

Von der schwarzen zur weißen Küche: zur Frage des Verschwindens häuslicher Kochkunst

Meyer-Renschhausen, Elisabeth

Veröffentlichungsversion / Published Version

Sammelwerksbeitrag / collection article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Meyer-Renschhausen, E. (2008). Von der schwarzen zur weißen Küche: zur Frage des Verschwindens häuslicher Kochkunst. In K.-S. Rehberg (Hrsg.), *Die Natur der Gesellschaft: Verhandlungen des 33. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie in Kassel 2006. Teilbd. 1 u. 2* (S. 5965-5975). Frankfurt am Main: Campus Verl. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-153622>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer Deposit-Lizenz (Keine Weiterverbreitung - keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use:

This document is made available under Deposit Licence (No Redistribution - no modifications). We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document. This document is solely intended for your personal, non-commercial use. All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

Von der schwarzen zur weißen Küche. Zur Frage des Verschwindens häuslicher Kochkunst

Elisabeth Meyer-Renschhausen

Der Klimawandel ist nicht mehr zu leugnen. Unwetter und Orkane zerstören Städte und Verkehrswege, Versteppungen und Verwüstungen unterminieren sämtliche Formen von Agrarkultur. Die industrielle Landwirtschaft ist infolge ihres Regenwaldverzehr, ihrer Methan- und CO₂-Emissionen nebst Bodenversalzungen für diesen Klimawandel zu einem guten Drittel mitverantwortlich. Wie konnte eine so zerstörerische Form von Esskultur entstehen? Die vormoderne Köchin hantierte täglich mit dem gefährlichen Feuer. Sie wusste noch aus Erfahrung, dass jedes Lebensmittel, jede Pflanze sowohl nährend sein als auch vergiftende Wirkung entfalten konnte. Ihre Gesellschaft brauchte noch keine Etymologie, um die Nähe der Gabe zum Gift stets gegenwärtig zu haben. Weil traditionelle Gesellschaften in der Regel wussten, dass gut gemeinte Geschenke leicht in Teufelsgaben umschlagen können, gingen sie mit Lebensmitteln und den Gaben der Natur allgemein, wie Böden, meistens sorgsamer um als moderne Industriegesellschaften.

Als 1880 der bekannte Sozialreformer und Begründer der Berliner Anthropologischen Gesellschaft, Rudolf Virchow (1821–1902) als Evolutionstheoretiker auf der *Suche nach dem Ursprung* (vgl. Eliade 1989) im Flecken Rastede bei Oldenburg ein altes Paar an ihrem offenen Herdfeuer fand, waren flackernde Feuer aus städtischen Häusern bereits verschwunden. In den mitteleuropäischen Städten hatte der Wandel bereits während des Biedermeiers eingesetzt, die ökologische Krise des späten 18. Jahrhunderts infolge der fast vollständigen Abholzungen Mitteleuropas hatte das Feuerholz knapp werden lassen. Bereits 1784 wurde in Berlin eine erste »Gesellschaft zur Holzsparkunst« gegründet. Graf Rumford (1753–1814), bekannt als Schöpfer der Armen-Suppe, galt auch als Erfinder der so genannten »Kochmaschine«. In diesem gemauerten Herd kam das Feuer unter eiserne Ringe, so dass man zum Kochen sehr viel weniger Holz brauchte. Bald wurde daraus der eiserne »Sparherd« (Benker 1987). Das ermöglichte die modernen weißen Küchen, in denen bereits unsere Großmütter aufwuchsen. Diese weiße Küche blieb bis spät ins 20. Jahrhundert vorherrschend, bevor Industrie- oder Astronautendesign oder postmoderne Holzeinbauten andeuteten, dass die Küchen zum einem neuerlichen Prestigeobjekt geworden waren. Seit dem späten 19. Jahrhundert wurden die Küchen mit weißen Möbeln ausgestattet, an denen die Hausfrauen mit ihren Mädchen hantier-

ten, die – zumindest in der Werbung – weiße Schürzen trugen. Weiß war die Farbe der Asepsis, der Hygiene und Symbol des Fortschritts. Seit den Entdeckungen von Ignaz Semmelweis (1818–1865) und Joseph Lister (1827–1912) kochten immer mehr Frauen ihre Wäsche, um alle eventuellen Krankheitskeime sicher getötet zu haben.

