

Zeitgemäß essen und trinken

Mahl halten und Mahl-Zeiten

Als Jordi Sevilla die Aufhebung der Siesta für die öffentliche Verwaltung Spaniens verkündete, waren nicht alle mit dieser Maßnahme des Ministers zufrieden. Der knappe Beitrag, den ein Nachrichtenmagazin des deutschen Fernsehens zu diesem Anlass im Januar 2006 sendete, stellte in Interviews zwei typische Haltungen der Spanier vor.¹ Zu Anfang trat ein Angestellter, im Anzug aus dem Büro kommend, vor die Kamera und lobte die Verkürzung der Mittagspause von bisher drei auf eine Stunde. Sie sei familienfreundlich, weil sie es ihm gestatte, Frau und Kinder früher zu sehen. Aber mindestens ebenso wichtig schien ihm die Feststellung, dass die spanische Wirtschaft damit endlich Anschluss an das übrige Europa finde: es bedeute größere Effizienz, wenn die Angestellten unterschiedlicher Länder zur gleichen Zeit in ihren Büros anzutreffen seien. Im Kontrast zu dieser Aussage wurden in einer nächsten Einstellung ein Mann und eine Frau eingeblendet, die in legerer Kleidung in einem Restaurant saßen. Sie äußerten Bedenken, dass ihnen die kürzere Pause wenig Gelegenheit bieten würde, bei einem gemeinsamen Essen zwanglos Zeit mit ihren Freunden und/oder Kollegen zu verbringen.

Dieser Kurzbericht lässt nicht nur eine Art soziologischen Blick der Medien erkennen. Er berührt zugleich den Kern meiner Arbeit, in der ich mich damit auseinandersetzen werde, dass Essen, Trinken und Zeit offenbar etwas miteinander zu tun haben.

Ein zweites Beispiel: Im Jahr 2002 waren Beschlüsse der Deutschen Bahn AG bekannt geworden, den Betrieb von Speisewagen im Jahr da-

1 Tagesthemen, ARD vom 19.01.2006.

rauf einzustellen. Wie sehr das Speisen im Zugrestaurant seit den Anfängen im späten 19. Jh. bis zum 21. Jh. vom Luxus zur Selbstverständlichkeit geworden war, konnten bald darauf die Proteste der Fahrgäste belegen, die das Unternehmen allen betriebswirtschaftlichen Überlegungen zum Trotz dazu zwangen, von seiner anfänglichen Planung Abstand zu nehmen.²

Gleichgültig auf welche Seite man sich schlagen möchte, und ob es in dem einen Beispiel betriebswirtschaftliche, im anderen volkswirtschaftliche Gründe sind, die für eine Einstellung bzw. Aufhebung angegeben werden, beschreiben beide Beispiele Fälle, in denen bestimmte *Zeiten* unzeitgemäß erschienen waren bzw. scheinen. Diese Zeiten sind zu einem guten Teil *Mahlzeiten*. Um dem Verlaufscharakter Ausdruck zu verleihen, werde ich in meiner Arbeit von *Episoden* sprechen.

Wenn die Rede von Episoden sein soll, stellt sich wie von selbst die Frage nach einer Erzählung. Als Antwort möchte ich mich mit gängigen Positionen zu Mahlzeiten sowie Essen und Trinken auseinandersetzen und daraus meine Position entwickeln.

Ein Text, der wesentlich die Beschäftigung mit Essen und Trinken geprägt hat, ist die „Soziologie der Mahlzeit“ von Georg Simmel.³ Dieser Text zeichnet das Bild einer Tischgemeinschaft der Angehörigen „höher gebildeter Stände“ um 1900. Simmel bespricht den aufwendig dekorierten Tisch, das Aufgeben und Verzehren der Speisen, und allem voran die Pünktlichkeit der Zusammenkunft aller Beteiligten zu einer vorgegebenen *Uhrzeit*. Ihm kommt es in jeder Hinsicht darauf an, den hohen zivilisatorischen Standard dieser Form des Essens und Trinkens kenntlich zu machen. Dazu stellt er ihm zum einen das Essen im bäuerlichen Haushalt gegenüber, bei dem sich die Anwesenden mit ihrem Essgerät aus einem Topf bedienen, anstatt jeweils auf dem eigenen Teller servierte, gleiche Portionen unter Befolgung standardisierter Manieren zu sich zu nehmen. Wozu dies gut ist, erklärt die Gegenüberstellung mit dem alleine Essenden im Hotel: es geht darum, die „Hässlichkeit des physischen Essvorgangs“ zu überdecken und den reinen Naturalismus individueller Gier durch Normierung im synchronen Essakt zu überwinden.⁴

Der Reiz dieses Textes ist unmittelbar einsichtig: das gesittete Mahl gibt einen Maßstab vor, demgegenüber das Essen als Einzelner defizitär

2 Vgl. Deutsches Technikmuseum Berlin: Speisen auf Reisen, www.dtm.b.de/medieninfo/MI_041029_Speisen_auf_Reisen.pdf vom 20.10.2005.

3 Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit, in: Wagenbach-Verlag (Hg.), Georg Simmel. Das Individuum und die Freiheit. Essays, Berlin: Wagenbach 1984, S. 205-211.

4 G. Simmel: Soziologie der Mahlzeit, S. 207/209.

erscheint. Im Modell des häuslichen, familiären Mahls kulminiert dieser Maßstab: selbst wenn in vielen Familien gerade das gemeinsam abgehaltene Mahl nur noch als besonders heftig umkämpfter Schauplatz der „häuslichen Kriegsführung“ wahrgenommen wird, wird in ihm der Urtypus der Situation *regelmäßiger* Vergemeinschaftung von Individuen gesehen.⁵

Als 1976 eine Gruppe von Sozialwissenschaftlern die Gelegenheit hatte, einen Beitrag zum Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu erstellen, waren sie dementsprechend überrascht, als sie zur Kenntnis zu nehmen hatten, dass nur knapp die Hälfte der untersuchten Mehrpersonenhaushalte über eine feste Mahlzeitenordnung verfügten und darüber hinaus nur in einem Viertel der Fälle alle Familienmitglieder am Mittagessen teilhatten.⁶ Nachdem inzwischen deutlich geworden ist, dass dieses Ideal zuletzt in den Nachkriegsjahren einen hohen Verbreitungsgrad aufgewiesen hat, nimmt man heute eher verwundert zur Kenntnis, dass sich die Zahl der täglichen Familienmahlzeiten in der jüngeren Vergangenheit weitgehend hält.⁷ Zu Beginn der 1990er Jahre hat sogar die Zeit, die pro Tag mit dem *Verzehr* (nicht der Zubereitung) einer Mahlzeit verbracht wird, im Durchschnitt von knapp 80 Min. auf über 100 Min. zugenommen, wobei der Zeitaufwand junger Erwachsener für den Verzehr außer Haus jedoch einen besonders starken Anstieg zu verzeichnen hat.⁸

