

Mahlzeiten am Wochenende

Frühstück: Zeitkontrast zu den Werktagen

Bei der Betrachtung des Frühstücks fällt zunächst auf, dass alle befragten Flexiblen Menschen sehr großen Wert darauf legen, spät und ausgiebig zu frühstücken. Das Frühstück scheint außerdem eine Episode zu sein, an der sie ungeachtet aller zu erwartenden Arbeiten im weiteren Tagesverlauf festhalten wollen.

Flexible Menschen frühstücken

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Meist frühstücken wir am Samstag und am Sonntag erst zwischen 9:00 und 12:00 Uhr. Am Sonntag kann das Frühstück gut 1,5 Stunden dauern und sich zum Brunch ausweiten.“	„Das ist insgesamt das krasse Gegenteil zum Werktag. Die Zeit für das Frühstück ist nicht festgelegt – es geht rein nach Hungergefühl. Allerdings nicht so, dass sich jeder am Kühlschrank bedient, wann er Lust dazu hat: Wenn man zu zweit ist, gehört das gemeinsame Essen schon zur Kultiviertheit.“
„Am Wochenende wird sehr ausgiebig gefrühstückt. Mit richtig englischem Tee, italienischer Salami und frisch gepresstem Orangensaft.“	„Ich habe schließlich die Zeit dafür, um das ganz in Ruhe zu machen. Wir frühstücken eigentlich genau wie im Urlaub.“
„Am Wochenende frühstücken wir sehr spät, so dass man es im Grunde besser als Brunch bezeichnet. Im Unterschied zu den Werktagen nehmen wir es gemeinsam ein.“	„Das Frühstück ist die Mahlzeit, die es am häufigsten regelmäßig gibt.“

Dieses Frühstück scheint Sinnbild für alles sein, was das Wochenende ausmacht. Die Differenz zu den Werktagen, an denen die meisten von ihnen gegen 6:00 Uhr aufstehen und auf ein Frühstück verzichten, um Zeit zu sparen, könnte offensichtlicher kaum sein. Nach langem Ausschlafen beginnt das Frühstück am Wochenende mehrere Stunden später. Dabei scheinen sämtliche Verrichtungen nicht nur betont langsam, sondern auch ohne vorher festgelegte Abfolge vonstatten zu gehen. Art und Zubereitung der Speisen und Getränke werden nicht vor dem Beginn des Verzehrs abgehandelt; stattdessen kann das Frühstück durch Hinzufügung immer neuer Komponenten ausgedehnt werden, bis Grenzen zum Mittagessen verschwimmen.

Man bereitet etwas zu, setzt sich hin, isst auf, wartet, entschließt sich nach einer Weile, wieder aufzustehen, um noch etwas anderes zuzubereiten, setzt sich anschließend wieder hin, um zu essen und zu trinken usw. Auf diesen engen Rahmen bezogen, mag es nicht ganz unpassend sein, von einer Chaos-Mahlzeit zu sprechen. Man kann es aber auch anders sehen: Von den Befragten wird der laufende Wechsel zwischen Verzehr und Zubereitung keineswegs als Unordnungsstiftung empfunden. Sie schwärmen vielmehr von einer Atmosphäre, wie sie sie aus dem Urlaub kennen. Sie genießen es, von niemandem zu etwas gedrängt zu werden, sich alles nehmen zu können, was die Küche zu bieten hat und wonach ihnen ihr Appetit in *diesem Augenblick* gebietet, ohne sich gezwungen zu fühlen, nach Möglichkeiten zu suchen, mehrere Dinge zugleich zu tun.¹

Das hat meines Erachtens wenig mit Chaos, aber viel mit dem Umschalten in ein anderes Zeitverhältnis zu tun, das über Jahrhunderte hinweg dem Adel vorbehalten war. Mögen Mitglieder bürgerlicher Familien idealiter aufrecht am Tisch sitzend und in aller Frühe gefrühstückt haben, kam es denjenigen, die glaubten, nicht durch Arbeit sondern Geburt Anspruch auf Wohlstand zu haben, zu, halb liegend, schlaftrunken im Bett zu frühstücken, und vom Erwachen aus erst einmal in einen Zustand der gepflegten Untätigkeit überzugehen.²

Dabei darf eines nicht vergessen werden: Sich einmal nur dem Augenblick zu überlassen, ist hier meist Sache zweier. Man muss davon ausgehen, dass wesentlich die Geselligkeit als Paar dazu motiviert, das Frühstück zum Brunch, oder, für Ordnungsliebende: zum Chaos werden zu lassen. Wie von manchen werktags das Abendessen als Gelegenheit zur Synchronisierung wahrgenommen wird, gilt dies sicher mehr noch für das Frühstück am Wochenende, wo die, die in einer Fernbezie-

1 Vgl. J. Rinderspacher: „Ohne Sonntag gibt es nur noch Werktage“, S. 70-73.

2 Vgl. W. Schivelbusch: Das Paradies, S. 98/99.

hung leben, die erste Möglichkeit haben, ihre Wochenverläufe *ausführlich* aufzuarbeiten.

In diesem Abschnitt schildert einer der Flexiblen Menschen einen gemeinsamen Brunch als Episode. Das Zusammensein reicht vom langen Schlafen und langsamen Wachwerden über das gemächliche Decken des Tisches und aufwändige Anrichten von Rühreiern, Wurst- und Käseplatten, Quark und frischem Saft bis zum ausführlichen Resümee der Woche und der Lektüre einer Zeitung.

Episode: Frisch gepresste Zweisamkeit

„Das gemeinsame Frühstück an Samstagen und Sonntagen gleicht einem Ritual, das gegen 10:00 Uhr zu Hause stattfindet. Meine Partnerin und ich haben uns endlich richtig ausgeschlafen. Nach dem Aufwachen gönnen wir uns zunächst eine gewisse Anlaufzeit, um auf Touren zu kommen. Anders als unter der Woche machen wir keinen Schnellstart.

Irgendwann steht einer auf, um Brötchen zu holen, während der andere anfängt, den Tisch zu decken. Für Joghurt werden Schälchen und für Saft Gläser aufgestellt; Wurst und Käse werden aus den Verpackungen geholt und auf extra Teller gelegt. In aller Ruhe brühen wir uns Kaffee und Tee auf. Oft gibt es Selbstgemachtes wie Rührei, Früchtequark oder frisch gepressten Saft.

Diese Umstände sind für mich Inbegriff des Wochenendes. Selbst wenn ich später noch arbeiten muss, lasse ich mir zum Frühstück viel Zeit. Weil wir uns nur an den Wochenenden sehen, besprechen wir während des Essens vor allem Privates. Dennoch spielt immer wieder die Arbeit mit herein, da wir beide sehr viel arbeiten. Daneben lesen wir auch die Zeitung.

Nach dem Essen fühle ich mich sehr satt, weil einen das lange Sitzen und das große Angebot dazu verleiten, mehr zu essen als wenn man sich rasch etwas nehmen müsste, um loszukommen. Das gilt insbesondere sonntags, wenn der Kühlschrank voll ist: Indem wir uns z.B. ein paar Nudeln kochen oder etwas vom Vortag aufwärmen kann das Frühstück leicht zum Brunch werden.

Das Schöne an dieser Situation ist das Fehlen jeglichen Termindrucks. Es führt auch dazu, dass das Esstempo etwas langsamer ist als an den übrigen Tagen, wenngleich es sich nicht um ein betont langsames Essen handelt. Sofern wir nichts vorhaben, ist diese Situation erst zu Ende, wenn die Lust, etwas anderes zu tun, größer geworden ist als die, weiterzuessen.“

Wie weit diese Episode von der Atemlosigkeit der Werktage entfernt liegt, wird daran sichtbar, dass der Befragte immer wieder anmerkt, in welch hohem Maß die Szenerie von ungewohnter Ruhe und Gelassenheit beherrscht werde. So empfindet er diese Art zu frühstücken als Inbegriff des Wochenendes, als Zeit fehlenden Termindrucks, und das Zu-

sammensein wird so lange als möglich gedehnt. Ähnlich zeitvergessen wie der Ablauf der Episode kommt denn auch ihr Ende: Sofern es keine Termine einzuhalten gilt, ergibt sich dieses aus dem Grad der körperlichen Sättigung oder aus der Sättigung an der Situation des abwechselnden Redens, Zubereitens, Essens und Trinkens.³

Bei den befragten Zeitpionieren erfreut sich ebenfalls das Frühstück unter allen Mahlzeiten des Wochenendes einer besonderen Beliebtheit. Es bezeichnet zugleich die Mahlzeit, die bei ihnen ebenfalls mit einer hohen Wahrscheinlichkeit an vielen Samstagen und Sonntagen, d.h. regelmäßig, auftritt. Wenngleich sie wie die Flexiblen Menschen verschiedene Speisen und Getränke zu sich nehmen und einigen Aufwand treiben um sich behaglich zu fühlen, fehlt ihren Darstellungen doch das Aufatmen, das man aus der anderen Gruppe vernehmen kann.

Zeitpioniere frühstücken

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Ich bin nicht der Typ dazu, um zu Hause ausgiebig zu frühstücken, ich gehe aber ganz gerne mit Freunden zum Brunch.“	k.A.
„Samstags frühstücke ich am Tisch, weil ich noch Einkäufe zu erledigen habe; sonntags frühstücke ich sehr ausgiebig mit der Zeitung im Bett.“	
„Das Frühstück ist an beiden Tagen sehr ausgedehnt, vor allem sonntags. Da gibt es ein gekochtes Ei oder einen Früchtequark und andere Leckereien. Häufig franst es zeitlich aus und dauert bis zur Mittagszeit, weil wir gemeinsam frühstücken.“	

Sofern einige Zeitpioniere angeben, an Werktagen in Ruhe zu Hause zu frühstücken, ist das wenig erstaunlich. Zusammen mit dem geringeren Zeitdruck an Arbeitstagen betrachtet, kann sich der Unterschied zwischen Werktagen und Wochenende nicht genauso markant am Frühstückstisch niederschlagen. Das mag im Übrigen meinen Eindruck erklären, dass bei ihnen die Art zu frühstücken zwischen Samstag und Sonntag variiert. Während die Flexiblen Menschen am liebsten keinen Unter-

3 Vgl. Ernährungstrends 2000+, S. 29.

schied machen mögen, ist bei Zeitpionieren eine Neigung abzusehen, das samstägliches Frühstück nicht wie ein werktägliches, aber auch nicht wie ein sonntägliches zu gestalten. Sogar bei denen, die werktags außer Haus frühstücken (müssen), fallen Aufwand und Genuss am Samstag sichtlich geringer als sonntags. Das Frühstück am Sonntag ist herausragend: Es kann im Bett eingenommen werden und wie bei den Flexiblen Menschen leicht bis in die Mittagszeit hineinreichen. Eines aber ist noch wichtiger: Es ist häufig ein *gemeinsames*, mit anderen zugebrachtes.

