

Alois Wierlacher (Hg.)

# Kulinaristik des Frühstück

BREAKFAST ACROSS CULTURES

ANALYSEN – THEORIEN – PERSPEKTIVEN

FRÜHSTÜCK · BREAKFAST · FRUKOST · FUTÜR · PETIT DÉJEUNER · ŚNIADANIE · ZAOFAN · ACH'IMPAP · BREAKFAST · CHŌSHOKU · COLAZIONE · DORUČAK · EKYENKYA · FRÜHSTÜCK · FRUKOST · FUTÜR · PETIT DÉJEUNER · ŚNIADANIE · ZAOFAN · ACH'IMPAP · BREAKFAST · CHŌSHOKU · COLAZIONE · DORUČAK · EKYENKYA · FRÜHSTÜCK · FRUKOST · FUTÜR · PETIT DÉJEUNER · ŚNIADANIE · ZAOFAN · ACH'IMPAP · BREAKFAST · CHŌSHOKU · COLAZIONE · DORUČAK

## **Wissenschaftsforum Kulinaristik**

herausgegeben von  
Peter Heine (federführend), Ines Heindl, Maren Möhring,  
Gerhard Rechkemmer

Band 6:

Alois Wierlacher (Hg.)

**Kulinaristik des Frühstücks · Breakfast Across Cultures**



[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

Alois Wierlacher (Hg.)

# **Kulinaristik des Frühstücks**

## **Breakfast Across Cultures**

Ach'impap – Breakfast – Chōshoku  
Colazione – Doručak – Ekyenkya – Frukost  
Frühstück – Futūr – Petit Déjeuner  
Śniadanie – Zaofan

Analysen – Theorien – Perspektiven



Haftungsausschluss:

Für Inhalte von Webseiten Dritter, auf die in diesem Buch verwiesen wird,  
ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber verantwortlich,  
wir übernehmen dafür keine Gewähr.

Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.

Bibliografische Information  
der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über  
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-86205-550-0 (Printausgabe)

ISBN 978-3-86205-969-0 (E-Book/PDF)

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2018

Alle Rechte vorbehalten

Lektorat: Sabine Lambert, München/Hamburg

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

# Inhaltsverzeichnis

## Einführung

Zur Grundlegung einer transnationalen und polyperspektivischen Frühstücksforschung Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	9
---	---

## Kapitel 1

### Das Frühstück in übergreifenden ökologischen, nutritiven und beruflichen Zusammenhängen

Geo- und humanökologische Überlegungen zu globalen Frühstücks- bedingungen Horst Eichler (Heidelberg)	39
---	----

Das Frühstück in ernährungsphysiologischer Sicht Gerhard Rechkemmer (Heilbronn)	52
--	----

Frühstück – die „kaiserliche Mahlzeit“? Maria-E. Herrmann (Osnabrück)	68
--	----

Die Oralität des Frühstückens und kulturspezifische Frühstücksspeisen im Gesundheitscheck Frieder Schmitz (Heidelberg)	80
--	----

Das Frühstück im kirchlichen Raum. Gottesdienst und Frühstück – Gottesdienst mit Frühstück – Frühstücksgottesdienst Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim)	90
---	----

Das Frühstück im Hotel. Ansichten einer stillen Revolution Wolfgang Fuchs (Ravensburg), Viachaslau Nikitsin (Paderborn) und Andreas Pflaum (Pegnitz)	100
--	-----

## **Kapitel 2**

### **Breakfast Across Cultures: Das Frühstück als lebensweltliche Sozialsituation und regionale (nationale) Institution**

Das britische und das amerikanische Frühstück – Kulturelle Konturen und interkulturelle Funktionen Stefan Diemer und Marie-Louise Brunner (Trier/Saarbrücken)	115
Das französische Frühstück Frank Baasner (Ludwigsburg)	135
Das Frühstück in Italien Stefania Di Michele (Schwalbach am Taunus)	150
Der neue Stellenwert des Frühstücks in Schweden Dessislava Stoeva-Holm (Uppsala, Schweden)	169
Das Frühstück in Polen Tomasz G. Pszczółkowski (Warschau, Polen)	184
Kaisersemmel und kleiner Brauner – das österreichische Frühstück(sideal) Peter Peter (München)	202
Zwischen Wien und Istanbul: Das Frühstück auf dem Balkan Ruža Fotiadis (Berlin)	211
Über das Frühstück und seine Diskussion in Deutschland Angela Häußler (Heidelberg) und Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	230
Frühstück in muslimischen Gesellschaften des Nahen und Mittleren Ostens Peter Heine (Berlin)	252
Wie frühstückt man in Uganda? William Wagaba (Kampala, Uganda)	263

Wasabi zum Frühstück? – Morgenmahlzeiten in Japan  
Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin) 276

Frühstück in Korea – zwischen Tradition und Moderne  
Eun-Jeung Lee und Daniela Claus-Kim (Berlin) 292

Frühstückskonzepte und Frühstücksformen in China  
Yong Liang (Trier) 306

### **Kapitel 3** **Das Schul-Frühstück in Deutschland**

Ernährungsbildung und Esskultur in Schulen Deutschlands  
Ines Heindl (Flensburg) 325

Die Institution Frühstück im Blickwinkel landespolitischen Handelns am  
Beispiel Baden-Württemberg  
Andrej Hänel (Stuttgart) 335

Ein Schulfrühstück wird Ereignis  
Martin Plemper (Mannheim) 343

Das Frühstück als Kooperationssituation. Vorschläge zur Neu-  
konturierung des üblichen Frühstückskonzepts in weiterbildenden  
Schulen in Deutschland am Beispiel eines Freiburger Gymnasiums  
Monika Wierlacher-Engelhardt (Freiburg) 347

### **Kapitel 4** **Ansätze zur Erforschung von Frühstücksdiskursen**

Das Frühstück: Sprach- und kulturvergleichende Aspekte  
Bernd Spillner (Duisburg) 359

Das deutsche Wort *Frühstück*  
Ludwig M. Eichinger (Mannheim) 367

<b>Grundzüge einer Literaturwissenschaft des Frühstücks</b> Burckhard Dücker (Heidelberg)	374
<b>Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns</b> Dieter W. Adolphs (Houghton, Michigan)	390
<b>Coffee-to-Go und frische Croissants vor dem Schaufenster: <i>Breakfast at Tiffany's</i> (1961)</b> Hans Jürgen Wulff (Kiel)	409
<b>Champagner und Spiegelei – das Frühstück in der bildenden Kunst</b> Reinhard Spieler (Hannover)	419
<b>Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren</b>	428

Alois Wierlacher

## Einführung

### Zur Grundlegung einer transnationalen und polyperspektivischen Frühstücksforschung.

#### Analysen – Theorien – Perspektiven

Die Tischzeit ist die merkwürdigste Periode des Tages und vielleicht der Zweck, die Blüte des Tages. Das Frühstück ist die Knospe.

Novalis, Fragment Nr. 1681

(Novalis, eigentlich: Georg Philipp Friedrich Freiherr von Hardenberg, war ein bedeutender deutscher Schriftsteller der Frühromantik, Philosoph, Jurist und Bergbauingenieur; \* 2. Mai 1772 – † 25. März 1801)

## 1. Absicht und Funktion des Bandes

Der vorliegende Band führt Analysen, Theorien und Perspektiven aus unterschiedlichen Ländern und Fächern zur Begründung einer transnationalen, fächerübergreifenden und polyperspektivischen Frühstücksforschung zusammen. Ziel des Bandes ist, nähere Kenntnisse über diese von der Forschung vernachlässigte Einrichtung der Alltagskulturen zu gewinnen. Ausgangspunkt ist die Annahme, dass es ein weit verbreitetes, meist implizites Frühstücksmuster gibt, das sich in variablen Gewichtungen als nutritive Handlung, als kulturspezifisches Speisenensemble (Gericht), als Sozialsituation und als kulturelle Institution aktualisiert.

Die Idee des Bandes geht auf das zweite Symposium des Kulinaristik-Forums zur kulinarischen Bildung (2015) zurück, bei dessen Vorbereitung sich herausstellte, dass es in Deutschland keine Monographie zum Frühstück gibt. Trotz der miserablen Forschungslage konnte auch für den länderanalytischen

Teil eine größere Anzahl Beiträge gewonnen und somit eine Basis geschaffen werden, auf der eine transnationale und polyperspektivische Frühstücksforschung, die mit dem vorliegenden Band ins Leben gerufen werden soll, vertieft und weiterentwickelt werden kann. Der Einbezug von Indien, Russland und Brasilien, das man schon auf dem Weg zum ‚Ernährer der Welt‘ sieht, scheiterte an den Forschungsbedingungen und muss Anschlussuntersuchungen vorbehalten bleiben.<sup>1</sup>

Der Band ist in vier Kapitel gegliedert. Das erste Kapitel versammelt Untersuchungen zur Funktion des Frühstücks in übergeordneten Zusammenhängen, beginnend mit ökologischen, physiologischen und ernährungswissenschaftlichen Perspektiven bis hin zum Frühstück im kirchlichen Raum und zum Hotelfrühstück.

Das zweite Kapitel präsentiert eine Übersicht über Rolle und Funktion des Frühstücks in 14 Regionen bzw. Ländern (Balkanländer, China, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Italien, Japan, Korea, Naher und Mittlerer Osten, Österreich, Polen, Schweden, Uganda, USA)<sup>2</sup>. Das dritte Kapitel erörtert Problemzusammenhänge von Schule und Frühstück aus deutschem Blickwinkel. Das vierte und abschließende Kapitel bringt zwei Beiträge zum Wort *Frühstück*, zwei Beiträge zur literaturwissenschaftlichen Frühstücksforschung und zwei Beiträge zu Frühstücksdarstellungen in der bildenden Kunst und zum Film.

Alle Autoren sind vom Herausgeber zur Mitarbeit eingeladen worden; einschränkende Vorgaben hat es nicht gegeben<sup>3</sup>. Die Beiträge konstituieren ihre jeweiligen Gegenstände durch Problemstellungen und theoretische Annah-

---

<sup>1</sup> Zu Indien und Brasilien sind mir keine Publikationen zum Kulturthema Essen bekannt geworden. Zur Wirtschaftsmacht Brasilien vgl. Alexander Busch: *Wirtschaftsmacht Brasilien*. München: Hanser 2011. Zu Russland gibt es den Band von Norbert Franz (Hg.): *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam: Universitätsverlag 2013. Zur Forschungslage betont der Herausgeber in seiner Einführung: „Das Thema als Ganzes hat bislang weder in der deutschen noch in der internationalen kulturwissenschaftlichen Slavistik eine nennenswerte Beachtung gefunden“ (S. 11). Diese Feststellung schließt das Frühstück ein. Auch der Nachfolgeband: Norbert Franz und Nina Friß (Hg.): *Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert*. Potsdam: Universitätsverlag 2014, bietet keine näheren Reflexionen über das Frühstück.

<sup>2</sup> Englischsprachige Summaries dieser Beiträge bringt der Eröffnungsband des Jahrbuchs für *Kulinaristik* 1 (2017), Kapitel 3.

<sup>3</sup> Dass die Texte auf Deutsch vorgelegt werden, ist dem Standort und einigen Prinzipien der *Kulinaristik* zu danken. Sie werden im ersten Kapitel des neuen Jahrbuchs für *Kulinaristik* 1 (2017) erläutert.

men, die sie im je eigenen Bedingungs- und Verstehensrahmen entwickeln. Sie sind in ihrer Gegenstandsbestimmung sowohl das Resultat individueller als auch fachgebundener Auffassungen und zugleich Bestandteile kultureller Kategorisierungen der Realität<sup>4</sup>.