Bezogen auf Simmel drängt sich damit die grundsätzliche Frage auf, ob der Blick auf die (groß-)bürgerliche Tischgemeinschaft als Fluchtpunkt aller Mahlzeiten den Blick auf eine Entwicklung verstellt hat, die auch von Simmel in anderen Zusammenhängen durchaus gesehen wurde und zu einer neuen Form und Norm des Essens und Trinkens geführt hat. Gemeint ist die Durchsetzung der Geldwirtschaft sowie der industriellen, d.h. arbeitsteiligen Fertigung, die von einem bis dahin beispieello-

- 5 Claus-Dieter Rath: *Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer EBkultur*, Reinbek bei Hamburg: Rohwolt 1984, S. 133-148; vgl. Arnold Zingerle: „Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kulturosoziologischer Sicht“, in: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Naumann/Alois Wierlacher (Hg.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin: Akademie-Verlag 1997, S. 69-86, S. 80-82; Hans-Werner Prah/ Monika Setzwein: *Soziologie der Ernährung*, Opladen: Leske+Budrich 1999, S. 21/22.
- 6 Otto Neuloh/Hans Jürgen Teuteberg: *Psychosoziale Ursachen des Fehlverhaltens in der Ernährung*, in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.), *Ernährungsbericht*, Frankfurt (M) 1976, S. 395-445, hier S. 415.
- 7 Vgl. Claupein/Oltersdorf/Walker 2001, S. 208; Uta Meier: „Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile“, in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg.), *Ernährungsbericht 2004*, Bonn 2004, S. 72-94, hier S. 82.
- 8 U. Meier: „Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile“, S. 78.

sen Wachstum der Städte begleitet wurde und das Leben der Menschen radikal veränderte. Mehr noch als für seine Ausführungen zur Mahlzeit ist Simmel für seine Darstellungen der Großstadt als dem spezifischen Soziotop der Moderne in den Rang eines Klassikers versetzt worden. So beobachtet er in seinem berühmten Aufsatz „Die Großstädte und das Geistesleben“, dass die Bewohner der Städte Tag für Tag vielgestalt und hektisch wechselnde Kontakte mit unbekannten Menschen durchleben. Nur um der Flut der Eindrücke Herr zu werden, entwickeln sie jene nüchtern berechnende Haltung, die für Außenstehende blasiert wirken mag.⁹

Worauf ich hinauswill ist, dass dieselbe von Simmel geschilderte Entwicklung zugleich den Ausgangspunkt für den anhaltenden Boom des *schnellen* Essens bildet – besser bezeichnet als Fast Food. Auch wenn man zunehmend erkennt, dass das Essen auf der Straße, unterwegs, zahlreiche Vorläufer hat, liegt doch die entscheidende Beobachtung darin, dass der Schnellimbiss, der als Herausforderer der bürgerlichen Mahlzeit gilt, eine eigene Qualität aufweist.¹⁰ Er ist an die erstmals in der Moderne auftretende massenhafte Trennung von Wohn- und Arbeitsort gebunden, wobei die wachsende Distanz zwischen beiden Orten die anfängliche Praxis vieler Familien, sich in der Arbeitspause zum Verzehr mitgebrachter Speisen zu treffen, bald zu verhindern wusste. So wurden stattdessen in Trinkhallen, Buden und mobilen Küchen kleine und einfache Mahlzeiten angeboten, die sich unter Verzicht auf Rituale des Teilens, ohne manierliche Konversation und Besteck beinahe *im Vorbeigehen* einnehmen ließen. Sie stellten für Arbeiter, Handwerker und Kleinbauern eine Gelegenheit dar, Hunger und Durst zu stillen, als an ein häusliches Mahl im besten Fall am Abend zu denken war.¹¹

Man mag geglaubt haben, dass derlei mit der Verbürgerlichung der proletarischen Stände zu Ende käme. Doch mit der Industrialisierung der Nahrungsmittelerzeugung ist der häuslichen Tischgemeinschaft Konkurrenz unmittelbar vor Ort erwachsen. War das Essen und Trinken in Eu-

9 Georg Simmel: Die Großstädte und das Geistesleben, in: Wagenbach-Verlag (Hg.), Georg Simmel. Das Individuum und die Freiheit. Essays, Berlin: Wagenbach 1984, S. 192-204.

10 Vgl. Wolfgang Baumann/Harald Kimpel/Friedrich Kniess: Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz, Marburg: Jonas 1980, S. 49.

11 Vgl. Wolfgang König: „Fast Food. Zur Ubiquität und Omnitemporalität des modernen Essens“, in: Barbara Adam/Karlheinz Geißer/Martin Held (Hg.), Die Nonstop-Gesellschaft und ihr Preis. Vom Zeitmißbrauch zur Zeitkultur, Stuttgart/Leipzig: Hirzel 1998, S. 45-62, hier S. 59/60; Sabine Schupp: „Fast Food auf dem Vormarsch? Wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Dimensionen des schnellen Essens“, in: Sabine Schupp/Anja Weber/Jakob Lemke (Hg.), Fast Food, Stuttgart: Schmetterling 1998, S. 8-11; Christoph Wagner: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt (M)/New York: Campus 1995, S. 30-36.

ropa über Jahrhunderte hinweg von Schwankungen zwischen Hunger und Überfluss geprägt, so ist seit der Expansion des Lebensmittelhandels, der Einführung neuer landwirtschaftlicher Methoden und Konservierungstechniken ab dem 19. Jh. von einer Verstetigung der Nahrungsmittelversorgung auszugehen.¹² Wird die Dose bereits als Ausdruck industrieller Fabrikation geschmäht, wachsen die Marktanteile der Tiefkühlkost und überall mitzunehmenden kleinen und kleinsten Portionen – der Snacks – weiter an. Der Schluss liegt nahe, dass es zumindest im Westeuropa und in den USA zu Beginn des 21. Jhs. möglich geworden ist, *alles zu jeder Zeit* essen und trinken zu können.¹³ Es scheint nur konsequent, wenn an Stelle des gemeinsamen Mahls in vielen Familien zu beobachten ist, dass die Mitglieder ihren Appetit asynchron, mittels Griff in den Kühlschrank stillen und dabei allenfalls zufällig vor dem Fernsehgerät zusammenkommen. Das mag man für gesünder halten als sich den Hunger aufzusparen; doch führt man diese Beobachtung mit dem Text Simmels zusammen, ist das, was er als primitiv abgetan hat, auf dem Vormarsch: kindlich anmutendes „Mampfen und Schlabbern“.¹⁴