Hier schildert eine Angehörige der Zeitpioniere als Episode einen Brunchs in geselliger Runde. Sie hat sich mit Freunden am Sonntag zum Brunch verabredet, weil sie am Sonntag besonderen Wert darauf legt, nicht allein zu essen; hinzu kommt, dass sie schlicht die Speisen und Getränke einmal nicht selbst zubereiten muss.

Episode: Von allem etwas mit Freunden

„Einige Tage zuvor habe ich mich mit Leuten aus dem Freundeskreis für Sonntag auf 10:00 Uhr in einer Kneipe oder einem Café verabredet. Es ist einfach netter, wenn man am Wochenende nicht alleine essen muss.

Wir setzen uns, begrüßen uns und warten bis alle da sind. Ich werfe bereits einen Blick auf das Buffet, das auf großen Tischen aufgebaut ist. Da gibt es vom Salzigen bis zum Süßen alles, was das Herz begehrt. Ich sehe darin einen Luxus, den ich mir gönne und genieße. Außerdem ist es bequem, das Essen nicht selber machen zu müssen.

Bevor wir uns zum Buffet aufmachen, warten wir auf die Bedienung, um einen Kaffee zu bestellen. Dann gehen meist mehrere gemeinsam los und unterhalten sich darüber, was es alles gibt. Später steht jeder auf und geht, wenn sein Teller leer ist. Während des Essens wird über alles mögliche gesprochen. Oft bekommt man nicht alles mit, weil man gerade am Buffet war. Erst am Schluss, wenn alle gegessen haben, redet man in der großen Runde. Eine Zeitung zu lesen wäre unhöflich.

Während ich vor dem Brunch hungrig bin, weil ich im Vergleich zu den Werktagen sehr lange auf das Essen warten muss, fühle ich mich danach meist vollgestopft, weil ich zu vielen Verlockungen erlegen bin.

Insgesamt hat diese Situation etwas Zeitloses und auch mein Esstempo ist noch langsamer als sonst. Häufig herrscht bei mir das Gefühl vor, dass ich unendlich lange dasitzen und reden könnte. Deswegen plane ich ungern etwas zu einer festen Uhrzeit für danach, weil es das Essen in einen festen Zeitrahmen einklemmen würde.

Das Ende ergibt sich gegen 13:00 Uhr wenn keiner mehr zum Buffet gehen möchte. Dann wird gefragt, wer im Anschluss welche Unternehmung vor hat. Meist kommt es dann zu einem gemeinsamen Spaziergang.“

Der Brunch beginnt als im Voraus vereinbarte Episode damit, dass die miteinander Verabredeten mit der Bestellung sowie dem Gang zum Buffet aufeinander warten – selbst wenn bereits bei Betreten der Lokalität einiger Appetit vorherrscht. Sind alle vereint und begrüßt, begeben sie sich meist gemeinsam zum Büfett, um die dargebotenen Speisen zu sich nehmen, sich über sie zu unterhalten und sich davon zu bedienen. Die Rückkehr zum Tisch und sämtliche weiteren Vorgänge bis zur Aufhebung der Tafel werden freilich nicht länger synchron ausgeführt: Der Fluss der Unterhaltung, das Essen und Trinken und das neuerliche Befüllen der Teller wechseln sich ab. So kann kein verbindliches Tischgespräch entstehen: Es ist damit zu rechnen, während des Gangs zum Buffet immer wieder Passagen der Unterhaltung zu verpassen. Wie auf den Tellern individuell gemischt wird, findet man eine Mixtur individueller Zeiten.⁴

Deshalb werden während des Essens Zwiegespräche bevorzugt, die sich immer wieder unterbrechen lassen; Gespräche in der Runde werden eher zu dem Zeitpunkt geführt, an dem alle ihr Essen beendet haben. Nach Aussage der Befragten wird über das viele Hin und Her nicht nur opulent gegessen und getrunken, sondern auch die Zeit vergessen. Sowie die Speisen nach der Eröffnung der Tafel zunehmend in den Hintergrund treten, rückt der unbeschwerte Genuss des Augenblicks – und auf diesen kommt es ihr an – in den Vordergrund. So empfinde sie eine enge zeitliche Rahmensetzung als mangelhaft. Anders als beim häuslichen Frühstück eines Paares wäre die Zeitungslektüre in diesem Beispiel nicht akzeptabel. Die Verbindlichkeiten sind schlicht andere: dass an das Buffet eine gemeinsame Unternehmung anschließt, ist wie das Essen und Trinken *nicht verbindlich* geregelt, sondern Eventualität und muss deshalb häufig vor Ort erst noch spontan geklärt werden.

Mittagessen: Fällt aus...

Die Frage, wie die Vertreter der beiden Gruppen an Wochenenden zu Mittag essen, ist auf den ersten Blick schnell zu beantworten: Sie tun es gar nicht. So geben die Flexiblen Menschen an, dass sie durch das späte und häufig bis in die Mittagszeit ausgedehnte Frühstück bedingt weder an den Samstagen noch an den Sonntagen große Veranlassung sehen, sich zu Mittag eine weitere Mahlzeit zuzubereiten. Sie geben folgerichtig an, das Mittagessen einfach ausfallen zu lassen, und erst das Abendessen als warme Mahlzeit, wenn nicht gar: *Hauptmahlzeit* vorzusehen. Diese Angabe korrespondiert damit, dass der Samstag für Einkäufe und

4 Vgl. H. Karmasin: Die geheime Botschaft, S. 118-120.

andere Erledigungen vorgesehen ist. Sollen z.B. auf dem Markt die Zutaten für das Abendessen eingekauft werden, muss dies bald nach dem Frühstück geschehen, zumal für den Nachmittag bereits andere Tätigkeiten der Erledigung harren. Am Sonntag gilt: Ist z.B. ein Ausflug vorgesehen, dann wird es lohnenswert erscheinen, wenn dieser bald nach dem späten Frühstück angegangen wird.

Flexible Menschen essen nicht zu Mittag

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Das Mittagessen fällt meist sehr klein aus, weil wir gefrühstückt haben. Vielleicht essen wir einen Salat. Meist ist erst wieder das Abendessen das nächste Essen.“	„Es gibt einen gewissen Spielraum für essen und trinken, aber insgesamt keine festen Essenszeiten. Die Lage der Mahlzeiten hängt davon ab, was wir außerdem unternehmen wollen.“
„Das Mittagessen fällt meist aus und es gibt eher einen Imbiss am Nachmittag oder frühen Abend. Manchmal essen wir auch auswärts etwas.“	

Ein zweiter Blick zeigt, dass man sich mit der Aussage, das Mittagessen bleibe am Wochenende aus, nicht zufrieden geben kann: Die Befragten dieser Gruppe deuten vielmehr an, dass das Mittagessen im Sinne einer *häuslichen* Hauptmahlzeit fehlt; sie sagen nicht, dass sie zwischen verlängertem Frühstück und Abendessen nichts zu sich nehmen würden. Diesen Umstand gilt es bei der Frage nach Zwischenmahlzeiten zu beachten.

Noch stärker reduziert antworten die Zeitpioniere auf die Frage nach dem Mittagessen.

Zeitpioniere essen nicht zu Mittag

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Das Mittagessen fällt an beiden Tagen in der Regel wegen des ausgiebigen Frühstücks häufig aus.“	k.A.

Sie geben ebenfalls an, diese Mahlzeit ausfallen zu lassen. Im Rahmen ihrer bisherigen Aussagen leuchtet das ein: Indem sie weit stärker noch als die Flexiblen Menschen das Wochenende für Unternehmungen nut-

zen wollen, sehen sie wenig Sinn darin, die Zeit in der Mitte des Tages zur Zubereitung und Verzehr eines Gerichts – auch hier als *Hauptmahlzeit* zu Hause interpretiert – zu verwenden. Entscheidend kommt hinzu: Da die Mehrzahl der befragten Zeitpioniere allein lebt, können die meisten der Vorstellung, nach dem allein verbrachten Frühstück auch allein zu Hause zu Mittag zu essen, nicht viel abgewinnen. Erfahrungsgemäß muss sich einsam fühlen, wer nicht, und vor allem: am *Sonntag* nicht in Gesellschaft ist bzw. isst.⁵

Zwischenmahlzeiten: ...dafür lang und breit

In diesem Abschnitt bestätigen die Befragten, dass sie am Wochenende vor allem zugunsten von Zwischenmahlzeiten auf ein festgelegtes, aufwendiges Mittagessen verzichten – sie folgen darin einem verbreiteten Muster.⁶

So geben die Flexiblen Menschen an, vor allem Kaffee, Kuchen, Kekse und Schokolade zu verzehren, wenn sie sich zwischen Brunch und Abendessen in ihrer Wohnung aufhalten. Außer Haus spielen dagegen warme und salzige Speisen eine wichtige Rolle.

Flexible Menschen essen zwischen durch

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Am Wochenende gibt es zwischen durch Kaffee und Kuchen statt eines Snacks. Wenn wir unterwegs sind, suchen wir uns eine gute Gaststätte.“	k.A.
„Ich koche mir häufig Kaffee. Dazu lege ich ein oder mehrere Amarettini. Damit setze ich mich auf die Terrasse und genieße einfach die Ruhe. Ab und zu backt meine Frau einen Kuchen, den wir über das Wochenende verteilt essen.“	
„Wenn wir einen Ausflug machen, essen wir unterwegs etwas Kleines. Das kann etwas Warmes sein, Kaffee und Kuchen oder ein Eis.“	

5 Vgl. H. Opaschowski: Wir werden es erleben, S. 69/79, 177.

6 Vgl. S. Meyer/S. Weggemann: „Mahlzeitenmusteranalyse, S. 193/1934.

In beiden Fällen zeichnet sich ab, dass Zwischenmahlzeiten am Wochenende etwas anderes sind als an den Werktagen: es handelt sich nicht um bloß begleitende oder zwischen Arbeitsvorgänge geschobene Mahlzeiten, die sich dem Ziel unterordnen, keine Arbeitszeit zu verlieren. Statt dessen handelt es sich tatsächlich um Mahlzeiten zwischen zwei Hauptmahlzeiten. Dass die Zeitverhältnisse anders geartete sind, zeigt sich daran, wie am Samstagnachmittag Kaffee genüsslich selbst zubereitet wird, oder im Rahmen eines sonntäglichen Ausflugs zu einem Landgasthof ein Tellergericht in aller Ruhe verzehrt wird.