In Würdigung der Komplexität der Untersuchungsfelder und im Blick auf das Interesse der Kulinaristik, ein Leserpublikum auch außerhalb der Wissenschaften zu erreichen, wurden die Beiträge nicht als streng systematische Abhandlungen, sondern eher als essayistische Studien<sup>5</sup> im angelsächsischen Sinne des Wortes angelegt. Diese Annäherungsweise erscheint mir mit Blick auf die Komplexität ihres Gegenstandes für die gesamte Kulinaristik bedenkenswert, zumal uns die Wissenschaft nicht mehr mit geschlossenen Weltbildern, sondern mit Hypothesensystemen über die Welt ins Bild setzt.<sup>6</sup> Darüber hinaus betonen neuere Publikationen zum Essay<sup>7</sup>, dass diese Kommunikationsweise eine Darstellungsform<sup>8</sup> ist, die sich aufgrund ihres Versuchscharakters vorzüglich eignet, um Querverbindungen zwischen verschiedenen Fächern zu knüpfen. Peter Zima charakterisiert den Essay aus diesem Grund als „Intertext“<sup>9</sup>. Die Erkenntnis: „Der Essay entsteht in der Neuzeit als Versuch,

---

<sup>4</sup> Vgl. Michael Titzmann: Kulturelles Wissen – Diskurs – Denksystem. Zu einigen Grundbegriffen der Literaturgeschichtsschreibung. In: Zeitschrift für französische Sprache und Literatur 99 (1989), S. 47–61, hier S. 51.

<sup>5</sup> Vgl. Alois Wierlacher: Landesstudien als kulturwissenschaftliche Essayistik. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 32 (2006), S. 170–179, ders.: Landeskunde als Landesstudien. In: Alois Wierlacher und Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart: Metzler 2003, S. 504–513, hier bes. S. 506–509.

<sup>6</sup> Vgl. das Grußwort des früheren Bayerischen Wissenschaftsministers Wolfgang Wild in: Alois Wierlacher (Hg.): Perspektiven und Verfahren interkultureller Germanistik. München: Iudicium 1987, S. 20.

<sup>7</sup> Vgl. Peter V. Zima: Essay/Essayismus. Zum theoretischen Potential des Essays. Würzburg: Königshausen & Neumann 2012; Franz Link: Der Essay als Denkversuch von Montaigne bis zur Postmoderne. In: Jahres- und Tagungsberichte der Görresgesellschaft 1994, S. 59–76; Wolfgang Müller-Funk: Erfahrung und Experiment. Studien zu Theorie und Geschichte des Essayismus. Berlin: Akademie Verlag 1995; Claire de Obaldia: The essayistic spirit. Literature, Modern Criticism and the Essay. Oxford: Clarendon Press 1996; René Pfannmatter: Essay. Anspruch und Möglichkeiten. Plädoyer für die Erkenntniskraft einer unwissenschaftlichen Darstellungsform. Hamburg: Kovac 2002; Jamil George Barcha: Der Essay und seine Entwicklung im deutschsprachigen Raum. Ein geistesgeschichtlicher und literaturwissenschaftlicher Überblick. In: Oxford German Studies 32 (2003), S. 185–213.

<sup>8</sup> Vgl. Metzler-Lexikon Kultur der Gegenwart. Themen und Theorien, Formen und Institutionen seit 1945. Hg. v. Ralf Schnell. Stuttgart/Weimar: Metzler 2000, S. 131.

<sup>9</sup> Vgl. Zima: Essay, a. a. O., bes. S. 2–7.

mit unsicherem Wissen umzugehen<sup>10</sup> lässt sich gut ergänzen um die Feststellung, dass wir heute angesichts der Explosion unübersehbar gewordener Wissensmengen, Wissensansprüche und der Verkürzung ihrer Verfallszeiten immer häufiger mit ungesichertem Wissen konfrontiert sind und der Essay folglich ein angemessenes Medium der heutigen Zeit ist.<sup>11</sup>

Die Beiträge verfolgen in ihrer Vielstimmigkeit eine Vielzahl von Fragen: Ist das Frühstück ein nutritives Universale oder ein arbiträres Kommunikationsmedium? Welche Funktionen und Eigenschaften besitzen die vielfältigen Frühstückskonzepte der Länder und regionalen Kulturen? Inwiefern wird diese Vielfalt durch die moderne Nahrungsmittelindustrie gefährdet, gestützt oder erweitert? Sind Frühstücke regional oder national eher als ‚Grundsituationen‘ im Sinne Thurns<sup>12</sup> oder als flüchtige Sozialsituationen zu verstehen? Welche Rolle spielt das Frühstück in den Familien und Schulen? Lassen sich Abgrenzungs- und Angleichungsentwicklungen in den verschiedenen Ländern im Blick auf die Internationalisierungs- und Globalisierungsprozesse beobachten? Wie stellen die Kunst im Allgemeinen und die Literatur im Besonderen Frühstücke dar? Die aufgeworfenen Fragen werden von den regionalwissenschaftlichen Beiträgen in einem reflektierten Problemhorizont gesehen, den der kulinarisch und kulinaristisch interessierte Ratgeber und Wissenschaftsjournalist August F. Winkler in seinem Ratgeber *Frühstück – Das Fenster zum Tag* (2006) so beschrieben hat<sup>13</sup>:

„Den Charakter einer Nation über den Frühstückstisch zu bestimmen und im Individuum aufzuspüren ist ein gefährlich verallgemeinerndes Unterfangen. Nicht jeder Amerikaner, nicht jeder Franzose oder Deutsche isst morgens genau so, wie es die Statistik ausweist. Mit Logik ist dem Frühstück sowieso und gottlob nicht beizukommen. Dennoch ist die erste Mahlzeit des Tages – vruostücke, vrüestüec hieß im Mittelalter das frühmorgendliche Stück Brot – ein anthropologisches Phänomen, kulturübergreifend und von hoher Individualität. Beim Frühstück

---

<sup>10</sup> Markus Wild: Essay. In: Literatur und Wissen. Ein interdisziplinäres Handbuch. Hg. v. Roland Borgards, Harald Neumeyer, Nicolas Pethes und Yvonne Wübben. Stuttgart/Weimar: Metzler 2013, S. 277.

<sup>11</sup> Vgl. hierzu Simone Schröder: Moderne Essays der Weltliteratur. In: Dieter Lamping (Hg.): Meilensteine der Weltliteratur. Von der Aufklärung bis in die Gegenwart. Stuttgart: Kröner 2015, S. 281–302, hier S. 297ff.

<sup>12</sup> Vgl. Hans Peter Thurn: Der Mensch im Alltag: Grundrisse einer Anthropologie des Alltagslebens. Stuttgart: Enke 1980, Kapitel 11: Beispiel einer Grundsituation: die Mahlzeit, S. 129–142.

<sup>13</sup> August F. Winkler: Frühstück. Das Fenster zum Tag. Rezepte, Geschichten und Tipps für den kulinarischen Kick am Morgen. Frankfurt: B3 2006, S. 97.

unterscheiden sich die Kulturen in Gestaltung, Zusammensetzung, Ritual, Dauer, Zeitpunkt sowie dem Umfang teilweise stärker als bei anderen Mahlzeiten. Die Internationale der Frühstücke, das ist ein Kosmos an gastronomischer Fülle.

Bei dem Versuch, sich diesem Kosmos auf dem Weg über verschiedene Segmente zu nähern, ist der Band, wie sein Titel andeutet, den Prinzipien der Kulinaristik verpflichtet<sup>14</sup>. Der Begriff ist ein Neologismus. Er bezeichnet die fächerübergreifende, transnationale und polyperspektivische Annäherung der Wissenschaft an die Komplexität des sozialen Totalphänomens des Essens und der Gastlichkeit. Ich habe ihn von lat. *culina* (= die Küche) und lat. *culinaria* (das zur Küche Gehörige) abgeleitet und in Analogie zu Fachtermini wie Logistik geschaffen. Es ist also kein Fachbegriff, sondern ein Dachbegriff. Seine Hauptfunktion ist, sowohl die Vielschichtigkeit des ‚sozialen Totalphänomens‘ als auch die vielstimmige Erkenntnisarbeit der Kultur- und Lebenswissenschaften und ihr Zusammenwirken mit der beruflichen und lebensweltlichen Praxis begrifflich zu erfassen. Organisiert ist die Annäherung als gemeinnütziges Netzwerk in der Rechtsform eines e. V. Die wichtigsten transnationalen und transdisziplinären Dimensionen der Kulinaristik und ihr Verhältnis zueinander lassen sich in dem in Abbildung 1 dargestellten Strukturmodell dreier konzentrischer Kreise veranschaulichen.

Das Modell kann von innen nach außen oder von außen nach innen gelesen werden. Der innerste Kreis meint die Nutrition, also die physiologische Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Er schließt die ökologischen Probleme ebenso ein wie die Fragen der Lebensmittelsicherheit. Der zweite Kreis steht für die Pluralität der Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Bedeutungen, Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum wirken in diesem Bereich der Kulinaristik Vertreter der Kultur- und Kommunikationswissenschaften und der Semiotik mit. Der dritte und äußerste Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über kulturelle Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln. Sie hält die Vielfalt der Menschen, Regionen und Nationen kommunikativ zusammen. Sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Das Folgende nach Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 14f.

<sup>15</sup> Für Näheres hierzu vgl. Alois Wierlacher: Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin: Lit 2011.

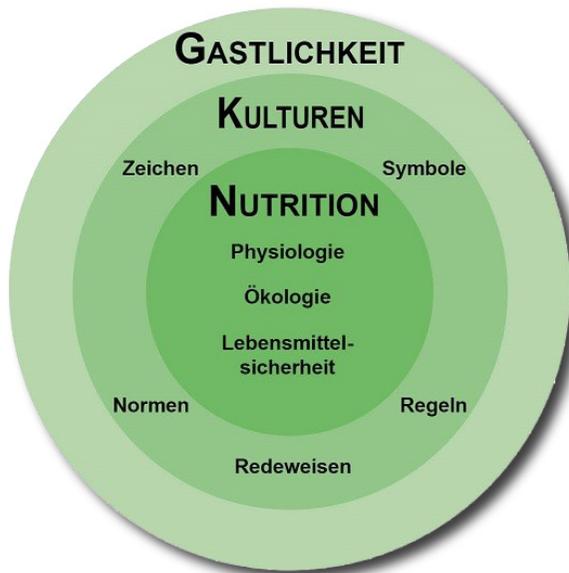


Abbildung 1: Strukturmodell der Kulinaristik. Die drei konzentrischen Kreise schließen politische, rechtliche und ökonomische Aspekte der Komplexität des sozialen Totalphänomens des Essens ein.<sup>16</sup>

## 2. Zur Forschungslage

Während das Kulturphänomen Essen seit den Bänden *Kulturthema Essen* (1993/1997)<sup>17</sup> in den Wissenschaften und der breiteren Öffentlichkeit ein wachsendes Echo findet, ist dem Frühstück noch kaum Aufmerksamkeit geschenkt worden. Erst seit 2013 scheint sich die Großwetterlage zu ändern, wie aus dem Beitrag von Stefan Diemer und Marie-Louise Brunner zum vorliegenden Band hervorgeht: In diesem Jahr erscheint von Kaori O'Connor die Untersuchung *The English breakfast: the biography of a national meal, with recipes* (Oxford 2013); Andrew Dalby legt im selben Jahr das *Breakfast book* (London 2013) vor, und Heather Arndt Anderson veröffentlicht die Untersuchung *Breakfast: A history* (Lanham 2013). Bislang war die einzige Monographie auf dem Weltmarkt

<sup>16</sup> Abdruck aus Alois Wierlacher: Das Konzept Kulinaristik. In: *Ernährungs-Umschau* 11 (2013), S. 635–641.

