



## Mahlzeitenpolitik

Zur Kulturökologie von Ernährung und Gender

Edition Humanökologie Band 8

 **oeekom**

Parto Teherani-Krönner, Brigitte Hamburger (Hrsg.)

### **Mahlzeitenpolitik**

Zur Kulturökologie von Ernährung und Gender

978-3-86581-688-7

254 Seiten, 17 x 24 cm, 34,95 Euro

oeekom verlag, München 2014

©oeekom verlag 2014

[www.oeekom.de](http://www.oeekom.de)

# Von der schwarzen zur weißen Küche oder die Kunst des richtigen Dosierens

Elisabeth Meyer-Renschhausen

E-Mail: [elmeyerr@zedat.fu-berlin.de](mailto:elmeyerr@zedat.fu-berlin.de)

**Zusammenfassung.** Die Küchen der alten Gesellschaften Europas, der ländlichen Gesellschaften waren schwarz. Ihre offenen Herdfeuer führten zu Qualm und Rauch. Das wärmende und stets gefährliche Feuer erinnerte die Menschen ständig an seine Abhängigkeit von den Mächten der Natur. Das Feuer war ein Symbol für die Zweiseitigkeit aller Naturgewalten, die das Leben geben, aber auch nehmen können. Ähnlich wie nach den Vorstellungen der griechischen Antike etwa die *breithüftige Gaia*, diejenige war, die während der schwarzen Nacht, das Leben gibt aber auch wieder nimmt. Die Frau am Herd war – in all ihrer Alltäglichkeit – zugleich eine etwas geheimnisvolle Figur, weil sie mit den sich nie ganz offenbarenden Naturgewalten umzugehen verstand. Bis ins 19. Jahrhundert hinein kannten Kochbücher die Regeln der antiken Säftelehre, konnte eine Hausfrau u. U. mittels ihrer Kochkunst also sowohl heilen als auch vergiften.

Ab den 1920er Jahren verwandelten sich Küchen in der Stadt in enge, zweckrational eingerichtete und in aseptischem Weiß gehaltene Räume, in denen kaum noch Helfer Platz fanden. Die Hausfrau wurde nun von den *Herren in Weiß*, den Experten bevormundet. Die Küchen verloren ihren alten Sinn als ein zentraler Ort des Stoffwechsels des Menschen mit der Natur, damit verschwand sie aus dem Bewusstsein der Menschen. Mit den Küchen verschwand das *Selber-Kochen* sowie die in der Hausgemeinschaft gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten. Und – so meine These – in den Küchen und den Rhythmen des häuslichen Lebens verflüchtigte sich auch ein Bewusstsein von dem richtigen Maß der Dinge zueinander, von den Proportionen.

Die Maßlosigkeiten der Agrarindustrie, die mit einem gnadenlosen Chemie- und Maschineneinsatz in der Landwirtschaft die Böden zerstört und schamlos behauptet, so die Welt ernähren zu können. Das führt zu einer Agrarpolitik, die die Menschen entgegen ihrem expliziten Willen der Menschen, mit Gentechnik füttern will. Diese Einseitigkeiten provozierten die in den letzten Jahren stark gewordene Bewegung

unter der Jugend für eine vegetarische und sogar vegane Ernährungsform mittels Lebensmitteln aus der Region. Die Jugend rehabilitiert so das gemeinsame Kochen und Speisen und zielt auf einen humanen Umgang nicht nur mit den Tieren, sondern zudem auch mit der Natur wie der Erde überhaupt.

**Schlüsselwörter.** Küche. Kochkunst. Frauen. Frankfurter Küche. Convenience Food. Maß. Maßlosigkeit. Proportionen. Umwelt. Gesundheit.

## Entrée

Bevor man es sieht, riecht man es schon: der typische Holzfeuergeruch. Vor dem hellen Himmel wirkt das jetzt hinter der Bodendelle auftauchende Haus fast schwarz. Es ist aus Holz. Die schweren Balken sind über die Jahre gealtert. Dahinter bimmelt eine Gruppe mageres Hornvieh vor hohen Weißtannen. Nur noch ein paar Meter weiter den steilen Bergweg hoch und wir befinden uns vor der schweren Eingangstür. Auf unser Klopfen keine Reaktion. Geht man ums Haus herum, hört man's drinnen rumoren. Am Hintereingang ist die Tür nur angelehnt, man geht offenbar einfach hinein und ruft laut *Grüß Gott!, Herein!* schallt es aus der Küche. Und tatsächlich, hinter der einfachen Holztür zur Rechten steht die Seniorin des Hauses am gemauerten Herd und bewacht ihre Töpfe. Die *Häferln* stehen über dem offenen Feuer auf eisernen Dreifüßen, so dass sie eben nicht direkt in der Flamme stehen. Ein ätzender Rauch quillt einem entgegen, man beginnt sogleich zu husten und hastet schnell zur Wand auf die Eckbank. Erst wenn man sitzt, ist man in Sicherheit. Die Rauchwolke hängt schwarzgrau direkt unter der Decke. Die Alte rührt ungerührt in ihren Töpfen und wischt sich nur ab und an die Tränen aus den Augen, denn auch ihr setzt der Qualm zu. Wir befinden uns in der waldigen Nordsteiermark, südlich des Murtals. Die Schilderung verdanken wir einem Dichter. Die Alte am Herd ist die Großmutter Peter Roseggers. Der Herdraum des Kluppeneggerhofs in Alpl ist eine Rauchküche so wie sie bis Mitte des 19. Jahrhundert über weite Teile Europas vorherrschend war. Erst dann verschwand das offene Feuer unter den eisernen Ringen der ersten *Kochmaschinen*. Um 1900 kamen die Gasherde auf. Das offene Herdfeuer schrumpfte zu zarten Flammen, die nicht mehr die Kraft hatten, ganze Räume schwarz zu färben. Die Küchen wurden weiß. Als die Idee von der heilsamen Hygiene sich durchgesetzt hatte, wurden sogar die Küchenmöbel weiß gestrichen. Roseggers Schilderung aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts veranlasste mit leichter Zeitverzögerung

erst einzelne und später um 1910 ganze Gruppen ethnologisch Interessierter in entlegenen Berggegenden zu wandern, neugierig auf das einfache Leben der Landbevölkerung.

Unter belesenen Städtern existierte seit dem 18. Jahrhundert – zumindest seit Rousseau – ein Bewusstsein darüber, daß mit dem Verschwinden der Lebensweisen der Alten auch eine bestimmte weniger entfremdete Lebensweise verloren ging. Die Idee des *Natürlichen* als dem eigentlich Guten und Angemessenen hat seither zu mehreren Wellen romantischer Zivilisationskritik geführt. Kulturkritiker entdeckten die Landbevölkerung als eine Art guter Wilder, die noch einen besonnenen, nachhaltigen Umgang mit der Natur pflegten (vgl. G. Böhme 1997:103).