Hierzu eine Episode im Leben eines Flexiblen Menschen, in der er sich und seiner Frau einige Zeit nach dem Frühstück einen Kaffee zubereitet (s. Kasten S. 238).

Diese Schilderung enthält zahlreiche Verweise auf den zeitlichen Modus dieser Episode: Zunächst gibt der Befragte mit Seitenblick auf den Verlauf der Woche an, Kaffee in dieser Weise ausschließlich am Wochenende genießen zu können. Zwar bemüht er sich darum, auch an den Werktagen noch vor Verlassen des Hauses einen Kaffee zu trinken; da aber die Zeit stets drängt, bereitet ihm das keinen rechten Genuss.

Dasselbe trifft auf den Aufenthalt im Büro zu: aufgrund der Dichte der Arbeitsabläufe und seiner Position im Unternehmen sieht er sich dort nicht bemüßigt, selbst einen Kaffee zuzubereiten oder diesen in Ruhe zu trinken. Dass am Wochenende beides möglich ist, macht die geschilderte Art, Kaffee zu trinken, seiner Aussage nach zu einem seltenen und exklusiven Erlebnis – exklusiv hier wörtlich: selbstbezüglich, unter Ausschluss jeder Störung. Als zusätzlich anwesende Person ist ihm allein seine Gattin willkommen; an Gedanken möchte er einzig die zulassen, die mit der Arbeit in keinem Zusammenhang stehen.

Dann stellen das Kaffeekochen und das Entzünden einer Zigarette in entspannter Atmosphäre für ihn den Eingang zu einer Gegenwelt dar, in die er durch wechselndes Nippen, Rauchen und das Kauen von süßen Plätzchen abtaucht. Die Zugabe von Alkohol mag dieses Abtauchen beschleunigen – weit ist es gekommen, seitdem der Kaffee im 17. Jh. als *das* Getränk zur Ernüchterung des bierselig dahindämmernden Europas gelobt wurde, bis er vom Kaffeehaus ins Bürgerhaus abgewandert ist und damit nach Wolfgang Schivelbusch nicht mehr länger das Geschäftliche, sondern auch das Idyll verkörpert.⁷

Etwas weniger prosaisch ausgedrückt, nimmt sich der Befragte Zeit für etwas, wofür Zeitpioniere häufig und viel Zeit in Anspruch nehmen: für sich selbst.

7 W. Schivelbusch: Das Paradies, S. 73-78.

Episode: Kaffee-Maschinen-Meditation

„Während ich im Büro den Kaffee natürlich nicht selbst kochen kann, tue ich das zu Hause am Wochenende gerne und häufig mehrmals. Das habe ich schon gemacht als ich noch bei meinen Eltern gewohnt habe.

Als Kaffee-Liebhaber habe ich mir eine Kaffeemaschine angeschafft, die auch in der Profi-Gastronomie eingesetzt wird. Es handelt sich um einen Vollautomaten, mit dem ich auch eine größere Gesellschaft versorgen kann, ohne dass es zu Wartezeiten kommt.

Meist koche ich für mich und meine Frau den ersten Kaffee nach dem Frühstück, wenn das Frühstück bereits einige Zeit hinter uns liegt, ohne dass aber ein Termin vor uns liegt. Oft sind wir noch nicht im Bad gewesen: wir lesen Zeitung oder sitzen auf der Terrasse und rauchen und werden den Tag zu Hause verbringen.

Bis die Maschine vorgeheizt ist und der Kaffee durchgelaufen ist, lege ich jedem von uns ein bis zwei Amarettini auf die Untertasse. Wenn ich Lust habe, gieße ich etwas Amaretto in den Kaffee bevor ich ihn auf die Terrasse trage. Sobald ich dann vor dem Kaffee sitze und genippt habe, zünde ich mir eine Zigarette an. Weil ich mich noch vom Frühstück voll fühle, schätze ich Kaffee und Zigaretten auch der verdauungsfördernden Wirkung wegen.

Unsere Stimmung ist lethargisch; man könnte sie aber auch als entspannt bezeichnen. Ich empfinde diese Situation als sehr angenehm und erwarte als einziges, dass mich niemand stört. Das Ganze hat etwas Meditatives, denn es ist einer der selten gewordenen Momente, in denen ich mit mir alleine sein kann und Gedanken freien Lauf lassen kann. Manchmal überdenke ich die kommenden Tage, nie die vorangegangenen.

Manchmal vermisse ich die Zeit mit der alten Maschine, bei der alles von Hand ging und viel Lärm entstand. Das Mahlen der Bohnen und der sich ausbreitende Geruch haben mir das Gefühl vermittelt, voll in der Situation anwesend zu sein. Das gefiel mir, aber irgendwann habe ich geprüft, ob sich nicht die Zubereitungszeit in freie Zeit eintauschen ließe, wenn ich Geld für eine Maschine ausgabe, die Kaffee auf Knopfdruck herstellt. Ich musste Prioritäten setzen, und das eigentlich Wichtige am Kaffee ist eben das Trinken, nicht das Kochen.

Bis die Espresso-Maschine erhitzt und der Kaffee genießbar ist, sind 20 Min. vorüber. Das weiß ich so genau, weil das die Zeit ist, die ich auf der Zeitschaltuhr der Maschine eingestellt habe, um unter der Woche schnell einen Kaffee trinken zu können, bevor ich aus dem Haus muss. Früher habe ich zwei Tassen getrunken, doch dafür ist die Zeit inzwischen zu knapp geworden. Heute reicht es höchstens für eine.

Das Trinken und Meditieren dauert nochmals 20 Min. Dann muss ich mich wieder etwas anderem zuwenden. Das ist bewusster Genuss und vermutlich das Exklusivste, was ich die ganze Woche über tue.“

Anders als die Zeitpioniere merkt er jedoch an, dass seine Gedanken vor allem um künftige Ereignisse kreisen, sobald er ihnen freien Lauf lässt: ihn beschäftigt weniger, was in der unmittelbaren Gegenwart geschieht, sondern das, was sein könnte. Diese Feststellung ist deshalb von Interesse, weil darin das charakteristische Zeitverständnis der Flexiblen Menschen zum Ausdruck kommt: das Bemühen, die Zukunft in jeder Hinsicht zu bestimmen.

Selbst Aussagen zum Gebrauch eines Kaffee-Vollautomaten ist dies zu entnehmen. So erklärt der Befragte zwar mit Bedauern, dass das geschätzte Abtauchen vor dem Besitz eines Vollautomaten schon mit der Zubereitung begonnen hatte, wenn z.B. der Duft frisch gemahlener Bohnen dazu half, unerwünschte Gedanken zu exkludieren; zugleich gibt er aber deutlich zu verstehen, dass ihm das Festhalten an der alten Kaffeemaschine mit Blick auf die Verrechnung seines Einkommens, des Kaufpreises, der Zubereitungszeit und möglichen Zeitersparnis auf Dauer untragbar erschien. Ironischerweise wird man nicht ausschließen können, dass diese Berechnung selbst das Ergebnis eines Kaffee-gestützten Abtauchens war. Wie dem auch sei, ist es bezeichnend für den Umgang Flexibler Menschen mit Zeit, dass die vom Automaten freigesetzte Zeit zumindest werktagsmorgens nicht als freie Zeit gewertet wird. Der Hinweis des Befragten, dass er trotz Anschaffung des Automaten nur noch eine statt zwei Tassen Kaffee trinkt, bevor er das Haus verlässt, spricht Bände: man darf vermuten, dass die eingesparte Zeit als Arbeitszeit verwendet wird.

Weniger nachdenklich fällt der Bericht einer Vertreterin derselben Gruppe aus. Die Episode handelt von einem Ausflug mit dem Ehemann aufs Land (s. Kasten S. 240).

Die Befragte erzählt, dass *sie* den Vorschlag für eine Unternehmung aufbringt, um sich der Versuchung zu entziehen, die doch so kostbare Zeit lediglich mit Schreiarbeiten auszufüllen. Der Besuch des Gasthofs soll darüber hinaus Abwechslung zum Büroalltag bieten. Sie vertraut mit ihrem Vorschlag auf altbewährte Qualitäten: Küche, Einrichtung und Publikum entsprechen ihrer beider Geschmack. Der ausgewählte Gasthof kombiniert ihrer Ansicht nach vortrefflich Zeitgeist mit Bodenhaftung. Die weithin mit dem Landleben verbundene Vorstellung eines sehr bedächtigen Lebens soll auf sie und ihren Mann überspringen. Auch ihr Esstempo soll sich gegenüber dem Tempo der hektischen Werktage in der Großstadt betont verlangsamen.⁸

Was sie dabei zu sich nimmt, hat freilich weder etwas von der Schwere der Zeit der körperlich anstrengenden Landarbeit zu tun, noch

8 Vgl. M. Montanari: Der Hunger und der Überfluß, S. 191.

mit der Zeit, in der das Klischee vom Sonntagsbraten entstand, gemein. Sie bestellt bewusst etwas Leichtes, falls sie und ihr Mann sich später noch dazu entscheiden sollten, zu Hause eine weitere Mahlzeit einzunehmen. Offenkundig muss die Sehnsucht nach einer Welt, in der die Zeit langsam verging, wenn sie nicht gänzlich stehen geblieben schien, ebenfalls nach *ihrem* Geschmack, d.h. zeitgemäß befriedigt werden. Der anschließende Spaziergang vermittelt mit einiger Sicherheit nicht nur die herbeigesehnte romantisch Langsamkeit; er dürfte sich bei einem Paar, das werktags nur sehr wenig Zeit füreinander hat, als kleinster gemeinsamer Nenner einer Unternehmung über Essen und Trinken hinaus empfehlen.⁹

Episode: Mousse im Landhausstil

„Meist kommt beim Frühstück von mir der Vorschlag, dass jeder noch ein paar Dinge in der Wohnung erledigt, die unter der Woche liegen geblieben sind, um dann gegen 13:00 Uhr gemeinsam mit dem Auto hinaus zu fahren. Den Gasthof kennen wir lange und ich schlage ihn vor, weil für mich das Essen dort ein Ziel darstellt, auf das ich mich schon während der Fahrt freuen kann.