<sup>17</sup> Vgl. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie Verlag 1993; Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag 1997.

der Wissenschaften, falls ich richtig sehe, das italienische Buch von Mario Mazzetti di Pietralata: *Prima colazione: come & perché* (Bari 2007)<sup>18</sup>.

Dagegen sieht die Diskussionslage in populären Diskursen der Ratgeberliteratur, im Film und in Publikumszeitschriften wie *Der Spiegel* oder in Tageszeitungen und Firmeninfos vor allem in Deutschland auf den ersten Blick sehr anders aus. Es gibt zahlreiche und lebhaft Äußerungen zum Frühstück in seinen verschiedenen Formen und Funktionen. Besonders beliebt ist die Wohlfühlmetaphorisierung der Sozialsituation Frühstück als Kommunikationsmuster und Geschäftsmodell zu einer emotional gesättigten und hoffnungsreichen Beziehungssituation mit besonderen Kommunikationsangeboten wie „Pressefrühstück“, „Frauenfrühstück“, „Sonntagsfrühstück“ oder „Trauerfrühstück“. Stets wird dabei unter ‚Frühstück‘ nicht primär ein bestimmtes Speisenensemble, sondern eine überschaubare, auf einen vergleichbar gestimmten Kreis von Teilnehmern beschränkte Kommunikationssituation gemeint.

Mit wissenschaftlichen Veröffentlichungen hat man sich auch in Deutschland auffällig zurückgehalten. Die Nationale Verzehrsstudie II, die sich als „bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen“ definiert, kommt auf Frühstücksfragen nicht zu sprechen.<sup>19</sup> Barbara Methfessels Beschreibung verschiedener Aspekte von Esskultur und familiale[r] Alltagskultur<sup>20</sup> sieht vom Frühstück ebenfalls ab. Das Buch von Ines Heindl: *Essen ist Kommunikation* berührt den Gegenstand nur am Rande.<sup>21</sup> Entsprechendes lässt sich von den Überblicksdarstellungen sagen, die Eva Barlösius, Gunther Hirschfelder oder Peter Scholliers vorgelegt haben.<sup>22</sup> Auch in Teuteberg/Wie-

<sup>18</sup> Mario Mazzetti di Pietralata: *Prima colazione: come & perché*. Storia, scienza e cultura. Bari: Agra Editrice 2007. Den Hinweis verdanke ich Stefania Di Michele.

<sup>19</sup> Vgl. Max Rubner Institut (Hg.): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisberichte 1 und 2. Karlsruhe 2008 [[https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/\\_Texte/NationaleVerzehrsstudie\\_Zusammenfassung.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/_Texte/NationaleVerzehrsstudie_Zusammenfassung.html)] (13.08.2017).

<sup>20</sup> Barbara Methfessel: *Esskultur und familiale Alltagskultur* [<http://www.familienhandbuch.de/gesundheit/ernaehrung-kindheit/esskulturundfamilialealltagskultur.php>] (13.08.2017).

<sup>21</sup> Vgl. Ines Heindl: *Essen ist Kommunikation*. Wiesbaden: Umschau Zeitschriftenverlag 2016, S. 39.

<sup>22</sup> Vgl. Eva Barlösius: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim/München: Beltz Juventa 1999; Gunther Hirschfelder: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt: Campus 2001; Peter Scholliers (ed.): *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford/New York: Berg 2001.

gelmanns Band *Unsere tägliche Kost* (Münster 1986) sucht man das Thema vergebens, obwohl sich Teuteberg zusammen mit Neuloh noch 1979 vehement gegen die in ihrer Sicht modische und falsche Unterbewertung des Frühstücks gewandt hatte<sup>23</sup>. Prognostische Publikationen wie *Die Zukunft auf dem Tisch*<sup>24</sup> sind für unsere Zwecke ebenfalls unergiebig. Auch eine der wenigen Publikationen, die den Blick in die plurale Welt der 16 deutschen Bundesländer öffnet: die Weihenstephaner Dissertation von Simone Meyer *Mahlzeitenmuster in Deutschland* (2002)<sup>25</sup>, hilft nicht weiter.

Das *Gourmet Handbuch* von Udo Pini (2000)<sup>26</sup> bringt einen Artikel, der dezidiert über nutritive Fragen bei der Analyse des Frühstücks hinausgeht. Der Autor stellt die These auf, dass es eine „nationale Frühstückskultur“ gebe und dass „[j]ede nationale Frühstückskultur [...] die Landesmentalität und Einstellung auf den kommenden Arbeits- oder Feiertag“ verrate; den Ärmelkanal erläutert das Buch als „europäische Frühstücksgrenze“ zu Großbritannien. Nähere Vergleiche stellt Pini nicht an, und nähere Begründungen für seine These liefert er auch nicht. Er geht aber noch auf die Geschichte des Frühstücks ein und verweist auf Madame Hardy in Paris, die „schon 1804 den Abgeordneten der verfassungsgebenden Versammlung ein sog. *déjeuner à la fourchette bot* – bald nur noch *déjeuner* genannt: ein Bufett. Der Frühstückstisch war eröffnet“.<sup>27</sup>

Diese historischen Hinweise sind indessen kaum vergleichsdienlich. Mir ist nur ein einziges Buch bekannt geworden, das einen kulturvergleichenden Blick in die kulturelle Vielfalt der Welt am Frühstückstisch mit Seitenblick auf ihre typisierten Esser eröffnet. Es ist ein Kinderbuch. Auf seiner Seite 7 bringt es eine Übersicht, die ich hier mit freundlicher Erlaubnis der Autoren und des Verlags wiedergebe (Abbildung 2).

---

<sup>23</sup> Vgl. Otto Neuloh und Hans Jürgen Teuteberg: Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Paderborn: Schöningh 1979, S. 115.

<sup>24</sup> Angelika Ploeger (Hg.): *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. Wiesbaden: Springer VS 2011.

<sup>25</sup> Simone Meyer: *Mahlzeitenmuster in Deutschland*. München: Utz 2002.

<sup>26</sup> Udo Pini: *Gourmet Handbuch*. Köln: Könemann 2000, S. 339f.

<sup>27</sup> A. a. O., S. 339; Harald Dettmer und Tomas Hausmann erkennen in ihrem Buch zum „Restaurant. Theorie und Praxis“ (Hamburg: Verlag Handwerk und Technik 2007) ebenfalls eine „Frühstücksgrenze“, und zwar zwischen Großbritannien mit einer „ausgiebigen Mahlzeit“ und dem europäischen Festland, auf dem Franzosen und Italiener ein „einfaches Frühstück einnehmen“ (S. 447).

Wie unterschiedlich auf der Welt gegessen wird, sieht man auch am Frühstück.

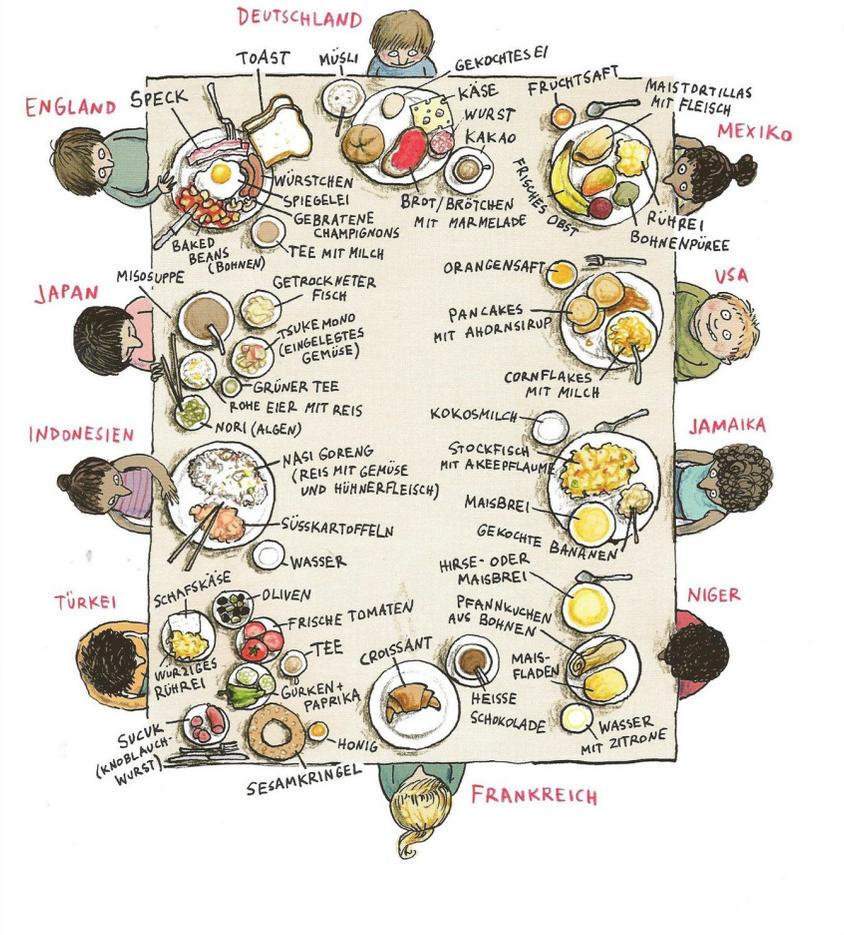


Abbildung 2: Anke Kuhl und Alexandra Maxeiner: Alles lecker. Von Lieblingsspeisen, Ekelessen, Kuchendüften, Erbsenpupsen, Pausenbroten und anderen Köstlichkeiten. Leipzig: Klett Kinderbuch 2012, S. 7

Fragt man nach Gründen der gegenwärtigen Forschungslage, so liegt ein Hauptgrund wahrscheinlich in der Sache selbst: das Frühstück ist als tageszeitgebundene Handlung und Situation eine relativ junge Einrichtung der globalen Gesellschaft.<sup>28</sup> Ein anderer Grund liegt im noch kaum erwachten Problembewusstsein der Wissenschaften, während sich die deutsche poetische Literatur der jüngeren Moderne von Theodor Fontane über Thomas Mann bis Heinrich Böll und Günter Grass seit langem mit dem Frühstück, vor allem dem Frühstücksverhalten der Begüterten, auf ihre bekannt zeitkritische Weise befasst hat.