Aufgrund dieser Entdeckungen waren die schnell wachsenden Großstädte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts angesichts krankmachender Lebensumstände in ihren Slums von der »Hygienebewegung« erfasst worden. Diese Hygienebewegung können wir als erste Welle einer Umweltbewegung verstehen, die schnell mit ähnlichen Problemen wie die heutige ökologische Bewegung zu kämpfen hatte. In wohlmeinender Absicht wurden Hygienegesellschaften von sozial denkenden Bürgern und Bürgerinnen ins Leben gerufen, um die Lebensumstände der Besitzlosen zu verbessern. Von den Behörden übernommen, wurde daraus eine teilweise ambivalente Bevormundung der Bevölkerung. Als die in den 1870er Jahren entstandenen Hygienegesellschaften im Zuge dessen von den Naturwissenschaften gewissermaßen übernommen worden waren, entstand in den 1890er Jahren eine zweite Welle von Hygienebewegung. Wiederum versuchten Sozialreformen anvisierende »Sozialhygieniker« zugunsten der Armen mobil zu machen. Die Medizinalinstitute der Kommunen adaptierten ihre Forderungen und schrieben fließend Wasser, Kanalisation, Aborte an Außenwänden, Küchenentlüftung, Impfungen für Kleinkinder und die Pasteurisierung von Milch vor. Verdienst der Hygienebewegung war, dass die größeren europäischen Großstädte bereits vor dem Ersten Weltkrieg für viele Bewohner zu »asanierten«, lebenswerten Wohnorten wurden (vgl. dazu u.a. Berndt 1987; Binder 1987; Meyer-Renschhausen 1993).

Mit der alten schwarzen Küche verschwand nicht nur eine Lebensform, sondern auch eine Einstellung zum Kochen und Essen, die ambivalenten Gefühle gegenüber den Gaben der Natur noch nicht verdrängt hatte. Erst das Verschwinden des Kochens samt dem Selbstvertrauen, es aus der Erfahrung heraus »richtig« zu machen, führte dazu, dass die Menschen sich dem Rat der Experten überlassen mussten. Die wissenschaftliche Beschäftigung mit der Ernährung, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts zu »wissenschaftlichen« Kochbüchern führte, von denen einige von fortschrittsbegeisterten Feministinnen stammten, machte aus der traditionellen Kost nach Kalorien und Fetten aufgeschlüsseltes Nahrungsmittel. Diese Entwicklung brachte schließlich die Hausfrau um ihre symbolische Vormachtstellung in Haus und Hof, wo sie bis dato den Kochlöffel wie einen Zepter geschwungen und entsprechend »das Sagen« gehabt hatte. Mit dem Beseitigen dieser alten als ambivalenten Macht empfundenen Hausherrin – können wir mit Zygmunt Bauman (1995: 40) sagen – und dem damit verbundenen Ausräumen des *common sense* sowie dem Überreichen der Entscheidungsmacht an die ausschließlich am *Kapital hecken* inte-

ressierten Industrien entstanden die modernen ökologischen Probleme, unter denen die heutigen Gesellschaften leiden.

Das alte Weltbild und die alten Verhältnisse ließen sich im – von den ungarischen Ethnologen Adam Hofer und Edith Fél 1972 beschriebenen Dorf Atany, einer protestantischen Enklave in katholischer Umgebung nördlich von Budapest, noch in den 1950er Jahren auffinden. Bei den Bauern von Atany hatte die Frau im Haus die ausschließliche Autorität, die sie ihrem Vermögen, alltäglich warme Mahlzeiten zubereiten zu können, verdankte. Ähnlich existierte in der serbischen Krajina im damaligen Jugoslawien, also im alten Grenzraum zwischen dem Österreichisch-Ungarischen und dem Osmanischen Reich, unter den ehemals als Grenzsoldaten angesiedelten Serben noch Großfamilienstrukturen, in denen die älteste Frau innerhalb von Haus und Hof ein uneingeschränktes Regime über die gesamte Großfamilie führte. Sie war es, die – dabei umgeben von Hilfskräften, meistens den jüngeren Frauen – für die ganze Sippe kochte. Auf das Kochen als besondere symbolische Handlung wollten übrigens auch südfranzösische Bäuerinnen noch im 20. Jahrhundert nicht verzichten, weshalb eine Tochter die Kochkunst niemals bei der eigenen Mutter erlernen konnte, sondern dafür stets in »Dienste« zu anderen Bauern gehen musste (Reiter 1975). Die französische Soziologin Martine Segalen (1980) kam nach ihren Untersuchungen in normannischen Dörfern zu dem Schluss, dass erst mit dem Verschwinden des Brunnens und dem offenen Feuer die Hausfrau ihre dominanten und symbolisch stark aufgeladenen Machtbereiche soweit verlor, dass sie seither der außerhäuslichen Dominanz des Mannes kein entsprechendes symbolisches Gegengewicht mehr zu bieten hatte.

