten, sondern Begegnungsräume sind (vgl. 2.1.1 ‚Soziale Räume‘) und die eine ‚kulinarische Kommunikation‘, d.h. eine Kommunikation beim Essen, über Essen und (beim Essen) über Essen hinaus ermöglichen.

Gerade der individuelle Alltagsbezug des Phänomens ‚Essen‘ und dessen starke sinnliche und emotionale Qualität, ist ein guter Einstieg, um das Interesse von Menschen zu gewinnen und den Stellenwert des Essens als kulturelle Praxis und damit als bedeutenden Teilaspekt der Lebensgestaltung bewusst zu machen. Die Verankerung der Thematik Essen im Alltag eines jeden Menschen schafft zahlreiche Anknüpfungspunkte für einen kommunikativen Austausch.

Darüber hinaus sensibilisiert das Essen an sich und das Erleben von künstlerischen Darbietungen und Interventionen zum Thema Essen für die sinnliche Wahrnehmung und fördert somit eine ästhetische Intelligenz. Neumann beschreibt „die Rolle menschlicher ‚aisthesis‘ als Basis und gleichsam ‚organisches‘ Fundament der Kultur und ihrer transformierenden Kraft“ (Neumann 1993:408). Ein kultur-kulinarischer Ort ist prädestiniert, über den thematischen Einstieg ‚Essen‘ diese Kraft der Einzelnen für die Kultur d.h. für deren Lebendigkeit und Stabilität, deren Konstruktion und Fortbestehen zu nutzen.

Obgleich die Wichtigkeit und ‚Macht‘ der Sinne heutzutage von der Werbe- und Marketingbranche erkannt und gewinnbringend eingesetzt wird<sup>32</sup> und auch die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Thema zunimmt<sup>33</sup>, haben die Sinne nicht mehr den gleichen Stellenwert, wie noch bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts. Durch die grundsätzlich gewährleistete Qualität der

---

Menüs zu kochen und selbst von zwei anderen Paaren in derselben Stadt zu weiteren zwei Gängen eingeladen zu werden. Ziel der vor allem, aber nicht nur bei Studenten populären Aktion ist das Kennenlernen von (kochbegeisterten) Menschen aus der eigenen Umgebung in einer entspannten Atmosphäre (nähere Informationen finden sich unter [www.running-dinner.de](http://www.running-dinner.de)).

<sup>32</sup> z.B. ‚Kost-Proben‘ und stimulierende Hintergrundmusik in Supermärkten. Die Frequenz der Sinnesreize, denen der Mensch ausgesetzt ist, hat in den letzten Jahren stetig zugenommen (Stichwort: „permanente Reizüberflutung“), weshalb auf der anderen Seite auch das aktive Gegensteuern durch die Gestaltung von ‚Sinnes-Pausen‘ wichtig wird (vgl. Schönberger 2005:43).

<sup>33</sup> Ein Beispiel ist das Symposium der Dr. Rainer Wild Stiftung unter dem Titel ‚Vom Sinn der Sinne beim Essen und Trinken‘ (Juni 2003) oder die internationale Kongressreihe „Die Zukunft der Sinne“ der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (1993-1997) und jeweils daraus entstehende Publikationen.

Nahrungsmittel werden die Sinne so gut wie nicht mehr benötigt, um zwischen ‚essbar und nicht-essbar‘ zu unterscheiden. Zudem steigt die Anzahl der Nahrungsmittel, die so verpackt sind, dass allein der Sehsinn noch ‚betätigt‘ werden kann.

Es braucht demzufolge einen Ort, der jenseits von Reizüberflutungen und künstlichen Manipulationen<sup>34</sup> ein authentisches, differenziertes Sinneserleben ermöglicht. Die „‚Sinne schärfen‘ heißt [dabei] nicht nur, die Sinne vielfältig einsetzen zu können, sondern auch mit wachen Sinnen den Alltag zu bewältigen (Schönberger 2005:43).“

Kulturelle Angebote werden gemessen, an ihrer Fähigkeit, sinnliche Erlebnisse zu bieten oder auch gezielt Lernimpulse zu geben (vgl. Opaschowski 2004:280). Es zahlt sich daher aus, sie gezielt zu diesem Zweck einzusetzen.

Einem stark steigenden Interesse sehen sich im kulturellen Feld die Bereiche ‚Museen‘ und ‚Ausstellungen‘ ausgesetzt. Das B.A.T. Freizeit-Forschungsinstitut stellte in einer Repräsentativbefragung im Jahr 2000 fest, dass 29% der Befragten an Kunstausstellungen interessiert sind – während es im Jahr 1992 nur 13% waren – und prognostiziert für das Jahr 2020 40% Interessierte, so erwähnt es Freizeitforscher Opalschowski. Dieser führt den Interessenszuwachs in speziell dieser Sparte u.a. auf deren Offenheit und Zugänglichkeit für alle, d.h. auf moderate Eintrittspreise, besucherfreundliche Öffnungszeiten, keine Kleidervorschriften und keine Reservierungsnotwendigkeiten zurück (vgl. ebd.:268f.). Er sieht darüber hinaus, dass die Bedeutung von Breitenkultur existenziell wird, weil die Sehnsucht nach Greifbarem und Be-greifbarem, nach direkten, sinnlichen Berührungen groß ist (ebd.:278). „Kulturelle Angebote müssen [daher] niedrigschwellig sein, sie müssen in den Alltag der Menschen hineingehen und zugleich außeralltägliche Erlebnisse ermöglichen“ (Mandel 2005:17). Die Grenzen zwischen Hochkultur und Populärkultur verschwimmen immer stärker und gleichzeitig öffnen sich die Schranken zwischen den einzelnen Kunstdisziplinen. Der Trend geht zu interdisziplinären Angeboten und zu Kooperationen des Kultursektors mit anderen gesellschaftlichen Akteuren (vgl. Mandel 2007:17). Das Thema Essen bietet sich hierzu hervorragend an, da es von spartenübergreifendem Interesse ist und dementsprechend sowohl unterschiedliche künstlerische Disziplinen wie auch Partner z.B. aus sozialen, ernährungswissenschaftlichen und interkulturellen Feldern fruchtbar vernetzen kann. Dem Kulturpublikum der

---

<sup>34</sup> Hier sind z.B. die Kundenbindungsstrategien von Großkonzernen wie Mc Donald's zu nennen, die gezielt Geruchs- und Geschmacksstandards einsetzen, die dazu imstande sind Kinder nachhaltig an Produkte zu binden, wenn diese frühzeitig daran gewöhnt werden (vgl. Heindl 2005:271).

Zukunft, welches nicht mehr so stark sparten-fixiert ist, sondern verstärkt diese Abwechslung und Interdisziplinarität sucht, (vgl. Keuchel 2005:59) käme dies sehr entgegen.

Eine weitere Chance von kultur-kulinarischen Orten liegt darin, ein extrem alltagsnahes Thema aufzugreifen und die Lust auf die damit verbundenen sinnlichen Erfahrungen, d.h. auf neue Betrachtungsweisen, Geruchsspuren, Erschmeckungsmomente und Berührungspunkte zu befriedigen. Wenn sie es schaffen durch ihre Angebote die Neugier der Besucher in einen ‚aktiven Schaffensdrang‘ zu verwandeln, könnten kultur-kulinarische Orte zu Orten kultureller Bildung werden. Orte, die Schlüsselkompetenzen für die Kunst des Lebens fördern, d.h. Kompetenzen, die zu einer gelingenden Lebensführung beitragen. Diese werden gerade unter den Bedingungen gesellschaftlicher Modernisierung als Sinn- und Orientierungsangebot immer wichtiger (vgl. Bockhorst 2001:199f.).

Kultur-kulinarische Orte sind besonders gut dazu in der Lage, sich in dem komplexen Spannungsfeld zwischen kontemplativem Genuss und nachhaltigen Lerneffekten, zwischen Unterhaltung und aktiver Beteiligung zu bewegen.

## 4.2 Abgrenzung

Die Verknüpfung von Essen und Kunst, ist keineswegs neu. Abseits des „antikulinarischen Geistes der abendländischen Philosophiegeschichte“ (Lemke 2005a:6), der kulinarische Fragestellungen bis in die Gegenwart als unphilosophisch und nicht den Künsten zugehörend abtut, haben Künstler das Essen auf vielfältige Art und Weise zum Gegenstand ihrer Arbeit gemacht (vgl. ebd.:6).

In der Malerei lassen sich seit Jahrhunderten zahlreiche Beispiele finden, die den Fokus auf das gemeinsame Speisen richten. Beispielhaft seien hier „Die Völlerei“ (Hieronymus Bosch, um 1500), „Die fette Küche“ (Peter Breughel, 1563) und „Der Geschmackssinn“ (unbekannt, 1635) genannt.

Im 20. Jahrhundert nahm die künstlerische Beschäftigung mit dem Thema Essen stetig zu und in den 60er Jahren entstand geprägt durch den Künstler Daniel Spoerri die Eat Art als eigenständige, künstlerische Richtung. Ausschlaggebend war das Bestreben, Kunst und Leben miteinander zu verbinden bzw. gleichzusetzen.

Mittlerweile umfasst die Eat Art ein Spektrum an thematischen Aspekten von der Tierhaltung bis hin zu Konsumkultur und Verdauung. In den meisten Fällen sind Nahrungsmittel (mindestens) Teil des Kunstwerkes. Vertreter und Vertreterinnen der Eat Art und deren Werke sind neben Daniel Spoerri u.a.