Thomas Manns *Buddenbrooks* kann mit gutem Grund als kulinaristischer Roman mit besonderem Interesse am Frühstück verstanden werden<sup>29</sup>. Der Autor räumt dem Frühstücksverhalten eine geradezu paradigmatische Rolle in der Selbstzerstörung der dargestellten Familien ein, auch Konsul Döhlmann „verfrühstückt“<sup>30</sup> sein gesamtes Vermögen. Nach dem Zweiten Weltkrieg sticht im literarischen Frühstücksdiskurs vor allem Heinrich Böll hervor. Das Spektrum seiner Frühstücksdarstellungen reicht vom ritualisierten Frühstück im Cafe Kroner (*Billard um halb zehn*) bis zum Frühstücksverhalten seiner Hauptfigur in *Gruppenbild mit Dame*. Für Leni ist das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages, und eine der bedeutendsten narrativen Szenen des Romans hat der Autor aus der Idee des Frühstücks als einem Anfang neuen Lebens entwickelt. Ich habe sie in meinen Untersuchungen *Vom Essen in der deutschen Literatur* (1987) unter dem Titel „Der Frühstückskaffee oder Lenis unerhörte Tat“ interpretiert.<sup>31</sup> Leni reicht einem als Untermenschen verfeimten russischen Kriegsgefangenen eine Tasse Kaffee und erklärt ihn mit diesem handlungssymbolischen Urteilsspruch zum Menschen. Es ist eine

---

<sup>28</sup> Ich lasse hier offen, ob Madame Hardy den Frühstückstisch im professionellen Bereich erfunden hat. Aufschlussreich für das Desinteresse in Deutschland mag der Befund gelten, dass die völlig neu bearbeitete Auflage der Brockhaus Enzyklopädie (1989, Band 8, S. 14) zwar das Lemma „Frühstückskartell“ mit der verharmlosenden Erläuterung: „eine formlose Verständigung von Unternehmern zur Beschränkung des Wettbewerbs“ anführt, aber zum Frühstück selbst kein Wort bringt.

<sup>29</sup> Vgl. Alois Wierlacher: Die allernächsten Dinge. Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in *Buddenbrooks*. In: Antal Madl und Miklos Salyámosy (Hg.): *Welt und Roman. Visegrader Beiträge zur deutschen Prosa zwischen 1900 und 1933*. Budapest: Loránd-Eötvös-Universität 1983, S. 223–234; ders.: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart: Kohlhammer 1987, S. 47ff.

<sup>30</sup> Thomas Mann: *Buddenbrooks* (1901). Stockholmer Ausgabe. Frankfurt: Bermann-Fischer 1965, S. 694.

<sup>31</sup> Wierlacher: *Vom Essen*, S. 215–219.

Szene, die den verachteten kulturell Fremden durch eine ‚unerhörte Tat‘ rehabilitiert, die Leni in ihrer kaltblütigen, hochpolitischen und verbindlichen Humanität an die Seite von Goethes Iphigenie rückt.<sup>32</sup>

Weitere Analysen literarischer Frühstücksdarstellungen wurden in Italien vorgelegt.<sup>33</sup> Im vorliegenden Band unternimmt Burckhard Dücker den Versuch, Grundfigurationen einer künftigen Literaturwissenschaft des Frühstücks zu entwerfen.<sup>34</sup> Dieter Adolphs vertieft unsere Kenntnisse über Thomas Manns Opus,<sup>35</sup> den Klassiker unter den Frühstücks-Filmen erläutert Hans J. Wulff<sup>36</sup>.

Fächerübergreifende Frühstücksforschung ist wie die Kulinaristik insgesamt einem pluralen Kulturbegriff mit Bevorzugung des performativen Ansatzes verpflichtet.<sup>37</sup> Er realisiert sich als transnationale und transdisziplinäre Annäherung, wie es das *Italian Journal of Pediatrics* des Jahres 2013 mit seiner Debatte *Breakfast: a multidisciplinary approach*<sup>38</sup> anregte. Zugleich weitet sich die Frühstücksforschung zum Rückblick des Betrachters auf die je eigenen Verhältnisse, da klar geworden ist, dass das Verhältnis der Menschen zum Frühstück wie bei jedem Essen immer auch als Ergebnis von Erfahrungen und von Erwartungen (Entwürfen) verstanden werden muss.<sup>39</sup>

Zu diesen Erkenntnisbedingungen und Herausforderungen der Kulinaristik und ihrer Frühstücksforschung gehört der anthropologische Sachverhalt,

---

<sup>32</sup> Vgl. zu Goethes Drama *Iphigenie auf Tauris* meinen Aufsatz: Entfremdete Fremde. Goethes Iphigenie auf Tauris als Drama des Völkerrechts. In: Zeitschrift für Deutsche Philologie 102 (1983), S. 161–180.

<sup>33</sup> Vgl. Gian Mario Anselmi: Colazione. In: Banchetti letterari cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana. A cura de Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi. Roma: Carocci 2011, S. 146–152.

<sup>34</sup> Burckhard Dücker: Grundzüge einer Literaturwissenschaft des Frühstücks, im vorliegenden Band, S. 374–389.

<sup>35</sup> Vgl. Dieter W. Adolphs: Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns, im vorliegenden Band, S. 390–408.

<sup>36</sup> Vgl. Hans J. Wulff: Coffee-to-Go und frische Croissants vor dem Schaufenster: Breakfast at Tiffany's (1961), im vorliegenden Band, S. 409–418.

<sup>37</sup> Vgl. Wierlacher: Welt der Kulinaristik, Kapitel 1.

<sup>38</sup> Antonio Affinita et al.: Breakfast: a multidisciplinary approach. In: Italian Journal of Pediatrics 2013, S. 39–44 [<https://ijponline.biomedcentral.com/articles/10.1186/1824-7288-39-44>] (13.08.2017).

<sup>39</sup> Auch die kollektiven Gesundheitsbegriffe der Kulturen variieren, vgl. Ursula Hudson-Wiedenmann: Vom Kulturthema Gesundheit in der Alltags- und Wissenschaftskommunikation. Ein Plädoyer für eine kulturwissenschaftliche Gesundheitsbetrachtung. In: Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Kommunikation. Möhnesee: Résidence 2000, S. 393–399.

dass Menschen in ihren unterschiedlichen Blickwinkeln grundsätzlich nicht nur unterschiedlich zusehen, sondern auch Unterschiedliches sehen. Diese Tatsache hat der Historiker Chladenius bereits vor 200 Jahren erkannt, als er auf die uralte Frage, „warum wir die Sache so, und nicht anders erkennen“ mit der Theorie des Sehe-Punktes antwortete: „Aus dem Begriff des Sehe-Punktes folgt, daß Personen, die eine Sache aus verschiedenen Sehe-Punkten ansehen, auch verschiedene Vorstellungen von der Sache haben müssen.“<sup>40</sup> Will sich die Kulinaristik im Sinne des Chladenius als eine polyperspektivische Wissenschaft verwirklichen, dann kommt sie nicht umhin, die Faktoren zu verdeutlichen, die die jeweiligen Sehe-Punkte und mit ihnen ihr Verkehrsverhalten mitbestimmen. Folglich ist es angebracht, die jeweiligen Positionen über kulturelle Grenzen hinweg zwar als kulturelle, aber letztlich auch als je eigene Konstruktionen des individuellen Menschen und seiner Diversität im Rahmen der ihn prägenden Kollektive zu begreifen. Diese Herausforderung verlangt jedoch den Aufbau einschlägiger Forschungen.

### 3. Warum wir eine Frühstücksforschung benötigen

Wir benötigen eine Frühstücksforschung im Sinne der Kulinaristik erstens, weil sich die Komplexität des Frühstücks (wie die Komplexität des sozialen Totalphänomens des Essens überhaupt) nur mehrperspektivisch erfassen lässt. Diese Herangehensweise setzt allerdings disziplinäre Forschungsleistungen voraus; eine transdisziplinäre Betrachtungsweise ist erst auf der Basis disziplinärer Vorarbeiten einschließlich erforderlicher Speisenmonographien möglich. Infolgedessen ist die Kulinaristik an der Förderung tragfähiger disziplinärer Forschung lebhaft interessiert.

Zweitens wird der Aufbau einer transnationalen und transdisziplinären Frühstücksforschung benötigt, weil die Frage nach Sinn und Funktionen des Frühstücks und seinen verschiedenen Komponenten – wie die Beiträge des vorliegenden Bandes zeigen – weltweit in Bewegung gekommen ist. Ungewissheiten, Unklarheiten und Widersprüche bestimmen derzeit das Bild. Sehr deutlich betonen Diemer/Brunner in ihrem Beitrag zum vorliegenden Band:

---

<sup>40</sup> Johann Martin Chladenius: Einleitung zur richtigen Auslegung vernünftiger Reden und Schriften. Hg. von Lutz Geldsetzer. Düsseldorf: Stern-Verlag 1969 (Neudruck der Ausgabe Leipzig 1742), S. 188f.

„Sowohl die untersuchten Quellen als auch anekdotische Erfahrungen aus Presse und Werbung lassen den Schluss zu, dass die Frühstückskultur generell im Wandel ist. Dabei sind die zu beobachtenden Trends durchaus uneinheitlich und gegenläufig. Neben dem Extrem, das Frühstück ganz ausfallen zu lassen [...], spiegelt sich im wachsenden Angebot von Frühstücks-Fastfood ein Trend zu einem schnelleren und kompakteren Frühstück. Gleichzeitig erfreuen sich ausgedehnte Frühstücksbuffets und Brunches konstanter Beliebtheit.“<sup>41</sup>

Die kollektive Verunsicherung erscheint insbesondere in den Überfluggesellschaften groß. Sie hat, folgt man den vorliegenden Beiträgen, vor allem in Deutschland und Schweden zu einer verstärkten Diskussion geführt, „verbunden“, so betont Dessislava Stoeva-Holm, „mit der zunehmenden Funktionalisierung des Frühstücks als öffentliches Diskussionsforum, wie aus Lexemen wie *Frühstücksseminar*, *Frühstücksklub* hervorgeht“.<sup>42</sup> Angela Häußler hat diesen Umstand schon im Titel ihres zusammen mit Alois Wierlacher verfassten Beitrags zum Ausdruck gebracht.<sup>43</sup> Die Globalisierungsprozesse tragen vor allem in Ländern wie Japan<sup>44</sup> zu einer Hybridisierung des Frühstücks bei, weil hier Ost und West sehr viel enger aufeinandertreffen als etwa in Europa.

Der Subtext erscheint hier wie da deutlich: Die tradierten Bedeutungen und Formen des Frühstücks müssen im Zeitalter der Internationalisierung und der Globalisierung auch der Lebensmittelmärkte ebenso wie andere Leitbegriffe auf dem Wege verstärkter Forschung überprüft und neu gefestigt werden. Dieses Erfordernis wiederum verlangt in Ergänzung disziplinärer Forschung auch eine kulturspezifische bzw. auf einzelne Länder gerichtete Frühstücksforschung, um die Menschen als Zeitgenossen zu befähigen, über ihre kulinarischen Standorte Auskunft geben und ihre kulinarische Praxis den Erkenntnissen entsprechend aktualisieren zu können. Hauptziel dieser Forschung ist die Begründung einer kulinarischen Bildung, die im Sinn einer *cultural awareness* bewusst macht, was wir tun, wenn wir morgens frühstücken oder auch nicht.

---

<sup>41</sup> Stefan Diemer und Marie-Louise Brunner: Das britische und das amerikanische Frühstück – Kulturelle Konturen und interkulturelle Funktionen, im vorliegenden Band S. 115–134, hier S. 131.

<sup>42</sup> Dessislava Stoeva-Holm: Der neue Stellenwert des Frühstücks in Schweden, im vorliegenden Band, S. 169–183, hier S. 169.

<sup>43</sup> Vgl. Angela Häußler und Alois Wierlacher: Über das Frühstück und seine Diskussion in Deutschland, im vorliegenden Band, S. 230–251.

<sup>44</sup> Vgl. Irmela Hijjiya-Kirschner: Wasabi zum Frühstück? – Morgenmahlzeiten in Japan, im vorliegenden Band, S. 276–291.

