



Geschmacksvorlieben

»Der Mensch ist, was er isst«

So brachte der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach auf den Punkt, was Geschmack und Ernährung mit unserer Identität zu tun haben. **Lotte Rose**, Professorin im Fachbereich Soziale Arbeit und Gesundheit der Frankfurt University of Applied Sciences und Mitglied der Bildungskommission von Slow Food, über verschiedene Menschengruppen und ihre Geschmacksvorlieben. Ihr Fazit: Geschmack hat sehr viel mit Machtverhältnissen zu tun.

»Der Kaspar, der war kerngesund,
ein dicker Bub und kugelrund,
er hatte Backen rot und frisch;
die Suppe aß er hübsch bei Tisch.
Doch einmal fing er an zu schrei'n:
»Ich esse keine Suppe! Nein!
Ich esse meine Suppe nicht!
Nein, meine Suppe ess' ich nicht!«

Diese Geschichte aus dem »Struwwelpeter«, 1844 erstmalig erschienen und eines der erfolgreichsten deutschen Kinderbücher, führt uns mitten hinein ins Thema: Ein Junge mag die aufgetischte Suppe nicht und löst damit ein Familiendrama aus. Die drastische Strafe folgt auf dem Fuß. Die erzieherische Botschaft an das kindliche Lesepublikum ist, von solchen kulinarischen Eigensinnigkeiten Abstand zu nehmen und sich zu fügen. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt!

Mag der »Suppenkaspar« in seiner Dramatik heute antiquiert wirken, weil Kindern mittlerweile am Familientisch mehr Freiheiten zugestanden werden, gilt doch auch heute, dass Geschmacksfragen hochpolitisch sind: Wer bestimmt, warum was wem zu schmecken hat? Wer hat sich wessen Geschmack zu beugen, wer kann wie seinen Geschmack durchsetzen? Wessen Geschmack beunruhigt, scheint gefährlich?

Dies betrifft letztlich die gesamte ästhetische Kultur. An Gedichten, Büchern, Bildern, Plastiken, Comics, Musik, Filmen, Theater, Tanz, Kleidung und Haartracht



haben sich bekanntlich die Gemüter immer schon entzweit – denken wir an Bilderstürme, Bücherverbrennungen, Denkmalsstürze. Was Menschen kulinarisch zusagt oder nicht, hat also sehr viel mit Machtverhältnissen zu tun: Armut und Reichtum, Herrscher oder Unterlegener, Mehrheit oder Minderheit, Kind oder Erwachsene, Mann oder Frau.

Feine Unterschiede

Der französische Soziologe Pierre Bourdieu lieferte in den 1970er-Jahren in seinem Werk zu den »feinen Unterschieden« der französischen Gesellschaft wichtige Hinweise zur Klassengesellschaft des Essens. Im Arbeitermilieu entdeckte er den »Notwendigkeitsgeschmack«: Bevorzugt wird schwere, fettthaltige und kalorienreiche Kost, die preiswert ist; die Tischsitten sind wenig streng, weil man – so Bourdieus Vermutung – angesichts der alltäglichen Zwänge des Lebens wenigstens beim Essen Freizügigkeit haben will. Die Privilegierten pflegen dagegen den »Luxusgeschmack«, bei dem leichte, kalorienarme Speisen und kleine, edle Gaumenreize favorisiert werden und viel Wert auf Manieren gelegt wird.

Seine Typisierung mag in der heutigen hochpluralisierten Welt und angesichts des Verschwindens der industriellen Arbeiter in der modernen Dienstleistungsgesellschaft nicht mehr ganz passen, doch sie erinnert daran, wie eng verkoppelt Ernährungsstil und Lebensbedingungen der Essenden gedacht werden müssen. Wer körperlich schwer schuftet, kann (!) sich nicht für leichte Rohkost und leichte Speisen begeistern. Wer ein knappes Haushaltsbudget hat, der muss (!) die Lebensmittel lieben, die bei niedrigem Preis eine möglichst hohe Kaloriendichte liefern. Und wer Geld und Zeit hat und seinen Körper nicht mehr groß bei der Arbeit beanspruchen muss, der kann (!) feudalere Geschmacksvorlieben entwickeln.