Joseph Beuys, Dieter Roth mit seinen Schimmelbildern, die Schokoladen-skulpturen von Sonja Alhäuser, die Hefeteigobjekte von Judith Walgenbach, gehäkelte Nahrungsmittel von Patricia Waller und der von dem Belgier Wim Delvoye konstruierte ‚Verdauungsapparat‘ namens „Cloaca“, der täglich eine ihm zugeführte Mahlzeit ‚täuschend echt‘ verdaut.<sup>35</sup>

Die Entwicklung eines öffentlichen, kunst-kulinarischen Aktionsraumes, der die praktische kulinarische Tätigkeit in den Mittelpunkt stellt, fand jedoch bereits in den 30er Jahren statt und geht auf eine futuristische Künstlerbewegung um die Italiener Filippa Tommaso Marinetti und Filia zurück. Diese betrachteten den Vorgang der Essenzubereitung selbst als Kunst und setzte sich mit dem ‚Manifest der futuristischen Küche‘ für die völlige Erneuerung der in Italien gesellschaftlich vorherrschenden Essgewohnheiten ein. Ihr Ziel war es, mit Hilfe der Kochkunst Leben und Kunst zu einer neuen Lebenspraxis und Esskultur zu vereinen (vgl. Lemke 2006). Die praktische Umsetzung der futuristischen Idee erfolgte 1931 mit der Eröffnung von „Santopalato“<sup>36</sup>, einer Experimentalküche in Turin, die die Künstlerküche bzw. den Kunst-Kochraum als eine neue künstlerische ‚Gattung‘ erschuf<sup>37</sup>. Die Ziele, die die Futuristen mit „Santopalato“ verfolgen, ähneln denen des Kulinariums teilweise. So versteht sich das Künstlerlokal als Ort der Begegnung und Vernetzung, bietet kulturelle Rahmenveranstaltungen an, möchte zeigen, dass sich Kunst und Genuss nicht ausschließen, schärft die Sinne und strebt eine stärkere Annäherung der künstlerischen Praxis an das gesellschaftliche Alltagsleben an (vgl. Lemke 2006). Große Unterschiede zwischen Künstlerküchen wie der „Santopalato“ und der Konzeption des Kulinariums zeigen sich u.a. in der Rolle der Künstler und der der Besucher<sup>38</sup>, in der Funktion des Kochens und Essens<sup>39</sup> und in der Intention im Hinblick auf die Gesellschaft<sup>40</sup>. Das Kulinarium bezieht die

Besucher aktiver in die Gestaltung des Ortes mit ein, hat keinen ‚missionarischen Anspruch‘ im Sinne von Weltveränderung, verbindet Essen mit der alltäglichen Lebenswirklichkeit und zielt eher auf Veränderungen im Mikrokosmos des Einzelnen ab.

Neben den aufgeführten Initiativen, die aus einem künstlerischen Umfeld stammen, gibt es ebenso kultur-kulinarische Konzepte, die aus dem gastronomischen Bereich heraus entstehen. Diese lassen sich dem Feld der „Erlebnisgastronomie“ zuordnen.

Hinter dem Begriff Erlebnisgastronomie verbergen sich Ideen, mit denen Gaststätten versuchen, entweder durch besonders herausgestellte Merkmale, wie z.B. Essen im Dunkeln, Essen an ungewöhnlichen Orten oder Essen im Stil einer anderen Zeitepoche wie dem Mittelalter oder aber durch ein das Essen begleitende Zusatzprogramm, wie Variété, Theater oder Lesungen ihre Attraktivität zu steigern. Ziel ist es, die Gäste zu unterhalten und ihnen eine abwechslungsreiche Ablenkung und das ‚Abschalten‘ vom Alltag zu ermöglichen. Im Unterschied zum Kulinarium, welches Erlebnisse und Erfahrungen, d.h. den Alltag der Besucher gezielt einzubeziehen versucht, zeichnen sich erlebnisgastronomische Veranstaltungen verstärkt durch künstliche, über-ästhetisierte Erlebniswelten aus. Sie bieten keine Verknüpfung zum Alltag, sondern entführen temporär in eine Parallelwelt. Die Zielsetzungen sind somit unterschiedlich gelagert, haben jedoch eine gemeinsame Schnittmenge, denn das Kulinarium schließt den Unterhaltungs- und Genussaspekt durchaus nicht aus. Projekte, wie das Speisen in einem Dunkelrestaurant oder ähnliche sinneschärfende Aktionen sind auch für Orte wie das Kulinarium interessant, da sie zur Reflexion über die eigene Wahrnehmung anregen.

### 4.3 Idee

Die Idee besteht darin, einen kultur-kulinarischen Ort namens Kulinarium zu konzipieren und zu etablieren, der das Thema ‚Essen‘ als Medium nutzt, um die Kultur und die Kunst sichtbar zu machen, die in der Gestaltung des alltäglichen Lebens liegt und der Menschen einlädt, sich aktiv mit ihrer kulinarischen Kultur zu beschäftigen und ihr Ausdruck zu verleihen.

Neben der Durchführung von eigens konzipierten Projekten und Veranstaltungen legt das Kulinarium besonderen Wert darauf, als Kommunikationsraum wahrgenommen zu werden und als ‚Essperimentierlabor‘ zum Mitgestalten aufzufordern. Es gibt Impulse, die inspirieren sollen zu eigenem Engagement. Dieser bewusst offene gestaltete Ansatz, der viel

---

<sup>35</sup> Die Reihe von Künstlern ließe sich nahezu endlos fortsetzen, insbesondere, wenn nicht nur die Sparten Skulptur und Objektkunst, sondern auch die Bereiche Performance, Installation, Happening, Film, Theater und Fotografie mit einbezogen werden würden.

<sup>36</sup> übersetzt: Taverne zum „Heiligen Gaumen“. Beispielhafte Mahlzeit: „Exaltes Schwein“: Rohe, abgepökelte Salami in einer Soße aus heißem Espresso-Kaffee und Eau de Cologne (Lemke 2006)

<sup>37</sup> Andere ‚Künstlerküchen‘ waren bzw. sind um nur einige zu nennen: Daniel Spoerri’s „Restaurant Spoerri“, das „Food-Restaurant“ von Gordon Matta-Clark und aktuell die „Restauration a.a.O.“, ein temporäres Speiselokal des Künstlers Dieter Froelich.

<sup>38</sup> Der Koch-Künstler ist im „Santopalato“ die alleinige Kreative und Genius, der die Ergebnisse in Form der Speisen kreiert.

<sup>39</sup> Das Konzipieren und Zubereiten von Mahlzeiten spielt im „Santopalatos“ eine Hauptrolle und wird als künstlerisches Werk zelebriert („Kunst essen“).

<sup>40</sup> Die Futuristen totalisieren ihre Kunst schließlich, um mit ihrer Hilfe „einen aggressiven, starken, robusten erfindungsreichen, kreativen, männlichen Menschen und Nationalcharakter hervorzubringen [...so dass...] der Sieg in dem zu erwartenden und ersehnten Krieg gewiss sein“ [wird]. (Lemke 2006). Die gesamte Bewegung ist dementsprechend von zwei Seiten zu betrachten.

Freiraum für eigene ‚Essperimente‘ schafft, ist das, was das Kulinarium besonders auszeichnet.<sup>41</sup> Es öffnet sich den Fragen und Bedürfnissen der Menschen und bietet eine Plattform für den Austausch von ‚kompetenten Erfahrungen‘<sup>42</sup> und Ideen; das Potenzial des Einzelnen wird ‚angefragt‘ und genutzt. „Die individuelle Konstruktion eigener Subjektivität macht gegenwärtig mehr Mühe als man denkt“ (Schnell 2005:117). Daher streben kultur-kulinarische Orte nicht danach, ihrem Zielpublikum neue Konstruktionen aufzudrängen, sondern stattdessen deren eigenen Konstruktionslösungen einen Raum zu geben.

Die Rollen der am Kulinarium Beteiligten können sich in diesem Prozess durchaus verändern. So kann ein Besucher einer Ausstellung beispielsweise durch das Hinzufügen von Kommentaren oder Ausstellungsobjekten zum Mit-Aussteller werden.

Die Initiatoren verstehen sich als Impulsgebende, Köder-Ausleger, Anregende, Raum-Geber, Zeit-Geber und Irritateure, denen es wichtig ist, einen Prozess in Gang zu bringen, dessen Ausgang und Resultate im Dialog mit dem Publikum, den Besuchern und Teilnehmenden entstehen und nicht von Beginn an determiniert sind. Das Spannende ist das gemeinsame Suchen und Finden von künstlerischen und kulinarischen, d.h. kultur-kulinarischen Reflektions- und Ausdrucksformen.

#### 4.4 Ziel

Das Kulinarium zielt darauf ab, Essen als wichtiges Element des kulturellen Bewusstseins, der Identität und der Lebensqualität sowohl auf gesellschaftlicher als auch auf individueller Ebene in den Blick zu rücken.

Angesichts der unüberschaubaren Vielfalt der gegenwärtigen Essenslandschaft, macht es sich das Kulinarium zur Aufgabe, das kulinarische Gedächtnis lebendig zu halten und Spuren sichtbar zu machen, z.B. durch das Sammeln und Präsentieren von persönlichen Geschichten zu bestimmten esskulturellen Aspekten. Essen wird als Medium eingesetzt, um einen Kommunikationsraum zu schaffen, „essthetische“<sup>43</sup> Wahrnehmungsprozesse zu fördern und die aktive

---

<sup>41</sup> Essperimente sind Experimente, bei denen Essen als Phänomen intensiv wahrgenommen, und mit anderen Augen d.h. mit den gleichen Augen anders gesehen und bewusster erlebt wird.

<sup>42</sup> Ausgehend von der These, dass ein jeder Spezialist für seine eigene Lebensgestaltung, seine Erfahrungen, Erlebnisse, Wünsche und Ideen ist, und etwas mitzuteilen hat.

<sup>43</sup> Der Begriff „Essthetik“ wird vom Lemke als Synonym für die geschmackssinnliche Wahrnehmung verwendet. Das Wort grenzt sich einerseits von der „Ästhetik“ als Theorie der Kunst ab, wahrt aber andererseits den konzeptionellen Bezug zur „Ästhetik“ als Theorie der Wahrnehmung (aisthesis). (vgl. Lemke 2005b:154).

Partizipation an Kultur zu stärken.