Eine möglichst polyperspektivische und transdisziplinäre Frühstücksforschung wird auch benötigt, wenn man den menschlichen Körper als Schnittstelle zwischen Natur und Kultur begreift.<sup>45</sup> Essen und Trinken sind in kulinaristischer Sicht sowohl (uno actu) nutritive Handlungen als auch fundamentale Kommunikationshandlungen, Symbolträger und essentielle Wissensbestände der kulturellen Gedächtnisse. Die strikte Trennung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft erscheint in dieser Sicht obsolet.<sup>46</sup>

Ferner werden im Zeitalter der Internationalisierung unserer Kontakte Kenntnisse über das Frühstück, seine Konturen und seine Formen benötigt, um uns für den produktiven Umgang mit anderen und fremden Frühstückskonzepten zu qualifizieren. Konstitutiver Teil dieser Umgangskompetenz ist vor allem die Fähigkeit, Auskunft über die eigene Praxis geben zu können. Im authentischen Deutsch weist der Ausdruck *Frühstück* mindestens vier Konzeptvarianten auf, die folglich bekannt sein müssten: eine nutritive Handlung, ein kulturspezifisches Speisenensemble (Gericht, meal), eine schichtenrelativ differenzierte Sozialsituation Frühstück und eine kulturelle Institution.

Darüber hinaus benötigen wir eine polyperspektivische Frühstücksforschung, um herauszufinden, in welcher Relation diese Varianten zueinander stehen. Wie die Beiträge von Gerhard Rechkemmer und Horst Eichler im ersten der vier Teile des Bandes zeigen, sind Frühstücke weder weltweit verbreitet noch physiologisch gesehen lebensnötig. Verlässliche Forschungen gibt es allerdings nicht. Mit Recht moniert Horst Eichler die Vernachlässigung auch des Forschungsbereichs der „Klimagürtel, Landschaftszonen und andere physio- und biogeographische Faktoren berücksichtigende Vergleichsdifferenzierung des nutritiven Energiebedarfs“<sup>47</sup>. Gerhard Rechkemmer sieht gegenwärtig „keinen Konsens über die optimale Lebensmittelzusammensetzung [...], die zeitliche Abfolge und die Energie- und Nährstoffzufuhr, die ein Frühstück definieren“; auch „die Effekte des Frühstückens auf die gesamte Energieaufnahme und der Einfluss auf die später am Tag folgenden Mahlzeiten sind nach

---

<sup>45</sup> Hierzu vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 25–265.

<sup>46</sup> Vgl. Gerhard Neumann, Alois Wierlacher und Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/New York: Campus 2001.

<sup>47</sup> Horst Eichler: Geo- und humanökologische Überlegungen zu globalen Frühstücksbedingungen, im vorliegenden Band, S. 39–51, hier S. 41.

wie vor unklar<sup>48</sup>. Dennoch betont er: „Irreguläre Mahlzeitenmuster, d. h. der Verzicht z. B. auf einzelne Mahlzeiten wie das Frühstück, bei Jugendlichen führen zu einer Erhöhung des Risikos, im späteren Leben ein metabolisches Syndrom zu entwickeln. Das zeigte eine prospektive Studie über 27 Jahre in Schweden (Wennberg 2015). Deshalb wird empfohlen, Kinder und Jugendliche zu motivieren, ein Frühstück zu sich zu nehmen.“<sup>49</sup> Maria-Elisabeth Herrmann kommt zu einer ähnlichen Empfehlung: Es „sollte eher niemand mit nüchternem Magen das Haus verlassen, vor allem Kinder nicht, die auf eine Kohlenhydrat-Energiezufuhr aufgrund ihrer geringen Speicherkapazität in besonderer Weise angewiesen sind. Ein Frühstück liefert idealerweise einen Energie- und Nährstoffgehalt von 25 bis 30 % der täglich empfohlenen Zufuhrmenge“<sup>50</sup>. Dagegen raten die schulbezogenen Beiträge vor allem von Ines Heindl, Martin Plemper und Monika Wierlacher-Engelhardt im dritten Teil an, ein Frühstück in seiner Mehrfachbedeutung, also als nutritive Handlung, als kulturspezifisches oder internationales Ensemble von Speisen und Getränken und als eine kulinarisch lustvolle Sozialsituation zu verstehen und zu inszenieren, die von einer Atmosphäre der Gastlichkeit als kreativem Milieu geprägt ist. Im Interesse dieser Sicht benötigen wir eine Frühstücksforschung im Sinne der Kulinaristik auch, um Widersprüche oder gar Gegensätze von Tradition und aktuellem Essverhalten sowie das Aufspannen von Differenzen zwischen Konzept und Realisation zu untersuchen, wobei man in der Regel mit einer Verschränkung von materieller und bedeuteter ritueller Realität rechnen muss, wie es Peter Peter in seiner Analyse des österreichischen Frühstücks als Speisenensemble andeutet:<sup>51</sup>

„Doch bleibt festzuhalten, dass es ein österreichisches Frühstücksideal gibt, das perfekt in den Kaffeehäusern der Republik gelebt und täglich zelebriert wird. Das Prinzip dieses Idealfrühstücks ist eindeutig Disziplin, Eleganz und ein klarer Kanon, was man im *juste milieu* morgens verzehrt. Man könnte definieren, so ein österreichisches Frühstück muss auf ein silbernes Kaffeehaustablett passen. Es besteht aus einer Schale (ja nicht einer Kanne!) Kaffee (wahlweise Melange, Verlängerter, kleiner oder großer Schwarzer oder Brauner), auf Wunsch

---

<sup>48</sup> Gerhard Rechkemmer: Das Frühstück in ernährungsphysiologischer Sicht, im vorliegenden Band, S. 52–67, hier S. 60.

<sup>49</sup> A. a. O., S. 62.

<sup>50</sup> Maria-E. Herrmann: Frühstück – die „kaiserliche Mahlzeit“?, im vorliegenden Band, S. 68–79, hier S. 79.

<sup>51</sup> Peter Peter: Kaisersemmel und kleiner Brauner – das österreichische Frühstück(sideal), im vorliegenden Band, S. 202–210, hier S. 206.

auch Tee (da ist die Kanne aus ästhetisch-sensorischen Gründen erlaubt), einem *Körperl* mit fünfzackig gerissener Hand-Kaisersemmel und reschem *Kipferl*, offener Tee-Butter, Marillenmarmelade von Wachauer Marillen. [...] Diese kanonische Gleichförmigkeit ist ein kulturepräsentativer Identitätsmarker.“

Es gibt mithin eine mindestens dreifache Bindung des Essenden an Vorgegebenheiten: an den identischen Körper, an die jeweilige Esssituation, die wie jede Interaktionssituation immer neu zu definieren ist, und an die Prägung durch die je eigene Sozialisation, die sich auch als Mehrfachprägung aktualisieren kann. Sie ändert sich im kulturellen Wandel ungeachtet technischer Neuerungen und Moden in der Regel zu allerletzt und bildet infolgedessen vielfach einen ‚cultural lag‘. In welchem Maße unsere Frühstücksgewohnheiten ungeachtet aller Einsicht in ihre Fragwürdigkeit unfreiwillig stabil bleiben können, macht der Gastrokritiker Jürgen Dollase, Autor mehrerer Bücher über den Geschmack, in einer Antwort auf die Frage deutlich: ‚Was essen Sie zum Frühstück?‘ „Sehr wenig. Ein Brötchen mit Käse, mit Emmentaler Schmelzkäse. Horror. Ein Relikt aus frühkindlichen Tagen“<sup>52</sup>

Schließlich ist eine polyperspektivische, transdisziplinäre und transnationale Frühstücksforschung erforderlich, um die Tiefendimensionen der öffentlichen Diskurse auszuleuchten, die unter anderen von den Beiträgen der Religionen, der Presse, dem Internet und der poetischen Literatur mitgetragen werden und bereichsinterne Gespräche wie meistens in Deutschland (vgl. etwa den Artikel *Die Frühstückslüge* von Michael Gassmann in der Tageszeitung WELT vom 19.6.2016) oder öffentliche Diskussionen wie in Korea entzünden. Eun-Jeung Lee und Daniela Class-Kim legen in ihrem Beitrag dar, dass das Frühstück hier „keine bloße Institution [ist], die Formen sozialer Beziehungen zwischen Individuen symbolisch reflektiert,<sup>53</sup> sondern immer auch Ausdruck sich verändernder politischer, wirtschaftlicher und sozialer Gegebenheiten“<sup>54</sup>. Insofern benötigen wir eine kulinaristische Frühstücksforschung auch, um Erkenntnisse über die Auswirkung der Beschleunigung der Lebensprozesse und die Verknappung der Zeit, die den Zeitgenossen zur Verfügung steht, zu gewinnen. Beide Sachverhalte gehören heute zu den prägen-

---

<sup>52</sup> Jürgen Dollase: Fragebogen: In: Frankfurter Allgemeine Magazin November 2016: Essen und Trinken, S. 50.

<sup>53</sup> Mary Douglas: *Deciphering a Meal. Implicit Meaning. Essay in Anthropology.* London: Routledge 1972.

<sup>54</sup> Eun-Jeung Lee und Daniela Claus-Kim: Frühstück in Korea – zwischen Tradition und Moderne, im vorliegenden Band S. 292–305, hier S. 293.

den Alltagserscheinungen; die „Beschleunigung von Prozessen und Ereignissen ist ein Grundprinzip der modernen Gesellschaft“.<sup>55</sup> Tägliche Gewohnheiten machen zwar unsere lebenserleichternde Routine aus. Aber es gibt auch schädigende Routinen. Sobald ‚time‘ als ‚money‘ deklariert und gleichzeitig die Gewinnmaximierung als übergeordnete Verhaltensnorm akzeptiert wird, wandelt sich jede Mußestunde in einen Kapitalverlust. Dann besagt der Entschluss, sich Zeit zu nehmen nurmehr, sich selbst finanziell zu schädigen. Ein gutes Zeitmanagement wird künftig wohl ebenso zu den Voraussetzungen vernünftigen Frühstücksverhaltens gehören wie eine Ethik der Zeit und eine Ethik des persönlichen Umgangs mit Lebensmitteln<sup>56</sup>.

#### **4. Zu einigen Ergebnissen der Beiträge des Bandes**

Im Ergebnisbild des vorliegenden Bandes umfasst der Aufgabenbereich der Frühstücksforschung mindestens die folgenden Gegenstandsfelder:

- 1) die nutritive Funktion und Qualität eines Frühstücks
- 2) das kulturspezifische Speisenensemble
- 3) die Interimsqualität der Sozialsituation Frühstück
- 4) die Erfahrung und Gestaltung des Frühstücks als einer soziologisch differenzierten Kommunikationssituation, realisiert in der Familie, in den Schulen, in der Arbeitswelt, in der Politik, in der Wissenschaft und in den Kliniken.
- 5) die Autostereotypisierungen der nationalen Frühstückskulturen
- 6) die sozioökonomischen Kosten und die Kostenträger des Frühstücks
- 7) den Stellenwert des Frühstücks als einer kulturellen Institution
- 8) die Steuerung des Frühstücksverhaltens durch die Politik
- 9) das Reden über Frühstücke in der Literatur, in den diversen Wissenschaften und in der bildenden Kunst.