Mitte des 19. Jahrhunderts führte die Kulturkritik zum Phänomen wandernder Volkskundler und Ethnologinnen, die überall in Europa keine Mühe und körperlichen Anstrengungen scheuten, um in entlegenen Bergtälern vergessene Lebens- und Wirtschaftsformen aufzuspüren. Der Berliner Arzt und Anthropologe Rudolf Virchow (1821-1902) etwa war begeistert, als er um 1890 in Rastede im nordwestdeutschen Oldenburger Land in einem Bauernhaus noch eine offene Feuerstelle fand, um die sich die Hausgenossen des Abends zum Klönschnack versammelten. Der beißende Rauch erfüllte das ganze Haus mit seinem würzigen Geruch und konservierte die unter dem Dach hängenden Speckschwarzen und Schinken.

Der Dichter Peter Rosegger (1843-1918)<sup>1</sup> hat uns die schwarze Küche seines Elternhauses in der Nordsteiermark im Rahmen seiner Volkskunde der Steiermark vorgestellt. Offenbar war die geduldige Großmutter am Herdfeuer eine wichtige Konstante seiner Jugendtage. Sie stand Tag-ein-Tag-aus im Qualm und wischte sich wie wir nun schon wissen, nur manchmal mit ihrer langen Schürze die Tränen ab. Nie ließ sie das vom Priester geweihte Feuer ausgehen. Der Autor erinnert sich an eine Welt, in der die Frau am Herd das Heft in der Hand hielt – zumindest innerhalb des Hauses. Ruhige, immer wiederkehrende Arbeiten bestimmten den Alltag. Die Bauern sahen ihre Existenz in enger Symbiose mit der Natur. Der Wald um ihre Häuser herum war sozusagen noch überall geheimnisvoll belebt und beseelt, erzählt der Dichter, um anschließend zu warnen, ihm nicht alles all zu wortwörtlich zu glauben.

---

<sup>1</sup> Der Familienname lautete auf Roßegger mit einem ß, der Autor schrieb sich später jedoch Rosegger mit einem einfachen s.

Angeregt durch die Schriften des *Waldbauernbubs* (Rosegger 1994) entdeckte der erste Universitäts-Volkskundler Österreichs, Viktor Geramb (1884-1958) und parallel zu ihm weitere Forscher und Forscherinnen zahlreiche solcher Rauchküchen und ganze Rauchhäuser in entlegenen Tälern der Steiermark. Sie beschrieben und dokumentierten diese Lebensform systematisch. Gelehrte wie Rudolf Virchow und Viktor von Geramb kamen aus einer städtischen Welt, in der die Feuer bereits unter eisernen Ringen verschwunden waren. Sie erlebten gerade, dass Gasherde die alten gemauerten Herde zu verdrängen begannen. Ihre aufgeklärten Mütter oder Frauen lasen die Schriften wohlmeinender Ärzte und begannen sich Gedanken über Kohlehydrate und Fette zu machen. Viktor Geramb erlebte nach dem I. Weltkrieg zudem, wie die Nachkriegsnot die Küchen in enge Räume verwandelte, in denen kaum noch ein Helfer Platz fand. Aber diese neuen Küchen waren zweckrational eingerichtet. Sie ersparten der erwerbstätigen Hausfrau unnötige Wege. Allerdings machte der Mangel an Raum ständiges Aufräumen notwendig. Dass in der Küche gearbeitet worden war, konnte man bald schon nach dem Essen kaum noch sehen. Mit dem im späten 19. Jahrhundert obligatorisch werdenden Hygienedenken geriet das alte Wissen von der Ambivalenz der Natur auch und vor allem bezüglich des Kochens zunehmend in Vergessenheit.

Mit der gewissermaßen *klinisch korrekten* Küche verblasste die Wertschätzung der häuslichen Küchen. Ohnehin sollten die Frauen der Nachkriegszeit zwecks Bewältigung der Krisen einen vollen außerhäuslichen Arbeitstag absolvieren, obwohl es die entsprechende Anzahl an sozialversicherungspflichtigen Vollzeit-Arbeitsplätzen nicht gab. So kam es, dass die modernen Gesellschaften zunehmend auf das Backen und Brutzeln verzichteten. Das Kochen übernahmen zunehmend die Chemiker der Industrie. Alte Weisheiten wie: *Viele Köche verderben den Brei* wurden verdrängt. Heute werden über 90 Prozent der Lebensmittel in den USA als *convenience food* verkauft, in der Form von *Fertigmenüs* oder Tiefkühlpizzas. Die Außerhausverpflegung nimmt weltweit zu. In den ersten zehn Jahren nach der Wende konnte McDonalds allein in Berlin über 50 Filialen eröffnen.

Vergessen wurde, dass das Konservieren von Lebensmittel immer eine ambivalente Angelegenheit ist. Konserviert wird mithilfe von Gärungsprozessen oder Essig, Salz, Zucker oder starken Gewürzen. Konserviertes, egal ob fetter Rauchspeck, guter Wein, Salzgurken, Salzgebäck oder Zuckerstangen, hartes Körnerbrot oder Sauerkraut verträgt der Mensch daher nur in bestimmten Maßen. Im Übermaß genossen *schlägt es durch, schlägt es an*, macht unter Umständen aggressiv,

dumpf, dumm, träge oder schläfrig und/oder führt zu Krankheiten aller Art. Eine ausgewogene Ernährung beruht schließlich immer auf einem überlegten Verhältnis von frischen gegenüber konservierten Zutaten und bestimmten einander gut ergänzenden Lebensmitteln.

Wenn die industrielle Fertigung von Lebensmitteln und die industrielle Landwirtschaft dazu führt, eine Unzahl an alle möglichen Konservierungsmitteln (Fett, Salz, Zucker, Essig und/oder Alkohol) und zudem chemische Verbindungen einzusetzen, ist dies auf die Dauer weder dem Menschen noch der Natur zuträglich. Schon heute ist, wie in einem Vortrag der Chef des Landesumweltamtes in Brandenburg, Matthias Freude<sup>2</sup>, betonte, die Überdüngung der Äcker das Hauptproblem im Land Brandenburg, was zur Zerstörung der Biodiversität führt. Lebensmittelchemiker wie Claus Leitzmann (1987) oder Udo Pollmer (2013) haben zeigen können, dass die *Überbehandlung* unserer Lebensmittel mit Konservierungsstoffen (neben den herkömmlichen zu viel Geschmacksverstärker und Konservierungs-Chemie), neben einem Zuviel an Ackerdüngern resp. -giften neue Krankheiten wie Allergien und Obesity (extreme Fettsucht) hervorgebracht haben. Diabetes, Fettsucht und Allergien erschweren das Kochen für die Haus- oder Wohngemeinschaft, da jeder auf eine andere Diät setzt. Das Kochen wird zur Qual, das Verblässen von Tischritualen scheint vorprogrammiert. Verschwindet die Mahlzeit? Was ist es eigentlich, was da verloren ging? Gewohnheiten oder ein bestimmtes Bewusstsein, Gerüche oder skills?