Bourdieu entdeckt auch das Patriarchat in den Geschmacksvorlieben. Während das weibliche Speisen – nach seinen Worten – durch Vorlieben für Sü-

ßes und Feinheit »mit leicht verkniffenen Lippen und von Häppchen zu Häppchen« und mit »wenig und ohne Appetit« charakterisiert ist, zeigt sich das männliche Essen weit weniger zivilisiert überformt – »mit vollem Mund und mit kräftigem Biss«, der Neigung zu großen Mengen, zu Deftigem und starken Geschmacks- und Sinnesreizen. In diesem Essen repräsentiert sich für ihn symbolisch männliche Überlegenheit: »Dem Mann steht es zu, mehr und ›Stärkeres‹ zu trinken und zu essen«, während die restriktive weibliche Ernährungsweise die soziale Unterlegenheit der Frau widerspiegelt.

Neue und alte Geschlechterrollen

Auch diese Diagnose mag im Jahr 2022 etwas aus der Zeit gefallen sein angesichts der Modernisierungen im Geschlechterverhältnis und des Wissens, dass auch Frauen und Männer anderweitigen sozialen Klassifizierungen unterliegen und damit durchaus verschieden sind. Doch können Verzehrstudien bis heute geschlechtsspezifische Ernährungsvorlieben nachweisen. Frauen essen insgesamt weniger als Männer, ihr Gewicht ist niedriger, auch die Magersucht ist unter ihnen verbreiteter. Sie konsumieren mehr Obst, Gemüse, Joghurt, Quark und Vollkornprodukte, weniger Fleisch und Wurstwaren, weniger Alkohol und zuckerhaltige Getränke, dafür mehr Kräutertee und Wasser als Männer. Vegetarismus und Veganismus ist bei Frauen beliebter als bei Männern. Ihre Geschmacksvorlieben machen sie damit für die Gesundheitsprävention auch zum »guten Geschlecht«. Männer zeigen sich hier subversiver. Gesundheitsaspekte oder Kalorienzahlen sind für sie beim Essen nachrangig. Sie begründen ihre Speisenwahl häufiger mit dem Geschmack.

Bei der kulinarischen Taxonomie der Geschlechterordnung ist Fleisch prominente Chiffre des Männlichen. So hat Nan Mellinger in seiner

kulturhistorischen Studie »Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust« das Fleisch durch die Menschheitsgeschichte als Inbegriff einer Herrenspeise vorgeführt, das Herrschaftsansprüche der Menschen über die Natur, der Reichen über die Armen und der Männer über die Frauen symbolisiert.

Als das VW-Werk Fleisch aus seinen Kantinen verbannen wollte, empörte sich Altkanzler Schröder nicht zufällig über den Entzug eines uralten Männlichkeitssymbols, wenn er auch den modernen Anforderungen geschlechtergerechter Sprache brav genügte: »Currywurst mit Pommes ist einer der Kraftriegel der Facharbeiterin und des Facharbeiters in der Produktion«. Wie tief verankert diese Symbolik ist, wird deutlich am Beispiel des aufkommenden männlichen Veganismus. Der Soziologe Martin Winter zeichnete nach, wie vegane Männer sich des Verweiblichungsverdachts entledigen müssen, weil doch der Fleischkonsum so sehr für »Manneskraft« steht. Dies gelingt über die Aufladung des Verzichts auf Tierisches als Zeichen männlicher Stärke und Fitness.

Essen auf dem Land anders als in der Stadt

Gleichzeitig sind Geschmacksveränderungen immer auch Spiegel von sozialen Aufstiegsbemühungen der Menschen. So lässt sich die Übernahme urbaner Kostformen in der ländlichen Bevölkerung als Ausdruck der Modernisierungsprozesse auf dem Land lesen. Die Abkehr von agrarischen Selbstversorgungsprinzipien und Kartoffeln, Brot, Breien und Mehlspeisen als vorherrschender Kost in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg in Deutschland, die Erhöhung des kulinarischen Anspruchsniveaus, die Hinwendung zu Fleisch und Fleischwaren, Zucker und Kaffee auf dem Land demonstriert, wie sich das Bürgertum als kulturelle Führungsschicht nicht nur in den Städten, sondern auch auf dem Land durchsetzte. Die bäuerliche Bevölkerung begann wie die Städter zu essen – eine kulinarische Akkulturation, in der sich die allmähliche Verbürgerlichung der Landbevölkerung repräsentierte.