---

<sup>55</sup> Vgl. Hartmut Rosa: *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*. Frankfurt: Suhrkamp 2016 (2005), S. 15; vgl. auch Vera King (Hg.): *Zeitgewinn und Selbstverlust. Folgen und Grenzen der Beschleunigung*. Frankfurt: Campus 2009; Harald Weinrich: *Knappe Zeit. Kunst und Ökonomie des befristeten Lebens*. Beck: München 2004; Walter Hehl: *Die unheimliche Beschleunigung des Wissens. Warum wir nichts verstehen und trotzdem Großes schaffen*. Zürich: vdf Hochschulverlag 2012; Hartmut Rosa: *Weltbeziehungen im Zeitalter der Beschleunigung. Umriss einer neuen Gesellschaftskritik*. Berlin: Suhrkamp 2012.

<sup>56</sup> Vgl. Alois Wierlacher: *Lebensmittel-Ethik*. In: *Kulinaristik 4* (2012); Rudolf Kamp: *Zur Ethik der Zeit*. Würzburg: Königshausen & Neumann 2016.

Die Beiträge im ersten Kapitel des vorliegenden Bandes machen deutlich, wie gesagt, dass Frühstücke keinen nachweisbaren physiologischen oder ökologischen Gesetzen verpflichtet sind. Entsprechend betonen mehrere landesanalytische Beiträge, dass Frühstücke kaum als kulturrelative Momente der Selbstvergewisserung verstanden werden, die als Spiegel und Ausdruck der Veränderungsprozesse in den Gesellschaften fungieren<sup>57</sup>. „In Luganda gibt es kein Äquivalent für das Konzept ‚Frühstückstisch‘ im Deutschen. Stattdessen spricht man von einem ‚Ort wo man isst‘ (*Olujjuliro*). Dieser Essensort ist flexibel. Er kann im Haus, unter einem Baum oder auf einer Veranda vorm Haus sein, unabhängig davon, ob es sich um eine Morgenmahlzeit oder um ein Mittagessen handelt“, legt William Wagaba dar.<sup>58</sup> „Das Zelebrieren einer ausgiebigen morgendlichen Mahlzeit“, schreibt Ruža Fotiadis in ihrem Beitrag über das Frühstück auf dem Balkan<sup>59</sup>, „stellt auch am Wochenende und in der Freizeit eine Ausnahme dar“. Zugleich kommen deutliche Diskrepanzen zwischen Praxis und Theorie zur Sprache: „Die stärkere Verankerung des Frühstücks in der Öffentlichkeit und die Hervorhebung der Bedeutung dieser Mahlzeit in nutritiver und sozialer Hinsicht wird daher von vielen Seiten gefordert und stand auch im Fokus folgender Aktion: Am Welternährungstag 2003 nahmen mehrere Zehntausend Teilnehmer an über 250 Orten in Kroatien an der Performance unter dem Motto ‚Das größte kroatische Frühstück‘ bestehend aus Maisbrei, Joghurt und einem Apfel teil und stellten damit einen neuen Guinness-Weltrekord auf“.<sup>60</sup>

Die Beispiele machen deutlich, dass Frühstücke unter gegebenen Bedingungen als kulturrelative Performanzformen je andere Konstruktionen sind. Die Zeitgenossen sind es letztlich selbst, die jeden Morgen die Esssituation im Vollzug des Handelns neu generieren. Wir sind die eigentlich verantwortlichen Konstrukteure und Darsteller der Inszenierungen auch von Esssituationen – man denke nur an situationsdefinierende Ausdrücke der deutschen Sprache wie *den Tisch decken*, *Speisen auftragen*, *Geschirr abräumen*. Sie

---

<sup>57</sup> Vgl. Gerhard Neumann: ‚Jede Nahrung ist ein Symbol‘. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Alois Wierlacher; Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 385–444.

<sup>58</sup> William Wagaba: Wie frühstückt man in Uganda?, im vorliegenden Band, S. 263–275, hier S. 266.

<sup>59</sup> Ruža Fotiadis: Zwischen Wien und Istanbul: Das Frühstück auf dem Balkan, im vorliegenden Band, S. 211–229, das Folgende zitiert nach S. 219.

<sup>60</sup> A. a. O., Anm. 29.

stammen alle aus der Theatersprache und sind einem performativen Kulturkonzept verpflichtet.

Wie die menschliche Kultur insgesamt, so existiert auch das Frühstück im Singular nur typologisch. In der Handlungswirklichkeit der Lebensrealität gibt es das Frühstück dagegen nur im Plural, weil diese jeweilige Wirklichkeit stets neu erdacht bzw. gebaut werden muss. Insofern besitzt die Handlungssituation des Frühstücks nicht nur den Charakter einer Eigenleistung der Aktanten, sie ist auch ihr Ergebnis. In einer Gruppe etwa von Schülern kann dieses Ergebnis dann zur Grundlage eines emotional beglückenden Erlebnisses der eigenständigen Gestaltung kreativer Gemeinschaft werden, in der sich jeder Aktant zugleich als Gast und Gastgeber erfährt. Die jubelnden Kinder im schönen Foto des Beitrags von Martin Plemper bestätigen diese Ansicht.<sup>61</sup>

Solch Jubel wird nicht jeden Tag möglich sein, aber doch einmal im Monat, sofern die Schulträger und nicht selten auch Schulleiter die Angebotssituation nicht „auf rein nutritive und organisatorische Probleme“ reduzieren, wie Ines Heindl betont.<sup>62</sup> Auch im Alltag könnte das Schulfrühstück statt an der Frittenbude auf dem Schulhof im Sinne der Empfehlungen Martin Plemper als eine Art Klassenevent inszeniert werden, orientiert an der professionellen Gastlichkeit und ihrer stillen Revolution, von der der Beitrag von Wolfgang Fuchs, Viachaslau Nikitsin und Andreas Pflaum<sup>63</sup> im ersten Kapitel des Buches handelt.

## 4.1 Frühstücksbezeichnungen

Im Fall der Frühstücksbezeichnungen spiegelt sich die Ablösung enger Terminierungen des Frühstücks zugunsten einer offenen Konkretisation im Lauf des Vormittags. Der Ausdruck für „Frühstück“ lautet in China 早饭 (*zaofan*), was wörtlich so viel wie „Frühe Speise“ bedeutet (Liang)<sup>64</sup>. Im Schwedischen heißt es ganz ähnlich: *frukost* (Stoeva-Holm). Im Polnischen

---

<sup>61</sup> Martin Plemper: Ein Schulfrühstück wird Ereignis, im vorliegenden Band, S. 343–346, hier S. 345.

<sup>62</sup> Ines Heindl: Ernährungsbildung und Esskultur in Schulen Deutschlands, im vorliegenden Band, S. 325–334, hier S. 329.

<sup>63</sup> Wolfgang Fuchs, Viachaslau Nikitsin und Andreas Pflaum: Das Frühstück im Hotel. Ansichten einer stillen Revolution, im vorliegenden Band, S. 100–112.

<sup>64</sup> Yong Liang: Frühstückskonzepte und Frühstücksformen in China, im vorliegenden Band, S. 306–322, hier S. 308.

bezeichnet der Ausdruck *śniadanie*, landschaftlich auch *śniedanie*, „anders als im Deutschen, wo es etymologisch das frühmorgens gegessene Stück Brot bedeutete, nicht das, was gegessen wird, sondern das Essen selbst, die Morgenmahlzeit, also die erste Mahlzeit am Tage“<sup>65</sup>. Im Japanischen bedeutet „das heutige Wort für Frühstück [...] *chōshoku* („Morgenmahl“)“.<sup>66</sup> In Luganda wird ein Frühstück als *Ekyenkya* bezeichnet, „das heißt wörtlich: ‚die Mahlzeit, die im Laufe des Vormittags stattfindet‘. [...] Über Form, Inhalt und Nahrungswert dieses Essens scheint es keine einheitlichen Vorschriften zu geben, denn jede Familie, jede Generation, sowohl in städtischen als auch ländlichen Gebieten Ugandas, frühstückt anders, wenn sie denn frühstückt“<sup>67</sup>.

Sehr eigenwillig bleiben in dieser Übersicht nur das besondere italienische Konzept *colazione*, das Stefania di Michele in ihrem Beitrag im Rückgriff auf Forschungen Massimo Montanaris erläutert,<sup>68</sup> sowie die abstrakter Semantik folgenden, keine Tageszeit ausdrückenden Konzepte *breakfast* und *déjeuner* (deren Semantik es auch im Spanischen gibt, vgl. *desayuno*). Guido Fuchs erläutert die Begriffe aus theologischer Sicht:<sup>69</sup>

„In der katholischen Welt war das Frühstück aus liturgischer Sicht Jahrhunderte lang nichts anderes als diejenige Mahlzeit des Tages, mit der das Gebot der eucharistischen Nüchternheit (*ieiunium eucharisticum*) gebrochen wurde, die von Mitternacht an galt und bis etwa eine Viertelstunde nach Empfang der Kommunion in der Messfeier andauerte.<sup>70</sup> Erst danach war das Zusichnehmen von Essen und Trinken erlaubt. Die Frühstückbezeichnungen „breakfast“ im Englischen bzw. „[petit] déjeuner“ im Französischen verweisen auf diese Zusammenhänge. Denn das Nüchternheitsgebot steht in Zusammenhang mit dem Fasten (*ieiunium*), das schon in der Alten Kirche als die angemessene Vorbereitung auf den Empfang der Eucharistie angesehen wurde, die damals noch nicht unbedingt täglich empfangen wurde. Vor allem galt die Eucharistie als ‚praegustatio‘, die vor jeder anderen Speise genossen werden und vor Schaden bewahren

---

<sup>65</sup> Tomasz G. Pszczółkowski: Das Frühstück in Polen, im vorliegenden Band, S. 184–201, hier S. 188.

<sup>66</sup> Irmela Hijiya-Kirschner: Wasabi zum Frühstück? – Morgenmahlzeiten in Japan, im vorliegenden Band, S. 276–291, hier S. 278.

<sup>67</sup> Wagaba: Wie frühstückt man in Uganda?, S. 263–275, hier S. 265.

<sup>68</sup> Vgl. Stefania Di Michele: Das Frühstück in Italien, im vorliegenden Band, S. 150–168.

<sup>69</sup> Guido Fuchs: Das Frühstück im kirchlichen Raum. Gottesdienst und Frühstück – Gottesdienst mit Frühstück – Frühstücksgottesdienst, im vorliegenden Band, S. 90–99; das Folgende zitiert nach S. 90f.