Das Feuer der Renaissance

In der Bundesrepublik Deutschland gibt es zum Alten Wissen etwa der ostasiatischen Völker, beispielsweise der Traditionellen Chinesischen Medizin keine nennenswerte Universitätsforschung. Aber Michel Foucault machte uns auf das Denken in der europäischen Renaissance aufmerksam. In seinem Werk »Die Ordnung der Dinge« (1974) erklärt er, dass die Vormoderne andere Formen des Denkens kannte, die Welt zu ordnen, dass damals Analogien, Entsprechungen und Proportionen die üblichen Ordnungssysteme bildeten. Die Denker der Renaissance entdeckten die Antike wieder und kultivierten die faszinierenden Teile davon erneut. Sogar das komplizierte System der Astrologie erfuhr neue Beschäftigung – viele Wissenschaftler waren offen oder verdeckt auch Astrologen – und eine neue Blüte, bevor es im Zuge von Reformation und Gegenreformation endgültig verschwand und damit dem *Siegeszug des cartesianischen Denkens* die Bahn ebnete. Formen des

analogischen Denkens waren das Suchen nach Ähnlichkeiten oder das Entdecken der Sympathien, Begriffe die wir im Westen nur noch in der homöopathischen Medizin kennen.

Während seit der Gegenreformation die Wissenschaftler vorsichtig zu sein hatten, was sie sagten, konnte die Kunst sich frei ausdrücken. Auf einem Stich von Matthäus Merian dem Älteren (1593–1650), von 1623¹ steht eine Frau mit gewölbtem Leib vor einem riesigen offenen Feuer, neben sich ein Bottich mit Fischen. Hinter ihr befindet sich ein nach außen führender Spülstein, neben dem ein offenes Fenster einen Blick in die Landschaft auf einen Weg oder Fluss bietet. Die Frau steht mit ihrem Blasebalg in der Hand vor der Feuerstelle. Sie hat offenbar soeben das Herdfeuer angefacht, das mit hohen Flammen und imposanten Rauchwolken seine Macht, den Aggregatzustand der Dinge zu ändern, zeigt.

Die Hausherrin ist zwischen den Elementargewalten, dem Feuer und dem Wasser, dem Rauch, die hier vielleicht für die Luft steht und der Landschaft im Hintergrund, im Bild so platziert, dass deutlich wird, hier zeigt Merian den Mensch als Mikrokosmos gegenüber dem Makrokosmos. Aufgerichtet gegenüber dem Feuer gehört sie dazu und versteht mit ihnen umzugehen. Offenbar wollte Matthäus Merian hier sein Ideal von Hausfrau zeigen, denn die reale Hausfrau jener Zeit hat selten allein in der Küche gestanden. Das ist auch erkennbar an der spätmittelalterlichen Mode, in die Merian die Frauenfigur gewandelt hat, die in den Städten Frankfurt oder Basel, wo Merian als Kartenzeichner, Bibelillustrator und Verleger lebte, schon über hundert Jahre vorbei war. Die Lage der Holzscheite könnten darauf verweisen, dass sie es ist, die für das Hüten der häuslichen Ordnung zuständig ist. Dank Norbert Elias wissen wir, dass die Frauenideale der Frühaufklärung bereits von Erasmus von Rotterdam formuliert worden waren. Aber entgegen der Hausfrau des 19. Jahrhunderts und im Gegensatz zum neuzeitlichen Denken wird die Frau hier als Herrscherin über die Elemente, der Mensch zugleich als abhängig von der Natur gezeigt: Das Feuer ist größer und mächtiger als der Mensch vor ihm. Merian ging es um das Verhältnis zwischen Mensch und Natur, um die überwältigende Macht der Schöpfung. Wie viele seiner intellektuellen Zeitgenossen setzte sich Merian mit der Lehre von den vier Elementen auseinander. Das Feuer steht für die Gewalt der Natur im Sinne eines kosmischen Denkens, in dem die Menschen verantwortlich waren für den Kosmos, für die Natur um sie herum.

Der Stich von Merian zeigt die Köchin zwischen den Elementen, eine Vorstellung, die wir aus der europäischen Ethnologie kennen. In dem Bauerndorf Minot in Burgund, das die Pariser Anthropologin Yvonne Verdier (1982) von 1968 an acht Jahre lang beforstete, wurde den Körpern und der Natur generell nicht nur eine

1 Matthäus Merian 22.9.1693 bis 19.6.1650. Das Bild befindet sich im Deutschen Nationalmuseum in Nürnberg, vgl. Benker (1987).