Das Kulinarium richtet sein Augenmerk folglich erstens auf die Bedeutungen, die das „Totalphänomen Essen“<sup>44</sup> in einer Gesellschaft und für den Einzelnen hat und haben könnte und setzt die Thematik ‚Essen‘ zweitens gewissermaßen als ‚Köder‘ ein, um Menschen über dieses alltagsnahe Thema für Kultur und deren Bildungsauswirkungen zu gewinnen.

Menschen werden Horizonte eröffnet, ästhetische und sinnliche Erfahrungen ermöglicht und Möglichkeiten geboten, ganz konkret Kompetenzen zur aktiven Lebensgestaltung, wie Genussfähigkeit, Reflexionsvermögen, Kommunikationsfähigkeit und das Einlassen auf Ungewohntes und Fremdes zu entwickeln. Die Kultur am Ende des 20. Jahrhunderts, so Wilhelm Schmid, lässt sich als ‚Kultur der Lebensgestaltung‘ definieren, bei der die Individuen „bewusst die Gestaltung äußerer Verhältnisse wie auch ihrer selbst unternehmen [...]“ (Schmid 1998:130). Die fortwährende Arbeit an der Gestaltung des Lebens und des Selbst ist die Lebenskunst (vgl. ebd.:1998: 71f.), die Kunst, die das Individuum bestärkt in seiner Selbstaneignung und Selbstmächtigkeit (vgl. ebd.:11). Das Kulinarium ist bestrebt, Menschen Möglichkeiten zur Lebenskunst aufzuzeigen und mit niedrigschwelligen, kulturellen Angeboten und dem alltagsnahen Thema ‚Essen‘ Berührungspunkte gegenüber Kunst und Kultur abzubauen. Das kulturelle, bürgerschaftliche Engagement soll gestärkt werden.

#### 4.5 Zielgruppe

Dem Thema Essen kann sich niemand entziehen. Dementsprechend ist auch das Kulinarium bestrebt, eine möglichst breite Publikumsschicht anzusprechen. Grundsätzlich richtet sich das Angebot also an alle Bevölkerungsgruppen.

Zwei spezifische Zielgruppen werden jedoch besonders anvisiert: Kinder und Jugendliche auf der einen und Senioren auf der anderen Seite.

Der jungen Gruppe wird ein Raum geboten, innerhalb dessen sie sich kreativ ausprobieren und ihre Sinne schärfen kann. Das Kulinarium dient ihr als Plattform und Rahmen, um kreative Ideen umzusetzen und ihrer Lebenswelt Ausdruck zu verleihen. Darüber hinaus werden Kinder und Jugendliche – aus dem kulinarischen Blickwinkel betrachtet – im Umgang mit dem

---

<sup>44</sup> Der französische Soziologe Marcel Mauss bezeichnete die Nahrung als totales gesellschaftliches Phänomen, da es bis zur Unkenntlichkeit mit der Gesellschaft verwoben sei: "In diesen (wie wir sie nennen möchten) 'totalen' gesellschaftlichen Phänomenen kommen alle Arten von Institutionen gleichzeitig und mit einem Schlag zum Ausdruck: religiöse, rechtliche und moralische [...]; ökonomische [...]; ganz zu schweigen von den ästhetischen Phänomenen [...]" (Mauss 1968:17f.).

unüberschaubaren Nahrungsmittelangebot kompetenter.

Für beide Zielgruppen ist die durch das Thema ‚Essen‘ provozierte Auseinandersetzung mit der eigenen Lebensgestaltung und Biografie interessant und die Erkenntnis, dass die individuelle Esskultur einen wichtigen Teil der Identität und der Lebensqualität darstellt.<sup>45</sup>

Die Seniorengeneration wird angesprochen, da sie das kulturelle Wissen um kulinarische Themen, die Erfahrung des Schlachtens, die Geschichten der Ernährung zu Kriegszeiten und die traditionellen Familienrezepte besitzt und sie diesen Erfahrungsschatz mit Hilfe des Kulinariums präsentieren und weiterleben lassen und -geben kann.

*„Viele ältere Menschen möchten sich für die Gesellschaft engagieren. Kultureinrichtungen als Ort der Begegnung und mit ihren Möglichkeiten zur Verständigung aller Generationen können zahlreiche attraktive Engagementfelder eröffnen (...) und den gesellschaftlichen Zusammenhalt stärken.“ (Deutscher Kulturrat 2006)*

Grundsätzlich sind die Menschen, die das Kulinarium besuchen und prägen, neugierig, experimentierfreudig und bereit, sich auf ungewohnte Methoden, Veranstaltungen und Angebote einzulassen. Häufig suchen sie eine Möglichkeit, etwas aktiv mitgestalten zu können und sich mit ihren Ideen und Sichtweisen einzubringen. Es gibt die eher an Kunst und die eher an Essen Interessierten. Die kunst- und kulturell Interessierten suchen neue, experimentelle Formen des Kunst- und Kulturerlebens, die am Essen Interessierten Genuss und Sinnlichkeit oder neue Impulse und Anregungen für die eigene kulinarische Identität. Ziel ist es, beide Gruppen aufeinander zu bewegen, die beiden Seiten stärker zu verknüpfen und miteinander in einen Dialog treten zu lassen. Das Thema Essen besitzt durch seine Verwurzelung im Alltag und seine Sinnlichkeit die Qualität, auch tendenziellen ‚Kulturverweigerern‘ einen Zugang zu Kultur und Kunst zu verschaffen und ihren essthetischen und kulturellen Horizont erweitern.

„Mit dem Rückgang des traditionellen Bildungsbürgertums als zuverlässiges Stammepublikum für Kultur, muss ein vielfältiges Publikum mit unterschiedlichen Motiven und Ansprüchen (...) überzeugt werden.“ (Mandel 2007:31)

Einzelne Projekte und Veranstaltungen richten ihren Fokus infolgedessen auf speziellere Zielgruppen, wie z.B. Schulklassen, Reisebegeisterte, Singles oder

Menschen, die erstmalig einen eigenen Haushalt führen.

## 4.6 Inhalte

Die Angebote und konkreten Tätigkeitsfelder des Kulinariums umfassen die vier Bereiche: Ausstellungsraum, Kochen und Essen, Essperimentierwerkstatt und Veranstaltungen. Diese bilden jeweils keine in sich hermetisch abgeschlossenen Einheiten, sondern überlappen und ergänzen sich und formen gemeinsam die ‚Eckpfeiler‘ des Rahmens und ganz konkret auch des Raumes, innerhalb dessen das Kulinarium entsteht. Die enge Verzahnung wird z.B. dadurch deutlich, dass wechselnde thematische Schwerpunkte von allen Bereichen aufgenommen und bearbeitet werden.

Im Folgenden werden die vier Felder dennoch einzeln dargestellt, um ein differenzierteres Bild der im Kulinarium vereinten Inhalte zu vermitteln. Beispielhaft werden mögliche Projekte und grobe Ideenskizzen vorgestellt, damit ein plastischer Eindruck davon entsteht, wie ein kultur-kulinarischer Raum aussehen könnte.

Der Bereich ‚Ausstellungsraum‘ ist ein wesentlicher Bestandteil des Kulinariums und steht unter dem Motto „Entdecken und Erwecken“. Wichtiger Blickfang und Aufmerksamkeitserreger ist ein attraktiv gestaltetes ‚Schaufenster‘, dessen Aussehen in zeitlich relativ kurzen Abständen wechselt und somit zum regelmäßigen ‚Besuch‘ einlädt. Um Menschen zum Stehenbleiben zu bewegen, könnte beispielsweise ein „Lieblingsrezept der Woche“ zum Abschreiben offeriert oder die ‚Ultimative Lobhudelei‘<sup>46</sup>, d.h. eine Lobeshymne für ein Lieblingsnahrungsmittel in Textform oder filmisch ausgestellt werden. Das Schaufenster bietet einen unverbindlichen Einstieg in die kultur-kulinarische Welt an und macht neugierig auf mehr. In den Räumlichkeiten des Kulinariums werden Wechselausstellungen gestaltet, die überwiegend den Charakter von Sammelsurien d.h. Sammlungen von Gegenständen, Bildern und Geschichten zu einem jeweils bestimmten Thema haben. Die Konzeption und Gestaltung wird vom Kulinarium bzw. von eingeladenen, externen Künstlern übernommen; Interessierte Bürger werden jedoch in allen Phasen miteinbezogen: in der Vorbereitung, während der Laufzeit und in der Reflexionsphase. Sie können Ausstellungsthemen vorschlagen und die Ausstellungen mit ihren Geschichten, Gegenständen und

<sup>45</sup> Wissenschaftliche Untersuchungen dazu, siehe u.a. in: Neumann, Gerhard; Wierlacher, Alois; Wild, Rainer (Hrsg.) (2001): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/ Main.

<sup>46</sup> Der Begriff ‚Ultimative Lobhudelei‘ wurde geprägt von Götz Alsmann, in der von ihm moderierten Fernseh-Talkshow „Zimmer Frei!“. Er bezeichnet in dieser Sendung einen kurzen Film, in dem Freunde des jeweiligen prominenten Talkgastes Anekdoten aus dessen Leben erzählen und diesem Komplimente machen.

Bildern anfüllen. Die Ausstellungen sollen zum Entdecken einladen und sowohl Erinnerungen wachrufen, z.B. an kulinarische Kindheitserlebnisse oder Essen in der Fremde, als auch neue Denkanstöße und Assoziationen ermöglichen. Insbesondere dieser Teil des Kulinariums dient der Pflege des kulinarischen Gedächtnisses der Einzelnen, der Region und der Gesellschaft und verbindet die Generationen.

Der zweite Bereich, die ‚Essperimentierwerkstatt‘ steht unter dem Motto ‚Ergründen und Erfinden‘ und ist gemeinsam mit dem Bereich ‚Kochen & Essen‘ der Teil des Kulinariums, an dem sich die Zielgruppe am stärksten aktiv beteiligen kann. Es werden Workshops angeboten, die z.B. mit Hilfe der Methode des kreativen Schreibens zur Reflexion der persönlichen ‚kulinarischen Identität‘ und des eigenen Verhältnisses zu Essen anregen<sup>47</sup> oder zu eigenem künstlerischen Tun animieren. Die Angebote werden –vielfach in Zusammenarbeit mit Partnerinstitutionen – auf spezielle Zielgruppen, z.B. Schulklassen zugeschnitten und reichen von eher theoretischen Auseinandersetzungen mit der eigenen ‚kulinarischen Biografie‘ bis hin zu kreativ-praktischen Arbeiten, wie z.B. dem Nachbilden von Nahrungsmitteln aus Ton, Gips und Pappmaché, um ein neues sinnliches Verständnis für Formen und Strukturen zu gewinnen.