<sup>70</sup> A. a. O., Anm. 2.

helfen sollte, wie es schon Tertullian und Hippolyt im 3. Jahrhundert ausdrückten.<sup>71</sup> Möglicherweise spielten aber auch ganz andere, profane Gründe für den Verzicht auf die Einnahme eines Frühstücks vor dem Gottesdienst eine Rolle: „Die Nüchternheit vor der Kommunion ergab sich aus der Verlegung der Eucharistiefeier vom Abend auf den Morgen als eine Selbstverständlichkeit, nicht als Gesetz, da in aller Frühe etwas zu genießen der antiken Welt einfach fremd war [...] Erst etwa seit dem 4. Jh. wird aus einer Tatsache eine bewusste Forderung.“

Ludwig Eichinger bekräftigt in seinem Beitrag „Das deutsche Wort *Frühstück*“ diese Sicht der Dinge: „In der französischen und in weiteren Formen ähnlicher Art in romanischen Sprachen steckt im Kern das Erbe des lateinischen *ieiunus* ‚nüchtern‘.“<sup>72</sup>

## 4.2 Kulturelle Differenzierungen, Vereinheitlichungen und Flexibilisierungen

Je nach Alter, Lebenssituation, sozialer Schicht und Wohnort kann sich ein Frühstück in Frankreich ganz unterschiedlich ausnehmen, betont Frank Baasner<sup>73</sup>. Die morgendliche Speisenwahl wird auch in anderen Ländern kaum noch an eine Gruppennorm gebunden. Die Individualisierung als Anerkennung der Diversität ist in Europa und in Japan wohl am weitesten vorangeschritten. Der zehnjährige Junge möchte etwas anderes bekommen als seine achtjährige Schwester, der Vater frühstückt anders als die Mutter. Doch nur das Japanische hat meines Wissens für diese Gewohnheit auch einen Begriff ausgebildet: das *koshoku*, das „Individualessen“<sup>74</sup>. Anders stellt sich in den Berichten nur die Lage in China und hier vor allem in der Öffentlichkeit der Gastronomie dar. Es „werden keine Individualbestellungen aufgegeben, sondern man ordert und genießt alle Gerichte gemeinsam. Kulturosoziologen mögen in diesem Usus ein Indiz für den vielbeschworenen „kollektiven Charakter“ der chinesischen Gesellschaft sehen: das fröhliche Miteinander verstärkt den kulinarischen Genuss.“<sup>75</sup>

In vielen außereuropäischen Ländern wie China, Japan, Korea und Uganda spielen der westliche Kaffee und das westliche (deutsche) Brot mitt-

<sup>71</sup> A. a. O., Anm. 3.

<sup>72</sup> Ludwig M. Eichinger: Das Wort *Frühstück*, im vorliegenden Band, S. 367–373, hier S. 369.

<sup>73</sup> Frank Baasner: Das französische Frühstück, im vorliegenden Band, S. 135–149.

<sup>74</sup> S. Hijiya-Kirschner: Wasabi, S. 280.

<sup>75</sup> Liang: Frühstückskonzepte, S. 319f.

lerweile eine wachsende Rolle. Sie verdrängen jedoch die angestammten Speisen und Getränke nicht im Maße, das man vielfach befürchtet hat, sondern ergänzen ihre Bedeutung auch im Kontext der Rückwirkungen auf die Prozesse der Globalisierung. Indigene Standardspeisen gibt es weltweit nach wie in Form des Croissants etwa in Frankreich und in Italien, in Form von Reis und Nudeln in Japan und Korea, von Brötchen in Deutschland. Die dominante und in ihrer Vielfalt begehrte Frühstücksspeise in Uganda ist das Gericht *Katogo* (Auflauf aus Kochbananen, Bohnen und Fleisch).

Wie Reis und Nudeln wird auch dieses Gericht ungeachtet der klimatischen Verhältnisse warm gegessen. Es bleibt zu prüfen, ob die kommunikationstheoretisch bedeutende Unterscheidung zwischen der Endo- und Exoküche hier eine erklärende Rolle spielen kann. Die fundamentale Bedeutungssetzung dieses Unterschieds findet sich lange vor Claude Lévi-Strauss bereits in Thomas Manns *Buddenbrooks*: Während der Festmahlzeit der intakten Familie (1835) werden gekochte, zum problematischen Weihnachtsessen der lädierten Familie (1869) aber gebratene Kartoffeln serviert. Entsprechend sind für die Schnierkinder in Bölls *Ansichten eines Clowns* gekochte Kartoffeln nur bei den Wienekens und bei den Hausmädchen erreichbar. „Die Mädchen in der Küche“, erzählt Hans Schnier seinem Vater, „kochten sich manchmal welche, wenn ihr aus wart: Pellkartoffeln mit Butter, Salz und Zwiebeln, und manchmal weckten sie uns, und wir durften im Schlafanzug runter kommen und uns unter der Bedingung absoluter Verschwiegenheit mit Kartoffeln vollschlagen.“<sup>76</sup>

Die Nichtfrühstücker, von denen die Beiträge sprechen, sind typologisch erstens diejenigen, die sich keine Zeit nehmen wollen oder können. Im Fall Koreas liegt eine Umfrage mit dem Ergebnis vor, „dass einer von vier Koreanern (23,8 %) gar nicht mehr frühstückte. Unter den 20- bis 30-Jährigen waren es sogar 42,7 %. Die meisten gaben an, dass sie gar keine Zeit zum Frühstück hatten“<sup>77</sup>. In Uganda verhindern dagegen ökonomische Barrieren vielfach das Frühstück. In Deutschland wird wie oben schon gesagt das Nichtfrühstück von Ernährungswissenschaftlern durchaus kritisiert (Herrmann, Rechkemmer). Im schwedischen Kontext gar „wird das Nichtfrühstück zu etwas „Unschwedischem“ und auch moralisch Geladenem – einhergehend mit der Implikation, dass die schwedische Frühstückskultur mit schwedischem Käse und schwedischem Kaffee besser und ernährungsrichtiger ist als das mi-

---

<sup>76</sup> Zitiert nach Wierlacher: Vom Essen, S. 50.

<sup>77</sup> Lee/Claus-Kim: Frühstück in Korea, S. 303.

serable, dürftige und ungesunde Frühstück, das südlich von Deutschland eingenommen wird<sup>78</sup>. Solche Autostereotypisierungen sind den Berichten zufolge auch in nichteuropäischen Ländern wie Korea und Japan zu beobachten und mit verschiedenen Marketingstrategien verknüpft.

In scheinbarem Widerspruch zu den Individualisierungsprozessen zeichnet sich das Speisensembles generell durch eine beachtliche Konstanz aus. Diese Einförmigkeit ist ein Spezifikum der ersten Mahlzeit des Tages, das eher nicht der Einfallslosigkeit der Aktanten sondern ihrer Selbstfindung und Handlungsökonomie zu verdanken ist. Man will nicht lange über die Speisen- und Getränkewahl nachdenken, man bekräftigt mit dem Vollzug der Wiederwahl des Gleichen seine Identitätskonstanz und versichert sich der Eigenheit als Starthilfe in den Tag. So gesehen kommt der Wiederkehr des Gleichen eine stimulierende und vergewissernde Bedeutung für den Essenden wie kaum bei einer anderen Mahlzeit im Lauf des Tages zu.

### **4.3 Das Frühstück als Interimswelt und die Frühstücksformen als ‚rites de passage‘**

Das Aufstehen und der frühe Morgen generieren unweigerlich eine spezifische Gefühlslage der Aktanten, die sich situativ von den emotionalen Herausforderungen des Tages unterscheidet. Die Handlungssituation des Frühstücks ist eine Übergangssituation zwischen der vergangenen Nacht und dem aufgehenden Tag. Die Welt des Frühstücks erweist sich mithin als eine Zwischenwelt, genauer als eine Interimswelt. Ich bezeichne die Frühstücksformen darum mit Frank Baasner und Stefania di Michele als kulturspezifische Begleitformen (Rituale) im Sinne des ethnologischen Konzepts der ‚rites de passage‘<sup>79</sup>. Sie nehmen den Menschen oft ganz praktisch auf dem Weg in die Herausforderung des Tages mit, man denke im Blick auf Deutschland und die Schulen nur an die praktische Frühstücksdose der Schüler<sup>80</sup>.

---

<sup>78</sup> Stoeva-Holm: Der neue Stellenwert, S. 176.

<sup>79</sup> Arnold van Gennep (1873–1957): *Les rites de passage*. Paris 1909; deutsch: *Übergangsriten*. Aus dem Französischen von Klaus Schomburg. Mit einem Nachwort von Sylvia M. Schomburg-Scherff. 3. Aufl. Frankfurt am Main: Campus 2005; vgl. ferner Burckhard Dücker: *Rituale. Formen – Funktionen – Geschichte. Eine Einführung in die Ritualwissenschaft*. Stuttgart: Metzler 2007.

<sup>80</sup> Vgl. auch Gerrit Herlyn: *Ritual und Übergangsritual in komplexen Gesellschaften: Sinn- und Bedeutungszuschreibungen zu Begriff und Theorie*. Münster: Lit 2002.

Achtet man auf die ritualisierte Inszenierung des Frühstücks in der professionellen Gastlichkeit, von der Wolfgang Fuchs und seine Koautoren handeln<sup>81</sup>, dann fällt auf, dass man ein reiches Speisenensemble kommentarlos präsentiert, die gesamte Interimsphase wortkarg gestaltet und dem Handelnden alle Initiativen überlässt, aus dem offerierten Speisenensemble etwas auszuwählen. Der Gast muss niemandem zuhören, er wird auch zu nichts aufgefordert, er darf in Ruhe seine Zeitung lesen. Sich der Angebote zu bedienen, ist absolut seine eigene Entscheidung.

Es fragt sich, ob die Flucht aus dem kommunikativ meist asymmetrischen häuslichen Alltag in die öffentlichen Frühstücksräume mit dieser kommunikativen Andersheit zu tun hat und wie es möglich sei, das private und insbesondere das familiäre Frühstück gastlicher und seine Formen im Sinne von *rites de passage* hilfreicher zu gestalten. Für die Schule wurden oben schon Hinweise gegeben und Modelle formuliert. Eine kluge Psychologie des Frühstücksverhaltens muss zu diesem Zweck allerdings eine Antwort auf die Frage vorbereitet haben, was eine Emotion sei:

„Je nachdem welche der vielen Disziplinen, die Emotionen erforschen, Sie befragen, wird die Antwort unterschiedlich ausfallen. Psychiater und Psychologen, Neurowissenschaftler und Ethologen, Soziologen, Anthropologen, Pädagogen, Kommunikationswissenschaftler, Literaturwissenschaftler oder Theologen, sie alle stellen andere Aspekte der Emotionen in den Vordergrund. Selbst innerhalb einer Fachrichtung herrscht keine Einigkeit. Um trotzdem eine Synthese zu versuchen, kann man sagen, Emotionen sind psycho-physische Phänomene. Sie sind das Kernstück des Reiz-Evaluierungssystems des Gehirns. Sie sind als evolutionäres Produkt entstanden, das wir mit allen Säugetieren gemeinsam haben. Sie sind ‚vorsprachlich‘. Emotionen bilden ein Signalsystem, das unsere Mitmenschen über unsere Gemütsverfassung und unsere Handlungsabsichten informiert, wenn auch nicht immer ganz zuverlässig. Emotionen sind genetisch fixiert und von der Kultur geformt. Sie sind universell und höchst individuell zugleich.“<sup>82</sup>

Auch die Alltagserfahrung weiß, dass Emotionen körperliche Reaktionen sind. Seit den Erkenntnissen der Hormonforschung und seit Damasio's Erkenntnissen<sup>83</sup> ist dieser Zusammenhang auch in den Wissenschaften kaum mehr strit-

---

<sup>81</sup> Vgl. Wolfgang Fuchs, Viachaslau Nikitsin, Andreas Pflaum: *Das Frühstück im Hotel. Ansichten einer stillen Revolution*, im vorliegenden Band, S. 100–112.

<sup>82</sup> Claudia Wassmann: *Die Macht der Emotionen. Wie Gefühle unser Denken und Handeln beeinflussen*. 2. Aufl. Darmstadt: Wiss. Buchgesellschaft 2010, S. 141.