Der Gasthof hat eine Gartenwirtschaft, in der es Gerichte gibt, die dem Zeitgeist folgen. Aber: nichts Übertriebenes aus der asiatischen Küche, sondern das, was man hier in guter Qualität hinbekommt, z.B. Frischkäse-Mousse. Die Einrichtung ist im Landhausstil gehalten und angenehm luftig dekoriert. Man sitzt mit Publikum aus den umliegenden Ortschaften zusammen, nicht mit dem üblichen städtischen Publikum. Darin sehe ich einen eigenen Reiz.

Wir lesen beide in der Karte und unterhalten uns darüber, welche Gerichte wir nehmen könnten. Wir besprechen selten, welche Gerichte vernünftig sind, falls wir am Abend selbst kochen oder noch ausgehen wollen – das muss jeder selbst entscheiden. Ich neige eher zu etwas Leichtem.

Die Stimmung bei Tisch ist entspannt. Mein Esstempo ist wie immer zügig, aber ich nicht so hastig wie es an Werktagen häufig der Fall ist. Sicherlich essen wir beide aber deutlich schneller als die Leute um uns herum, die für meine Begriffe sehr langsam essen.

Der Aufenthalt im Gasthof dauert etwa eine bis eineinhalb Stunden. Je nach dem, ob es der weitere Verlauf des Tages gestattet, gehen wir noch ein wenig spazieren, bevor wir in die Stadt zurückfahren. Ich fühle mich richtig sonn-täglich, von aller Hektik entbunden. Das geht soweit, dass ich danach nichts mehr arbeiten möchte.“

9 Vgl. J. Rinderspacher: „Ohne Sonntag gibt es nur noch Werktage“, S. 61-63.

Wie zu erwarten, sind die befragten Zeitpioniere keineswegs gegen Vorstellungen von einer Welt gefeit, der ein *langsamer Gang* nachgesagt wird. Ihre Vorstellungen davon, wie die Zeit am Wochenende vergehen soll, sind denen Flexibler Menschen insgesamt sehr ähnlich, obwohl sie selbstredend kaum Gedanken darauf verschwenden, wie sie dem Zwang zur Erledigung privater oder geschäftlicher Arbeiten entkommen können. Ihren Antworten auf die Frage nach Zwischenmahlzeiten am Wochenende kann man zum Ersten entnehmen, dass es sich häufig um den traditionellen Verbund von Kaffee und Kuchen handelt, der, zum Zweiten gerne in geselliger Runde gereicht wird. Dabei sind Drittens die verzehrten Getränke und Speisen, oftmals selbst zubereitet.

Zeitpioniere essen zwischendurch

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Immer wieder im Lauf des Tages bekomme ich Lust auf etwas Salziges oder auf etwas Süßes. Dann mache ich mir z.B. einen Kräuterquark, in den ich salziges Gebäck tunke. Oder ich backe Waffeln oder sogar Kuchen, den wir dann zum Kaffee-Trinken essen.“	k.A.
„Die Kaffeezeit fällt sonntags etwas umfangreicher aus als sonst, weil ich gerne zusammen mit Freunden Kaffee trinken kann.“	
„Wenn ich einen Ausflug mache und jemanden besuchen fahre, kaufe ich mir gerne etwas Leckeres für unterwegs.“	

Dies interpretiere ich wie folgt: Die Kenntnis und die Selbstverständlichkeit mit der Speisen selbst hergestellt werden, dürften dem hohen Anteil an Frauen in dieser Gruppe geschuldet sein. Beides korrespondiert darüber hinaus trefflich mit dem Vorsatz der Zeitpioniere, etwas nicht nur *für* sich selbst machen zu wollen, sondern es auch: *selbst machen* zu wollen, d.h. im schöpferischen Sinne tätig sein zu wollen. Das Selbermachen lässt sich wiederum mit der Haltung der Befragten zu Zeit und Geld kombinieren: wer Kuchen selber backt, benötigt zwar Zeit, kann aber neben der möglichen Anerkennung auch jene Zeit gewinnen,

die, um ein fertiges Produkt zu *kaufen*, im Voraus als *Arbeitszeit* der Regie anderer zu unterstellen gewesen wäre.

Im Folgenden schildert eine der Zeitpioniere eine Episode, in der sie sich an einem Sonntag Freunde zum nachmittäglichen Kaffeetrinken nach Hause einlädt – eine Art von Episode, die unverkennbare Wurzeln im Biedermeier hat (s. Kasten S. 243).¹⁰

In diesem Beispiel ist der Kuchen nicht selbstgebacken, umso besser lässt sich verdeutlichen, welcher organisatorische Aufwand der Einladung vorausgeht: So muss einer der Gäste beauftragt werden, von unterwegs eine ausreichende Zahl Kuchenstücke für die ganze Kaffeetafel mitzubringen. Dies bedeutet, im Voraus hinreichend genau zu wissen, mit wessen Erscheinen zu rechnen ist. Das bringt es wiederum mit sich, sich einige Zeit vor dem Kaffeetrinken ein Bild von den Zu- und Absagen zu machen, und das wiederum setzt voraus, den Eingeladenen genügend Zeit zu geben, um den Termin in ihren Zeitplanungen aufzunehmen. Diejenigen, die nicht beauftragt sind, den Kuchen für alle mitzubringen, haben dann die Pflicht, sich um ein Geschenk für die Gastgeberin zu bemühen. Diese ist am Vortag mit Einkäufen befasst und unmittelbar bis zum Eintreffen der Gäste beschäftigt, das Wohnzimmer zu dekorieren, den Tisch zu decken usw. Es ist deshalb wenig verwunderlich, wenn sie für ein gut vorbereitetes Kaffeetrinken, dem die Mehrzahl der Gästen zusagt, wenigstens eine Woche Vorlaufzeit berechnet. Interessant ist allerdings der beigelegte Hinweis, dass sich eine Kaffeegesellschaft durchaus ohne lange Planungen zusammenfinden kann. Man sollte es sich erneut ins Gedächtnis rufen: Stolz der Zeitpioniere ist es, *spon-tan* (re-)agieren zu können.

Dies spiegelt sich sogar in der Beziehung zu den Gästen wider: Die Erzählerin gibt an, dass es sich um ihre *Freunde* handelt, was neben deren Einbeziehung in die Vorbereitungen im Gegenzug zu heißen scheint, dass diese der Rollengrenze zwischen Gast und Gastgeberin von ihrer Seite aus wenig Respekt zollen. So beklagt sie sich, dass sich neuangekommene Gäste mit ihr unterhalten, nicht sehend, dass sie noch inmitten der Vorbereitungen steckt. Es bleibt aber stets eine Wechselbeziehung. Die Störung der Vorbereitungen, begründet umgekehrt die Erwartung der Gastgeberin, dass die Gäste es ihr nachsehen werden, falls es misslingen sollte, Kaffee und Kuchen pünktlich zur vorher vereinbarten Zeit zu servieren. In der gleichen Manier verläuft die Episode bis zu ihrem Ende: solange sich die Anwesenden gut unterhalten, kann sich das Kaffeetrinken bis in den Abend ausdehnen.

10 Vgl. W. Schivelbusch: Das Paradies, S. 73.

Episode: Kaffeestunden, mit Pizza verlängert

„An Herbstwochenenden laden mein Partner und ich gerne unsere Freunde gegen 15:30 Uhr zum Kaffee-Trinken ein. Dieser Termin wird etwa eine Woche im Voraus vereinbart, sofern er sich nicht kurzfristig ergibt.

Meist kaufen wir dafür am Vortag ein. Unmittelbar bevor die Gäste kommen, müssen wir die Stühle aus der Wohnung zusammenholen, den Tisch decken, dekorieren und heißes Wasser für Tee und Kaffee vorbereiten. Obwohl es schöner wäre, einen ganzen, selbstgebackenen Kuchen auf dem Tisch stehen zu haben, ist in der Regel ein Gast damit beauftragt, Kuchen für alle aus einer Konditorei mitzubringen – den Ehrgeiz meiner Mutter, alles selbst zu machen, habe ich glücklicherweise nicht. Andere Gäste bringen Weine oder Liköre mit, die später zum Einsatz kommen oder als Gastgeschenke aufbewahrt werden.

Der Tisch sollte eigentlich gedeckt sein, wenn die Gäste kommen, doch häufig gelingt es nicht, alle Vorbereitungen zu treffen bis die ersten Gäste klingeln. Die einen kommen etwas zu früh, die anderen etwas zu spät, bis sich am Ende etwa sechs Personen zusammenfinden. Das erzeugt einige Hektik, zumal die Gäste selten bereit sind, im Wohnzimmer zu warten. Anders als es bei meinen Eltern denkbar gewesen wäre, kommen sie in die Küche gelaufen, um sich mit mir zu unterhalten. Es stört mich zwar, dass sie keine Rücksicht darauf nehmen, dass ich z.B. gerade Sahne schlage, doch, weil es sich um alte Freunde handelt, sehe ich das gelassen. Außerdem meinen es manche gut und wollen mir Arbeit abnehmen.

Einige Zeit, nachdem der Kuchen aufgegessen ist und jeder genug Kaffee getrunken hat, kommt oft die Frage auf, ob es nicht schön wäre, gemeinsam ein Glas Wein zu trinken. Wenn alle noch Zeit haben, geht das Kaffeetrinken damit in ein Abendessen über. Da wir aber nichts Entsprechendes eingekauft haben, wird meist entschieden, Pizza bei einem Bringdienst zu bestellen.

Ich glaube, dass der Kuchen für die meisten nur der Aufhänger ist, um sich zu treffen. Während des Kaffees werden Späße gemacht und man unterhält sich über dies und jenes – selten über Berufliches, weil das für die Mehrzahl kein großes Thema ist. Spätestens wenn der Wein geöffnet ist, geht die gemütliche in eine ausgelassene Stimmung über, in der die Zeit schließlich völlig in Vergessenheit gerät. Wenn das Telefon klingelt gehe ich in ein anderes Zimmer, um dort ungestört sprechen zu können.