passive Leidensfähigkeit, sondern vor allem auch eine bestimmende Kraft zugeschrieben. Für die Frauen des Dorfes war klar, dass der Vollmond die Kinder *berauszog* und die Geburt beschleunigte, ebenso wie der Mond das Wachstum auf den Feldern beeinflusste sowie allmonatlich die Leibeszustände der Frauen. Der weibliche Leib war daher als ein besonderes Medium der menschlichen Beziehungen zum Kosmos gedacht und wurde in Minot als durch die Elemente des Universums verletzbar erlebt, wie Ruth Kriss-Rettenbeck (1981) erläutert, konnte aber auch seinerseits die Natur beeinflussen. Besonders der menstruierenden Frau wurden unheilvolle Wirkungsmächte zugeschrieben, sie besaß eine fäulnisserregende Kraft wie das Gewitter und bedrohte im Dorf Minot alle Lebensmittel, deren Transformationsagens nicht das Feuer war. Vor allem das Pökelfass mit dem in Salz eingelegten Schweinespeck, in Minot das Werk der Männer, war bedroht, aber auch die Mayonnaise drohte umzuschlagen. Historisch war es das Zeitalter der Gegenreformation, das 17. Jahrhundert, das den Frauen die Macht absprach, mit bestimmten leiblichen Gesten das Wetter beeinflussen, einen Sturm heraufzubeschwören oder umgekehrt ein Gewitter dazu bringen zu können, sich zu legen.² Andererseits wissen wir von Mircea Eliade (1990), auf dem Land in Osteuropa hielten sich die alten Vorstellungen noch Jahrhunderte lang. Halbnackte Mädchen ausschließlich in frisches Grün gekleidet, zogen in bulgarischen Dörfern noch zu Beginn dieses Jahrhunderts im Frühjahr um das Dorf, damit der Regen das Dorf nicht vergäße.

Im Denken dieser Dorfbewohner war der Mensch immer auch verantwortlich für die Natur um ihn herum. Sozusagen jede Handlung erforderte »ökologisches« Denken. Der weibliche Leib war symbolisch der Vermittler zwischen Makro- und Mikrokosmos – so ist in diesen Gesellschaften im Besonderen die Köchin verantwortlich für den Umgang des Menschen mit Himmel und Erde, die Kochkunst etwas Wesentliches, weil ambivalent, wie das Pharmakon, das heilen, aber auch vergiften kann (Bauman 1995: 76f.; Rath 1984). Ist also unser heutiges das Klima schädigendes Essverhalten Ergebnis der Degradierung der Hausfrau geschuldet? Ist deren Ursache unter anderem die Fixierung des Fiskusses auf steuerbare Einkommen nebst einer alles dominierenden Wachstumsideologie der Ökonomen des 20./21. Jahrhunderts, die die Gesellschaft in eine hundertprozentige Vollzeit-Lohnarbeiterschaft verwandeln möchte, und dabei vergisst, dass das auf Kosten von Kinderaufzucht und Gesundheit gehen muß? Inwieweit hängt unsere heutige weltweite ökologische Krise mit der Missachtung der lebensweltlichen Bereiche (der »weiblichen«, »bäuerlichen« oder subsistenzwirtschaftlichen Arbeiten), als gewissermaßen natürlicher Folge der die Ökonomisierung flankierende Experten Herrschaft zusammen?

2 Barbara Duden (1987) zitiert Louisa Accati (1979), »Lo spirito della Fornicazione: virtù dell'Anima e virtù del corpo in Friuli, Fra 600 e 700«, Quaderni storici Jg. 41, S. 644–672.

Die erfahrene Köchin

Zur Beantwortung der Frage nach älteren Denkmodellen ermöglicht uns der Stich Merians einer zweiten Spur nachzugehen: Die hervorragende Rolle des Feuers in Merians Stich samt dazugehörigem Rauch, Wasserbottich und Holz und Spülstein verweisen auf die Lehre von den vier Elementen. Feuer, Wasser, Luft und Erde sind Ordnungselemente seit der Antike. Die Elementenlehre aus der klassischen Antike wurde in der Medizin Hippokrates (5. Jh. v. Chr.) sowie Galenus von Pergamon (gestorben 216) zugeschrieben, und war seit Isidor von Sevilla (gestorben 636) und Hrabanus Maurus (gestorben 856) in die Schöpfungstheologie integriert (Böhme 1993). Die Elemente wurden als dynamischer Stoffwechsel und stabiler Kreislauf der Natur verstanden, von Gott aus der Urmaterie geschaffen. In ihrem gemeinsamen Buch über die vier Elemente gehen Gernot und Hartmut Böhme (1998) der Frage nach, warum und über welche Kanäle in der mittelalterlichen Medizin das alte Analogiesystem über die Arabischen Ärzte wieder aufkam. In der galenischen Medizin wurde vom Ganzen ausgehend Ähnliches durch Ähnliches, Gleiches mit Gleichem geheilt, immer im Bezug zum Ganzen, zum Kosmos.