<sup>83</sup> Vgl. Antonio R. Damasio: *Der Spinoza-Effekt. Wie Gefühle unser Leben bestimmen*. Berlin: Ullstein 2011.

tig. Selbst die Traurigkeit etwa in Verlustsituationen wirkt sich – etwa im Weinen – körperlich aus, weil der Körper Hormone wie Serotonin, Endorphin und Noradrenalin ausschüttet, von denen unsere Wahrnehmungskraft abhängt. Auch der Speisegenuss weist diese emotionale Komponente als psychophysische Reaktionen auf Umweltreize, in diesem Fall auf die unmittelbare Umwelt, auf. Wenn der Tisch lieblos und farblos gedeckt und die Atmosphäre semiotisch trivialisiert oder gedrückt ist, vergeht einem der Appetit. Das Frühstück müsste also appetitlich gestaltet sein. Künftiger Frühstücksforschung wird es obliegen, diese Sicht zu operationalisieren.

#### 4.4 Das Frühstück als einfache Sozialsituation

Generell wird von den Beiträgen ähnlich wie von verschiedenen Wissenschaftlern aus dem Gebiet der Gesundheits- und Sozialwissenschaften Schwedens ein Bild vom Frühstück gezeichnet, das es „zur divergierendsten Mahlzeit des Tages“ macht<sup>84</sup>. Die Einstellung zum Frühstück und die Praxis des Frühstückens wird in der Sicht der Beiträger mitbestimmt vom Lebensalter der Handelnden und von Bestimmungsfaktoren wie der Art der Arbeit oder der Arbeitslosigkeit, dem individuellen Temperament dem Wochentag (Montag oder Sonntag), oder auch der Jahreszeit (Sommer oder Winter, Urlaubszeit). In meiner Sicht weisen die Frühstücke, die von den Beiträgen im vorliegenden Band beschrieben und analysiert werden, abgesehen vom polnischen Osterfrühstück, einen Charakter auf, der in der Systemtheorie als „einfaches Sozialsystem“ bekannt ist<sup>85</sup>. Die in keine Regelmäßigkeitsgesetze eingebundenen Vorgänge und Zusammenkünfte der Aktanten zeichnen sich sowohl durch die Anwesenheit der Aktanten und ihr flüchtiges Miteinander als auch durch geringe Umweltkontrolle, enge Zeithorizonte und eine sehr weitgehende Abhängigkeit von der Interaktion der Teilnehmer aus. Abgesehen vom Zeitmangel „sehen“ die an diesen einfachen Sozialsystemen Beteiligten „zunächst sich selbst und die übrigen Beteiligten als Personen, nicht unbedingt auch das Netz ihrer Interaktion“<sup>86</sup>. Dementsprechend sind die Frühstücke in der Regel „Situationssysteme, die mit dem Auseinandergehen der Teilnehmer zu existieren aufhören“<sup>87</sup>.

<sup>84</sup> Stoeva-Holm: Der neue Stellenwert, S. 171.

<sup>85</sup> Vgl. Niklas Luhmann: Einfache Sozialsysteme. In: Zeitschrift für Soziologie 1 (1972), S. 51–65.

<sup>86</sup> Luhmann, a. a. O., S. 62.

<sup>87</sup> Ebd.

Mit der Formel ‚Pragmatik versus Nostalgie‘ könnte man auf den ersten Blick die von den Beiträgen des vorliegenden Bandes beschriebenen Zustände erläutern<sup>88</sup>, doch der pragmatische Gehalt der Frühstücke bleibt in der Sicht der Beiträge eher dürftig. Es fehlt den diskutierten Frühstücken, ob sie nun in der Privatwelt oder in der Öffentlichkeit eingenommen werden, außer einer situativen Komplexität auch an Faktoren der Sinnlichkeit des Geschmacks, der Farben, der Töne und Gerüche sowie der Technik der Speisen- und Getränkeherstellung – mit Ausnahme der Mokka-Kaffeemaschine in der italienischen Bar<sup>89</sup> und der besonderen Art der Röstung und der „hauptsächlichen Zubereitungsweise in einer Kaffeemaschine“ im Fall Schwedens, die dazu beiträgt, „dass das Konzept ‚schwedischer Kaffee‘ langlebig verbleibt“<sup>90</sup>. Unklar bleibt auch das Erscheinungsbild der handelnden Personen.

Die einfache Sozialsituation Frühstück erscheint in den hier untersuchten Gesellschaften als eine Handlungssituation ohne Verhaltensappell. Hierunter verstehe ich eine gesellschaftliche Einrichtung, die individuelles Handeln in Bezug auf die Regelsysteme der übergeordneten Gruppe koordinieren sollte, dazu aber nicht in der Lage ist. Auch „(d)ie ‚modernen Menschen‘ in Kampala sprechen kaum, essen schnell, haben keine Zeit und kommunizieren lieber virtuell mit ihren Smartphones als mit den Menschen, die neben ihnen sitzen“.<sup>91</sup> Es wird in der Sicht der Beiträger beim familialen Frühstück zwar kein Zwang mehr ausgeübt wie ihn etwa Kafka in seinem Brief an den Vater beschreiben hat; der einzelne wird in seiner Besonderheit anerkannt. Es ist aber auch kaum noch ein Bedürfnis nach Gemeinsamkeit beim Frühstück zu erkennen, eher nach flüchtigen Kontakten zum Beispiel in der französischen und italienischen Frühstücksbar, wie sie von Frank Baasner und Stefania di Michele beschrieben wird. Nur die derzeitige Lage in China bietet Yong Liang zufolge ein etwas anderes Bild: „Für viele Chinesinnen und Chinesen stellt (...) ein gemeinsames Frühstück den idealen Start in den Tag dar. Dafür trifft man sich am häuslichen Küchentisch oder alternativ in einer der zahlreichen Imbissbuden, Firmenkantinen und Universitätsmensen“.<sup>92</sup>

---

<sup>88</sup> Vgl. Hijiya-Kirschner: *Wasabi*, S. 280.

<sup>89</sup> Di Michele: *Frühstück in Italien*, S. 153.

<sup>90</sup> Stoeva-Holm: *Der neue Stellenwert*, S. 176.

<sup>91</sup> Wagaba, *Wie frühstückt man in Uganda?*, S. 273.

<sup>92</sup> Yong Liang: *Frühstückskonzepte*, S. 320.

#### **4.5 Statt einer Zusammenfassung: Das Verhältnis von Privatem und Öffentlichem steht neu zur Debatte – zur Verlagerung des Frühstücks in die Öffentlichkeit**

Die in Italien und Frankreich seit langem übliche Verlagerung des Frühstücks von der Wohnung in eine Bar wird in der Sicht der großen Mehrheit der Beiträge zunehmend zum Angebotsmodell vieler Länder und ihrer sozioökonomischen Segmente von der Gastronomie über die Kirchen, Cafes und Bäckereien bis zum Supermarkt. Der Wandlungsprozess ist eingebettet in die Konjunktur des Außer-Haus-Essens als eines Geschäftsmodells.<sup>93</sup> Der Trend geht im Fall der deutschen Bäckereien zur Filiale mit schickem kleinen Cafe, schönem Design und hellem Holz als Konstituenten einer kulturell relativ ausgestatteten gastlichen Atmosphäre, also zur Konstruktion eines kommunikationsdienlichen Raums zur „Kultur der Muße“, wie sich August Winkler ausdrückt<sup>94</sup>: Ganz ähnlich gehen transnational auftretende Firmen wie Starbucks und andere seit langem vor. „Krakau ist hinsichtlich der außer Haus frühstückenden Einwohner Polens führend [...]. Dort frühstückt im Schnitt jeder siebte Einwohner in der Gastronomie“.<sup>95</sup>

Vielfach steht mit der Entwicklung des Frühstücks also auch das Verhältnis von Privatem und Öffentlichem neu zur Debatte. Will mit der Wissenschaft auch die Politik diesen Trend im Interesse der Menschen nach Prüfung unterstützen, ist sie gut beraten, sich dieser Problematik auch unter Kommunikationssichtspunkten zu öffnen. Man springt sonst möglicherweise doch zu kurz, wenn man wie Andrej Hänel<sup>96</sup> aus landespolitischer Sicht für Deutschland festhält: Das „Frühstück abseits des familiären Esstisches einzunehmen, entwickelt sich auch außerhalb von Ausflügen zum Bauernhof und dem Urlaub zum gesellschaftlichen Trend. Diese Entwicklung geht einher mit einer allgemeinen Bedeutungszunahme des Außer-Haus-Marktes. [...] Seit 2016 ist

---

<sup>93</sup> Vgl. Jana Rückert-John: *Natürlich Essen. Kantinen auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung*. Frankfurt am Main: Campus 2007; Jana Rückert-John, René John und Jan Niessen: *Nachhaltige Ernährung außer Haus. Der Essalltag von morgen*. In: *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. Wiesbaden: Springer VS 2011, S. 41–55.

<sup>94</sup> August F. Winkler: *Die Kunst des Frühstücks*. In: ders.: *Frühstück*, a. a. O., S. 7.

<sup>95</sup> Pszczółkowski: *Frühstück in Polen*, S. 186f.

<sup>96</sup> Andrej Hänel: *Die Institution Frühstück im Blickwinkel landespolitischen Handelns am Beispiel Baden-Württemberg*, im vorliegenden Band, S. 335–342, das folgende Zitat S. 340f.

das Thema explizit im Koalitionsvertrag 2016–2021 ,Baden-Württemberg gestalten – verlässlich, nachhaltig, innovativ‘ zwischen Bündnis 90/Die Grünen und der CDU enthalten. Ziel ist unter anderem eine bessere Beratung der Großküchen durch eine ,Vernetzungsstelle Gemeinschaftsverpflegung‘.

Die Nestlé-Studie „So is(s)t Deutschland“ (2016) sieht in Bezug auf diesen Verlagerungsprozess vor allem in den Frauen den Wachstumstreiber. Ihr Anteil am Außer-Haus-Markt ist aufgrund zunehmender Berufstätigkeit auf rund 45 Prozent angewachsen. Es versteht sich, dass dieses selbstbestimmte Handeln und der Gaststatus andere Emotionen generieren als die Sorge um den Ablauf des individualisierten Frühstücks etwa in der Familie. Das ,Sonntagsfrühstück‘ in einem schönen Hotel offeriert mit seiner festlichen, vom Druck der Zeitknappheit befreiten Lebensbejahung (affirmatio vitae) eine auch emotional sehr viel stärker belebende Sozialsituation als die Torturen des Alltags mit seiner morgendlichen Hektik.

Wenn diese Ansicht aber stimmt, dann drängt sich die Vermutung auf, als eine der zentralen Motivationen der Verlagerung des Frühstücks in die Öffentlichkeit sei die Suche nach Muße im Sinne des lat. otiums zu verstehen, das sich vom neg-otium, der Nichtmuße der Negotion, also des business absetzt. Die Wiederentdeckung des Spannungsverhältnisses von vita activa und vita contemplativa wäre dann vielleicht der Schlüssel zu einer neuen performativen Kultur des Frühstücks.

## 4.6 Danksagung

Allen Beiträgern des Bandes danke ich für ihre aktive Mitwirkung und für die kooperative Zusammenarbeit. Der Volksbank Kraichgau, die den Aufbau des Kulinaristik-Forums schon mehrfach gefördert hat, danke ich für ihre freundliche Unterstützung auch des vorliegenden Bandes. Dem Vorstand des Kulinaristik-Forums danke ich für seine Auftragsinitiative. Unseren Lesern wünsche ich einen möglichst reichen Erkenntnisgewinn.