Dagegen kann man einwenden, dass es sich heute schlechterdings anders verhält als zu jener Zeit, als man Essenszeiten nach industriellen Produktionsabläufen zu einem Drei-Mahlzeiten-Schema geordnet hat. Kommt es heute darauf an, flexibel zu arbeiten, ist es konsequent, dass sich alte Mahlzeitordnungen auflösen. Das ist nicht nur ein Verlust und bedeutet nicht nur, alleine zu essen; die Auflösung alter, fester Formen ermöglicht es, Mahlzeit neu einzusetzen: als Symbol für Gemeinschaft etwa in Form des Geschäftsessens, des Abendessens der ganzen Familie oder des Brunchs.¹⁵

- 12 Vgl. Massimo Montanari: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*, München: Beck 1993, S. 62; Mennell 1988, S. 46-53; Hans Jürgen Teuteberg: „Zum Problemumfeld Urbanisierung und Ernährung im 19. Jahrhundert“, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters*, Coppenrath 1987, S. 1-36, hier S.12-15.
- 13 Vgl. *Außer-Haus-Verzehr 2000*, in: GV-Kompakt. Fachmagazin für Großverbrauch, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Catering, Nr. 5, 2001, S. 65; M. Montanari: *Der Hunger und der Überfluß*, S. 192-197; Sidney W. Mintz: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt (M)/New York: Campus (1987), S. 178, 235/236.
- 14 Helene Karmasin: „Sehnsucht nach dem Zaubertank“, in: *Der Spiegel*, Nr. 40 (1999), S. 170-175, hier S. 171; vgl. *Ernährungstrends 2000+*. Eine qualitative Wirkungsanalyse zu Esskultur und Ernährung, Hamburg: Essen & Trinken 1998, S. 15-17; C. Wagner: *Fast schon Food*, S. 23, 45-49.
- 15 Vgl. Eva Barlösius: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München: Juventa 1999, S.182-187.

Was bisher deutlich wurde ist, dass der Fokus des Betrachters auf dem Was und Wie der einzelnen Mahlzeit liegt. Viele Mahlzeiten sind in diesem Sinne beschrieben und mitunter kontrastiert worden – insbesondere seitdem sich abzeichnet, dass im festlichen Diner wohl eine außerordentlich komplexe, aber keineswegs einzige und letztgültige Form des Essens und Trinkens erreicht wurde. Thematisiert sind auch der Imbiss in einer Bude im Unterscheid zum Schnellgericht im Thai-Restaurant, das Essen in der Werkskantine, der Aufenthalt bei McDonald's, häusliche Tischgespräche, Ansichten über das Alleinessen usw.¹⁶ Von Mary Douglas stammt schließlich der Vorschlag, Analogien zwischen verzehrten Lebensmitteln und (sozialen) Anlässen zu analysieren, um am Ende über eine Enzyklopädie einzelner Mahlzeiten zu verfügen, in der sich z.B. die Art der Speisen und die Anzahl der Gänge sowohl dem sozialen Status der Beteiligten, als auch dem zeitlichen Rang einer aus Werktag/ Sonntags/Festtag gebildeten Hierarchie zuordnen lässt und umgekehrt.¹⁷

Auch Norbert Elias' Text über den Zivilisationsprozess hat die Wahl der Mahlzeit als analytischen Ausgangspunkt stark beflügelt.¹⁸ Vor allem die Sitten des Essens und Trinkens spielen darin die zentrale Rolle, sofern der Text davon handelt, die Entstehung des modernen Staats und die damit verbundene Monopolisierung der Macht zugleich als Geschichte der wachsenden Selbstdisziplinierung menschlicher Individuen darzustellen. Gezeigt wird, wie sich die Peinlichkeitsschwelle des Verhaltens bei Tisch auf immer weitere Vorgänge ausgedehnt hat, woraufhin sich der oder die Essende im Gegenzug ein laufend enger geschneidertes Korsett von Benimmregeln anzulegen hatte.¹⁹ Elias' Werk mag

16 Vgl. Claus Kapplinger: „Ein Schwanengesang auf die Imbissbude“, in: Jon von Wetzlar/Christoph Buckstegen (Hg.), *Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbude*, Marburg: Jonas 2003, S. 37-40, hier S. 37; Angela Keppler: *Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien*, Frankfurt (M): Suhrkamp 1994, S. 268/269; C.-D. Rath: *Reste der Tafelrunde*, S. 192-198.

17 Mary Douglas: „Deciphering a Meal“, in: Carole Counihan/Penny van Esterik (Hg.), *Food and culture. A reader*, New York: Routledge 1997, S. 36-54, hier S. 36-42; vgl. Barbara Methfessel: „Esskultur, Essen und Zeit“, in: *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen*, Nr. 12 (2004), S. 10-17, hier S. 15; Helene Karmasin: *Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt*, München: Lübbe 2001.

18 Norbert Elias: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, 2 Bände, Frankfurt (M): Suhrkamp 1997.

19 N. Elias: *Über den Prozeß der Zivilisation*, Bd. 1, S. 160-167; vgl. Thomas Kutsch: „Konturen einer Ernährungssoziologie“, in: Doris Rosenkranz/Norbert Schneider (Hg.), *Konsum. Soziologische, ökonomische und psychologische Perspektiven*, Opladen: Leske+Budrich 2000, S. 148-168, hier S. 152; Alan Beardsworth/Teresa Keil: *Sociology on the Menu: An Invitation*

ungefähr an jenem Punkt enden, an dem Simmel angesetzt hat: bei jener Art von Mahlzeit, die die bürgerlichen Haushalte Europas vom französischen Hof übernommen haben. Stärker als der Versuch, die Ordnung einer bestimmten Zeit zu entziffern, rücken die Hintergründe des *Wandels* der Form des Mahlhaltens in den Vordergrund.²⁰ Die klar vorgestellte Entwicklungslogik hat sowohl die Diskussion gefördert, ob das 20. Jh. von Regression durchzogen sei, als auch den Blick dafür geschärft, *wer was* wie isst. Das Mahl als Medium der Vergemeinschaftung und Identitätsbildung, aber auch des Erwerbs von Distinktionsvermögen.²¹

In historischer Betrachtung lassen sich von dieser Position aus z.B. Bauernschaft, Bürgertum und Adel als Stände gegeneinander halten, die sich darin unterscheiden, dass die Kost der Bauern und Personen aus ärmeren Schichten bis in die Mitte des 20. Jhs. üblicherweise karg ausfiel und wenn, nur saisonal variierte. In Übereinstimmung damit zeigten sich auch die Tischmanieren der Angehörigen dieser Gruppe wenig differenziert. Dagegen zeichneten sich zunächst Hochadlige und später die wohlhabenden Bürger dadurch aus, nicht nur üppig, sondern je nach Vermögenslage sogar auch jahreszeitunabhängig zu speisen und bei Tisch die Vorgaben komplexer Reglements zu beherrschen.²²

Näher an die Gegenwart gerückt, kommt man nicht an den „feinen Unterschieden“ von Pierre Bourdieu vorbei.²³ Obwohl längst nicht mehr von Adligen, Klerikern, Bürgern und Bauern die Rede ist, hält er an einer Ordnung von oberen/unteren Klassen fest, wobei er dem Großbürgertum eine Leitfunktion für Arbeiter und Kleinbürger zumisst. Komme ich später auch auf Kritik am Ordnungsmodell Bourdieus zu sprechen, geht es mir hier um die Feststellung, dass er die Frage danach, *wer was*

tion to the Study of Food and Society, New York: Routledge 1997, S. 102-121.