Mit der alten schwarzen Küche verschwand also nicht nur eine Lebensform, sondern auch eine Einstellung zum Kochen und Essen, die im Gegensatz zur heutigen die Zweiseitigkeit der Dinge gewissermaßen noch (aner)kannte. Mit Bauman könnte man also sagen, dass die Klassifizierungskunst der Experten die alte Köchin um ihre symbolische Hausherrinnen-Autorität in Haus und Hof brachte: »Im politischen Bereich bedeutete die Beseitigung der Ambivalenz, Fremde auszugrenzen und zu verbannen, einige lokale Mächte zu sanktionieren und die unsanktionierten zu entrechten, »Gesetzeslücken« zu füllen. Im intellektuellen Bereich bedeutete das Beseitigen von Ambivalenz vor allem, allen philosophisch unkontrollierten und unkontrollierbaren Gründen des Wissens die Legitimation abzuspochen. Vor allem bedeutet es, den *common sense* zu verdammen und für ungültig zu erklären – sei es als »bloßer Glaube«, »Vorurteile«, »Aberglaube« oder bloße Manifestation der »Ignoranz« (Bauman 1995: 40). Im späteren 19. Jahrhundert wurde die den Kochlöffel schwingende Hausfrau in die Harmlosigkeit der Genremalerei verwiesen, bis sie im 20. Jahrhundert ganz ins Witzblatt verdrängt wurde, wo sie ihren betrunken durch die Tür torkelnden Mann mit der Kuchenrolle bewaffnet erwartete – als scheltende Megäre gewissermaßen letztes Zeichen einer verschwindenden Humanität – wie Max Horkheimer und Theodor W. Adorno meinten (1984: 223).

Damit war aber auch verdrängt, dass die erfahrene Köchin der Alten Gesellschaft sich darauf verstanden hatte, im Zweifelsfall ähnlich wie ein Arzt handeln zu können. Denn das, was die weise Hausfrau in Krankheits- und Krisenfällen vor allem zu bedenken hatte, waren die rechten Speisen zur bestimmten Zeit. Als gewissermaßen intellektuellen Part neben dem intuitiven ging es beim Kochen besonders

um die angemessenen Proportionen der verschiedenen Speisen und Lebensmittel zu einander. Dabei wurde stets vom Ganzen aus gedacht: Kein Lebensmittel stand für sich, jedes Gewürz wurde hinsichtlich seiner Wirkung auf die anderen eingesetzt. Genau in dieser Frage nach dem »rechten Maß« bringt der Mensch seinen Bezug zur (Um-)Welt zum Ausdruck »Die wichtigste Handlung des Lebens ist die Wahl der Lebensmittel, denn diese übt nicht nur ihren Einfluss auf die physischen Organisation, sondern sie ändert auch den Charakter (...)«, schrieb von Vaerst in seiner *Gastrosophie* noch 1851 (1. Bd.: 6; nach Breuß 1999: 73).

Die alte Küche bezog die Lebensmittel zudem auf die Jahres- und Tageszeiten, auf die Lebensalterstufen und den körperlichen Zustand der Menschen. Hinzu kam die mögliche Berücksichtigung besonderer Gemütszustände, auch je nach arbeitsreichen oder geruhsamen Tagen. Cholerische Herrscher versuchte man durch besänftigend wirkende Gerichte zu beruhigen. Phlegmatiker hingegen konnte man versuchen, etwa die Gabe von Speisen mit den Qualitäten »warm« und »trocken« auf Trab zu bringen. In seinem Gemälde »die vier Apostel« (von 1526) thematisierte Albrecht Dürer mittels der Farbgebung für die vier Lebensalterstufen auch seine Beschäftigung mit der dazu gehörigen Lehre von den Temperamenten.

Bevor die Zellpathologie Rudolf Virchows das medizinische Denken endgültig veränderte, beruhte bis ins neunzehnte Jahrhundert hinein ein Gutteil der praktischen Medizin auf einem – wie der Medizinhistoriker Victor von Weizsäcker es nannte – ganzheitlichen Denken, das den Einzelnen niemals getrennt von seiner Umgebung dachte und ihn mit seinem Leiden als Ganzen zu sehen suchte. Die wesentlichen Regeln der Humoralpathologie waren – wenn auch nicht als Lehre, wohl jedoch als Erfahrungswissen – Allgemeingut. Jeder kannte sie. Jeder wusste, dass der Schlüssel zur Gesundheit im Gleichgewicht der Körperflüssigkeiten lag, nämlich von dem, was die Mediziner mit Blut, Schleim sowie gelbe und schwarze Galle bezeichneten. »Aus dem Lot zu geraten« wurde als Ergebnis einer falschen Lebensweise angesehen, die Krankheiten Tür und Tor öffnen musste. Krankheit galt als das Ergebnis von physiologischen und seelischen Disharmonien. Eine erfahrene Köchin konnte durch gezieltes Einsetzen bestimmter Lebensmittel und Zubereitungsarten einen Leidenden wieder in den richtigen Modus bringen.