## Feuer und Rauch

Als abgetrennte Räume existieren Küchen bei der Normalbevölkerung noch nicht sonderlich lange. Nach Siegfried Gideon entstanden im 16. Jahrhundert in den städtischen Häusern Europas abgetrennte Küchenräume. Davor war gewissermaßen das ganze Haus Küche, ein einräumiger Herdraum, in dem man sich im Winter nachts wie tags um das wärmende Feuer scharte. Aber auch die abgetrennten Küchen waren noch fast 200 Jahre lang Wohnküchen, bevor sie nach und nach (und in den Städten zuerst) zu separaten Funktionsräumen wurden.

Im nördlichen Europa lebten die Menschen in den nördlichen Küstenregionen bis ins 19. Jahrhundert hinein in hallenartigen Herdhäusern, im Südosten, dem Balkan in einräumigen, großen Rauchstuben-

---

<sup>2</sup> Matthias Freude ist seit Juni 1995 Präsident des Landesamtes für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz im Land Brandenburg.

häusern. Im 16. Jahrhundert kamen die großen Öfen von Osteuropa in die städtischen und dann auch ländlichen Häuser Mitteleuropas. Wenn man diesen Ofen nun als Hinterlader von der Küche aus heizte und einen Teil des Raums abtrennte, war damit eine Stube entstanden, die warm war, ohne verraucht zu sein. So auch bei den Eltern des Schriftstellers Peter Roseggers in den Fischbacher Alpen der Nordsteiermark.

Um 1850 bewohnte die Rosegger-Familie ein Einzelgehöft einer Streusiedlung. Innen bestand das große Holzhaus vor allem aus einem geräumigen Stubenraum, in dem nicht nur gegessen, sondern auch geschlafen wurde. Lediglich der Herdraum, die Küche war abgetrennt. In einer Ecke des Wohnraums stand ein quadratischer Esstisch mit dem Herrgottswinkel darüber. Schräg gegenüber befand sich ein großer Kachelofen, der so groß war, dass man ungefähr 20 Brote auf einmal darin backen konnte. Dies war der *Hinterlader*-Ofen, der von der Küche aus beheizt wurde. Er entließ seinen Rauch immer in die Küche, nie in die Stube. Wenn man Brote drin backen wollte, musste man das Feuer mit dem Tannenreisig wieder ausräumen. Der Ofen war übrigens geräumig genug, um dem jungen Rosegger und dem Knecht im Sommer als Versteck zu dienen, wenn sie einmal unerlaubterweise Karten spielen wollten.

Die Küche in diesem Bauernhaus war ebenfalls nicht klein, maß sie ev. um die 16 Quadratmeter. Ihre dunklen Wände verliehen ihr das typische, nahezu schwarze Erscheinungsbild der Rauchküchen, wie sie im ländlichen Europa bis 1850 noch fast überall anzutreffen waren. Auf dem Herd aus Lehm befand sich das offene Feuer. Es wurde nachts zu einem Glut-Häuflein zusammengefeigt. Der vom Feuer aufsteigende Rauch suchte sich seinen Weg zur Tür. Hinter der Tür wurde er durch einen Kasten in den Dachboden geleitet, wo die Schinken hingen. Vom Herd aus wurde der große runde Kachelofen in der Stube geheizt.

Schräg dem Herd gegenüber befand sich der Küchentisch. Die heimkommenden Familienmitglieder und Besucher zog es stets zunächst in die rauchige Küche, wo immer jemand war, weil dort die Großmutter am Herd wirtschaftete. Die Bäuerin selbst war im Stall und auf dem Feld eingespannt. Der beißende Qualm war für Städter schier unerträglich. Sie fragten sich verwundert, wie die Frauen das Leben in dieser ätzenden Atmosphäre aushalten konnten. Sobald sie jedoch Platz genommen hatten, verstanden sie: die Rauchwolke schwebte oben im Raum.

Der beißende Rauch erfüllte auch wichtige Aufgaben. Der Qualm imprägnierte die Balken der Holzhäuser gegen Ungeziefer. Menschen und Vieh wurden auf diese Art vor Parasiten bewahrt. Im Rauchabzug

hingen im (bereits erkalteten) Rauch die Würste und Schinken. Sie wurden durch den Rauch konserviert und nahmen jenen würzigen Geschmack an, den die modernen Schnell-Räucherverfahren in keiner Weise ersetzen können.

Überhaupt roch das gesamte Bauernhaus eigentümlich würzig nach dem Rauch. So verwundert es auch nicht, dass der Volksbrauch Regeln hatte, nach denen etwa erkranktes Vieh, Schweine oder Kühe durch ein Feuer getrieben werden mussten, um ihnen ihre Krankheiten *auszutreiben*. Ähnlich gab es in den Zeiten der großen Pest Vorschriften, nach denen die Häuser von Erkrankten wie Gesunden auszuräuchern waren, und anschließend mit einem bestimmten Kräutergemisch darunter der stark antiseptisch wirkenden Thymian zu desinfizieren waren. Feuer und Rauch galten als höchst gefährliche, aber auch als stark purifizierend wirkende Kräfte der Natur. Die Zweiseitigkeit der Dinge war sozusagen stets präsent. Daher ist es nicht weiter verwunderlich, dass in der antiken Vier-Elemente-Lehre das Feuer gelegentlich als das wichtigste Element gesehen wird. Bedenkt man die Erkenntnisse der neueren Forschung betreffs krebserregender Anteile in über offenem Feuer gegrillten Lebensmitteln, lässt sich nicht bezweifeln, dass es kaum gesund gewesen sein kann, ständig den Rauch des Herdfeuers einzusatmen oder darin Geräuchertes zu essen. Andererseits wissen wir aus der neueren Krebs-Forschung, dass Holzfeuer deutlich weniger kanzerogen sind als Steinkohlefeuer.

## Mikrokosmos und Makrokosmos

Auf einem Stich von Matthäus Merian dem Älteren (1593-1650) aus dem Jahr 1623 ist eine Frau mit gewölbtem Leib vor einem riesigen offenen Feuer zu sehen, 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. Der Stich ist kein Abbild der Realität, die reale Hausfrau jener Zeit hat wohl selten allein in der Küche gestanden. Die spätmittelalterliche Mode, in die bei Merian die Frauenfigur gewandet ist, war damals in Nürnberg bereits schon seit hundert Jahren obsolet. Die Anordnung der Holzscheite neben dem Holzkorb könnte darauf verweisen, dass sie nicht nur für das Feuer, sondern auch für die häusliche Ordnung zuständig war.

Die Hausherrin ist zwischen den Elementargewalten, dem Feuer und dem Wasser, dem Rauch, der hier vielleicht für die Luft steht und der Landschaft im Hintergrund, im Bild so platziert, dass deutlich wird, dass Merian den Menschen als Mikrokosmos dem Makrokosmos gegenüberstellt. Offenbar versteht diese Hausfrau mit Naturgewalten umzugehen, denen sie zugleich auch selbst angehört. Der Mensch, repräsentiert durch die weibliche Figur, tritt als abhängig von der Natur in Erscheinung – lodert doch das Feuer zweifellos höher und mächtiger als der es hegende Mensch. Merian geht es mit seiner Bildformulierung also um das Verhältnis von Mensch und Natur, um die überwältigende Macht der Schöpfung selbst. Das Feuer steht für die Gewalt der Natur im Sinne eines kosmischen Denkens, in welchem die Menschen ebenso für den Kosmos verantwortlich sind, wie auf Gedeih und Verderb abhängig.