Die Essperimentierwerkstatt bietet wie der Name es bereits beschreibt, Raum für Essperimente und unterstützt besonders ‚Forschungs‘-Vorhaben von Kindern und Jugendlichen, vor allem von Gruppen aber auch von Einzelpersonen. Es gibt spezielle Workshops und Projektstage für Schulklassen, in denen diese unter pädagogischer Anleitung ein kulinarisches Thema – je nach Altersstufe eher praktisch oder eher theoretisch – erarbeiten und ihre Ergebnisse abschließend im Ausstellungsbereich präsentieren. Darüber hinaus existiert ein offenes Angebot für Bastler und Tüftler, die z.B. Skulpturen aus Brotteig bauen oder einen Grill künstlerisch umgestalten möchten und einen Raum, Material, einen künstlerischen Rat oder Gleichgesinnte suchen.

Das dritte Tätigkeitsfeld, ist der Bereich ‚Kochen und Essen‘. Obgleich hier faktisch gekocht und gegessen wird, ist er nicht zu verwechseln mit einem Gastronomiebetrieb im klassischen Sinne. Vielmehr regt das Kulinarium mit speziellen Angeboten zur eigenen kulinarischen Aktivität an. Eine Raumgestaltung, die an ein Restaurant erinnert, entpuppt sich als ‚public

kitchen‘, als eine öffentliche Küche und ein Speisezimmer, in denen grundsätzlich jeder kochen und essen kann. Eine Möglichkeit, die in Jugendherbergen z.B. in Großbritannien und Skandinavien unter Begriffen wie Gästeküche, Selbstversorgerküche oder self-catering kitchen bereits weit verbreitet ist und die auch unabhängig von Unterkünften attraktiv sein kann, um beispielsweise Kontakte zu knüpfen oder neue Rezeptideen zu sammeln. Die Idee bezieht sich ferner zurück auf die Zunahme der Außer-Haus-Verpflegung und der Ein-Personen-Haushalte und bietet nicht zuletzt denen ein Kommunikationsforum, denen das familiäre Tischgespräch fehlt.

Neben der offenen Kochmöglichkeit bietet das Kulinarium in diesem Teilbereich Workshops und Aktionen rund um den Geschmackssinn an. Vorstellbar sind z.B. Themen-Koch-Events mit Profiköchen, bei denen jeweils ein Attribut, wie scharf, rot, rund oder knusprig im Vordergrund steht oder eine interkulturelle Koch-Reihe, angelehnt an das Konzept von „Kochen Global“ (vgl. 3.2.1), bei der besonders die Kooperation mit Kulturvereinen und Migranten gesucht wird. Gemeinsam mit der Essperimentierwerkstatt gibt es ferner Angebote zur Sinnesschulung, die sich hauptsächlich an Kinder richten und ihnen mit Hilfe des Mediums ‚Essen‘ die Lust am Riechen, Tasten, Hören, Sehen und Schmecken näher bringen.

Der vierte Bereich des Kulinariums ist schließlich das Veranstaltungsprogramm. Unter dem Motto ‚Erleben und Erfahren‘ werden Veranstaltungen angeboten, die konkrete Berührungspunkte der Themen Essen, Kunst und Kultur offenbaren. Das Spektrum reicht von wissenschaftlichen Vorträgen zu kultur-kulinarischen Fragestellungen, z.B. dem Thema Essen in der Bildenden Kunst oder der Entstehung der Tischsitten über Lesungen (vgl. 3.2.4), ein ‚Kulinarisches Kino‘<sup>48</sup> und Auftritte bzw. Werkpräsentationen von Künstlern aus verschiedenen Sparten (z.B. dem Wiener Gemüseorchester) bis hin zu kultur-kulinarischen Exkursionen und Reisen, d.h. Er-Fahrungen im wahrsten Sinne des Wortes. Diese können Tendenzen in Richtung Erlebnispädagogik im Sinne einer Wahrnehmungsschulung enthalten, z.B. wenn das Angebot darin besteht, eine Woche im und vom Wald zu leben oder aber z.B. alte kulinarische Techniken aufleben und einen direkteren, authentischeren Zugang zu Nahrungsmitteln verschaffen, z.B. beim Angeln, Eisfischen, Kühe melken

<sup>47</sup> Das Konzept ist inspiriert von dem Projekt „Food Literacy“. „Food Literacy“ ist ein für den Bereich der Erwachsenenbildung konzipiertes Projekt, dem es darum geht, einen Beitrag zu einer Ernährungskultur zu leisten, die auf Nachhaltigkeit und individuelle Selbstbestimmung setzt. Dazu wurde eine ‚Toolbox‘ mit 25 verschiedenen Methoden entwickelt, die insbesondere in der Arbeit mit sozial benachteiligten Menschen zum Einsatz kommen können. (vgl. Schnögl, Zehetgruber u.a. 2006)

<sup>48</sup> In der Rubrik ‚Kulinarisches Kino‘ werden Filme gezeigt, sowohl aus dem Bereich Dokumentation als auch aus dem Spielfilmsektor, in denen Essen, Kochen, Mahlzeiten oder spezielle Nahrungsmittel eine bedeutende Rolle spielen. Die Reihe der in Frage kommenden Titel ist lang und reicht von ‚Das große Fressen‘ über ‚Eat, Drink, Man, Woman‘, ‚Babettes Fest‘, ‚Choloat‘, ‚Zimt und Koriander‘, ‚Tampopo‘, ‚Bin-Jip‘, ‚We feed the world‘, ‚Super size me‘ und ‚Unser täglich Brot‘ bis hin zu dem seit dem 10.05.2007 im Kino laufenden Dokumentarfilm ‚How to cook your life‘.

oder Schlachten. Auch Besuche bei Nahrungsmittelproduzenten oder -verarbeitern sind möglich.

#### 4.7 Aufbau, Struktur und Organisationsverständnis

Das Konzept des Kulinariums sieht einen festen Standort vor, von dem aus die Aktivitäten koordiniert werden und der einen verlässlichen Anlaufpunkt für die Öffentlichkeit bildet.

Diese ‚home base‘ besteht aus zwei Bereichen: dem internen Planungsbüro und dem öffentlich zugänglichen kultur-kulinarischen Bereich, dem ‚offiziellen‘ Kulinarium. Dieses sollte möglichst aus einem Hauptraum bestehen, der neben einer ständig installierten Koch- und Essgelegenheit Platz bietet für die Durchführung kleinerer Veranstaltungen und für Ausstellungen (vgl. 4.6) und einen weiteren Raum für die Essperimentierwerkstatt d.h. für Workshops. Der Hauptraum wandelt und verändert sich stetig: durch den fortlaufenden kreativen Prozess d.h. durch wechselnde Irritationen, Aktionsimpulse und einladende ‚Köder‘ und letztlich durch jeden der hinein und hinaustritt und seine Spuren hinterlässt. Optimal wäre ein Ladenlokal mit großen Fensterflächen, da durch deren Gestaltung die Neugier der potenziellen Besucher leichter geweckt werden kann. Die Hemmschwelle ist geringer, wenn jene bereits einen Blick durch das Fenster werfen können, bevor sie entscheiden, ob sie sich hinein wagen wollen.

Ein das Kulinarium auszeichnendes Merkmal, ist es, möglichst mobil und flexibel zu sein, um sich an verschiedenste Institutionen und Organisationssysteme ‚andocken‘ und auf unterschiedliche Kontexte reagieren zu können. Kooperationen mit kulturellen, gastronomischen, sozialen und Bildungsinstitutionen sind ein wichtiger Arbeitsbereich und zeigen das Bestreben, kulinarische Kultur in die verschiedensten Bereiche zu tragen bzw. dort aufzudecken. Das Kulinarium übernimmt dabei die Funktion, den institutionellen Alltag zu beleben, indem es kultur-kulinarische Themen, Zusammenhänge und Konzeptideen so hineinträgt, dass diese möglichst nicht nicht beachtet werden können.<sup>49</sup> Es werden konkrete Aktionen mit der Zielgruppe der jeweiligen Organisation durchgeführt (vgl. 4.6). Die Inhalte sind bewusst so konzipiert, dass sie sich an unterschiedliche Zielgruppen, räumliche und zeitliche Strukturen und Größendimensionen anpassen können.

---

<sup>49</sup> Dieser Gedanke geht zurück auf die Vorstellung von Irritation als die Abgabe eines für ein anderes System abgegebenen Umweltreizes, einen Kontextfaktor, der von diesen Systemen nicht nicht beachtet werden kann. (vgl. Bardmann o.J.c:9f.)

Diese Flexibilität und Mobilität gilt nicht nur für die strukturelle und die inhaltliche Arbeit, sondern zeichnet das Organisationsverständnis im Ganzen aus. Innerhalb einer festgelegten formalen Grundstruktur und thematischen Basis, herrscht ein großer Freiraum, um Ideen zu entwickeln. Die Übergänge vom ‚passiven Besucher‘ zum ‚aktiven Besucher‘ und vom ‚aktiven Besucher‘ zum ‚aktiven Ideenentwickler und Gestalter des Kulinariums‘ sind fließend. Die Bewertung des Rezipienten kultureller Angebote entfernt sich vom traditionellen Bild. Die Passivität eines Kultur-Konsumenten weicht einer (mindestens gedanklichen) Aktivität. Kulturelle Angebote, so das Verständnis des Kulinariums, müssen so offen gestaltet sein, dass eine unterschiedliche Interaktionen sinnvoll möglich sind und sich jeder „seine Fassung“ schaffen kann.