Noch bis 1800, erfahren wir von Renate Breuß (1999), standen Hinweise auf die Wirkungen von Lebensmitteln in manchen Kochbüchern. Allerdings handelten die meisten Köchinnen nach ihren Empfindungen. Sie verließen sich beim Kochen auf ihre »in Fleisch und Blut übergegangenen« Erfahrungen. Sie wussten, welcher Geruch beim Kochen oder welches Geräusch welches Stadium des Garwerdens anzeigten. In den vorneuzeitlichen Kochbüchern wurde mit allen Sinnen gekocht, Maßangaben in Gramm und Kilo waren bis etwa 1800 fast unbekannt. Die Kochbücher gingen von den haptischen Erfahrungen der Köche aus, die fühlen konnten, wie viel man von welchem Bestandteil in ein Gericht hineinzugeben hatte, wie etwa

im Kochbuch der Philippine Welser von Augsburg, einer Zeitgenossin Merians. Dazu gehörten vor allem die Angaben in Proportionen und Verhältnissen: für einen bestimmten Teig galt es etwa doppelt so viel Mehl als Milch und im rechten Maß dazu Eier hineinzurühren. Absolute Maßangaben waren nicht denkbar, es ging wie in der Musik oder der Architektur, um die richtigen Verhältnisse der einzelnen Teile zueinander (Breuß 1999: 77). Matthias Rieger (2005) zeigt, wie die Entsprechungslehre, bzw. die pythagoreische Lehre von den Konsonanzen als sinnliche, hörbare Erfahrung der Proportionen, in der Musik ab dem 17. Jahrhundert verblasste, um dem heutigen Expertenwissen Platz zu schaffen.

In Kochbüchern wie der »Kuchenmeysterey« von 1486 waren die Wirkungen der Lebensmittel präsent. In der Kuchenmeysterey wusste der Autor, dass man beispielsweise das im Sinne der Säftelehre »trockene« Rindfleisch durch Zugabe von Ei »nass« zu machen hat. Es ging also um das richtige Maß, die angemessene Dosis der verschiedenen Speisen zueinander (Kuchenmeysterey: 64; nach Breuß 1999: 83). Die meisten Nahrungsmittel waren damit immer schon auch als sozusagen »functional food« einsetzbar und konnten als potentielle Drogen, im Übermaß ausgeschenkt oder verzehrt, auch krank machen.

Mit der Industrialisierung, dem Einzug der Technik und der allmählichen Modernisierung der Lebensverhältnisse und dem Entstehen von Lebensmittelchemie und schließlich der heutigen »life industry«, verlor sich mit dem »common sense« das tradierte Wissen erfahrener Köchinnen. Nachdem die männlichen Köche ihre Kochlöffel schon lange abgegeben hatten (nach dem 17. Jahrhundert sind in den bildenden Künsten keine Köche mit Kochlöffeln mehr zu sehen), gaben schließlich auch die ländlichen Köchinnen ihr Zepter, wie Wilhelm Busch ihn bei der Witwe Bolte weiland noch beobachtet hatte, an die Experten ab.

Ab dem späten 19. Jahrhundert kamen die Empfehlungen, was in welchen Mengen zu kochen sei, wie die Gerichte nach Kohlehydraten, Fetten und Eiweißen aufzuschlüsseln wären, aus den Kliniken, chemischen Labors und kommunalen Medizinalämtern, verbreitet durch die ersten Feministinnen, die sich um die Anerkennung der Hausarbeit bemühten und damit schließlich jedoch nur die (Teil-)Professionalisierung (als Hauswirtschafterin) erreichten. Wie in Restaurantküchen schon seit zumindest 1800 üblich, begannen ab etwa 1900 aufgeklärte Hausfrauen alle Zutaten nunmehr auf Küchenwaagen genau abzuwiegen. Statt an den guten Geschmack eines Gerichts zu denken, bedachten sie nun den Gesundheits- bzw. besser noch »Schlankheitswert«. Schließlich begannen die Frauen ab dem späteren 20. Jahrhundert sogar auf die Fette zu verzichten, als sie nicht mehr wussten, dass vornehmlich die Fette vegetarische Speisen verdaulich machen und zudem die Übermittler der Aromen sind. Der Zwang zur Erwerbstätigkeit zwang schließlich im Verlauf des 20. Jahrhunderts immer mehr Frauen dazu, das Kochen zunehmend den seit 1900 allmählich entstehenden Großküchen zu überlassen. Während jedoch

die soziale Bewegungen auf halbstaatliche Kantinen immerhin Einfluss nehmen konnten (vgl. dazu Tanner 1999), führte das preiswerte Außerhausessen in den USA zu jener »McDonaldisierung« der Welt, wie der Soziologe Donald Ritzler (1993) das Phänomen nennt, das 30 Prozent der Amerikaner zu krankhaft Fettsüchtigen werden ließ.