Ähnlich dachte 100 Jahre vor Merian der Arzt Paracelsus (1493-1547). Er diskutierte die alten Lehren von den vier Säften aus der galenischen Medizin. Und obwohl er die Säftelehre durch die Astrologie zu ersetzen suchte, knüpfte er auch an die Lehren der Antike an. Hinsichtlich der Bedeutung der Nahrung übernimmt er – wie Hartmut Böhme ausführt – letztlich Vorstellungen von Aristoteles. Paracelsus versteht – wie bereits Aristoteles – den Magen als einen Alchemisten.

„Da Gott selbst ein Alchemist im Großen ist, erhält der Stoffwechsel im Essen, das Scheiden und Verdauen, Verwandeln und Abführen der Stoffe, einen quasi heiligen Status. Die nutritive Transmutation entspricht der Transsubstantiation im Abendmahl. Was in der Eucharistie als initiativisches Heilereignis gefeiert wird, das verlegt Paracelsus zurück in die Natur als ihr überall herrschendes Prinzip“

(H. Böhme 1997: 25).

Bei Paracelsus wird aus dem Abendmahl sozusagen wieder das Verspeisen von Mutter Erde und / oder der Natur, der man keineswegs unnötig viel entnehmen darf, um es hinterher möglicherweise dann doch nur auf den Müllhaufen zu werfen.

## Die Köchin stiftet die Gesellschaft

Merians Köchin verkörpert also einen sozusagen alchemistischen Gedanken. Zumindest erscheint sie hier als eine Art Mediatorin zwischen den Elementen, zwischen der essenden Menschheit und ihrer Natur. Deshalb musste etwa in der Antike jedem Festmahl ein Opfer an die Herdgöttin Hestia vorausgehen. Und deshalb ist die Hochzeitsköchin in dem Dorf Minot in Burgund noch in den 1960er Jahren auch Zeremo-

nienmeisterin der Tischgenossenschaft. Mit ihrem Kochakt stiftet sie die neue Dorfgesellschaft einschließlich der neuen Konstellation von Familienbanden... Auf dem Land hatten sich die alten Vorstellungen trotz Christentum noch über Jahrhunderte gehalten, wie uns mehrere Feldforscher und low-budget-Volkskundlerinnen<sup>3</sup> in Reiseanalen und Berichten seit Beginn des 19. Jahrhunderts überliefern. In dem Bauerndorf Minot in Burgund, das die Pariser Anthropologin Yvonne Verdier von 1968 an acht Jahre lang beforstete, wurde den Körpern und der Natur generell nicht nur eine passive Leidensfähigkeit, sondern vor allem auch eine bestimmende Kraft zugeschrieben. Für die Frauen des Dorfes war klar, dass der Vollmond die Kinder *herauszog* und die Geburt beschleunigte, ebenso wie der Mond das Wachstum auf den Feldern beeinflusste. Der Mond beeinflusste auch die Leibeszustände der Frauen allmonatlich und regelmäßig. Der Leib und besonders der weibliche Leib war daher ein besonderes Medium der menschlichen Beziehungen zum Kosmos (vgl. Kriss-Rettenbeck 1981: 177). Denn diese Mensch-Natur-Beziehung war nichts Einseitiges. Entsprechend den antiken Ideen konnte noch im Minot der 1960er Jahre der weibliche Körper auch seinerseits die Natur beeinflussen. Besonders der menstruierenden Frau wurden unheilvolle Wirkungsmächte zugeschrieben, sie besaß eine fäulniserregende Kraft wie das Gewitter. Und sie bedrohte in 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. In diesen Gesellschaften war also die Köchin verantwortlich für den Umgang des Menschen mit Himmel und Erde, war die Kochkunst machtvoll, weil ambivalent. Das lodernde Feuer auf dem offenen Herd ermöglichte die Verwandlung von harten Körnern in süßen Brei und wärmte das Haus, war aber immer auch extrem gefährlich. Pierre Bianconis Großmutter schlief um 1880 im Tessin neben ihrem Herdfeuer ein und verbrannte elendig. Ein unbedachtes, rohes Umgehen mit dem Feuer, den Lebensmitteln, ein abwertender Umgang mit den Koch- und Konservierungskünsten der Frauen und den Feldkünsten der Bauern war kaum möglich. Ein Gefühl für die Naturabhängigkeit, *Kreatürlichkeit* des Menschen, was wir heute mit dem Begriff

---

<sup>3</sup> Eine dieser Forscherinnen *ohne Ausstattung* war Anni Gamerith, die mit ihrer Nahrungsforschung besonders zum Thema Ganzkorn in den 1970er und 1980er Jahren bei den jüngeren Kulturanthropologen viel Anerkennung erhielt (vgl. Gamerith 1988 und Wohlgemuth 1913).

Ökologie zu fassen versuchen, war somit vorbegrifflich wie begrifflich immer vorhanden.

Eine Form des *Bedenkens* der unausweichlichen Ambivalenz im Stoffwechsel zwischen Mensch und Natur geschah in den Alten Gesellschaften durch eine gewisse *Heiligung* der Dinge. Das Herdfeuer war heilig. *Lasst das Herdfeuer nicht ausgehen!* waren die letzten Worte von Peter Roseggers Großmutter, als sie starb. Was mochte sie damit gemeint haben? Sicher ist: Das Feuer wurde in den Fischbacher Alpen damals nur zu Ostern gelöscht und rituell erneuert. Die Männer holten – manchmal über stundenlange Entfernungen – ein vom Pfarrer gesegnetes neues Feuer für das nächste Jahr (vgl. Rosegger 1881).

Die, die täglich mit diesem Feuer umgingen, wie Roseggers Großmutter, erfuhren gewissermaßen eine entsprechende Achtung. Als jene, die mit dem heilig-gefährlichen Herdfeuer umzugehen verstanden, waren die Frauen des Hauses nicht einfach profane Hausfrauen, sondern *Herrinnen* des Hauses, sie hatten die Schlüsselgewalt über Kasten und Keller. Sie waren zudem in bestimmten Zusammenhängen selbst Vertreterinnen der anderen Welt. Wenn während der Zeit der Reformation und Gegenreformation alte, allein stehende und heilkundige Frauen auf dem Lande als Hexen verfolgt wurden, wohl eben deshalb weil sie besonders als alte Frauen die Verkörperung des *traditional knowledge*, Aberglaubens oder – plattdeutsch und deutlich – Biglovens (Nebenglaubens) waren. Die neuen Mächte der aufkommenden Neuzeit, der neue Zentralstaat und eine neue zentralisierte Kirche wollten den alten Weibern keinerlei heimliche Macht mehr lassen. Es kam den Herrschenden daher zupass, wenn Alte, Alleinstehende oder andere Frauen (und manchmal auch Männer) von verstörten Stadtbürgern und verarmten Bauern verfolgt wurden bzw. die weisen Frauen zu den Sündenböcken der Zeit des großen Umbruchs, der *Zeit der Verzweiflung* gemacht wurden. Die Frau am Herd war als Trägerin des *alten Wissens* eine selbständige Macht, so wie die Hestia, die Herdgöttin der Griechen eine jungfräuliche, d. h. ungebundene, von keinem Mann bevormundete Göttin war (vgl. Vernant 1996 und Meyer-Renschhausen 2010).