Es ist langfristig gesehen gut vorstellbar, dass ein Netzwerk von Kulinarien an unterschiedlichen Orten entsteht, welche sowohl einzeln in ihrem jeweiligen Umfeld tätig sind als auch gemeinsame Kooperationsprojekte durchführen, die sich thematisch z.B. um unterschiedliche oder auch ähnliche kulinarische Regionalkulturen drehen. Eine darüber hinaus gehende weitere Entwicklungsvision der Idee kultur-kulinarischer Orte ist ferner deren Verbreitung über nationale Grenzen hinweg und damit verbunden ein stärkerer interkultureller und ‚interkulinarischer‘ Fokus.

Die Frage nach der rechtlichen Organisationsform und nach einer in diesem Zusammenhang möglichen Gemeinnützigkeit muss noch gestellt werden, eine Non-Profit-Ausrichtung ist jedoch im Sinne der Zielsetzung erstrebenswert.

#### 4.8 Rahmenbedingungen/ Weiteres Vorgehen

Welche Voraussetzungen und weiteren Überlegungen braucht es, um einen kultur-kulinarischen Ort, wie das Kulinarium, erfolgreich zu etablieren?

Bevor rechtliche oder finanzielle Rahmenbedingungen betrachtet werden können, sollte zunächst die Positionierung möglichst genau untersucht werden. Dabei können betriebswirtschaftliche Instrumente wie die SWOT-Analyse<sup>50</sup> – auch wenn sie auf gewinnorientierte Unternehmen ausgerichtet sind – sehr hilfreich sein, um ähnliche bestehende Projekte ausfindig zu machen, um die Stärken und Schwächen des Kulinariums mit den Chancen und Risiken des Marktes in Verbindung zu bringen und um profil-schärfende Schlüsse daraus

---

<sup>50</sup> Die SWOT-Analyse setzt sich aus den vier Analysebereichen Strengths, Weaknesses, Opportunities und Threats zusammen und dient dazu, ein Unternehmen und dessen Umweltbedingungen zu analysieren und in Zusammenhang zu bringen, um daraus strategische Entscheidungen ableiten zu können, z.B. hinsichtlich des Marketings.

zu ziehen. Wichtig ist ferner eine durchdachte Standortwahl der ‚Basisstation‘, die z.B. das Vorhandensein möglicher Kooperationspartner, und eventueller Konkurrenten berücksichtigt.

Eine klare Kommunikationsstrategie zeigt auf, wer wann auf welchem Wege mit welchem Medium erreicht werden soll. Daneben ist es sehr hilfreich, die Mentalität, das Freizeitverhalten der Menschen in der gewählten Umgebung zu kennen, um mit dem Kulinarium besser an deren Bedürfnisse anknüpfen zu können.

Die aufgeführten Aspekte sind allesamt unerlässlich für Existenzgründungen jeglicher Art. Da gerade im künstlerischen und non-profit Bereich jedoch häufig die Bedeutung einer klaren Position und Kommunikation nach innen und außen unterschätzt wird, sollten sie an dieser Stelle bewusst explizit genannt sein.

Darüber hinaus müssen rechtliche Fragestellungen berücksichtigt werden. Beispielhaft sei hier die Frage aufgeworfen, inwieweit das Kulinarium gastronomische Züge trägt und dementsprechend gesetzliche Vorschriften zu erfüllen hat. Es ist zu erkunden, ob und wenn ja welche Reglements es gibt, wenn Nahrungsmittel von den Besuchern selbst gekauft oder im Kulinarium selbst zubereitet werden. Der Rat der Autorin geht dahin, den gastronomische Züge tragenden Bereich des Kulinariums so zu gestalten, dass rechtliche Verpflichtungen und der bürokratische Aufwand möglichst gering sind. Ein Gastgewerbestatus ist nicht angestrebt; das Kulinarium bleibt in erster Linie immer eine kulturelle Einrichtung.

Ein Aspekt von größter Bedeutung bei einer möglichen Etablierung ist die Finanzierung des gesamten Vorhabens. Fragen, die beantwortet werden müssen, sind u.a.: Wie gelingt die Basisfinanzierung? Wo können Projektfördermittel für den speziellen Bereich beantragt werden; gibt es bereits Stiftungen etc., die ähnliche Projekte fördern und die Bereiche Kunst, Kultur und Kulinarik verknüpfen. Kommen Sponsoren infrage, und wenn ja welche? Gibt es öffentliche Fördermaßnahmen oder Projekte auf Bundes-, Landes-, regionaler oder lokaler Ebene, die dem Kulinarium dienlich sein könnten? Dazu stellt sich neben der Drittmittelakquise die Frage, wie das Kulinarium selbst Geld erwirtschaften kann, um Kosten zu decken, z.B. durch Eintrittsgelder, Teilnahmegebühren an Workshops, Produkte oder Zusatzleistungen.

Darüber hinaus ist der Aufbau eines tragfähigen Netzwerkes essentiell; der Kontaktaufbau zu möglichen Kooperationspartnern (zunächst) in der Region und zu Institutionen und Interessensverbänden auf kulinarischem wie kulturellem Gebiet. Hier bietet sich z.B. das ‚Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst‘ an, ebenso wie der vor allem für eine wissenschaftliche

Auseinandersetzung interessante ‚Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens‘ und u.U. die ‚Deutsche Akademie für Kulinaristik‘. Diese Einrichtungen können für Ausstellungen wissenschaftliche Hintergrundinformationen zu kulinarischen Themengebieten geben oder den Kontakt zu möglichen Workshop-Referenten vermitteln. Die Kontaktaufnahme zu Kulturinstitutionen und Initiativen, wie dem Jugendmuseum Schöneberg mit der Aktion ‚Kochen global‘ (vgl. 3.2.1) und im kultur-kulinarischen Bereich tätigen Künstlern, wie Beatriz Lanchas (vgl. 3.2.2) oder Arpad Dobriban (vgl. 3.2.5) lässt das Kulinarium aus deren Erfahrungen lernen und ermöglicht im optimalsten Falle gemeinsame, zukünftige Projekte.

Nicht zuletzt geht es um die Frage nach den Erfolgsindikatoren und der Nachhaltigkeit des Angebots und den Möglichkeiten, diese zu messen.

Es zeigt sich dass zahlreiche Fragen der Klärung bedürfen, bevor kultur-kulinarische Orte wie das Kulinarium erfolgreich realisiert werden können. Die hier aufgeführten Überlegungen sind nicht allumfassend, sondern lediglich Anstöße, die der Konkretisierung und der lokalen Zupassung bedürfen.

## 5 Ausblick

Das Fass ist geöffnet und erste Züge eines kultur-kulinarischen Arbeitsfeldes werden sichtbar. Gleichwohl wird ebenso deutlich, wie schwierig es ist, eine Kontur zu finden, die das Handlungsfeld klar abgrenzt. Nachfolgend wird dieser Versuch dennoch gestartet. Durch die Verschränkung der bisherigen Ausführungen und eines zusammenfassenden Rückblicks und Ausblicks soll mindestens ansatzweise konkreter sichtbar werden, wo die Chancen und die Grenzen kultur-kulinarischer Projekte und Orte liegen d.h. was sie leisten können und was nicht.

Diese Schwierigkeit der Abgrenzung ist mit bedingt durch die Multidimensionalität des Phänomens Essen, welches biologische, physiologische, psychologische, soziale, kulturelle und interkulturelle Aspekte impliziert. Zur Erinnerung: Neben der biologischen und physiologischen Notwendigkeit ist Essen für den Menschen gleichzeitig eine wichtige Komponente zur Stabilisierung des sozialen Lebens, eine mit Lust und Genuss verbundene sinnliche Aktivität, eine Tätigkeit zur Steigerung der Lebensqualität, ein Ausdruck von Kultur und ein Mittel zur Abgrenzung von anderen Lebensstilen, gesellschaftlichen Gruppen und Nationalitäten.

Bei kultur-kulinarischen Konzepten werden die biologischen und physiologischen Aspekte des Essens im Vergleich zu den anderen vernachlässigt. Dieses Handlungsfeld gebührt Ökotrophologen, Medizinerinnen und Naturwissenschaftlern.

Stattdessen liegt der Fokus – wie die Bezeichnung ‚kultur-kulinarisch‘ bereits verrät – auf den unter 2.2 und 2.3 beschriebenen soziokulturellen und interkulturellen Seiten.

Die beispielhaften Projekte (vgl. 3.2) lassen sich mit ihren Konzepten und Maßnahmen gut auf diese Aspekte beziehen. So nutzt Beatriz Lanchas bei ihren ‚Küchengesprächen‘ bewusst die soziale Bedeutung der Tischgemeinschaft, der Mahlzeit als Kommunikationszeit und der Küche als Kommunikationsraum. In ihrem Projekt, wie in verschiedenen Intensitätsstufen bei allen vorgestellten Konzepten, zeigt sich zudem plastisch die Fähigkeit des Essens, Menschen zusammenzuführen und Gemeinschaft zu stiften. Die interkulturelle Dimension wird hingegen besonders von ‚Kochen Global‘ bearbeitet, indem der Aspekt des ‚Erschmeckens fremder Kulturen‘ und die Sehnsucht nach dem Kontakt zu ‚authentischen fremden Speisen‘ (und Menschen) zum Tragen kommen.

Betrachtet man das breite Spektrum der Anknüpfungspunkte und Zielsetzungen der Projekte und Akteure, so wird deutlich, dass trotz der Beschränkung

des Blickfeldes auf das Kulturthema Essen eine Vielzahl an Möglichkeiten für kultur-kulinarische Arbeit bestehen bleibt.