Schluss

Heute kranken die Lebensmittel der großen Industrie daran, vor allem lagerbar zu sein, wodurch sie um ihre lebendige Frische gebracht sind. Die Konsumenten haben mit dem Abgeben ihres Kochlöffels an die Industrie, ihres Wissens vom Kochen, auch das Bewusstsein von ihrer Verschwisterung mit der Natur aus den Augen verloren.

Der Verlust des Erfahrungswissens, von *traditional knowledge* und common sense führt zu einem merkwürdigen Welternährungssystem, wo die ärmere Hälfte der reichen Welt zugunsten des ewigen Wirtschaftswachstums dazu verführt werden, sich selbst sozusagen bis zum Anschlag zu nudeln, ein Ernährungssystem, das dazu führt, dass die Reichen überdies bis zu 25 Prozent ihrer Lebensmittel fortwerfen, ziemlich genau die Menge, die jene hungernden 860 Millionen der Menschheit brauchten, um sich satt essen zu können (vgl. u.a. Mies 2001; Meyer-Renschhausen 2006).

Im Gegensatz zu uns heute war den Köchinnen der Alten Gesellschaft noch klar, dass ich mit meinem Koch- und Essverhalten nicht nur mich selbst leibseelisch beeinflusse, sondern auch die Welt um mich herum. Wie ich mit mir und meinem Körper umgehe ist nicht einerlei, sondern hat, das wusste schon Alexander von Humboldt, Auswirkungen auf die Anderen auf der Welt, auf die ganze Mitwelt.

So kann man sich heute möglicherweise einbilden, die Folgekosten der Agrar- und Diesel-, oder Kohlekraftwerksgifte mittels einer Antiraucherkampagne minimieren zu können, während unsere Vorfahren es hingegen »noch im Blut« hatten, dass jedes Lebens- und Genussmittel potentiell eine tödliche Droge sein kann, dass jedes unüberlegte Düngen bzw. »Dopen« von Pflanzen und von Tieren den Geschmack und die Bekömmlichkeit von den entsprechenden Gerichten beeinflussen kann. Zwar ist der Mensch im Gegensatz zu den meisten Tieren in der Lage, Lebensmittel durch Konservierungsmethoden lange aufbewahrbar zu machen. Aber das Konservieren war sozusagen nie »ohne«, bekanntlich mussten und müssen die Ackerbauernvölker für ihr über Jahre lagerbares Korn sehr viel länger und mühseliger arbeiten als die Tropengartenvölker. Die Konserviermethode des Vermostens und Gärens kann Alkoholismus und Leberprobleme mit sich bringen, jene des

Bratens, des Salzens, des Kochens, des Zuckerns unter anderem Gicht und Diabetes, alle haben neben Vorteilen auch erhebliche Nachteile.

Seit über 200 Jahren führen wir die entsprechenden Debatten, und werden mit der Abnahme des Zutrauens in die eigene Urteilsfähigkeit, dem Verschwinden des Gefühls für – wie die älteren Kochbücher empfahlen – »das richtige Maß« immer ratloser. Offenbar sind wir mit Nichtwertschätzung der Hausarbeit, dem Kochen und dem kleinen Rituals der Mahlzeit soweit gegangen, dass die Natur sich gewissermaßen zu rächen beginnt: Fresssucht, Magersucht, Allergien, Krebs. Explodierende Gesundheitskosten sind die Folgen, nebst einem Klimawandel, der als Folge der zerstörerischen Großlandwirtschaft ausgereicht die Kleinbauern in den Ländern des Südens zu den ersten Opfern unserer Gier wird lässt. Statt sich immer neue Sündenböcke auszudenken (wie etwa städtische Hühnerhalter, schmutzige Kleinbauern oder Raucher in Restaurants), die – sind sie erst einmal in die Wüste geschickt – sofort durch neue ersetzt werden müssen, statt also sich Verbote auszudenken, wäre es vielleicht an der Zeit, über das Ideal der Alten, das »richtige Maß der Dinge« neu nachzusinnen.