- 20 Vgl. Thomas Kleinspehn: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt (M): Suhrkamp 1987, S. 12/13.
- 21 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: „Der essende Mensch zwischen Natur und Kultur“, in: Der Bürger im Staat, Jg. 52, Nr. 4 (2002), S. 179-187, hier S. 180-186; A. Beardsworth/T. Keil: Sociology on the Menu, S. 53-56; Hasso Spode: „Von der Hand zur Gabel. Zur Geschichte der Esswerkzeuge“, in: Alexander Schuller/Jutta Anna Kleber (Hg.), Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1994, S. 20-46, hier S. 34/35.
- 22 Vgl. Rolf Schwendter: Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie, Wien: Promedia 1995, S. 26-30; M. Montanari: Der Hunger und der Überfluß, S. 195/196; Gerd Spittler: „Lob des einfachen Mahls“, in: Alois Wierlacher/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin: Akademie 1993, S. 193-210, hier S. 205/206.
- 23 Pierre Bourdieu: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, 5. Auflage, Frankfurt (M): Suhrkamp 1992.

isst, zur bestimmenden gemacht hat und auf sozialstrukturelle Hintergründe einer bestimmten Wahl hingewiesen hat. Am Geschmack scheiden sich seiner Auffassung nach Identitäten sozialer Klassen und Klassenfraktionen.²⁴ Für mein weiteres Vorgehen ist an dieser Stelle von Bedeutung, dass Bourdieu Essen und Trinken im Syndrom des *Lebensstils* explizit mit weiteren Aktivitäten eng verflochten gesehen hat.

Wenn auch herausragend, ist Bourdieu nicht der einzige, der soziale Ordnung, Geschmacksempfinden und Lebensstil zusammengeführt hat: Auf breiter Front setzen Trend-, Markt-, Ernährungs- und Gesundheitsforschung regelmäßig solche Zusammenhänge voraus. Zwei Beispiele: Zu Beginn der 1990er Jahre hat Gunda Plasser Grundfiguren des Ernährungsverhaltens in Österreich differenziert und diese im Rückgriff auf Merkmale aus anderen Bereichen konturiert. So findet man u.a. den Typus des „Feinschmeckers“ dadurch ausgezeichnet, dass er nicht nur bewusst genießt, sondern zudem „gerne ausgeht, gerne tanzt und viele soziale Kontakte pflegt.“²⁵

Das andere Beispiel: Der Burda Verlag prognostiziert für die Jahre 2005/2006 eine Gliederung der Bevölkerung in fünf „Food-Typen“, darunter mit einem Anteil von 18% der „gesellige, experimentierfreudige Genießer“, der sich später als „oft Frauen zwischen 30 und 49 Jahren mit besserer Formalbildung und einem höheren Einkommen“ entpuppt.²⁶ Studien dieser Art suchen Verbindungen, doch sie sind überwiegend auf eine Art von Verbindung konzentriert: *wer, was zu sich nimmt.*²⁷ Mein Eindruck ist, dass sich das oben angedeutete zeitliche Verständnis der Mahlzeit als Essen und Trinken hier eigentümlich in ein sachliches verwandelt, sobald es als Teil eines Lebensstils begriffen und an eine Identität geknüpft werden soll.²⁸

Dabei wäre es vermessen zu sagen, dass zwischen Zeit, Lebensstil, Essen und Trinken keine Zusammenhänge gesehen werden. Das Gegenteil ist der Fall: Es ist ein allgegenwärtiger Topos nicht nur der Markt-

24 P. Bourdieu: Die feinen Unterschiede, S. 288-295; vgl. T. Kutsch: „Konturen einer Ernährungssoziologie“, S. 162/163; T. Kleinspehn: Warum sind wir so unersättlich, S. 415.

25 Gunda Plasser: „Essen und Lebensstil“, in: Rudolf Richter (Hg.), Sinnbasteln. Beiträge zur Soziologie der Lebensstile, Wien/Köln/Weimar: Böhlau 1994, S. 88-98, hier S. 94.

26 Burda Advertising Center: Food-Trends 2005, www.burda.de/hps/upload/hxmedia/hbmi/HBRXmp0r.pdf vom 30.12.2005, S. 12.

27 Vgl. Warren Belasco: „Food Matters. Perspectives on an emerging field“, in: Warren Belasco/Philipp Scranton (Hg.), Food nations. Selling taste in consumer societies, New York: Routledge 2002, S. 2-23, hier S. 2-11; T. Kutsch: „Konturen einer Ernährungssoziologie“, S. 160-167.

28 Vgl. H.-W. Prahl/M. Setzwein: Soziologie der Ernährung, S. 67-74; E. Barlösius: Soziologie des Essens, S. 70-90.

und Trendforschung, dass der durchschnittliche Lebensmittelkonsument der Gegenwart und Zukunft nur wenig Zeit für Zubereitung und Verzehr aufbringen kann bzw. will.²⁹ Aber selbst wenn hybride Konsumenten einen hektisch hinuntergeschlungenen Hamburger am Mittag mit einem stilvollen Feinschmeckermenü im Kunsttempel am Abend kombinieren sollen, kann man wissen, dass nicht alle alles zu jeder Zeit zu sich nehmen werden.³⁰ Schließlich wird das Ende traditioneller Mahlzeiten und Mahlzeitenmuster stets an die Auflösung von Geschlechterrollen, von Familien, von bisherigen Einkommensverteilungen usw. gebunden.³¹ In jedem Fall scheinen erneut im Moment der Zuordnung von Mahlzeiten zu Lebensstilen die als Verlauf erfahrenen Mahlzeiten ihre Verlaufsform einzubüßen und in die sachliche Dimension zu kippen.³²

Führt man sich das Anliegen zahlreicher Untersuchungen vor Augen, ist das im Grunde auch nicht verwunderlich, denn obwohl viel von Erlebniskonsum die Rede ist, geht es um den Verkauf von *Sachen*. Die Zeit wird mit der Beschreibung einer Episode als *Situation* versachlicht, um als Eigenschaft der verwendeten Dinge, die für einen Hersteller Waren sind, aufzutauchen. Genauso wird bei der Definition von Lebensstilen verfahren: Abläufe, an denen Personen nur nacheinander teilhaben, werden unter Absehung zeitlicher Bezüge als Aktivitäten nebeneinander aufgeführt. Der Vorteil ist offenkundig: die Transformation gestattet es, Kovariationen von Produkteigenschaften und Aktivitätsspektren zu suchen, weil auch *Identität sachlich* gefasst wird.³³ Die Zeit tritt in Konkurrenz zu sämtlichen anderen Eigenschaften von Speisen, und so könnte bei entsprechender Machart der „Handheld-Snack zum Mitnehmen“

29 Vgl. Christiane Ruoss: „Lieber Sushi und Pizza als Schnitzel mit Salat“, in: Badische Zeitung vom 17.01.2003, S. 12; Thomas Hillenbrand: „Die Go-go-Gourmets“, www.spiegel.de vom 12.09.2002; Josefine Janert: „Auf der Suche nach dem Esser von morgen“, in: Hochschulanzeiger der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, Nr. 64 (2002), S. 10/11; G. Plasser: „Essen und Lebensstil“, S. 88/89, 97.