Dauert das Kaffeetrinken etwa drei Stunden, kann die Erweiterung leicht weitere drei Stunden in Anspruch nehmen. Wenn alle gegangen sind fühle ich mich entspannt und ziemlich geschafft, aber auch ein wenig stolz darauf, dass es den Gästen offensichtlich bei uns gefallen hat.“

An der Frage, ob jemand Lust verspürt, Wein zu trinken, lässt sich ableiten, ob die Kaffeetafel in das Abendessen einmünden kann. Der Grad

der Erschöpfung der Gastgeberin mag zwar bei positiver Antwort ansteigen, doch interpretiert sie die Verlängerung in den Abend zugleich als ein Anzeichen, dass es ihren Freunden bei ihr gefällt. Über den Eindruck, dass sich die Gäste derart geborgen fühlen, so dass sie darüber sogar die (Uhr-)Zeit vergessen haben, fühlt sie sich für ihre Aufwendungen entlohnt.

Diese Episode hat kaum etwas mit dem exklusiven Kaffeegenuss gemein, der oben von einem der Flexiblen Menschen geschildert wurde. Dieses Zusammenfinden zur einer Sonntagsgesellschaft bei Kaffee und Kuchen gibt ein Zeitgefühl wieder, das in die Vergangenheit deutet. Es sind die 1960er und 1970er Jahre, die die Erzählerin und ihre Gäste als hohe Zeit der sonntagnachmittäglichen Verwandtschaftsbesuche und Kaffeekränzchen erlebt haben dürften. Was im Biedermeier aufgekommen war, sich in den Kindertagen der Erzählerin allerdings auch zu *überleben* begann, führt sie in neuer Form fort: unter dem Grundtenor, Höflichkeiten weg zu lassen, ohne auf die Geborgenheit im Kreis vertrauter Personen verzichten zu wollen, hat sie sich von einigen Traditionen emanzipiert.¹¹

Es beginnt damit, dass sie die Gäste nicht aus Verpflichtung, sondern aus Sympathie auswählt – der Kreis ist kein familiärer mehr. Die Aufteilung der Rollen ist aufgeweicht und die Dauer der Episode nicht davon bestimmt, das man sich verhält, wie *es* sich gehört. Die Missachtung hergebrachter Zeitgrenzen der Kaffeestunde wird von der Erzählerin sogar als Kompliment interpretiert, statt sie zu empören. Genauso schätzt sie es als Zwanglosigkeit, wenn Gäste nicht im Wohnzimmer zu warten wissen, sondern Abläufe in der Küche begutachten und unterbrechen. Das erinnert an ein ländliches Bild aus vergangenen Tagen: die bürgerliche Kaffeetafel scheint mit dem „Ganzen Haus“ zu verschmelzen, das Funktionsgrenzen nicht scharf zieht und in seinem Zentrum die Küche hat.¹² Dass sich die Kaffeetafel gerade zum Pizzeessen ausdehnt, ist bedeutungsschwer. So, wie der wenig geregelte Belag und die einfache Verzehrweise erklären, weshalb Pizza keinen Eingang in die gehobene Gastronomie gefunden hat, erklären sie umgekehrt ihre Beliebtheit außerhalb: Die Pizza ist Sinnbild eine zeitgenössischer Gemeinschaft – unreglementiert, leicht zu knüpfen und leicht wieder zu lösen.¹³

11 Vgl. Margot Tränkle: „Fliegender Wechsel zwischen Fast Food und Feinkost. Zur Entritualisierung des Essens“, in: Michael Andritzky (Hg.), *Oikos – von der Feuerstelle zur Mikrowelle*, Gießen: Anabas 1992, S. 393-404, hier S. 396/397.

12 Ingeborg Weber-Kellermann: „Der Oikos, das ganze Haus“, in: Michael Andritzky (Hg.), *Oikos – von der Feuerstelle zur Mikrowelle*, Gießen: Anabas 1992, S. 29-32.

13 Vgl. H. Karmasin: *Die geheime Botschaft*, S. 105/106.

Während die Kaffeegesellschaft an die „Gute Stube“ gebunden ist, beschreibt eine Angehörige derselben Gruppe eine andere Episode. Die Erzählerin will mit dem Zug zu Freunden reisen und dabei unterwegs etwas zu sich nehmen.

Episode: Schokoladenriegel auf Reisen

„An Wochenenden bin ich oft mit dem Zug unterwegs, um Freunde in einer anderen Stadt zu besuchen. Fast immer überfällt mich kurz vor der Abfahrt die Lust, auf etwas Süßes. Ich gehe im Bahnhof zur Bäckerei oder zum Kiosk und kaufe mir spontan z.B. eine Schneckennudel oder einen Schoko-Riegel. Im Grunde ist es fast zum Ritual geworden, dass ich mir das gönne. Irgendwie gehört es für mich zum Reisen am Wochenende dazu. An Werktagen, wenn ich zur Arbeit fahre, würde ich das aber nicht tun; dafür fehlt mir das Geld und die Zeit.

Ich warte mit dem Essen, bis der Zug eine Weile gefahren ist. Ich versuche, den Hunger zurückzuhalten und mir das Essen einzuteilen. Ich nehme mir z.B. vor, bis zur Mitte der Strecke oder solange zu warten, von wo ab die Fahrt eintönig wird. Das tue ich, weil ich weiß, dass es mir dann, wenn ich mit dem Essen erst einmal angefangen habe, schwer fällt mich zurückzuhalten. Gerade bei Schoko-Riegeln verliere ich die Zurückhaltung: die sind so klein, dass man sie fast nicht unterbrechen kann – man muss sie an einem Stück essen.

Wenn ich dagegen eine Schneckennudel vor mir habe, esse ich sie nicht auf ein Mal auf, sondern beiße abwechselnd ab, lege sie auf die Serviette zurück, schaue aus dem Fenster, denke über etwas nach, lese etwas usw. Weil die Züge um diese Zeit am Wochenende noch nicht so voll sind, kommt mir auch die Zeit langsamer vor. Ich genieße die Situation insgesamt und kann sie dadurch nochmals länger genießen, dass ich immer wieder einmal abbeiß. Ich kaue deswegen auch relativ langsam.

Je nachdem, wie lange die Fahrt dauert, was es zu sehen gibt und was ich zu lesen habe, kann sich das gut eine halbe Stunde oder länger hinziehen.“

Gleich zu Eingang ihrer Erzählung fällt ihr auf, dass sie paradoxerweise *fast immer* kurz vor der Abfahrt des Zuges *spontan* den Entschluss fasst, sich für die Fahrt etwas Süßes zu kaufen. Weil sie den Kauf als etwas empfindet, das sie sich werktags nicht leisten würde, ist anzunehmen, dass sie der näher rückende Moments der Abfahrt und die Vorstellung des Ziels der Reise in Gestalt des Bahnhofs und die Vorfreude auf den Verzehr des gekauften Gebäcks dazu motiviert.

Die Vorfreude auf den Verzehr bleibt auch nach dem Kauf erhalten und erweist sich im Gegenteil als steigerungsfähig: die Erzählerin wen-

det sich nicht, sobald sie sich gesetzt hat, dem Verzehr des Gebäcks zu. Aus dem Wissen heraus, dass ihre Vorfreude länger anhält, je länger sie den Beginn des Verzehr hinauszögert, wartet sie ab, bis der Zug eine Weile gefahren ist. Hat sie sich zum Beginn des Verzehrs entschlossen, setzt sie dasselbe Spiel fort, indem sie nicht alles auf ein Mal aufisst. Die Choreografie dieser Episode ist die einer Steigerung des Genusses im Verlauf der Reise. Wenn sie nicht gleich zu Beginn der Reise mit dem Verzehr beginnt und gleich alles aufisst, hat das durchaus einen Sinn.¹⁴ Die Befragte überrascht sich selbst, indem sie das Reisen am Wochenende zum Anlass nimmt, sich einen zusätzlich Genuss zu gönnen. Sie bremst dann den Verzehr, gestattet sich einen Bissen, um sich dann aber sogleich wieder zu bremsen usw. Würde sie ihre Beherrschung verlieren, wäre auch alle Freude dahin.

Bedenkt man, dass der Verzicht auf unmittelbares Genießen häufig mit einer sehr unerfreulichen Verlangsamung der Zeit verbunden ist, verhält es sich hier anders. Der Verzicht wird mit Sicherheit belohnt und erfüllt als Bestandteil des beschriebenen Wechselspiels nicht zuletzt den Zweck, die Zeit in Form von *langer Weile* zu vertrieben. Weniger dramatisch gesagt, verüßt sich die Befragte diesen Abschnitt des Wochenendes ein wenig – insbesondere bei einem eintönigen Streckenverlauf. Wer fragt, wie die Zeit vergeht, findet die Aussage, dass sie angesichts der langen Fahrt und der *Leere* des Zugs nur langsam vergehe. Dass sie dem beifügt, die Situation insgesamt zu genießen, dürfte einen weiteren Grund haben: wie Alain de Botton bemerkt hat, ist das Reisen mit der Bahn wie keine andere Art der Fortbewegung dazu geeignet auf sich selbst zurück zu kommen. Beim Blick aus dem Fenster beschleicht den Reisenden nicht die Monotonie einer See- oder Flugreise; statt dessen fährt man langsam genug, um Einzelheiten identifizieren zu können, aber zu schnell, um sich in sie zu vertiefen. Statt sich zu langweilen kann man sich inspirieren lassen und mit dem „Train-dreaming“ an dem rühren, was einem selbst wichtig ist.¹⁵

Abendessen: Großer Höhepunkt, kleines Finale

Im Gegensatz zum Mittagessen, spielt das Abendessen für alle Befragten samstags wie sonntags regelmäßig eine bedeutende Rolle. So schätzen die Flexiblen Menschen das Abendessen an beiden Tagen als Hauptmahlzeit (s. Kasten S. 247).

14 Vgl. K. Köstlin: „Die Industrialisierung der Tradition“, S. 123.

15 A. De Botton: On Seeing and Noticing, S. 6.

Ähnlich wie im Fall des Frühstücks sagen sie aus, dieser Episode viel ihrer Zeit zu widmen. Als Highlight oder großes Finale verstanden, beginnen manche von ihnen bereits am Nachmittag damit, Vorbereitungen für diese Mahlzeit zu treffen.