Wahrscheinlich verschwand, wie die französische Anthropologin Martine Segalen vermutet, die Macht der Frauen in den Bauernhäusern erst, mit dem Verlust des offenen Feuers und dem Verschwinden der Brunnen und der Mühen mit dem Wasser (vgl. Segalen 1990). Seit ihre Gebärfähigkeit, ihr Körper nicht mehr als Symbol einer ambivalenten Macht verstanden wird, musste sie ihre Leibmächtigkeit auch nicht als Köchin täglich gewissermaßen rituell wiederholen. Noch im Atány

(nördlich von Budapest in Ungarn) der 1950er Jahre hielt die Frau, besonders wenn sie gut kochte, den Kochlöffel wie ein Zepter in der Hand. Sie hatte im Haus das Sagen bilanziert Edit Fél (1972). Und aus Südfrankreich berichtet Rayna R. Reiter (1975), dass Bäuerinnen ihren Töchtern nicht ohne Not das Kochen überließen. Die Kochkunst erlernte ein junges Mädchen erst, wenn sie *in Dienste* ging in einem anderen Haushalt. Auf dem Deckenfresco von J.M. Kager aus dem Jahr 1622 im goldenen Saal des Rathauses der Stadt Augsburg hält die wohl situierte Hausfrau als Zeichen ihrer Würde über Küche, Keller und Kasten ein großes Schlüsselbund in der Hand. Die Bildunterschrift: *Omnia et ubique: Alles und Überall* zeigt, dass sie über alles im Hause die Gewalt hat, überall zur Stelle ist und alles überwacht, betont Heide Wunder (1992). Erst wir Heutigen überlassen das Kochen unbedenklich den vielen Köchen der großen Industrie, wie Manuel Schneider (1995) es ausdrückte sogar die Restaurantköche via Reis in Kochbeuteln zu *Beutelschneidern* degradiert.

## Göttliche Natur und das Fest als Ritual des mythologischen Anfangs

Gleich dem Feuer waren in der Alten Gesellschaft die Natur insgesamt und die Tiere nicht einfach nur Ressourcen. Die Götterwelt der Antike verweist darauf. Artemis, die jungfräuliche Göttin der Jagd war Hüterin des Waldes und der wilden Tiere. Demeter, die Muttergöttheit, war die Herrin des Getreides, ihre Tochter Kore oder Persephone war die Repräsentantin des unterirdischen, winterlichen Zustands des Kornes. Antike Vorstellungen hielten sich in Resten im ländlichen Aberglauben. Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Entzauberung der Welt allem Natürlichen sein Geheimnisvolles und damit auch Bedeutsames raubte, waren Gegenbewegungen wie Vegetarismus, Lebensreform, Naturheilverfahren, Homöopathie oder Theosophie bereits etabliert. Sie erinnerten ihre materialistisch gewordenen Zeitgenossen daran, dass, solange die Natur selbst noch göttlich war, mit den Gaben der Natur nicht ungestraft geaast werden durfte, und dass ein aufgeklärter Umgang mit der Umwelt im Sinne des Tier-, Natur- und Gesundheitsschutzes auch in modernen Zeiten angebracht war und ist.

Das so schwer und kompliziert anzubauende Getreide, *das Korn*, das eine zukunftsfruchtige Vorratswirtschaft erlaubte, galt in vielen Religionen und den meisten Ackerbaukulturen als heilig. In den römischen Opferritualen der klassischen Zeit war das Opfer von Gerste wahrscheinlich von den Etruskern und anderen Mittelmeeranrainern über-

nommen worden. Die römischen Götter zogen im Zweifelfall dem Bratenopfer einfache Grützegerichte vor. Im Zuge der Christianisierung Europas verblassten die antiken Götterscharen zu zwergenartigen Kobolden, die sich in die Märchen und Sagen verkrümelten, um existent bleiben zu können. Als kleine Gnome oder Hausgeister saßen sie im 19. Jahrhundert noch in diversen ländlichen oder zumindest sagenhaften Ecken und Winkeln. Als geschrumpfte Geistergötter, die sich alt geworden wie bei Maxim Gorkis Großmutter hinter dem Ofen wärmten, delectierten sie sich – und keineswegs nur weil vielleicht zahnlos geworden – noch zur Jahreswende viel lieber am süßen Brei als an einem Braten. Bis zur letzten Jahrhundertwende existierte in Skandinavien wie auch in Dänemark ein Brauch, dem zufolge man auf den Bauernhöfen zum Julfest oder zum Jahreswechsel dem Hausgeist, dem Nisse Puck oder wie er jeweils hieß, Getreidegrütze mit Milch und Butter an einen heimlichen Ort, im Stall oder am Hoftor hinzustellen hatte (vgl. Meyer-Renschhausen 1991).

Im Christentum hielten sich Reste des alten Glaubens, die den Frauen die entscheidenden Gesten überließen. In Bayern wird auf den Dörfern teilweise bis heute der Brotlaib angeschnitten, indem die Frau zunächst ein Kreuzeszeichen über ihm macht und es so segnet. Das Brot galt wie das Korn in Ackerbauerkulturen als *heilig* und deshalb durfte noch in den Generationen unserer Mütter und Großmütter niemand Brot einfach wegwerfen. Wenn man es selbst nicht mehr verspeisen konnte, musste zumindest ein Armer oder ein Vieh damit bedacht werden. In einigen Gesellschaften, u. a. bei den Römern der Antike, galt der Brauch, einen kleinen Rest auf dem Teller übrig zu lassen, als Opfer an die immer mit-mahlzeitenden Ahnen oder Götter. Mit derartigen Resten wurde dann auf dem Balkan im 19. Jahrhundert auf dem Lande das Feuer als *heiliges Herdfeuer genährt* (vgl. Schneeweis 1961). Der Mensch entkommt der Tatsache nicht, der Natur etwas entnehmen zu müssen, um leben zu können. Jegliches Essen setzt Töten voraus. Nicht nur Tiere, sondern auch Pflanzen wurden bei vielen Völkern als Verwandte oder als Vorfahren des Menschen gesehen. Bei den Maoris in Neuseeland etwa war jeder Essakt ein aggressiver Akt gegenüber der Natur. *Die Toten nähren die Lebenden* sagt das Sprichwort. Beim Ritual der Hauptmahlzeit des Tages erinnerte man sich nicht nur an Gott und die Heiligen, sondern auch an die irdischen Ahnen, die den Heutigen zum Leben verhalfen. Mircea Eliade (1907-1986) zeigt dies u. a. an den Ritualen der sibirischen Schamanenvölker, die sich beim Tier entschuldigen, bevor sie es töten. Die Religionswissenschaften haben uns zeigen

können, dass beispielsweise Tabusitten in Polynesien die Menschen davor bewahrten, der Natur zu viel zu entnehmen (vgl. Meyer-Renschhausen 2002a: 121-151).