30 Vgl. B. Methfessel: „Esskultur, Essen und Zeit“, S. 16/17; Moderner Geschmack, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 31.10.1998; C.-D. Rath: Reste der Tafelrunde, S. 280-296.

31 Vgl. Otto Bayer/Thomas Kutsch/Hans Peter Ohly: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsgegenstand und Problembereiche, Opladen: Westdeutscher Verlag 1999, S. 19-24; 33-41.

32 Vgl. Mennel 1988, S. 416.

33 Vgl. Ernährungstrends 2000+, S. 15-17, 23; Uwe Spiekermann: „Eßkultur heute. Was, wie und wo essen wir?“, in: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.), Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster: Rhema 1999, S. 41-56, hier S. 49/50.

eben nicht nur für gestresste, sondern auch für gesundheitsbewusste Esser interessant werden.³⁴

Wird explizit die Zeit des Essens und Trinkens behandelt, ist in der Ernährungs- und Gesundheitsforschung meist die Zeit *für* Essen und Trinken gemeint. *Wann, wie lange und wie häufig* lauten Fragen, die im Zentrum stehen. Als Zeitbudget wird die Zeit erneut in die Sachdimension verlegt; beobachtet wird, wie sich die Aktivitäten einer Person – darunter auch die Zufuhr von Nahrungsmitteln – auf die 24 Stunden eines Tages verteilen.³⁵ Dieses Vorgehen bietet sich an, weil das hauptsächliche Interesse sachlich begründet ist: statt darin, was gekauft wird, kulminiert es darin, *was wann, wie oft* verdaut wird.³⁶ Angesichts der nach wie vor verbreiteten Haltung, wonach das Ernährungswissen vieler Bürger allen Aufklärungskampagnen zum Trotz sehr gering ausfalle, sollen Ratschläge für eine angemessene Ernährung abgeleitet werden. So bezieht sich auch die 2005 angelaufene II. Nationale Verzehrsstudie vor allem auf die Versorgung der Bevölkerung mit Nährstoffen. Sie will aber neben der Art und Menge verzehrter Lebensmittel noch weitere Merkmale erheben, um – wie es davor das Öko-Institut 2005 getan hat – entlang von Ernährungsgewohnheiten „Lifestyle-Typen“ zu bilden. Damit sollen zum Ersten Risikogruppen identifiziert, zum Zweiten die Umsetzungschancen von Empfehlungen für Konsumenten überprüft und zum Dritten Ratschläge für politische Gremien entworfen werden.³⁷ Die am besten bekannte Empfehlung mit Blick auf Zeit dürfte von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung stammen. Sie rät seit 1971 dazu, das Drei-Mahlzeiten-Schema zugunsten mehrerer, über den Tag verteilter, wenig umfangreicher Mahlzeiten abzulegen – auch, um Schwankungen zwischen Leistungstiefs und -hochs im Tagesverlauf zu vermeiden.³⁸

Schenkt man Befunden der Mahlzeitenforschung in Geschichte und Volkskunde Glauben, sind neben diesem Schema andere längst in Auflösung begriffen. Wenige Menschen halten sich in Deutschland noch an religiös-jahreszeitlich-wochentäglich begründete Mahlzeitenordnungen

34 Sigrun Rehm: „Kochen als Last und Kult“, in: Der Sonntag in Freiburg vom 18.04.2004, S. 8; vgl. U. Spiekermann: „Eßkultur heute“, S. 49/50.

35 Vgl. U. Meier: „Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile“, Ina Binder: Ernährungsverhalten außer Haus in der Bundesrepublik Deutschland, München: Utz 2001.

36 Vgl. Katrin Börner: „Essen im Tätigkeitsfluss. Eine Pilotstudie“, www.freidok.uni-freiburg.de/volltexte/1916 vom 03.05.2005, S. 8, 12; H. J. Teuteberg: „Der essende Mensch“, S. 180/181.

37 S. Rehm: „Kochen als Last und Kult“, Nationale Verzehrsstudie II, www.was-esse-ich.de/index.php?id=35 vom 30.11.2005, S. 2, 4.

38 Fünf am Tag, www.dge.de/modules.php?name=St&file=vw_et vom 10.01.2006; vgl. K. Börner: „Essen im Tätigkeitsfluss“, S. 53.

wie z.B. die Fastenzeit, Fisch nur in kalten Monaten, nur am Sonntag Fleisch.³⁹ Der Verlust solcher Zeiten, die insofern *Ereigniszeiten* sind als sie auf bedeutsame Ereignisse hindeuten, zeigt einen Übergang zur Uhrzeit als vorherrschender sozialer Zeit. Die Zeitbudgetforschung ist zweifellos ein Ergebnis dieser Entwicklung, und da es die Uhrzeit als inhaltsleere Zeit an verbindlichen Vorgaben mangeln lässt, wann es die rechte Gelegenheit wofür ist, liegt es nahe, nach neuen, nun *uhrzeitbasierten* Mustern Ausschau zu halten. Dem kommt entgegen, dass die Zeit in der Form des *Zeitbudgets* gleichfalls sachlich, als Gegenstand, der vom Individuum erst besessen und dann verbraucht wird.⁴⁰

Nachdem ich die Mahlzeit als Episode bezeichnet habe, handelt die vorliegende Studie davon, ausgehend vom Verlaufsscharakter des Lebens, Lebensstile als zeitliche Muster zu begreifen und vorrangig nach einer *zeitlichen* Verbindung zu Essen und Trinken zu suchen.⁴¹