Flexible Menschen essen zu Abend

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Wenn es zeitlich geht, kochen wir am Sonntagabend. Da koche ich uns etwas Besonderes: das ist dann die Hauptmahlzeit.“	„Das ist ein gezieltes Highlight, um im Ausklang nochmals das Wochenende als solches zu betonen.“
„Am Abend gibt es das große Essen, zu dem wir uns samstags gerne auch Gäste einladen. Oder wir gehen auswärts essen.“	„Wir kochen meist zusammen. Auch wenn das nicht ohne Reibungen abgeht, verbringen wir hier die Zeit damit, etwas gemeinsam zu tun.“
„Am Sonntagabend kochen wir uns gemütlich etwas, wozu wir oftmals schon am späten Nachmittag anfangen müssen.“	„Die Speisen sind dann im Unterschied zu den Werktagen vollständig aus frischen Zutaten gekocht.“

Das ist zum einen darin begründet, dass frische und erlesene Zutaten zu aufwändigen Gerichten verarbeitet werden sollen. Zum anderen wird die Herstellung der Speisen oftmals gemeinsam betrieben. Da die Mehrheit der Flexiblen Menschen in Paarbeziehungen lebt, stellt die gemeinsame Zubereitung eine Gelegenheit dar, Schönes und Nützliches zu verbinden. Wofür an den Werktagen keine Zeit ist, wird ohne Umstand möglich: sich *gemeinsam* auf etwas freuen, in der Küche austauschen, das *gleiche* probieren, servieren und verzehren. Das ist insbesondere, etwas *gleichzeitig* tun. Als Alternative zur Zweisamkeit geben sie an, sich am Wochenenden gerne Gäste einzuladen, den Einladungen anderer zu folgen oder aber in Restaurants auszugehen.

Unten gibt einer der Flexiblen Menschen eine Episode wieder, in der seine Frau und er sich am Wochenende Gäste zum Abendessen eingeladen haben (s. Kasten S. 248).

Da die Gäste zu einer bestimmten Uhrzeit erwartet werden, ist es dem Befragten wichtig, entsprechend *frühzeitig* mit den Vorbereitungen zu beginnen. Er selbst will vorrangig die in der Küche anfallenden Arbeiten übernehmen, während seine Frau den Esstisch – die Rede ist von einer Tafel – zu decken und das Esszimmer zu dekorieren beginnt. Es ist leicht zu durchschauen, dass alle Tätigkeiten nach Geschlecht aufgeteilt sind. Dass es sich nicht um vertrauliches, sondern um ein repräsentatives

Kochen handelt, zeigt sich, wenn die Gelassenheit, mit der sich beide auf den Weg in die Küche machen, mit Betreten der Küche verfliegt: das Kochen ist kein wohlfeiler Anlass zunehmender Intimität; es zwingt statt dessen zu scharfer Konzentration.

Episode: Indisches Chutney à la minute

„Der Beginn der Vorbereitungen für diese Art von Essen richtet sich vor allem danach, wann die Gäste abends eingeladen sind. Dafür gibt es keine feste Uhrzeit; mir persönlich ist nur wichtig, dass man nicht zu spät isst.

Ich komme meist aus einer Ruhephase heraus – vielleicht habe ich gerade einen Kaffee getrunken und ein wenig gelesen. Während meine Frau den Tisch zu decken beginnt und etwas aufräumt, gehe ich in die Küche und beginne mit dem Kochen.

Die Zutaten habe ich am Vortag auf dem Markt einkauft. Auch sonst mache ich alles selbst: vom Gemüseschneiden bis zum Auftragen. Üblicherweise koche ich mehrgängige Menüs. Das kann z.B. ein Rehrücken oder Thunfisch-Steak mit je diversen Vor- und Nachspeisen sein oder etwas Indisches, wobei ich z.B. Fonds und Chutneys ebenfalls selbst herstelle.

Die Zeit vergesse ich beim Kochen nicht – eher im Gegenteil: weil alles perfekt aufeinander abgestimmt sein muss, ist ein strenges Zeitregiment unumgänglich. Sollte ich die Zeit einmal vergessen, dann aus Gründen der Konzentration. Ich darf weder trödeln, noch kann ich mich unterhalten, weil mich das eine müde macht und das andere ablenken würde. Manche Gäste wundern sich, wenn ich zum Empfang nicht an der Tür erscheinen kann, weil sie nicht daran denken, dass auch die Zubereitung eines Gerichts ein Vorgang sein kann, bei dem es auf die Minute ankommt.

Das Essen selbst findet an der aufwendig eingedeckten Tafel im sorgfältig hergerichteten Esszimmer, statt. Meine Frau reicht den Gästen ein Amuse-gueule und sorgt anschließend in Absprache mit mir dafür, dass alle Platz nehmen. Hier kommt es wieder auf die Zeit an: serviert wird *à la minute*.

Die Unterhaltung geht querbeet über Privates wie Berufliches, aber immer in Form leichter Kost. Es handelt sich also um ein gepflegtes Tischgespräch: was jemandem auf den Magen schlagen könnte, lässt man weg. Stören lassen wir uns nicht – auch nicht vom Telefon, weil es den vorgesehenen Ablauf durcheinander werfen würde.

Allein das Essen kann gut zwei bis drei Stunden dauern – die Vorbereitung genauso lange. Je nach dem, wer zu Gast ist, kommt es vor, dass sich alle nach dem letzten Gang nochmals in ein anderes Zimmer begeben, um sich dort bequem auf Sofa und Sessel zu setzen. Ich tue das sonst auf jeden Fall mit meiner Frau, um den Tag gemeinsam mit ihr in Ruhe ausklingen zu lassen. Dann wird ehrlich über das Essen gesprochen, und sehr häufig kommen wir an diesem Punkt bereits darauf, Pläne für weitere Essen zu schmieden.“

Ausdrücklich verwahrt sich der Erzähler dagegen, in der Zubereitung einen gemächlich verrichteten Vorgang zu sehen, bei dem die Beachtung der Uhrzeit keine wichtige Rolle spiele. Nach seiner Auffassung ist das Gegenteil der Fall: die Zubereitung eines mehrgängigen Menüs verlangt einen Grad der Präzision, der einzig mit Hilfe eines strengen Zeitregiments erreicht werden kann. Soll Fleisch nicht zäh, und eine Soße zum Zeitpunkt des Verzehrs nicht angetrocknet sein, setzt dies reiche Erfahrung oder zumindest ein Vermögen voraus, verschiedene Garprozesse mit Hilfe einer Uhr zu synchronisieren.

Treten allen Vorkehrungen zum Trotz zeitliche Lücken auf, sind sie geschickt zu überbrücken: so ist es einem Aperitif überlassen, die Zeit zwischen der Ankunft der Gäste und der Vollendung der Kochvorgänge zu füllen. Verliert der Befragte die Zeit dennoch aus den Augen, so soll dies nichts damit zu tun haben, dass er *gedankenverloren* gekocht hätte, sondern allein damit, dass zu viele Abläufe zugleich zu beobachten seien. Nimmt man an, dass er ein Menü im Stil der französischen Hochküche anfertigt, kann seine Haltung kaum überraschen. Erst eine Küche, die allgemeine Hochschätzung erfährt, macht es lohnenswert, eine Tätigkeit wie die Zubereitung von Speisen zum „Feld der (männlichen) Ehre“ zu erklären.¹⁶

Nimmt man dagegen zur Kenntnis, dass er Gerichte der indischen Küche zubereitet, überrascht sie doch. Trotz des Booms neuer Technologien baut das *hierzulande* verbreitete Interesse an Indien meist auf der Vorstellung auf, dass das Leben *dort* nicht mit der maschinenhaften Präzision eines Uhrwerks geführt werde. Wie dem auch sei, steht das zur Schau gestellte Streben nach zeitlicher Perfektion in Widerspruch dazu, wie oben eine der befragten Zeitpioniere die Einladung zum Kaffeetrinken bei sich zu Hause beschrieben hat. Hatte sie davon berichtet, dass sie ihre Gäste kaum vom Betreten der Küche abhalten könne, wird derlei im vorliegenden Beispiel kategorisch abgelehnt. Der Befragte überlässt den Empfang der Gäste seiner Frau, die sie ins Wohnzimmer zu führen und einen Aperitif zu reichen hat. Was im einen Fall als Zwanglosigkeit akzeptiert werden kann, würde im anderen Fall als Distanzlosigkeit degoutiert werden.

Die Wahrung von Distanz wird während des Essens durchgehalten: man ist z.B. um eine *gepflegte* Konversation bemüht, also um eine Unterhaltung, deren Themen gezielt ausgewählt und gewichtet werden. Man kann dann durchaus über Berufliches sprechen, aber nicht zu lange – nicht weil es an Bedarf mangeln würde, sondern, weil es dem Tischgespräch unnötige Schwere verleihen könnte. Von Ausgelassenheit wird

¹⁶ F. Frerichs/M. Steinrück: „Kochen – ein männliches Spiel“, S. 246/247.

man deswegen nicht gut sprechen können, doch findet man auch hier Gesten, die eine mehr oder minder große Vertrautheit signalisieren: der Vorschlag, sich gemeinsam in den bequemer möblierten Nebenraum zurückzuziehen, wird offenbar nicht allen Gästen unterbreitet. Die Gastgeber behalten dies sonst einzig sich selbst vor. Sie sehen darin die Gelegenheit, den Abend *in Ruhe* ausklingen zu lassen. Dort wird der Zeit gestattet, zu verfließen, und sich selbst gestattet, sie zu vergessen.

Nachdem das mehrgängige Menü einer Tischgesellschaft zu Hause beschrieben ist, schließt eine Episode in einem Restaurant der gehobenen Gastronomie an (s. Kasten S. 251). Die Erzählerin leitet damit ein, dass sie den Beginn der Episode mit den Vorbereitungen zu Hause identifiziert. Zu diesen gehört es zum einen, in Erwartung des mehrgängigen Menüs auf das Mittagessen zu verzichten, und zum anderen, sich dem Anlass gemäß zu kleiden. Sie vergleicht das Abendessen mit einem Theaterbesuch und sieht ihren Aufenthalt im Restaurant einer Choreografie unterworfen. Deren Funktion besteht ergänzend zur Funktion der hochwertigen Ausstattung des Restaurants darin, aus der bloßen Einnahme von Speisen einen Akt der Kultur zu machen, der umgekehrt den Genuss der servierten Speisen ermöglicht.