Das klassische Griechenland war eine Mischkultur, die aus mehreren zuwandernden Stämmen entstanden war. Es hatte von den Nomadenvölkern, die aus dem asiatischen Raum nach Griechenland eingewandert waren, das Tieropfer übernommen. Die wichtigsten Festen im klassischen Griechenland waren trotz der Bedeutung der Staatskulte mit ihren Tieropfer Ritualen die geheimen Thesmophorien, Opferfeste der Frauen. Nach entsprechenden Vorbildern aus Asien bestand das Fest aus dem Opfern kleiner Schweinchen an die Große Erd- und Fruchtbarkeitsgottheit Demeter. Das Schwein war als das fruchtbarste Säugetier mit großer Intelligenz und als geniale Ergänzung einer häuslichen Kreislaufwirtschaft Attribut und Weihetier der alten Fruchtbarkeitsgöttinnen der vorklassischen Religionen. Das Verbot vom Schweinefleischgenuss im Judentum und im Islam bezog sich historisch wahrscheinlich vor allem und zuallererst auf die Symboltiere der matriarchalen Fruchtbarkeit-Göttinnen Innana, Ishtar, Gaia, Demeter oder Persephone und wie sie sonst in den älteren Religionen Asiens, Ägyptens und später auch Europas geheißen haben mochten. Das exzentrische Fest zu Ehren der Demeter resp. Frucht-Hervorbringenden Erdgöttin, war nach Fastenzeiten samt Kasteierungsritualen ekstatisch überfordernd: eine Schwellen-Phase außerhalb der sozialen Zeit – betont Klaus-Peter Koepping (vgl. Koepping 1997: 1052ff). Ein Ritual, welches, wie Mircea Eliade erklärt, am Anfang jeder religiösen Handlung steht, bzw. sie im Kern ausmacht, und bei dem es eben um die Wiedergeburt durch rituelle Erneuerung geht (vgl. Eliade 1989) Deshalb waren die Männer in den steilen Fischbacher Alpen zu Ostern bereit, stundenlange Ab- und Aufstiege für das Einholen eines neu gesegneten Feuers auf sich zu nehmen. Und deshalb war es Peter Roseggers Großmutter so wichtig, dass es nicht ausgehen möge.

## Umweltgeschichte: Die Rationalisierung der Küche

Ab Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Feuerholz vor allem in den Städten so knapp, dass Physiker wie Benjamin Thompson (später Graf Rumford, 1753-1814) *Energiesparherde* erdachten, deren wesentliches Prinzip darin bestand, dass das Feuer in einem geschlossenen Raum unter eisernen Platten verschwand. In den Städten entstanden Beratungsstellen für holzsparendes Heizen, in Berlin wurde 1784 eine *Gesellschaft für Holzsparkunst* gegründet (vgl. Benker 1987 und Giedion

1984). Mit dem 19. Jahrhunderts änderte sich der Charakter des Herdküchenraums daher in den meisten Städten – auf dem Lande vielfach erst sehr viel später – als sich die gemauerten *Kochmaschinen* durchsetzten, jene gemauerten/gekachelten Herde, wie sie in Berliner Altbauwohnungen noch vielfach zu finden sind. Das offene Feuer war nun unter Eisenringen verschwunden. Ein Rauchabzugs- und Schornsteinsystem verhinderte, dass der Qualm die Küche weiterhin schwärzen konnte. Wenig später kamen die eisernen, beweglichen *Sparherde* auf, die grundsätzlich mit einem Ofenrohr in den Schornstein mündeten und weit weniger Holz oder Kohlen für einen einfachen Kochvorgang verbrauchten. Gasherde wurden erst um 1900 allgemein gebräuchlich, Elektroherde in Europa erst nach 1945 erschwinglich.

Aus der Rußküche wurden gemütlich große Wohnküchen. Der bayrische Bauer stellte seine Schlafbank für den Mittagsschlaf gleich neben den Ofen. Die Berliner Mietshäuser des späten 19. Jahrhunderts kennen für arme Familien Einraum-Wohnküchenwohnungen. Als jedoch um 1900 das Wohnküchenphänomen aus hygienischen Gründen bekämpft wurde, trat in Wien der bekannte Architekt und Sozialist Adolf Loos (1870-1933) vehement für Wohnküchen in Arbeiter-Wohnungen ein, um den Kindern nicht unnötige Trennungen von ihren Müttern zuzumuten. Dass die Kinder zum warmen Herd mit seinem flackernden Feuer streben, empfand er als ihr natürliches Recht. Aber dann kam der Gasherd, die Flamme wurde kleiner, sein Backofen ersparte bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts oft vom Hunger und mangelhaften Verdienstmöglichkeiten gequälten städtischen Unterschichten-Frauen den Gang in den Fluss (vgl. Andritzky 1992, Scheid 1992 und Stille 1992).

Die als Kochmaschinen gepriesenen Herde mit den eisernen Ringen erleichterten bereits seit Beginn des 19. Jahrhunderts das Kochen auf mehreren Feuern bzw. Platten. Damit wurden die alten, im allmählichen Garverfahren erstellten Suppen (engl. *Stew*=das langsam Gegarte), Grützen und Eintöpfe zum Armeleutegericht und somit tendenziell zum Verschwinden verurteilt. Und zwar, obwohl diese wenig zeitaufwendigen Topfgerichte ein schonendes Kochverfahren darstellen, welches den Lebensmitteln viele ihrer ursprünglichen Nährwerte erhält. Bald stand die *gutbürgerliche* Hausfrau vor ganz neuen Anforderungen an ihre Küchenkünste ohne ein Dienstmädchen ging es nicht mehr. Jedoch war nur in großen reichen Haushalten zudem das Geld für eine Köchin da, die unverheirateten Tanten und Töchter mussten mit anpacken. Denn das aus der höfischen Küche stammende mehrgängige *Menu* wanderte nun über die bürgerliche Restaurantkultur in die Privathaushalte ein und wurde im Verlauf des 19. Jahrhunderts zunehmend verbindlich. Es

wurde für die bürgerliche Küche charakteristisch. Es bedeutete für die Hausfrauen und ihre Helferinnen eine ganz neue, so noch nie da gewesene Küchenfron. Die Prunkessen der Gründerzeit kannten vor allem bei den feierlichen Abendeinladungen tausenderlei Gänge und Finessen, die erst einmal erdacht und erstellt werden mussten. Geld kostete das standesgemäße Prunkessen ohnehin. Kein Wunder daher, dass Ende des Jahrhunderts gerade die Frauen der – wie man damals sagte – *gebildeten Mittelschichten* lebensreformerischen Rufen nach einem Zurück zu einer einfacheren Küchenkultur aufgeschlossen gegenüber standen. Besonders zur Hochzeit der Lebensreform-Bewegung kurz vor dem I. Weltkrieg waren die Feministinnen höchst interessiert, eine einfachere und damit meist auch gesündere Küchenkultur gegen die auf das Repräsentative versessene gründerzeitlichen Prunkküche durchzusetzen (vgl. Meyer-Renschhausen 2002a: 41-61). Aber erst die Krise im Zuge des I. Weltkriegs machte dies möglich. Während des Krieges war *Schmalhans* Küchenmeister, der Staat verwandelte das Gold seiner Bürger zu Eisen. Das Bürgertum als *Stand* verschwand. Die bürgerliche Hausfrau musste *Pensionisten* aufnehmen, um genügend Kartoffeln in die Suppe bekommen zu können. Die Phase des Nur-Hausfrauentum, der Hintergrundarbeit zur Ermöglichung der gründerzeitlichen Kultur, war vorbei (vgl. Bock und Duden 1977).