Der Versuch, die Möglichkeiten zusammenzufassen, führte bereits zu der Definition von fünf Entwicklungsfeldern für kultur-kulinarische Arbeit (vgl. 3.3). Diese fünf Punkte zeigen Bereiche auf, in denen Essen als Medium Potenziale entfalten kann und finden sich auch in den vier Tätigkeitsbereichen des Kulinariums wieder:

Die Rubrik ‚Veranstaltungen‘ dient maßgeblich Unterhaltungszwecken. Die Bereiche ‚Kochen und Essen‘ und die Essperimentierwerkstatt haben besonders die Sinnesschärfung im Blick. Sowohl dem Ausstellungsbereich, als auch der Essperimentierwerkstatt, geht es um die Auseinandersetzung mit Biografien und Identitäten von Menschen und Nahrungsmitteln. Intergenerative und interkulturelle Ansatzpunkte finden sich in Teilprojekten aller vier Felder und durchziehen die gesamte Arbeit des Kulinariums.<sup>51</sup>

Die institutionalisierte Form bietet einen festen Rahmen und einen exklusiven Raum für die Realisierung kultur-kulinarischer Ideen. Im Vergleich zu temporären Projekten oder erlebnisgastronomischen Angeboten geschieht diese Umsetzung innerhalb eines größeren Gesamtzusammenhangs. Es geht weniger um ein einmaliges kulinarisches, kulturelles oder beide Komponenten kombinierendes Erlebnis, sondern um die nachhaltige Beschäftigung mit dem Essen als kulturschaffendem, kulturprägendem und kulturvermittelndem Phänomen. Das Essen Kultur schafft, zeigt sich in den Tischsitten ebenso wie in der Existenz von Restaurants oder Begriffen wie Grillkultur und Fast Food-Kultur. Der kulturprägende Charakter des Essens wird deutlich, wenn ‚der Bauer nicht isst, was er nicht kennt‘<sup>52</sup>, wenn im Ausland bei dem Gedanken an deutsches Brot Heimatgefühle aufkommen und wenn der Schwabe stolz seine nach Großmutter's Rezept hergestellten Maultauschen präsentiert (vgl. 2.3). Inwiefern besitzt Essen ferner die Eigenschaft Kultur zu vermitteln? – Insofern, als das kulturelle Werte und Normen einer Gesellschaft in nicht unerheblichem Maße über Mahlzeitsituationen übermittelt werden (vgl. 2.2) oder auch dadurch, dass Projekte wie ‚Mannheim schmecken‘ die aktive Weitergabe von ‚kulinarischem Kulturgut‘, d.h. von einem Teil des ‚kulturellen Gedächtnisses‘<sup>53</sup>

<sup>51</sup> Dadurch, dass sich die genannten Entwicklungsfelder vielfältig überlappen, zeigt die Zuordnung allein die grobe Zielrichtung der einzelnen Bereiche an.

<sup>52</sup> Das norddeutsche Originalsprichwort lautet: „wat de Bur net kennt fret er net“ („Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht.“)

<sup>53</sup> Jan Assmann bezeichnete das kulturelle Gedächtnis als einen „Sammelbegriff für den jeder Gesellschaft und jeder Epoche eigentümlichen Bestand an Wiedergebrauchs-Texten, -Bildern und -Riten [...], in deren ‚Pflege‘ sie ihr Selbstbild stabilisiert und vermittelt, ein kollektiv geteiltes Wissen

an die junge Generation fördern (vgl. 3.2.5).

Gerade im Sektor Kulturvermittlung ist bereits eine Vielzahl von ‚traditionellen künstlerischen Medien‘ von Musik und bildender Kunst über Theater und Tanz bis hin zu Fotografie und Film versammelt, die ebenfalls in interkulturellen Bereichen oder dem Feld intergenerativer Kulturarbeit tätig sind.

Essen hat – als Medium betrachtet – im Vergleich zu diesen anderen Medien jedoch den entscheidenden Vorteil, dass jeder Mensch bereits ausgiebige Erfahrungen mit dem Essen gesammelt hat und auf diesen Erfahrungsschatz zurückgreifen kann. Die Partizipationsschranke ist niedrig, da es keine weitere Vorbildung und abgesehen von Neugier keine weiteren Voraussetzungen nötig sind, als die, die jeder Mensch natürlicherweise mitbringt. Zu beachten ist allerdings, dass das Thema durch dessen alltägliche Präsenz und vermeintliche ‚Primitivität‘ für das Zielpublikum mitunter reizlos und langweilig erscheint.

*„Wer dazu aufgefordert wird, sich für das Normale zu interessieren, empfindet zunächst Widerwillen gegen den vermeintlichen Abschied von der Farbigkeit der Welt. Doch dann kann es sein, dass sich die Neugier umstellt. Zunächst muss man es förmlich lernen, das Normale faszinierend zu finden, doch dann ergreift einen der Reiz seiner Entdeckung mit Macht.“* (Schulze 2003:351)

Die Projektbeispiele zeigen, dass durch interessante inhaltliche Anknüpfungspunkte, innovative oder ungewöhnliche Projektformate (vgl. ‚Musik auf Gemüse‘) und partizipative Methoden aufmerksamkeitsregende Akzente erfolgreich gesetzt werden können.

Eine Gefahr für kultur-kulinarische Orte ist es, gerade bedingt durch das breite Spektrum an möglichen Ansatzpunkten zu viele Ziele gleichzeitig verfolgen oder eine zu große, komplexe und diffuse Zielgruppe erreichen zu wollen. Um dieser Gefahr entgegenzuwirken, muss es einem Ort wie dem Kulinarium darum gehen, durchdachte Anreize für bestimmte Zielgruppen zu schaffen.

Kultur-kulinarische Arbeit ist nicht die ‚Geheimwaffe‘, deren Einsatz dazu führt, dass sich alle Bürger für Kultur interessieren, dass die Integration von ausländischen Mitbürgern und der intergenerative Dialog problemlos gelingen, dass die Sinne wieder bewusster benutzt werden und dass der Wert des Essens sowohl für die Gesellschaft als auch für die persönliche Lebensqualität und Identität erkannt wird.

---

vorzugsweise (aber nicht ausschließlich) über die Vergangenheit, auf das eine Gruppe ihr Bewusstsein von Einheit und Eigenart stützt.“ (Assmann 1988:9)

Eine große Chance besteht aber darin, dass mit der Realisierung von Orten wie dem Kulinarium Räume geschaffen würden, die einen Kommunikationsprozess über kulinarische Kultur initiieren.

*„Das bloß Kontemplative ist im modernen Kulturverständnis ein kommunikativer Prozess geworden: Macher und Mitmacher, Akteure und Zuschauer tauschen sich aus, auch im Streit. Das Kulturangebot macht aus Unterhaltung Interaktivität mit Gleichgesinnten.“*  
(Opaschowski 2004:267)

Die Verwirklichung des Kulinarium-Konzeptes wäre damit zuallererst ein Experiment: ein Experiment, das die Potenziale kultur-kulinarischer Arbeit in der Praxis auf deren Brauchbarkeit testet und neue Methoden und Projektformate ausprobiert; ein Experiment, das neben der tiefgehenden Recherche und wissenschaftlich-empirischen Untersuchung bereits bestehender Akteure Sinn macht, um die Umrisse des neu erspähten und auf seine Blütezeit wartenden Feldes Kulturkulinarik präziser definieren zu können. Die bereits bestehenden kultur-kulinarischen Projekte machen Mut, den Weg weiterzuverfolgen. Sie zeigen,

- dass auch eine physiologisch notwendige und ritualisierte Tätigkeit genossen werden kann und die Kunst darin besteht, ‚die Balance zu halten zwischen Routine und Zeremonie‘ (Bardmann o.J.b).
- dass durch die Partizipation an Projekten wie jenen, auf der individuellen Ebene Kompetenzen für die erfüllende Gestaltung des eigenen Lebens gefördert werden können: je nach Angebot z.B. Kommunikationsfähigkeit (Beispiel: Berliner Küchengespräche), Reflexionsfähigkeit, die Schärfung der Sinne (Beispiel: eßkultur), Selbstbewusstsein, Eigenverantwortung, Neugier (Beispiel: ‚Kochen Global‘) oder Phantasie.
- dass das Aufgreifen des Themas Essen für Kulturorganisationen attraktiv ist, weil es ein Mittel und eine Möglichkeit darstellt, neue Publikumsschichten anzuziehen (Beispiel: Jugend Museum Schöneberg).
- dass kultur-kulinarische Projekte die Fähigkeit haben, das kulinarische Gedächtnis einer Gesellschaft, und damit einen bedeutsamen Teil der Kultur lebendig zu halten, indem sie es teilweise reproduzieren und gleichzeitig neu kreieren<sup>54</sup> (Beispiel: ‚Mannheim schmecken‘) und

---

<sup>54</sup> Der Gedanke, dass eine reine Reproduktion von Kultur bzw. kulturellen Zusammenhängen

- dass das Medium Essen zur Wiederverzauberung des Alltags beitragen kann (Beispiel: Wiener Gemüseorchester).

Gerhard Schulze (2003:332, 347) schreibt zu der Frage, was Kultur ist:

*„Gemeint ist das Normale: Wiederholungen und Muster im Handeln der Menschen. (...) Mustererwartungen und Funktionszusammenhänge regulieren das Geschehen so weitgehend, dass es entbehrlich scheint, sich damit überhaupt zu beschäftigen. Doch erst wenn es gelingt, das Selbstverständliche zu erfassen, hat man den Zugang zum Normalen und damit [mit dem Normalen] zur Kultur gefunden. Statt mit Momenten beschäftigt man sich mit Verläufen, statt mit Punkten mit Linien.“*

Folgt man Schulzes Argumentation, so ist die Beschäftigung mit dem alltäglichen Phänomen Essen ohne Frage ein optimales Mittel, um einen Zugang zur Kultur zu finden und ein Kulinarium der Ort, an dem die Verläufe und Linien ‚erarbeitet‘ und ausgestellt werden könnten; Linien, die individuelle Sinngebungen in der komplexen Welt des Essens darstellen.

---

niemals möglich ist, geht zurück auf Bardmann (1994:415), der herausstellt, dass Kultur ‚von Moment zu Moment elaboriert‘ wird und eine Reproduktion immer nur die Zitation eines Fragments sein kann.