Ohne den Nutzen von Zeitbudgetstudien anzuzweifeln, gehe ich davon aus, dass ein Lebensstil, als Zeitstil betrachtet, nicht mit einer gegebenen Aufteilung verschiedener Abläufe auf Zeitintervalle gleichzusetzen ist. Abgesehen von der Frage nach der Eignerschaft von Zeitbudgets, ist es selbst im Bestreben, Termine nahtlos aneinanderzufügen, doch eher die Ausnahme, wenn „Zeitblöcke durcheinanderpurzeln“, man von einem Ereignis ins nächste „plumpst“ und etwas ohne Überschneidung und ohne Übergang anfängt und abbricht – es sei hier lediglich an den möglichen langen Nachhall eines konfliktreichen Arbeitstages erinnert.⁴² So zeugen Aussagen wie die, dass Deutschland zu Beginn der 1990er Jahre nur „0,7 Mahlzeiten pro Tag alleine“ und „2,7 Mahlzeiten pro Tag in Anwesenheit anderer Personen“ eingenommen wurden, nicht nur von dem Bemühen, Zeitbudgets eine Qualität wie Anwesenheit/Ab-

39 Vgl. B. Methfessel: „Esskultur, Essen und Zeit“, S. 17; R. Schwendter: *Arme essen – Reiche speisen*, S. 109-113.

40 Vgl. Simone Meyer/Sigrid Weggemann: „Mahlzeitenmusteranalyse anhand der Daten der Zeitbudgeterhebung 1991/1992, in: Manfred Ehling/Joachim Merz (Hg.), *Zeitbudget in Deutschland. Erfahrungsberichte der Wissenschaft*, Stuttgart: Metzler-Poeschel 2001, S. 188-201, hier S. 188/189; Heiland/Schulte 2002, S. 77/78.

41 Vgl. Nikolaus Heim: „Hunger und sattes Leben. Zur sozialen Modellierung von Ernährungsbedürfnissen“, in: Alexander Schuller/Jutta Anna Kleber (Hg.), *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1994, S. 89-102, hier S. 100.

42 Peter Gross: *Die Multioptionsgesellschaft*, Frankfurt (M): Suhrkamp 1994, S. 80; Peter Heintel: *Innehalten. Gegen die Beschleunigung – für eine andere Zeitkultur*, Freiburg/Basel/Wien: Herder 1999, S. 93-95.

wesenheit anderer hinzuzuaddieren;⁴³ sie fordern es heraus, Genaues wissen zu wollen, und das jenseits der Gliederung desselben Ergebnisses nach Alter, Geschlecht und Haushaltsform.⁴⁴

Mit dieser Überlegung nähere ich mich einer Vorgehensweise, die unlängst als *ein* möglicher Weg ins Gespräch gebracht wurde, um der Lebensstilforschung aus ihrer Stagnation zu verhelfen. Gemeint ist zum einen der Versuch, beobachteten Typen in Handeln und Erleben wiederzubegegnen, sprich: Sozialforschung nach Art der Ethnologie zu betreiben, und zum Zweiten die Abwendung von der Generierung immer weiterer, statistisch begründeter Typologien mit Alleinvertretungsanspruch zugunsten der Beschäftigung mit themenzentrierten Modellierungen.⁴⁵

Sowie ich also den Lebensstil gewissermaßen aus der Sach- in die Zeitachse kippe, will ich *Zeitstile problembezogen* beschreiben. Die Uhrzeit muss immer im Blickfeld bleiben, doch kann man heute wissen, dass die minutengenaue Zeiteinteilung nicht einfach vorliegt, sondern lediglich *eine* Möglichkeit bildet, mit Zeit umzugehen, um eine bestimmte Abfolge von Abläufen – und daraus entsteht im Grunde erst Zeit – zu erzeugen. Obwohl die moderne, dinghafte Zeitsemantik immer wieder suggeriert, dass das Problematische mit der Zeit darin liege, dass man nicht über genug von ihr verfüge, möchte ich Zeitstile nicht als Ausdrücke von *Zeitmengen-* und *Zeitverteilungsproblemen* verstehen, sondern als etwas Eigenständigem: als Formen der Bearbeitungen von *Zeitproblemen*.⁴⁶ Die Zeit von Essen und Trinken wird sich damit kaum auf zeitvergessenes, unkontrolliertes „Food grazing“ einerseits und die

43 S. Meyer/S. Weggemann: „Mahlzeitenmusteranalyse, S. 195; vgl. Simone Meyer: *Mahlzeitenmuster in Deutschland*, München: Utz 2002; Hartmut Lüdtke: *Zeitverwendung und Lebensstile. Empirische Analysen zu Freizeitverhalten, expressiver Ungleichheit und Lebensqualität in Westdeutschland*, 2. Auflage, Münster: LIT 2000, S. 106.

44 Vgl. U. Meier: „Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile“, S. 93; Wotschak 1997, S. 63-72, 136; Friederike Benthous-Apel: *Zwischen Zeitbindung und Zeitautonomie. Eine empirische Analyse der Zeitverwendung und Zeitstruktur der Werktags- und Wochenendfreizeit*, Wiesbaden: Deutscher Universitätsverlag 1995, S. 207-209.

45 Vgl. Gunnar Otte: „Hat die Lebensstilforschung eine Zukunft? Eine Auseinandersetzung mit aktuellen Bilanzierungsversuchen“, in: *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, Jg. 57, Nr. 1 (2005), S. 1-31, hier S. 21/22, 27; Ronald Hitzler: „Welt erkunden. Soziologie als (eine Art) Ethnologie der eigenen Gesellschaft“, in: *Soziale Welt*, Jg. 50, Nr. 4 (1999), S. 473-483.

46 Vgl. Karl H. Hörning/Daniela Ahrens/Anette Gerhard: *Zeitpraktiken. Experimentierfelder der Spätmoderne*, Frankfurt (M): Suhrkamp 1997, S. 59-64.

ähnlich unbehagliche Vorstellung aufteilen lassen, dass heute zur Vorspeise eines Hauptgerichts in der Regel „Terminalsalat“ serviert wird.⁴⁷

Ebenso halte ich es für sinnvoll, Abstand von einer Sichtweise zu gewinnen, wonach Lebensstile – als Aggregate aus Aktivitäten, Interessen und Einstellungen – gleichsinnige zeitliche Unterschiede bedingen müssten. Korrespondenzen von Zeitverhältnissen und Aggregaten der Lebensstilforschung sind möglich, und sie variieren mit Merkmalen wie Alter, Bildung, Einkommen, Geschlecht und Lebensform. Aber es hat sich doch gezeigt, dass abweichende Formen des „Zeitens“ noch lange keine simplen Schattenwürfe dieser Art der Differenzierung darstellen.⁴⁸