Literatur

- Andritzky, Michael (1992) (Hg.), *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen.
- Bauman, Zygmunt (1995), *Moderne und Ambivalenz*, Frankfurt a.M.
- Benker, Gertrud (1987), *In alten Küchen*, München.
- Berndt, Heide (1987), »Die Frau als Trösterin«, in: Anselm, Sigrun/Beck, Barbara (Hg.), *Triumph und Scheitern in der Metropole*, Berlin, S. 29–55.
- Binder, Maja (1987), »Arminius – eine Stadttheoretikerin in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts«, in: Anselm, Sigrun/Beck, Barbara (Hg.), *Triumph und Scheitern in der Metropole*. Berlin, S. 56–74.
- Böhme, Hartmut (1993), »Die Hermetische Ikonologie der vier Elemente«, *Mediale Hamburg*, Hamburg, S. 84–97.
- Böhme, Gernot/Böhme, Hartmut (1998), *Feuer, Wasser, Erde, Luft – Die vier Elemente*, München.
- Bourdieu, Pierre (1989), *Entwurf einer Theorie der Praxis*, Frankfurt a.M.
- Breuß, Renate (1999), *Das Maß im Kochen – Mengen und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Maße im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien*, Innsbruck.
- Douglas, Mary (1984), (Hg.), *Food in the Social Order*, New York.
- Duden, Barbara (1987), *Geschichte unter der Haut*, Stuttgart.
- Ehnert, Rolf (1981) (Hg.), *Kuchenmystery*, nach dem Druck von 1486, Göppingen.
- Eliade, Mircea (1989), *Die Sehnsucht nach dem Ursprung*, Frankfurt a.M.

- Eliade, Mircea (1990), *Von Zalmoxis zu Dschingis Khan, Religion und Volkskultur in Südosteuropa*, Frankfurt a.M.
- Elias, Norbert (1978), *Über den Prozess der Zivilisation*, Frankfurt a.M.
- Fél, Edit/Hofer, Tamas (1972), *Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt – Eine ethnographische Untersuchung über das ungarische Dorf Atany*, Göttingen.
- Foucault, Michel (1974), *Die Ordnung der Dinge*, Frankfurt a.M.
- Horkheimer, Max/Adorno, Theodor W. (1944/1984), *Dialektik der Aufklärung*, Frankfurt a.M.
- Kriss-Rettenbeck, Ruth (1981), »Am Leitfaden des weiblichen Leibes«, *Bayrische Blätter für Volkskunde* Jg. 8, H. 9, S. 163–182.
- Meyer-Renschhausen, Elisabeth (2000), *Der Streit um den heißen Brei – zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung*, Pfaffenweiler.
- Meyer-Renschhausen, Elisabeth (1993), »Antimodernistischer Protest als Motor der sozialen Rationalisierung? – Soziale und alternative Bewegungen im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert«, in: Reese, Dagmar u.a. (Hg.), *Rationale Beziehungen – Geschlechterverhältnisse im Rationalisierungsprozess*, Frankfurt a.M., S.142–168.
- Meyer-Renschhausen, Elisabeth (2006), *Welternährung zwischen bäuerlicher Hauswirtschaft und Exportlandwirtschaft. Zur Bedeutung der Eigenarbeit für die Ernährungssicherheit*, in: http://web.fu-berlin.de/gpo/e_meyer_renschhausen.htm (12. Mai 2007).
- Mies, Maria (2001), »Frauen, Nahrung und globaler Handel«, in: Kaller-Dietrich, Martina/Schweighofer-Brauer, Annemarie (Hg.), *Frauen Kochen – Kulturbistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*, Innsbruck, S. 177–206.
- Rath, Claus-Dieter (1984), »Sinnesgifte und Giftsinne – einige Spuren«, in: Kamper, Dietmar/Wulf, Christoph (Hg.), *Das Schwinden der Sinne*, Frankfurt a.M., S. 191–209.
- Reiter, Rayna Rapp (1975), »Men and Women in the South of France – Public and Private Domains«, in: Dies. (Hg.), *Towards an Anthropology of Women*, New York/London, S. 252–283.
- Rieger, Matthias (2005), *Helmholtz Musicus*, Darmstadt.
- Ritzer, George (1993), *Die McDonaldisierung der Gesellschaft*, Frankfurt a.M.
- Segalen, Martine (1980), *Mari et femme dans la société paysanne*, Paris.
- Stille, Eva, (1992) »Von der dunklen zur hellen Küche«, in: *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle – Haushalt und Wohnen im Wandel*, Gießen, S. 63–67.
- Tanner, Jakob (1999), *Fabrikmahlzeit – Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*, Zürich.
- Verdier, Yvonne (1982), *Drei Frauen – Das Leben auf dem Dorf*, Stuttgart.
- Wiedemann, Inga, (1993), *Die Herrin im Hause – Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau*, Pfaffenweiler.