Ein reibungsloser Ablauf der Choreografie setzt sowohl bei den Gästen wie dem Personal des Hauses Kenntnisse über angemessene Verhaltensweisen voraus. Folglich wird diese gestört, sobald Gäste auftreten, die das Essen *bezahlen* können, aber nicht *genießen*, weil ihnen die geltenden Kodizes nicht vertraut sind – ein Topos, von dem das repräsentative Speisen in den gehobenen bürgerlichen Restaurants seit ihrer Entstehung im 19. Jh. durchzogen wird.¹⁷

Die Befragte bleibt also zunächst mit ihrem Mann am Eingang stehen, bis ein Kellner sie empfängt und zum vorgesehenen Platz führt. Später möchte sie sich bei der Wahl des Weines gut beraten wissen; und schließlich erwartet sie, dass das Auf- und Abtragen der unterschiedlichen Gänge an *ihrem* Esstempo ausgerichtet ist. Gerade den letztem Punkt erhebt sie zum Merkmal eines Restaurants dieser Kategorie: der Zeitpunkt, zu dem ein Gericht serviert wird, darf nicht wie andernorts von Belangen der Küche diktiert werden, sondern muss von *ih*r abhängen. Diese Herrschaft über die Zeit möchte sie einzig mit ihrem Mann teilen. Um beiden die Peinlichkeit zu ersparen, dem Partner beim unverhüllten Essakt zusehen zu müssen, hat das Personal die Aufgabe, darauf zu achten, dass sie stets *beide zugleich* auf- und abgetragen bekommen. Als Ablauf betrachtet bilden die Gänge eine Sequenz, die sich bis zum Hauptgericht steigert und mit dem Dessert einen Abschluss hat.

17 Vgl. C. Drummer: „Das sich ausbreitende Restaurant“, S. 314, 319.

Episode: Gesamtkunstwerk, gedämpft

„Aufgrund des Vorbereitungsaufwands für den Besuch solcher Lokale geht das nicht spontan. Also reserviert einer von uns telefonisch einen Tisch.“

Eigentlich fängt das Essen schon zu Hause, mit dem Ankleiden an, weil das Essen in den Restaurants dieser Kategorie einem Theaterbesuch gleicht. Es handelt sich um ein Ereignis, das man dadurch würdigt, dass man sich festlich kleidet. Man signalisiert, dass man das Essen als Kulturleistung schätzt.

Außerdem verzichte ich gezielt auf das Mittagessen, damit ich hungrig bin, wenn wir das Restaurant betreten. Während der Anfahrt mit dem Auto reden wir darüber, welche Gerichte wir nehmen könnten. Dadurch steigert sich die Vorfreude bis zu dem Punkt, an dem der Kellner einen in Empfang nimmt und an den Tisch führt.

Im Restaurant muss alles stimmen: Das Essen muss hervorragend sein. Die Einrichtung kann traditionell-pompös oder modern, d.h. sachlich und kühl sein, aber eine Tafel mit Stoffservietten und –tischdecken, neutralem weißem Geschirr, passenden Weingläsern usw. ist unverzichtbar. Außerdem will ich mich bei der Auswahl des Weines fachkundig beraten fühlen.

Wichtig ist, dass uns andere Gäste nicht stören. Es wäre mir unangenehm, wenn mich jemand zum Gespräch auffordern würde. Es stört auch, wenn das Essen als Statussymbol missbraucht wird: wenn Leute z.B. im Sommer in kurzen Hosen dasitzen, während die Kellner im Frack dastehen, oder wenn jemand ohne Genuss isst, nur um zu zeigen, dass man es sich leisten kann.

Das Tischgespräch ist vom Essen beherrscht – es handelt sich ja nicht um ein Geschäftsessen. Auch das Handy bleibt ausgeschaltet. Haben wir uns gesetzt, besprechen wir in gedämpftem Ton, was jeder nehmen wird. Es gibt etwa fünf bis sechs Gänge, die allein dazu da sind, sich gegenseitig zu überbieten und das Essen zu einem Kunstwerk werden zu lassen.

Ich schätze die Ruhe beim Auswählen. Selbst die Pausen zwischen den Gängen gehören zum Essen dazu. Es ist wichtig, dass immer für beide zugleich auf- und abgetragen wird. Andernfalls macht sich Hektik breit, wenn einem – wie sonst oft üblich – noch beim Kauen der Teller weggezogen wird. Das zwingt einen, aufzuessen, wenn man nicht den anderen dazu nötigen will, einem beim Essen zuzuschauen. Ich lege Wert darauf, dass Rücksicht genommen wird und nicht darauf, was vielleicht spül- oder kochtechnisch passt.

Im Lauf des Abends vergisst man schließlich die Zeit. Am ehesten kommt es vor, dass man zwischen Hauptgang und Nachtisch auf die Uhr schaut – aber nur, um festzustellen, wie unglaublich spät es geworden ist. Deswegen geht das nur am Samstag, weil man sich sonntags ausschlafen kann.

Der Aufenthalt im Restaurant kann gut vier Stunden dauern, und bestimmt sich rein von der Menüfolge her. In weniger Zeit würde man die Menge an Essen nicht vertragen.“

Die *Ausführlichkeit*, die dieser Art Mahl zu halten innewohnt, reicht bis hin zum Abräumen des Tisches: das Personal scheint ihr nicht wie in anderen Restaurants dazu angehalten, nur rasch die Ordnung wieder herzustellen, um endlich den nächsten Gang oder nachfolgenden Gästen servieren zu können. So, wie sie erwartet, dass man ihr Zeit lässt, fordert sie von sich selbst, nicht in Erwartung des Essens unruhig auf dem Stuhl zu zappeln. Ebenso nimmt sie die Speisen nicht in Empfang, um sich voll Gier über sie herzumachen, sondern um sich betont *neugierig* dem Schmecken und Genießen zu widmen. Die Speisen dürften in der Tradition einer Steigerungsfolge von Gegensätzen wie leicht-schwer-leicht, flüssig-fest-flüssig präsentiert werden.¹⁸ Wie im Lebensbild oben befürwortet, handelt es sich geschmacklich um ein Abenteuer – aber mit glänzenden Gewinnaussichten. Selbstbeherrschung ist zu wahren, doch überwiegt im Unterschied zum Geschäftsessen der Spaß an der Form.

Der Blick auf die Abendmahlzeiten der Zeitpioniere zeigt, dass die Angehörigen dieser Gruppe am Wochenende ebenso nicht das Mittag-, sondern das Abendessen in den Rang der Hauptmahlzeit erheben.

Zeitpioniere essen zu Abend

<i>Vorgänge</i>	<i>Kommentare</i>
„Das Abendessen ist die Hauptmahlzeit. Ich koche mir etwas, das ich zum Krimi um 20:15 Uhr verspeise: ein Krimi ohne Essen taugt nichts.“	„Das ist für uns beide ein Fix-Punkt, der mich sogar davon abhalten kann, ans Telefon zu gehen.“
„Sonntags gibt es meist das bessere Essen. Selbst wenn wir auswärts essen, ist am Wochenende das Abendessen die Hauptmahlzeit.“	„Das ist für uns der Abschluss des Wochenendes.“
„Am Samstagabend gibt es häufig ein besonders gutes Essen mit mehreren Gängen. Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch müssen es sein und dazu eine gute Flasche Wein.“	„Dafür stellen wir uns dann lange vorher in die Küche und treiben großen Aufwand bei der Zubereitung. Das ist das Highlight des Wochenendes.“

Ebenso sagen sie aus, zu diesem Anlass gerne in der eigenen Küche Hand anzulegen, um außeralltägliche Speisen zuzubereiten oder alternativ außer Haus, bei Freunden oder in einem Restaurant essen zu gehen. Das scheint besonders am Samstagabend zu gelten. Was den Sonntagabend betrifft, ist festzuhalten, dass das Ziel des Abendessens, das Wo-

¹⁸ Vgl. H. Karasin: Die geheime Botschaft, S. 110-118.

chenende abzuschließen, nicht durchgehend allein im Verzehr eines Gerichts erreicht wird. Um den Genuss zu vervollständigen, bedarf es häufig der zusätzlichen Betrachtung einer bestimmten Sendung im Fernsehen, genauer gesagt: der Krimiserie, die seit vielen Jahren regelmäßig um 20:15 Uhr ausgestrahlt wird. Für die überwiegend allein lebenden Befragten, die den Abend am Sonntag im Gegensatz zum Rest des Tages sowie zum Samstagabend oftmals alleine verbringen, kann eine gelungene Vergleichzeitigung von Fernsehen und Abendessen offenbar zur Voraussetzung werden, die zurückliegende Woche abzurunden. Das Motto könnte lauten: kein guter Krimi ohne Essen und kein gutes Essen ohne Krimi.

Zunächst schildert jedoch einer der Zeitpioniere eine Episode, in der er mit seiner Frau und Freunden an einem Samstagabend in einem Restaurant – ganz nach seinem Geschmack – zu Abend isst (s. Kasten S. 254).

Seine Darstellung leitet er mit der Feststellung ein, dass er sich bereits einige Tage zuvor um die Reservierung eines Tisches bemühen muss. Wie die Befragte aus der Gruppe Flexibler Menschen ausgeführt hat, sieht er die Vorfreude der vorangehenden Tagen sowie die Vorbereitungen noch vor Verlassen des Hauses als Einleitung des Abendessens. In gleicher Weise hält er es für angemessen, sich für diesen Anlass besonders zurecht zu machen. Anders als die Befragte oben, sieht er seine Vorfreude allerdings zuerst auf die Probe gestellt: fährt *sie* mit ihrem Mann im eigenen Wagen zum Restaurant, steht *ihm* eine Fahrt mit dem öffentlichen Nahverkehr bevor, die er sowohl als harten Kontrast zu seiner Garderobe als auch zermürend empfindet.