## 6 Literaturverzeichnis

- Ammann, R.** (2006): Zu Tisch“ Zu Tisch? In: Spechtenhauser, K. (Hrsg.): Die Küche. Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven. Basel, S. 148-154
- Assmann, J.** (1988): Kollektives Gedächtnis und kulturelle Identität. In: Ders.; Hölscher, T. (Hrsg.): Kultur und Gedächtnis, Frankfurt a.M., S. 9-19
- Bardmann, T. M.** (o.J.a): Inklusion und Exklusion – Neue Herausforderungen für soziale Berufe. In: [http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/fileadmin/nutzer/fb06/bardmann/Integration\\_und\\_Inklusion.doc](http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/fileadmin/nutzer/fb06/bardmann/Integration_und_Inklusion.doc) (27.04.2007)
- Bardmann, T. M.** (o.J.b): : Rituale. In: <http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/5546.html> (27.04.2007)
- Bardmann, T. M.** (o.J.c): Systemisches Management – Jenseits der Steuerbarkeit. In: [http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/fileadmin/nutzer/fb06/bardmann/Systemisches\\_Management.pdf](http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/fileadmin/nutzer/fb06/bardmann/Systemisches_Management.pdf) (27.04.2007)
- Bardmann, T.M.** (1994): Wenn aus Arbeit Abfall wird. Aufbau und Abbau organisatorischer Realitäten. Frankfurt a.M.
- Barlösius, E.** (1993): Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinkens. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H.J. (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin, S. 85-101
- Barlösius, E.** (1999): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim, München
- Berger, P.T.; Luckmann, T.** (2003): Die gesellschaftliche Konstruktion der Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie. 19. Auflage. Frankfurt a.M.
- Bernold, M.** (1997): Eat up TV. In: Biwas, R.K.; Mattl, S.; Davis-Sulikowski, U./ Historisches Museum der Stadt Wien (Hrsg.): Götterspeisen. Vom Mythos zum Bic Mäc. Wien, S. 104-119
- Bockhorst, H.** (2001): Kulturelle Bildung. Schlüsselkompetenzen für die Kunst des Lebens. In: Bundesvereinigung Kulturelle Jugendbildung e.V.: Kulturelle Bildung und Lebenskunst. Ergebnisse und Konsequenzen aus dem Modellprojekt „Lernziel Lebenskunst“. Remscheid, S. 199-208
- Bourdieu, P.** (1982): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a.M.
- Brunner, K.-M.** (2003): Konsumprozesse im Ernährungsfeld. Chancen für Nachhaltigkeit? In: IAKE- Internationaler Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens: Mitteilungen. Heft 10, S. 22-29
- Deutscher Kulturrat** (2006): Kulturelle Bildung – eine Herausforderung durch den demografischen Wandel. Stellungnahme, In: [www.kulturrat.de/detail.php?detail=845&rubrik=4](http://www.kulturrat.de/detail.php?detail=845&rubrik=4) (01.05.2007)
- DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)** (2004): Ernährungsbericht 2004. Bonn
- Dollase, J.** (2006): Kulinarische Intelligenz. Wiesbaden
- Douglas, M.** (1972): Deciphering a meal. In: Daedalus. Journal of American Academy of Arts and Sciences, (101), S. 61-81.
- Dr. Rainer Wild-Stiftung** (2007): Unsere Ernährung heute und morgen. Eine Stellungnahme. Heidelberg
- Elias, N.** (1976): Über den Prozeß der Zivilisation. Erster Band. Frankfurt a.M.
- Epskamp, H.** (2002): über Norbert Elias. In: Scholz, G. (Hrsg.): Die Soziologie des Essens (CD). Hamburg, Track Nr. 5
- Eßkultur** (28.04.2007a): Märchenfrühstück- 1001 Morgen. In: [www.esskultur-berlin.de/esskultur/mehr/maerchen.html](http://www.esskultur-berlin.de/esskultur/mehr/maerchen.html)
- Eßkultur** (28.04.2007b): Dienstleistungen. In: [www.esskultur-berlin.de/esskultur/dienst/dienst.html](http://www.esskultur-berlin.de/esskultur/dienst/dienst.html)
- Fichtner, U.** (2004): Tellergericht. Die Deutschen und das Essen. 3. Auflage. München
- Hayn, D.; Empacher, C.; Halbes, S.** (2005): Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche. Materialienband Nr. 2. Frankfurt a.M.
- Heindl, I.** (2004a): Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung – eine Bildungsoffensive. In: Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln (2004): Ernährung zwischen Frust und Lust. Herbstakademie für Lehrer, Eltern und Erzieher. Textsammlung. Köln, S. 16-23
- Heindl, I.** (2004b): Ernährung und Schule – eine Bildungsoffensive. In: Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln (2004): Ernährung zwischen Frust und Lust. Herbstakademie für Lehrer, Eltern und Erzieher. Textsammlung. Köln, S. 29-31

- Heindl, I.** (2005): Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungs- und Gesundheitsbildung – Intelligenz in den Sinnen. In: Engelhardt, D. von; Wild, R. (Hrsg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken.* Frankfurt a.M., New York, S. 262-277
- Hirschfelder, G.** (2004): Zwischen Pizza, Döner und Rheinischem Sauerbraten – Europäische Esskultur im Wandel. In: Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln: *Ernährung zwischen Frust und Lust.* Herbstakademie für Lehrer, Eltern und Erzieher. Textsammlung. Köln, S. 43-54
- Kaufmann, J.-C.** (2006): *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen.* Konstanz
- Keuchel, S.** (2005): Das Kulturpublikum in seiner gesellschaftlichen Dimension. Ergebnisse empirischer Studien. In: Mandel, B. (Hrsg.): *Kulturvermittlung zwischen kultureller Bildung und Kulturmarketing Eine Profession mit Zukunft.* Bielefeld, S. 51-61
- Kleinspehn, T.** (1987): *Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens.* Frankfurt a.M.
- Kleinspehn, T.** (2002): Reisen, Essen und die Sehnsucht nach dem Vertrauten. In: Gohlis, T.; Hennig, C.; Richter, D.; Spode, H. (Hrsg.): *Voyage – Jahrbuch für Reise- und Tourismusforschung.* Band 5: Reisen und Essen. Köln, S. 49-59
- Kohse, P.** (2002): Kein Kuschneln zwischen Kornsäcken. In: *Frankfurter Rundschau*, 22.11.2002, S. 17
- Köstlin, K.** (1995): Das fremde Essen – das Fremde essen: Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. In: Müller, S.; Otto, H.-U.; Otto, U. (Hrsg.): *Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen.* Opladen, S. 219-234
- Köstlin, K.** (2003): Vom Ende der Selbstverständlichkeiten und der neuen Ausdrücklichkeit beim Essen. In: IAKE- Internationaler Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens: *Mitteilungen.* Heft 11, S. 2-11
- Lanchas Fuentes, B.** (27.04.2007): *Beatriz Lanchas Fuentes. Fotografien.* In: <http://personal.telefonica.terra.es/web/beatrizlanchas/beatrizlanchas.com/index.html>
- Landau, G.; Gretschn, R.; Eschen, A.; Zwaka, P.; Kaiser, K.; Crecelius-Läbig, C.; Postier, W.; Korn, M.; Boese, E.; Stephan, E.; Gbur, A.** (Verf.) (2006): *Bildungs- und Kulturentwicklungsplan im Bezirk Tempelhof-Schöneberg. Planungszeitraum: 2006 bis 2010.* Berlin. In: <http://club.berlin.de/imperia/md/content/batempelhofschoneberg/abtschubiku/stadtbibliothek/kep.pdf> (27.04.2007)
- Lemke, H.** (2002): Ethik des „guten Essens“: Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur. In: Jahn, I.; Voigt, U. (Hrsg.): *Essen mit Leib und Seele.* Bremen, S. 39-47
- Lemke, H.** (2004): Feuerbachs Stammtischthese oder zum Ursprung des Satzes: „Der Mensch ist, was er isst“. In: *Aufklärung und Kritik. Zeitschrift für freies Denken und humanistische Philosophie* (11), 1/2004, S. 117-140
- Lemke, H.** (2005a): *Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis. – Vortrag anlässlich der Ausstellung „Restauration a.a.O. // Dieter Froelich“, Hannover 17.9.2005.* In: [www.haraldlemke.de/texte/Lemke\\_Kochen\\_als\\_Kunst.pdf](http://www.haraldlemke.de/texte/Lemke_Kochen_als_Kunst.pdf) (27.04.2007)
- Lemke, H.** (2005b): Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Engelhardt, D. von; Wild, R. (Hrsg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken.* Frankfurt a.M., New York, S. 144-164
- Lemke, H.** (2006): Das Manifest der futuristischen Koch-Kunst. Annäherungen an die Eat Art. In: [www.recenseo.net/index.php?id=91&kategorie=artikel&nav=Inhalt](http://www.recenseo.net/index.php?id=91&kategorie=artikel&nav=Inhalt) (27.04.2007)
- Lemke, H.** (2007a): Die Kunst des Essens. Philosophische Erkundungen auf dem Gebiet der Eat Art (Teil 2). In: IAKE- Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens: *Mitteilungen.* Heft 14, S. 23-36
- Lemke, H.** (2007b): Gastrosophische Aspekte der Kulinaristik. In: Wierlacher, A.; Bendix, R. (Hrsg.): *Kulinaristik. Konzeption und Innovation.* Münster (*Der Titel ist noch nicht erschienen. Download des Aufsatzes unter: www.haraldlemke.de/texte/Lemke\_Kulinaristik.pdf, 01.05.2007*)
- Lesemann, M.** (2003): Im Gespräch bleiben. Die Berliner Agentur eßkultur veranstaltet literarische Abende mit passendem viergängigen Menü und regt damit den Appetit aufs Lesen an. In: *BuchMarkt. Das Ideenmagazin für den Buchhandel,* Heft 8/ 2003, S.108
- Mandel, B.** (2005): *Kulturvermittlung zwischen kultureller Bildung und Kulturmarketing.* In: Ders.; (Hrsg.): *Kulturvermittlung zwischen kultureller Bildung und Kulturmarketing Eine Profession mit Zukunft.* Bielefeld, S. 12-21
- Mandel, B.** (2007): *Die neuen Kulturunternehmer. Ihre Motive, Visionen und Erfolgsstrategien.* Bielefeld