Wenn ich das zeitlich-konstruktive Moment des Lebens gegenüber dem sachlich-distinktiven hervorhebe und auf Mahlzeiten beziehe, wäre zudem die Annahme naiv, dass *ein* Zeitstil mit *einer* Form von Mahlzeit zusammenfallen müsste: Fast Food und „Coffee to go“ sind das eine, Brunch und Slow Food das andere, doch weder ist der undifferenzierte, noch der ausschließliche Konsum des einen oder des anderen wahrscheinlich. Die Einsichten in den Prozess, der nach der Verbürgerlichung der Ess- und Trinkmanieren – nicht so recht treffend – als Proletarisierung bezeichnet wurde, lassen erwarten, dass die Lage weit komplexer ist.⁴⁹ Längst ist die Sorge um den Fortbestand des bürgerlichen Mahls der Sorge um die Zukunft des gepflegten schnellen Essens gewichen: Kaum hat man sich daran gewöhnt, sehen einige das Durcheinander von „Silberbesteck und Papierserviette, Platzteller [...] und Colados“ bereits durch neuere Formen zu essen und zu trinken gefährdet.⁵⁰

Im weiteren Verlauf meiner Arbeit werde ich der Frage des Konnex' zwischen Mahlzeiten und einer *zeitlichen* Ästhetik in der Lebensführung anhand zweier populärer Beispiele nachspüren, nachdem wie im Fall von Essen und Trinken vieles dafür spricht, dass es nicht „die“ zeitgenössische Form des Umgangs mit Zeit, sondern verschiedene Formen gibt.⁵¹ Meine Auswahl trifft zwei Lebensstile, die im Lauf jener Verän-

47 Schwarzwälder Bote: Kommentar vom 17.01.2001, S. 1; P. Gross: Die Multioptionsgesellschaft, S. 203; vgl. W. König: „Fast Food“, S. 51-52.

48 Vgl. Lütke 2000a, S. 155; Wotschak 1997, S. 63-72.

49 Vgl. B. Methfessel: „Esskultur, Essen und Zeit“, S. 14; C.-D. Rath: Reste der Tafelrunde, S. 172-173, 214.

50 C. Wagner: Fast schon Food, S. 263; vgl. C. Kapplinger: „Ein Schwanengesang“, S. 38/39.

51 Vgl. Karl Martin Bolte: „Typen alltäglicher Lebensführung“, in: Werner Kudera/Gerd Günter Voß (Hg.), Lebensführung und Gesellschaft. Beiträge zu Konzept und Empirie alltäglicher Lebensführung, Opladen: Leske+Budrich 2000, S. 133-146, hier S. 135-143; Hartmut Lütke: „Temporale Muster – zur Theorie Relevanz“, in: Rainer Dollase/Kurt Hammerich/Walter Tokarski (Hg.), Temporale Muster. Die ideale Reihenfolge der Tätigkeiten, Opladen: Leske+Budrich 2000, S. 319-328, hier S. 320.

derung der Zeitverhältnissen beschrieben wurden, die heute pauschal mit dem Begriff „Flexibilisierung“ belegt sind: die Lebensstile von „Zeitpionieren“ und „Flexiblen Menschen“.⁵²

Aufbau der Untersuchung, Methode

Wie eingangs gesagt, will ich Lebensstile als Zeitstile definieren mit Bezug auf Zeit als *Problem*. Zu diesem Zweck beschäftige ich mich zunächst damit, wie Zeit einerseits als Problem, aber andererseits auch als etwas behandelt wird, womit sich ein Umgang pflegen lässt.

Mit Hilfe der Frage, ob Zeit etwas ist, das einfach da ist, und ob sie überhaupt *etwas* ist, schildere ich einen historischen, bis heute nicht nur für die Wissenschaft bedeutenden Problemaufriss. Der Auffassung von Zeit als einer in der Natur gelegenen, mit Uhren abzulesenden Größe steht die Vorstellung gegenüber, dass die Beobachtung des Zeitvergehens eine dem geistigen Vermögen des Beobachters zu verdankende Leistung sei. Der Dualismus Geist/Natur liefert den Nährboden sowohl für Experimente zur Zeitwahrnehmung als auch für den immer wieder neu aufflammenden Streit um Selbstbestimmung oder naturgesetzmäßige Determination menschlichen Verhaltens (s. Kapitel „Messen oder erleben: Zugänge zur Zeit“).

Anstelle der Fortschreibung einer fruchtlosen Gegenüberstellung liegt es nahe, sie einerseits auf ihre Ursache zu hinterfragen, und andererseits nach einem entsprechenden Ausweg zu suchen. Als Ursache lässt sich die lange Tradition vermuten, einer Beobachtung die Trennung zwischen Beobachter und Beobachtetem vorauszusetzen, obwohl es sich um einen *nachträglich* gewonnenen Eindruck handelt. Unter der Annahme einer Konstitution *im Verlauf* der Beobachtung hat insbesondere George Mead ein weittragendes Konzept ausgearbeitet, bei dem ein menschliches Individuum als sich in sozialem Handeln konstituierender Beobachter verstanden wird. Der Ablauf einer ins Stocken geratenen Handlung bildet den Ausgangspunkt der Selbst- und Zeitreflexion auf der Grundlage sprachlich verfasster Kommunikation (s. Kapitel „Zeitbewusstsein aus sozialem Handeln“).

Bei aller Wertschätzung des für die Soziologie wichtigen Ansatzes lässt sich ein Einwand kaum entkräften: Die Erkenntnis, dass ein Individuum die Fähigkeit mit Zeit umzugehen erst *in Gesellschaft* erwirbt, gibt keine Auskunft über die Zeit der Gesellschaft. Diese Zeit ist nicht mit

52 Karl H. Hörning/Anette Gerhard/Matthias Michailow: Zeitpioniere. Flexible Arbeitszeiten – neuer Lebensstil, Frankfurt (M): Suhrkamp 1990; Richard Sennett: Der flexible Mensch. Die Kultur des neuen Kapitalismus, 5. Auflage, Berlin: Berlin-Verlag 2000.

dem Arrangieren oder „Timen“ einer Abfolge von Ereignissen identisch. Die soziale Zeit folgt einer eigenständigen Problemlage, der ich mich mit der Systemtheorie Niklas Luhmann und dessen Schüler Armin Nassehi nähere. Diese liegt in der Notwendigkeit der *Synchronisation* differenter Arten der Kommunikation begründet; dementsprechend variiert ihre Gestalt mit der jeweils vorherrschenden Form der gesellschaftlichen Binnendifferenzierung. Wird sie bei einer segmentären Ordnung kaum als Problem angesehen, scheint die moderne, funktionale Ordnung auf die inhaltsleere (Uhr-)Zeit angewiesen, um ein überschneidungsfreies Operieren von Subsystemen zu ermöglichen. In diesem Theoriekontext werden auch kollektive Formen des Zeitbewusstseins vom okkasionellen bis hin zum linear offenen besprochen (s. Kapitel „Soziale Zeiten aus Synchronisationsbedarf“).

Sofern ich *Lebensstile* untersuchen will, kann ich es nicht mit dem bisherigen bewenden lassen. Vor dem Hintergrund der in der Soziologie etablierten Lebensstilforschung hielte ich eine unbefangene Einführung des Begriffs „Lebensstil“ allerdings für leichtfertig.