## Die Entzauberung der Kochkunst und das Verschwinden der Mahlzeit

Aber damit war auch der Prozess des Verschwindens von Küche und Mahlzeit angelegt. Indem die Küchen immer heller und weißer wurden, lösten sie sich quasi ins Nichts auf. Der letzte *Frauenraum*, jener zentrale Raum des Intimen und persönlichen Gesprächs, in der nicht nur die schöne Frau Seidemann mit ihren Nachbarn plauderte, war im Begriff zu verschwinden. Ursache war eine unzureichende Stadtplanung. Besonders die ungehemmte Spekulation mit Grund und Boden führte zu einer großen Wohnungsnot in den Städten des 19. Jahrhunderts. Arme Leute drängten sich zu vielen in zu kleinen feuchten, licht- und luftlosen Wohnungen. Das Ergebnis war grassierende Seuche. Folgerichtig wurden die Großstädte daher in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von einer ersten – wenn man so will – *Ökowelle* erfasst. Ihre Protagonisten waren die Erfinder und Vertreter der bald so genannten Hygienebewegung. Die Kommunen, die weitere Choleraepidemien wie jene von 1832 (insbesondere in Nordamerika) und 1892 (besonders schlimm in Hamburg) verhindern wollten, sorgten im Anschluss daran für Kana-

lisationssysteme und sauberes Trinkwasser aus Wasserleitungen in allen Häusern. Die städtischen *Medicinalinstitute* schrieben Entlüftungen für Küchen vor sowie die Lage der Aborte an Außenwänden vor (in Berlin 1882). Frauenrechtlerinnen und Sozialreformer interessierten sich angesichts ernährungsbedingter Krankheiten für das Haushaltswissen der Frauen. Sie stellten neben zu geringen Löhnen besonders unter den IndustriearbeiterInnen, die eine gesunde Ernährung unmöglich machten, Wissensdefizite unter den Hausfrauen fest. Bei der Migration in die Stadt war das alte Wissen nicht mitgekommen. In der Stadt fehlte der jungen Frau die Phalanx der älteren Verwandtschaft, die sie fragen konnte, wenn ein Kind krank oder im Haushalt etwas schief ging (vgl. Bock und Duden 1977). Ärzte und Bauaufsicht begannen mit zunehmend verbindlich werdenden Regeln für Wohnungen und Küchen dagegen zu halten. Die neuen Normen vergällten manchen Familienmüttern schließlich das Bewirten von Gästen, weil anschließendes sofortiges Säubern zur Norm wurde. Stattdessen überboten sich bürgerliche wie proletarische Hausfrauen damit, ihre Küchenborte mit gehäkeltelten blütenweißen Spitzenarbeiten zu verzieren (vgl. Stille 1992). Auf ihnen waren paradoxerweise oft vormoderne Sinnsprüche zu lesen, die den Einzug der eiligen Moderne jedoch nicht mehr aufhalten konnten. *Fünf waren geladen, zehn sind gekommen, gieß Wasser zur Suppe, heiß' alle Willkommen* erinnert an das bedächtige Leben der Alten Gesellschaft, die für Gastfreundschaft noch Zeit hatte und sich nicht schämte, einfache Gerichte aufzutischen (vgl. Beitrag von Brigitte Hamburger in diesem Band). Stattdessen wurden die Küchen zu notorisch weißen Räumen, in denen eine Art klinische *Asepsis* oberstes Gebot wurde. Experten predigten den Frauen Normen und Einrichtungsformen aus der Industrie. Schließlich unterlagen die Hausfrauen einer notorischen Putzwut, die bis heute in Durchschnittsküchen keinerlei Spuren jüngst beendeter Kochorgien erlaubt.

Die Hausfrau war zu einer Art Anhängsel der Ärzte und Chemiker, der neuen *Götter in Weiß* geworden (vgl. Scheid 1992). Sie verlor damit die Wertschätzung, die sie als *Frau des Hauses* genossen hatten. Mit ihrer alten Selbständigkeit und ihrem mündlich tradierten Ernährungs- und Kochwissen sowie dem Arbeiten in Gruppen und als Forschungsobjekte der Tayloristen und Ergonomen verlor sie schließlich die Lust am Kochen. Denn die dermaßen um ihre Künste, Geheimnisse und Gefahren gebrachte Ernährungskultur machte aus der Küche einen öden Ort.

Kein Wunder daher, dass die Frauenbewegung der Jahrhundertwende sich für einfache Volksküchen einsetzte und für eine neue Anerkennung des Hausfrauenberufs. Frauenrechtlerinnen und Lebensreformer

traten für Kantinen für Arbeiter und / oder für Einküchenhäuser ein. Die Frauenbewegung diskutierte um 1900 so etwas wie Lohn für Hausarbeit und konnte damit schließlich – in Preußen 1908 – die Professionalisierung der Hauswirtschafterin und Hauswirtschaftslehrerin durchsetzen. In einigen Ländern wie Bremen wurde für Mädchen ein zusätzliches Schuljahr eingeführt, das die weibliche Jugend mit Haushaltswissen ausstatten sollte, zwecks weiserer Haushaltsführung nebst Ernährungswissen mit Aussichten auf eine bessere Bezahlung als Dienstbotin. Erst sehr viel später wurde aus dieser ersten Anerkennung der Hauswirtschaft als Profession ein Diplomstudiengang an Fachhochschulen, das Studium der *Ökotrophologie*, wie es heute heißt (vgl. Meyer-Renschhausen 1989).

Manche neue Frau der 20er Jahre wurde als Erwerbstätige auch Freundin der durchrationalisierten *Frankfurter Küche* der Wiener Architektin Grete Schütte-Lihotzky (1897-2000). Die winzige Frankfurter Küche erlaubte der nun auf eine Art *Einmannbetrieb* reduzierten Hausfrau schnell zu Ergebnissen kommen zu können. Grete Schütte-Lihotzky, Schülerin des bereits erwähnten Sozialisten Loos, wollte mit ihrer Kleinküche jeder Frau und zwar auch Geringverdienenden eine eigene Wohnung mit Küche ermöglichen. Ihre Kleinküche war vom Ess-Wohnraum nur durch eine Falttür getrennt, die bei Bedarf jederzeit geöffnet werden konnte (vgl. Schütte-Lihotzky 2004). Um das Wegsperrern der Hausfrauen ging es ihr nicht. Spätere feministische Architektinnen wie Myra Warhaftig (1978) nahmen diese Ideen wieder auf und entwarfen integrierte Wohnraum-Küchen. Problematisch war das Spardiktat des sozialen Wohnungsbaus, in dessen Rahmen haushaltsunkundige männliche Architekten Küchen entwarfen, die vom Wohn-Essraum durch eine Wand getrennt war. Schnippelhilfen durch die Kinder waren darin kaum noch möglich. Eine Küche zum *Abgewöhnen*, die nun kleiner als eine Gefängniszelle war, wie die Frauenbewegung polemisch meinte. Mit den Wohnküchen verschwanden die gemeinsam mit anderen ritualisiert eingenommenen Mahlzeiten.