- Mauss, M.** (1968): Die Gabe: Form und Funktion des Austausches in archaischen Gesellschaften. Frankfurt a.M.
- Methfessel, B.** (2005): REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, Band 7. Paderborn
- Müller, S.; Otto, H.-U.; Otto, U.** (1995): Zur Einführung. In: Dieselben (Hrsg.): Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen. Opladen, S. VII-IX
- Neumann, G.** (1993): ‚Jede Nahrung ist ein Symbol‘. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Wierlacher, A.; Neumann, G.; Teuteberg, H.J. (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin, S. 385-444
- Neumann, G.; Wierlacher, A.; Wild, R.** (Hrsg.) (2001): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt a.M., New York
- Opaschowski, H.** (2004): Deutschland 2020. Wie wir morgen leben. Prognosen der Wissenschaft. Wiesbaden
- Pudel, V.; Westenhöfer, J.** (1997): Ernährungspsychologie. Eine Einführung. 2. Auflage. Göttingen
- Pudel, V.** (2003): Psychologie des Essens. In: Escher, F.; Buddeberg, C. (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur. Reihe Zürcher Hochschulforum, Bd. 34. Zürich, S. 121-138
- Restoration a.a.O.** (2004). In: Landesarbeitsgemeinschaft Soziokultur in Niedersachsen e.V.: !kultur - Zeitschrift für Soziokultur und kulturelle Initiativen in Niedersachsen (50), S. 17-18
- Sanders, K.; Kianty, A.** (2006): Organisationstheorien. Eine Einführung. Wiesbaden
- Scharfe, A.** (Hrsg.) (1998): Essen und gegessen werden. Ein Kochbuch. Burg Giebichenstein – Hochschule für Kunst und Design. Halle/ Saale
- Schlegel-Matthies, K.** (2002): ‚Liebe geht durch den Magen‘ – Mahlzeit und Familienglück im Wandel der Zeit. In: Landeszentrale für Politische Bildung Baden-Württemberg: Der Bürger im Staat: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel (52), Heft 4, S. 208-212
- Schmid, W.** (1998): Philosophie der Lebenskunst. Eine Grundlegung. Frankfurt a.M.
- Schnell, U.** (2005): ‚Lücken schließen‘ – oder Bedingungen und Kriterien professioneller Kulturvermittlung. In: Mandel, B. (Hrsg.): Kulturvermittlung zwischen kultureller Bildung und Kulturmarketing Eine Profession mit Zukunft. Bielefeld, S. 114-121
- Schnögl, S.; Zehetgruber, R.; Danninger, S.; Setzwein, M.; Wenk, R.; Freudenberg, M.; Müller, C.; Groeneveld, M.** (2006): Food Literacy. Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und Beratung. Handbuch und Toolbox. Wien
- Schönberger, G.U.** (2005): Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, D. von.; Wild, R. (Hrsg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt a.M., New York, S. 34-46
- Schulze, G.** (2003): Die beste aller Welten. Wohin bewegt sich die Gesellschaft im 21. Jahrhundert. München, Wien
- Setzwein, M.** (2003): Was ist Ernährungskultur? Ein Diskussionsbeitrag. In: IAKE – Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens: Mitteilungen. Heft 11, S. 64-65
- Simmel, G.** (1993): Das Individuum und die Freiheit. Essais. Frankfurt a.M. (Originalausgabe: Ders. (1957): Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft. Stuttgart)
- Soeffner, H.-G.** (2004): Die Kultur des Alltags und der Alltag der Kultur. In: Jaeger, F.; Rüsen, J. (Hrsg.): Handbuch der Kulturwissenschaften. Band 3: Themen und Tendenzen. Stuttgart, Weimar, S. 399-411
- Spiekermann, U.** (1999): Esskultur heute – Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hrsg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Münster, S. 41-56
- Spiekermann, U.** (2003): Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis. In: Escher, F.; Buddeberg, C. (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur. Reihe Zürcher Hochschulforum, Bd. 34. Zürich, S. 53-83
- Statistisches Bundesamt – Pressestelle Wiesbaden** (Hrsg.) (2006): Leben in Deutschland. Haushalte, Familien und Gesundheit – Ergebnisse des Mikrozensus 2005. Wiesbaden

**Stieß, I.; Hayn, D.** (2005): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 5. Institut für sozial-ökologische Forschung. Frankfurt a.M.

**Teuteberg, H.J.:** Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur. In: Landeszentrale für Politische Bildung Baden-Württemberg (2002): Der Bürger im Staat: Nahrungskultur. Essen und Trinken im Wandel (52), Heft 4, S. 179-187

**Tolksdorf, U.** (1972): Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung, In: Kieler Blätter zur Volkskunde. Band 4, S. 55-72

**Weber, M.** (1973): Die protestantische Ethik. Band 1. Hamburg

**Weber, M.** (1976): Wirtschaft und Gesellschaft. 5. revidierte Auflage. Tübingen

**Wiedenmann, U.** (1997): Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Teuteberg, H.J.; Neumann, G.; Wierlacher, A. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin, S.510-516

**Wiener Gemüseorchester** (27.04.2007a): about the orchestra. In: [www.gemueseorchester.org/index.php?option=com\\_content&task=blogsectio&id=7&Itemid=40](http://www.gemueseorchester.org/index.php?option=com_content&task=blogsectio&id=7&Itemid=40)

**Wiener Gemüseorchester** (27.04.2007b): Automate. In: [www.gemueseorchester.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=13&Itemid=28](http://www.gemueseorchester.org/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=28)

**Wiener Gemüseorchester** (24.07.2007c): questions and answers. In: [www.gemueseorchester.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=11&Itemid=29](http://www.gemueseorchester.org/index.php?option=com_content&task=view&id=11&Itemid=29)

**Wiener Gemüseorchester** (27.04.2007d): reviews. In: [www.gemueseorchester.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=43&Itemid=49](http://www.gemueseorchester.org/index.php?option=com_content&task=view&id=43&Itemid=49)

**Zacharias, W.** (2005): Kunst und Kultur bilden – und wie?! Spekulationen zur Zukunft des Berufsfeldes Kulturvermittlung/Kulturpädagogik. In: Mandel, B. (Hrsg.): Kulturvermittlung zwischen kultureller Bildung und Kulturmarketing Eine Profession mit Zukunft. Bielefeld, S. 97-108

**Zaunschirm, T.** (2006): Die Kunst des Urgeschmacks – Peter Kubelka und Johanna Meier. In: [www.zaunschirm.de/kubelka.html](http://www.zaunschirm.de/kubelka.html)

**Zischka, U.; Ottomeyer, H.; Bäuml, S.** (Hrsg.) (1994): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten. München

Die Menschheit aß, wie eine chinesische Sage erzählt, die ersten siebenzigtausend Zeitalter hindurch das Fleisch roh. Konfuzius bezeichnete diese Zeitspanne ironisch als Chofang, den Urlaub der Köche. Nur durch einen Zufall ging sie schließlich zu Ende. Der Schweinehirt Ho-Ti ging in den Wald, um Futter für seine Ferkel zu sammeln. Sein tollpatschiger Sohn Bo-Bo setzte beim Feueranzünden die Hütte in Brand. Während Bo-Bo hilflos herumtorkelte, eilte sein Vater, als er die Rauchschwaden sah, Schlimmes ahnend aus dem Wald zurück. Seinen Sohn schimpfend und ohrfeigend, versuchte er verzweifelt seine teuren Ferkel aus dem Feuer zu retten. Er stocherte in der Glut, verbrannte sich seine Finger und steckte sie fluchend in den Mund. Sein zorniges Gesicht überzog sich plötzlich mit einem seligen Lächeln. Er hatte zum ersten Mal – in der Tat zum ersten Mal in der Menschheitsgeschichte – Schweinebraten gekostet. Auf den Geschmack gekommen, holten Vater und Sohn immer mehr Stücke verbrannten Fleisches aus der Asche und ließen nicht eher davon ab, bis alles aufgeessen war. Schnell bauten sie eine neue Hütte, besorgten weitere kleine Schweine und steckten alles wieder in Brand. Die Nachbarn wurden misstrauisch. Ho-Ti schimpfte seinen Sohn nicht mehr und auch ihre Hütte stand immer wieder, kaum hatten die Schweine geworfen, in Flammen. Und danach lag ein seltsam köstlicher Geruch in der Luft. Das

konnte nicht mit rechten Dingen zugehen, da war Hexerei im Spiel, mutmaßten sie und zeigten die beiden an. Vor der versammelten Gemeinde kam es zum Prozess. Als Beweis wurde ein Stück gebratenes Schweinefleisch aus der noch rauchenden Ruine geholt. Die skeptischen Geschworenen beäugten und betasteten das eigenartig duftende Ding. Es war noch heiß – auch sie steckten die Finger reflexartig in den Mund. Freispruch. Der Richter eilte unversehens davon und kaufte alle Ferkel auf, die zu haben waren. Kurz darauf brannte die Ville Seiner Ehren lichterloh. Die Sache wurde populär. Bald sah man große Feuer in allen Richtungen. Und immer wieder dieser Duft... Holz und Schweine wurden ständig teurer, Versicherungen gingen reihenweise in Konkurs, Häuser wurden immer schneller, schlechter und leichter gebaut, so dass gar befürchtet werden musste, dass der Welt die Wissenschaft der Architektur verloren ginge. Bis endlich ein großer Weiser kam, der erklärte, dass man ein Schwein auch auf einem Rost grillen könne oder vielleicht auf einem großen Spieß, ohne gleich jedes Mal ein ganzes Haus opfern zu müssen. In solch langsamen Schritten, so endet die Sage, durch eine Mischung aus Zufall und Findigkeit, entwickeln sich die für die Menschheit nützlichsten und augenscheinlich selbstverständlichsten Künste.

(o.A., In: Biswas, Mattl, Davis-Sulikowski 1997: 7)