Den Empfang im Restaurant schildert er wiederum ähnlich: der Kellner zeigt sich behilflich, weist ihm und seiner Begleitung den für sie reservierten Tisch zu und berät sie später bei der Wahl des Weines. Der weitere Verlauf des Abends unterscheidet sich jedoch stark. Das liegt an der Art des Restaurants wie die Ausstattung andeutet: der Befragte beschreibt beispielsweise die Wände in warmen Erdtönen, in Wischtechnik gefärbt, während die Vertreterin der Flexiblen Menschen von einigem Pomp, aber zugleich von kühler Sachlichkeit spricht. Die Differenzen setzten sich fort, wenn der Befragte die Umgänglichkeit und Unkompliziertheit des Personals lobt und als Beispiel die Bereitschaft nennt, es zuzulassen, dass die Gäste Tische umgruppieren – ein Vorgehen, das den Gästen in der parallel geführten Episode wohl sauer aufstoßen dürfte. Ohnehin scheinen die Atmosphären grundverschieden: im Restaurant des Zeitpioniers ist sie lebhaft, und es ist nichts Unübliches, dass einander fremde Gäste miteinander ins Gespräch kommen.

Episode: Mediterranes, heiter angerichtet

„Meist sagen wir uns einige Zeit vorher, dass wir uns das wieder einmal gönnen könnten. Damit beginnt bereits die Vorfreude, die mich über manches bittere Ereignis unter der Woche hinwegtrösten kann. Manchmal fragen wir Freunde, ob sie mitkommen möchten.

Zu Hause bereiten wir uns in Ruhe vor; ich finde, man sollte sich dem besonderen Anlass entsprechend zurechtmachen. Dann schließt eine zermürende Fahrt im öffentlichen Nahverkehr an, die meine gute Stimmung trübt.

Angekommen am Restaurant, werden wir vom Kellner empfangen, der uns die Möglichkeit eines geordneten Übergangs gibt: er reicht mir z.B. ein Tuch, um meine Brille abzuwischen, wenn sie im Winter beschlagen sein sollte.

Das Restaurant ist kleingliedrig, mit Ecken und Nischen, in denen man ein wenig abtauchen kann. Es ist im mediterranen Stil gehalten: die Wände sind mit sanften, warmen, leichten Erdtönen in Schwämmchen-Technik gefärbt. Das Geschirr ist modern designt, schlicht, weiß. Es gibt keine übergroßen Pasta-Teller oder ähnlich überflüssigen Kram.

Ich freue mich besonders über den freundlichen Service – wenn z.B. Tische ohne Diskussion zusammengedrückt werden können. Beim Publikum handelt es sich um eine Mischung aus Existenzialisten, Künstlern und Leuten wie uns. Die Stimmung ist nicht ausgelassen, aber lebendig. Wir gehen ja nicht dahin, um alleine, in voller Kontemplation dazusitzen, sondern auch, um einmal mit anderen Gästen ins Gespräch zu kommen.

Die Küche hat einen französisch-italienischen Einschlag. Schön daran ist, dass es Menüvorschläge mit drei bis vier Gängen gibt, die auch für mich bezahlbar sind. Außerdem schätze ich es, dass es eine Weinkarte gibt, die über den Wein jenseits der Unterscheidung rot oder weiß informiert. Es gibt einen Weinkellner, mit dem man über eine Empfehlung sprechen kann.

Wir setzen uns, bestellen einen Aperitif und lesen die Speisekarte. Das allein sorgt bereits für einigen Gesprächsstoff. Fast wie in einem Wettbewerb versuchen wir nämlich herauszufinden, wer die beste Wahl getroffen hat. Ich finde, man geht nicht ins Restaurant, um das Essen an die letzte Stelle zu setzen. Während des Essens erzählen wir uns heitere Geschichten und Zoten.

Das Essen endet keinesfalls abrupt. Das Ende bestimmt sich immer aus der Situation selbst heraus: wir sind immer bereit, im Anschluss an das Menü erneut etwas zu bestellen. Das führt zum langsamen Ausklingen des Abends. Selbst nach dem Verlassen des Restaurants gehen wir noch ein wenig zusammen spazieren. Keiner möchte sich gleich wieder in die U-Bahn setzen.

Ich bin sehr zufrieden, weil ich in Ruhe, bewusst und langsam mein Essen genießen konnte und mich dabei gut unterhalten habe. Das Gefühl für Zeit geht in der Regel völlig verloren. Selten halten wir uns kürzer als vier Stunden im Restaurant auf. Wären es unter drei Stunden, wäre ich enttäuscht.“

Gerade das soll im anderen Fall tunlichst vermieden werden: von Zoten und von Anekdoten kann nicht entfernt die Rede sein. Diese Mischung aus Förmlichkeit und Geselligkeit kennzeichnet traditionell das Restaurant der bürgerlichen Mitte: im Stil geordnet, aber gefühlvoll, dekorativ, aber nicht elitär. Es gibt eine Zeit des Menüs *und* eine Zeit individueller Bedürfnisse.¹⁹

Was die Dauer des Abendessens betrifft, geben zwar beide Befragte mit vier Stunden eine ähnliche Spanne an, doch wird man annehmen müssen, dass diese Spanne verschieden ausgefüllt wird. Mal in Tischübergreifender, eher lautstarker Unterhaltung, mal mit leisen, bedachten Worten. Obwohl die Mahlzeit des Zeitpioniers mit der individuellen Wahl à la carte das selbstverständliche Zeichen jedes modernen Restaurants trägt, erinnert die von ihm geschätzte Stimmung eher an die Geselligkeit eines „Table d’hôte“, der *vor* der Entstehung von Restaurants in Gasthöfen üblich war: die einander fremden Gäste kamen wenn das Essen fertig war an der Tafel des Wirtes zusammen und über den gemeinsamen Verzehr ins Gespräch.²⁰

Sofern das Menü des Zeitpioniers drei bis vier Gänge umfasst, während im Restaurants der gehobenen Kategorie fünf bis sechs Gänge folgen, liegt ein weiterer Unterschied in der Art der verbrachten Zeit nahe: Im gehobenen Restaurant löst ein Gang den nächsten ab, bis mit dem letzten Gang der Abend zu Ende geht. Der befragte Zeitpionier schließt das Menü dagegen ab und bestellt dann, wonach ihm zumute ist. So endet das Abendessen für ihn nicht mit dem letzten Gang, sondern damit, dass weder ihm noch den Begleitern der Sinn nach weiteren Bestellungen steht. Nach dem Bezahlen folgt *seinem* Restaurantbesuch noch ein gemeinsamer Spaziergang, der die unvermeidliche Rückfahrt mit der U-Bahn ein wenig hinausschieben soll.

Als abschließende Episode folgt die Erzählung einer der Zeitpioniere davon, wie sie das Wochenende mit einer bewährten und klassisch gewordenen Kombination aus Abendessen und Fernseh-Krimi ausklingen lässt (s. Kasten S. 256).²¹

Gleich zu Eingang sagt sie, von welcher Bedeutung die Beachtung der Uhrzeit für das Gelingen dieser Episode ist: So muss die Zubereitung des Essens abgeschlossen sein, *bevor* um 20:15 Uhr der Krimi beginnt, wenn sie nicht den Hergang der Tat, deren Aufklärung den Großteil der Sendezeit ausfüllt, verpassen will. Im Unterschied zu jenem Abendessen, bei der ein Vertreter der Flexiblen Menschen für seine Gäste mehrere Gänge und Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten à la mi-

19 Vgl. H. Karmasin: Die geheime Botschaft, S. 215-217.

20 Vgl. C. Drummer: „Das sich ausbreitende Restaurant“, S. 304.

21 Vgl. M. Tränkle: „Fliegender Wechsel“, S.400/401.

nute kocht, verlangt der Kochvorgang keine Uhr jenseits der Ausrichtung auf diesen einen Punkt. Das gekochte Gericht unterscheidet sich nur unwesentlich davon, was sie werktags kocht: es darf nur keine großen Umstände machen. Der Verzehr während des Fernsehens bzw. das Fernsehen während des Verzehrs ist ebenfalls von der Vermeidung alles Aufwands, der über das notwendige hinausreicht, geprägt.

Episode: Krimi-Topf zum Ausklingen lassen

„Das ist über die Jahre zu einem Ritual geworden, mit dem für mich das Wochenende ausklingt: Sonntags, etwa um 19:00 Uhr fange ich mit dem Kochen an. Die Zeit, zu der ich damit fertig sein muss, ist mit 20:15 Uhr durch den Beginn des Fernseh-Krimis bedingt.

Mit einem Ohr höre ich aus der Küche die vorausgehenden Nachrichten; aber weil ich auf keinen Fall den Anfang der Krimi-Handlung verpassen will, bemühe ich mich, à la minute zu kochen. Ich koche, was ich werktags koche: Nudeln, Reis oder Kartoffeln mit Gemüse – nichts aufwendiges.

Ich bin zum einen darauf gespannt, was mir präsentiert wird und genieße es zum anderen, all das zu tun, was ich als Kind nicht durfte: vor dem Fernseher auf dem Sofa essen und dazu den Teller auf den Knien balancieren. Es ist eine archaische Form der Nahrungsaufnahme: oft esse ich direkt aus dem Topf.

Weil ich der Handlung folgen will, esse ich insgesamt relativ langsam. Mit dem Essen bin ich meist nach rund 20 Min. fertig. Je langweiliger ich den Krimi finde, umso mehr beschäftige ich mich mit dem, was ich esse.“

Sie will essen, wie sie es als Kind nicht gedurft hatte: auf dem Sofa, den Teller auf den Knien, direkt aus dem Topf, vor dem Fernsehapparat. Sie genießt es, zu kombinieren und zu tun, was für ihre Eltern nicht kombinierbar war. Wie in vielen Familien schien gegolten zu haben, dass *entweder* zu Tisch gegessen *oder* ferngesehen wurde, wobei das Abendprogramm den Erwachsenen vorbehalten war. Vermutlich trägt neben des Triumphs über die Ordnung vergangener Tage etwas Zweites zum Erfolg der Kombination bei. Wie Margot Tränkle bemerkt hat, will das Kind, das (jetzt) alles darf, zur Abwechslung nicht alles dürfen müssen.²² Auf das selbst entwickelte Ritual kommt es an: die Erzählerin begegnet sich als Kind als Erwachsene wieder. Die Szene ist wie der Krimi: sie ist geordnete Unordnung – der Fall wird immer gelöst.

22 M. Tränkle: „Fliegender Wechsel“, S. 401.