Umgekehrt lässt sich die Bewahrung »eigener Küchen« als Indikator der Integration von Minderheiten in Mehrheitsgesellschaften lesen. Studien zu den Küchen nach Deutschland eingewanderter Menschen machen immer wieder darauf aufmerk-

sam, dass sie sich trotz langer Aufenthaltszeiten lange fast unverändert erhalten und Momente deutscher Ernährungskultur nur geringfügig Eingang finden. Auch in Fluchtsituationen zeigt sich, wie bedeutsam der Geschmack des eigenen gewohnten Essens ist und dass er nicht einfach losgelassen werden kann angesichts des neuen Lebensraums.

Viele 2015 aus Syrien geflüchtete Menschen waren zum Beispiel höchst irritiert von der Sitte der kalten deutschen Brotmahlzeiten oder des Sprudelwassers. In Deutschland an die Zutaten für die vertrauten Gerichte zu kommen, erwies sich oftmals als schwierig. Noch dazu fehlte das Wissen um die Zubereitung, gerade bei jungen Männern, die ohne Familie flüchten mussten und zuhause nie gekocht hatten.

Appetit auf Rollmops in China

Der historische Roman von Ursula Krechel »Shanghai« über das Leben jüdischer Exilanten in China in den 1930er-Jahren erzählt von der quälenden Sehnsucht nach dem verlorenen vertrauten Essen. »Wie ein Lauffeuer hatte sich unter den deutschen Emigranten die Nachricht von der Schiffsladung Rollmöpfe verbreitet. Niemand ahnte, woher die Sendung gekommen war, aber alle, besonders die Berliner, waren wild auf Rollmöpfe, nachdem sie lange Reis und Nudeln und eingeweckte Kürbisse in Dosen von amerikanischen Hilfsgütern gegessen und klaglos auf so vieles verzichtet hatten. Und jetzt, nach einer so langen Wartezeit, überfiel sie die Gier nach Rollmöpsen.« Viele von ihnen bezahlten diese Gier am Ende mit dem Leben, denn die Rollmöpfe waren auf dem langen Transportweg verdorben.

Geschmack ist also weder beliebig als zufälliges Ergebnis der Natur der individuellen Sinne noch flexibel. Er ist vielmehr ein sozial bedeutsamer symbolischer Marker. Er sagt etwas über die Essenden, ihre Lebens- und Wertewelten, Herkunft, Besitzverhältnisse, ihren Stand, auch ihr Geschlecht oder Alter. »Der Mensch ist, was er isst«, brachte der Philosoph Ludwig Feuerbach vor langer Zeit die Erkenntnis auf den Punkt, dass Ernährung Ausdruck von Identität ist, wie sie diese auch selbst hervorbringt. Das erste Bier zu trinken, lässt den Kinderstatus überwinden; Austern zu schlürfen, macht erhaben; Salat zu verzehren, stellt



Gesundheitsverantwortung unter Beweis; das Tofuschnitzel auf dem Teller verkündet ökologisches und tierschützerisches Engagement und so weiter und so fort. Von daher kann Geschmack auch nicht einfach so mal verändert werden – sei es, weil medizinische Gesundheitsnormen oder ökologische Debatten dies abverlangen oder weil man durch Migration oder Flucht seine Essensheimat verloren hat.

Kämpfe in der Familie

Um zum Anfang des Beitrags zurückzukehren: Wenn Kaspar seine Suppe nicht mehr essen will

und seine Eltern damit in Rage und Verzweiflung bringt, dannverweist dies auf einen sozialen Konflikt, der, folgt man der Geschichte, weder durch Zwang noch durch Gewöhnung anhand des täglichen Wiederauftragens der Suppe zu lösen ist. Ernährungswissenschaften wollen uns ja gerne weißmachen, dass ein Kind ein Gericht irgendwann mag, was es nur oft genug probiert hat. Es ist ein kulinarischer Selbstbehauptungskampf eines Kindes gegenüber seinen Eltern, den es zwar tragisch verliert, der aber zeigt, dass es beim Geschmack um psychosozial Existenzielles geht. ●

— natürlich oekom! —

Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen. Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.



Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- erfüllen die strengsten Kriterien für ein umweltschonendes Druckerzeugnis
- drucken in Deutschland, sorgen damit für kurze Transportwege und schonen das Klima



Das Slow Food Magazin ist mit dem Blauen Engel Druckerzeugnisse (RAL-UZ195) zertifiziert.

Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und [#natürlicheoekom](https://twitter.com/natürlicheoekom)