

Ein Stück Schwarzbrot als Proviant

Von Cosima Lutz 20. September 2008, 03:43 Uhr

Für den langen Weg esskultureller Erkenntnis: ein Aufsatzband über "Kulinaristik"

Kulinarische Spielverderber weisen gerne darauf hin, dass die vielen Edel-Kochbücher in Wahrheit gar keine Kochbücher sind. Eine Zierde des Hauses, wie ehemals der gute Brockhaus, bilden sie eine wonnige Schutzhülle um das, was man die neue Bürgerlichkeit nennt. Die blättere, statt wahrhaftig zu kochen, doch meist nur augenschmausend durch diese schnurr- und kinnbärtig verzierten Promikochkladden, deren Vorgeschmack, Begleitmusik und Nachbereitung derweil im Fernsehgerät flackert. Auf die stramm aufklärerische Schaugericht-Schelte folgt dann noch der Schimpf über die Unverbesserlichkeit der Deutschen, die lieber teures Motoren- als Olivenöl kaufen, also Prolls statt Genussmenschen sind.

Die Muster sind gut abgehangen und verengen den Blick auf die vielen Aspekte einer Esskultur. Nicht jeder kocht, aber jeder isst. Wieso aber bestellt die Frau Blattsalat und Riesling, der Mann Wurstsalat und Bier? Beeinflusst das Design des Bestecks den Appetit? Warum muss dieser verdammte Trinkjoghurt sein, jetzt sofort? Ist die deutsche Literatur ohne Butt denkbar? Und: Wäre das Leben genussreicher, gäbe es Antworten auf solche Fragen?

Was haben wir da: ein graues Buch mit dem roten, sperrigen Titel "Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis". Eine Scheibe Schwarzbrot inmitten aller der Coffeetable-Tafelpracht. Der Band, herausgegeben vom Kulinaristik-Erfinder Alois Wierlacher und der Kulturanthropologin Regina Bendix, entpuppt sich als sinnenfrohes Proviantlager für den am "sozialen Totalphänomen" Essen (Marcel Mauss) Interessierten. Es verfügt über wenige Schwarzweiß-Grafiken und -Fotos etwa von Bratwürsten, Joghurtwerbung oder Günter Grass, hat aber mit den Hochglanzbänden gemeinsam, kein Kochbuch zu sein.

Um Kochbücher geht es natürlich auch, und das ist es ja, was Kulinaristik meint: den Meta-Diskurs, alles Kulinarische betreffend, in die Praxis ragend und aus dieser schöpfend. Da lobt etwa die Grande Dame der deutschen Kochbuchforschung, die Philologin Trude Ehlert, Johann Lafers "Lebenslust und Tafelfreuden" als besonders gelungenes Beispiel für die Kommunikation mit dem Rezipienten. Ehlert macht keinen Hehl daraus, dass solche Bücher in erster Linie "Zeichencharakter" hätten, und Hans Stefan Steinheuer, Zwei-Sterne-Koch in Bad Neuenahr, bezweifelt im erhellenden Aufsatz "Die Berufslage des Gastronomen im heutigen Deutschland aus der Sicht der Praxis", dass TV-Köche einem größeren Publikum den Kochgenuss näher brächten - dazu fehlten dem Medium Reichweite und Innovationslust.

Doch das Kulinaristische umfasst auch die schöne Disziplin "Höflichkeitsforschung". Was ist Dienen, was Gastlichkeit? Über das Essen im Hörfunk wird aufgeklärt wie über die "Vergöttlichung des Kuchens als Perversion des Fests". Regionalen Fakten (mit einer Brauerei-Dichte von 5511 Einwohnern pro Brauerei ist Oberfranken Weltspitze) steht die These gegenüber, Regionalität sei ein Konstrukt. Eva Barlösius zerfleddert die Frage, ob es weibliches und männliches Essen gebe. Es geht um Sensorik und Lebensmittelsicherheit,

Kino und Oralität, Philosophie, Gastrokritik und den "japanischen Geist".

Und der Essakt selbst? Er bahnt sich seinen Weg in einer furchtlos zutage tretenden Sinnlichkeit wissenschaftlicher Sprache. Bei Roland Posner und Nicole M. Wilk wird das Nahrungsmittel zum "kulturellen Text", der Gulaschduft zum Zeichen und etwas Wunderhübsches zum "Interpretanten": die Reaktion auf "das Tastgefühl beim Brechen des Brötchens, das Zusammenziehen der Mundschleimhaut beim Probieren des Weißweins, das Kribbeln in der Nase beim Kauen des Pfeffersteaks, das Gefühl der Fülle beim Herunterschlucken eines Bissens vom Germknödel". Leset und schmecket.

A. Wierlacher, R. Bendix (Hg.): Kulinaristik.

Lit Verlag, Münster. 448 S., 24,80 Euro.