So geht die moderne Gesellschaft ergeben in Wirtshäuser und Imbisslokale und lässt sich dort servieren, was im Wesentlichen nur zum Verkauf produziert worden ist. Notwendigerweise müssen die Menschen ignorieren, dass entsprechend einer alten, in Asien bis heute noch gültigen Weisheit, *der Mensch ist, was er isst*. Heute also sind wir konfrontiert mit den Ergebnissen einer Expertenkultur, die vor allem auf marktwirtschaftliche Verwertung schaut und dabei auf den Menschen in seiner *Leibhaftigkeit*, als ein *natürlich* auf geheimnisvolle Weise funktionierendes Lebewesen, kaum Rücksicht nehmen kann.

Die Schwachstelle der Expertenkultur ist ihre Einseitigkeit. Um zu messbaren Ergebnissen kommen zu können, müssen Nebensächlichkeiten ausgeblendet werden. Um zu einem Erfolg kommen zu können, muss die Versuchsanordnung eines Chemikers alle Nebenaspekte außer Acht lassen. Die Gesellschaft ersetzt, die wie u. a. der nordamerikanische Architekturhistoriker Mumford polemisch meinte, die Theologie durch Technologie und läuft so Gefahr, die Zweiseitigkeit der Dinge bzw. die extreme Komplexität natürlicher Vorgänge sowie den Tod zu verdrängen. So konnte eine Wirtschaftsweise entstehen, die bis heute trotz für die Allgemeinheit immer kostspieliger werdenden Umweltzerstörungen die Notwendigkeit der Arbeiten von Hausfrauen und Bauern kaum anzuerkennen vermag. Eine Denkweise, die von ausgewogenen Verhältnissen von Einzelversuch und Synthese, von Alltagswelt und Wirtschaft, zwischen Handwerk und Ingenieurskunst, bäuerlicher Landwirtschaft und industrieller Lebensmittelverarbeitung kaum noch etwas wissen will. Mit dem Abschaffen der Küchen aus der Architektur und der Möglichkeit, zusammen eingenommenen Mahlzeiten als tagtäglichem kleinen Ritual genießen zu können, opfern die Politik unsere Leiblichkeit, unser psychisches wie physisches Wohlergehen einer alles verschlingenden Privat-Wirtschaft. Und zwar obwohl die bundesdeutschen Ernährungsberichte schon seit 1988 über ein Drittel der Krankheiten als ernährungsbedingt klassifizieren. Es ist wahrscheinlich kein Wunder, dass eine maßgebliche Gesellschafts-Kritik heute besonders von Künstlerinnen und Künstlern ausgedrückt wird. Kunst kann die Bedeutsamkeit der Proportionen nicht verdrängen, da erst die relative Verhältnismäßigkeit zum Idealmaß führt. Wer einmal selber einen Kuchen gebacken hat, wird wissen, daß es auf das richtige Verhältnis zwischen Mehl, Milch, Eiern und Butter ankommt, damit das Erwünschte gelingt (vgl. Breuß 1999).

### **Schlussbemerkung**

Mit dem alten Denken in Proportionen und Analogien verschwand das Wissen von der richtigen Dosis in der Kochkunst. So als ob sich die Schiefelage, die wir gesellschaftlich erleben, zwischen einem immer größer werdenden Reichtum auf der einen Seite und einer immer größeren Not auf der anderen, sich auch in unser Denkvermögen einschleichen würde. Zunehmend mehr Bürgerinitiativen kämpfen mit den krankmachenden Folgen einer renditegetriebenen Gigantomanie in der industriellen Landwirtschaft. Das Gesundheitssystem krankt an einer überproportionalen Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten. Mit dem

Bewusstsein von einer Kochkunst des richtigen Zueinander der Zutaten verschwindet offenbar auch der Sinn für die Endlichkeit der Erde selbst. Die neue Gegenbewegung, die etwa in wilden Kastenbeeten auf dem Tempelhofer Feld gärt und in Projekten wie dem *Allmende-Kontor* an die alte *Institution der Gemeindewiese* erinnert, ist daher quasi eine fast naturnotwendige Reaktion auf Einseitigkeiten der gesellschaftlichen Entwicklung. Jugendliche sind bereit nomadischen lokal-vegetarischen Köchen wie Wam Kat<sup>4</sup> über Kilometer nachzureisen, um im Rahmen einer *Schnippelparty* das Gemüse für Demonstrationszüge gegen Masentierhaltung, zu schneiden. Sie sind diejenigen gesellschaftlichen Akteure, deren verblüffend plötzliches Auftreten uns als Einspruch gegenüber der Dynamik eines über alle Maßen gierig gewordenen Kapitals letztlich unmittelbar einleuchtet. Auch wenn wir zu Recht manche Einseitigkeiten mit denen immer mehr Menschen aus ethischen Gründen den Vegetarismus oder den sogar Veganismus predigen, wenig zu schätzen vermögen, leuchtet die Gegenbewegung ein. Tatsache ist: Es entzückt nicht nur die Zeitungswelt, dass immer mehr Junge mitten in den Städten Nutzgärten anlegen und miteinander Gemüse ziehen. Auch zunehmend mehr Wissenschaftlerinnen oder andere Großstadtbesucher sind fasziniert, dass eine Gemeinschaftsgartenkultur Zeichen setzt, die mit der Buddelei im Grünen auch das sinnliche Erleben im Alltag, das Kochen als haptische Erfahrung und die Mahlzeit als kleines Ritual rehabilitiert.

## Literatur

- Andritzky, Michael (Hrsg.) 1992. *Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*. Katalogbuch zur gleichnamigen Ausstellung in Stuttgart Mai-August 1992. Anabas, Gießen.
- Bauman, Zygmunt 1995. *Moderne und Ambivalenz*. Fischer, Frankfurt am Main.
- Benker, Gertrud 1987. *In alten Küchen*. Callwey, München.
- Bianconi, Piero 1999. *Der Stammbaum – Chronik einer Tessiner Familie*. Insel, Frankfurt a.M.
- Bock, Gisela und Barbara Duden 1977. Arbeit aus Liebe – Liebe als Arbeit. In *Frauen und Wissenschaft – Beiträge zur Berliner Sommeruniversität für Frauen*, Juli 1976. Courage, Berlin: 119-199.

---

<sup>4</sup> Wam Kat ist ein holländischer Aktivist, der sich in Brandenburg niedergelassen hat und auf Großveranstaltungen für alternative Lebensentwürfe kocht (vgl. <http://www.taz.de/!97374/> (25.01.2014)).