Aus diesem Grund setze ich mich mit der gängigen Lokalisierung des Begriffs als Begriff der Sozialstrukturforschung auseinander. Dabei ist vor allem Stillstand zu verzeichnen, in den die jahrelange Diskussion um die Referenz (gesellschaftlich/individuell) und Rolle (Ordnungsform/Ausdruck von Ordnung) von Stilen geführt hat. Anstatt erneut in die ergebnislose Diskussion einzusteigen, plädiere ich dafür, Lebensstile jenseits der Frage nach der wahren Ordnung des Sozialen in *Spannungsfeldern* zu verorten. Gemeint ist zum einen: zwischen sozialer- und Gesellschaftsordnung, d.h. zwischen personenbezogener und funktionsbezogener Ordnung; und zum anderen: zwischen psychischen und sozialen Systemen (s. Kapitel „Lebensstile und gesellschaftliche Strukturen“).

Im Anschluss daran wende ich das entstandene Bild und gelange zu einer Definition von Lebensstil als einem *Medium* mit explizit zeitlichem Charakter. Die Zuschreibung einer Art von Mittelstellung findet man bei genauem Hinschauen auch bei anderen Autoren – nur fehlt es dann häufig an einer Aussage darüber, wie die Vermittlung erfolgt, oder anders formuliert: wie sich „leben“ gliedert. Hier ist der Punkt erreicht, an dem ich von Episoden sprechen will. Mit Bezug auf Leben finde ich diesen Begriff von Milan Kundera erörtert. Sofern er stark auf die Relation zu weiteren Vorgängen sowie den Bogen aus Auftauchen und Verschwinden abhebt, ziehe ich den Begriff Alternativen wie „Situation“ und „Ereignis“ vor, die eher für Herausragendes und Überraschendes stehen (s. Kapitel „Leben in der Verlaufsform: zur Episode“).

Nachdem die Zusammenführung von Lebensstil und Episode einen *prinzipiellen* Rahmen erzeugt, um nach der Bindung zwischen Mahlzei-

ten und der Lebensführungszeit zu suchen, fehlt allem voran die angekündigte Auswahl von Stilen der Lebensführung auf der Grundlage einer zeitbezogenen Problemsetzung. Diese gewinne ich aus der seit einigen Jahren an Gewicht zunehmenden Debatte um die Flexibilisierung von Arbeitszeiten, die die massenhafte Durchsetzung sogenannter Normalarbeitsverhältnisse im Gegenzug immer unwahrscheinlicher macht. Da ich eine Entgegensetzung von Arbeit und Leben nicht unterstütze, fasse ich Flexibilisierung als Entwicklung auf, in der sich die Grenzziehung zwischen Arbeitszeit und arbeitsfreier Zeit verändert und/oder unkenntlich wird. Zwei Wege, diese Entwicklung zu vollziehen, sind mit den Arbeiten von Richard Sennett und Karl Hörning/Annette Gerhard/Mathias Michailow prominent geworden. Im einen Fall beziehe ich mich – vereinfacht gesagt – auf einen Lebensstil, in dem Flexibilisierung zugunsten der Arbeit betrieben wird, im anderen Fall auf einen Stil, der sich genau *dem* zu entziehen und einen höheren Anteil arbeitsfreier, im emphatischen Sinn *eigener Zeit* herauszuschlagen sucht (s. Kapitel „Arbeitszeit/freie Zeit – zur Disposition“).

Nach diesen Vorüberlegungen möchte ich auf den Entwurf eines Fragebogens, die Erhebung und Auswertung von Daten überleiten. Um eines gleich vorweg zu nehmen: der explorative Modus der Studie bringt es mit sich, Wert auf Argumentationslinien der Befragten zu legen. Ich habe mich deshalb für eine qualifizierende Vorgehensweise entschieden.

Der Fragebogen ist hinsichtlich der Fragen stark standardisiert und weist eine enge thematische Führung auf. Aus Gründen der Vergleichbarkeit wollte ich sicherstellen, dass von allen Befragten auch die selben Themen behandelt werden. Selbstverständlich wurde die Abfolge der Fragen sowie ihre Formulierung dem Gesprächsverlauf angepasst. Was die Beantwortung der Fragen angeht, waren die Gesprächspartner stets dazu aufgefordert, sich nach eigenem Ermessen ausführlich zu äußern. Das gilt auch für die Fragen, die quantifizierenden Studien entnommen wurden, in denen sie mit Ja/Nein kodiert sind. Man hat also von keiner radikal offenen Form des Erzählens, sondern von einem leitfadengestützten Interview mit Phasen des Erzählens auszugehen.

Von einführenden Worten abgesehen, gliedert sich der Fragebogen in sechs Abschnitte (s. Anhang). An erster Stelle steht die Identifikation der Befragten im Hinblick auf gängige Merkmale der Ungleichheitsforschung, die sich in anderen Studien bewährt haben. Darunter fallen neben Merkmalen, die die Stellung im Erwerbsleben betreffen solche zu Freizeitaktivitäten und Werthaltungen.⁵³ Obwohl die zeitlichen Bezüge

53 Peter H. Hartmann: Lebensstilforschung. Darstellung, Kritik und Weiterentwicklung, Opladen: Leske+Budrich 1999, S. 180-191, 266-268, 283;

im Zentrum der gewählten Lebensstile stehen sollen, ist dies von großer Wichtigkeit: Zum einen, weil der Anschluss an andere Formen der Differenzierung keineswegs abreißen soll und zudem kontrolliert werden muss; zum anderen, weil ich antrete, zeitlos Erachtetes auf seine zeitliche Dimension zu hinterfragen.

An zweiter Stelle folgen Fragen zur Ernährungsweise. Diese reichen von allgemeinen Aspekten über den Einkauf von Lebensmitteln und ihrer Zubereitung bis zum Verzehr von Gerichten – dem Essen und Trinken. Bei oberflächlicher Betrachtung taucht Zeit auch in diesem Abschnitt nur am Rande auf. Das hat erneut den Hintergrund, dass ich mit Hilfe der Auswahl von Nahrungsmitteln eine Typisierung der Befragten im herkömmlichen Sinn anstrebe, aber darüber hinaus die Herausforderung sehe, sozusagen die darin verborgen liegenden Zeitverhältnisse herauszuarbeiten.

Im dritten Abschnitt ist die Zeit dagegen ausdrücklich thematisiert. Zur Erfassung ihrer Zeitstile liegen den Gesprächspartnern Aussagen zur Kommentierung vor, die sich in anderen zeitbezogenen Studien fruchtbar erwiesen haben. Dazu gehören Normen, die allgemeine Einstellungen zur Zeit ausdrücken;⁵⁴ dazu gehören außerdem Hinweise auf Techniken zur Bewältigung von Aufgaben in der Zeit;⁵⁵ und dazu gehören schließlich Perspektiven, die Zeit als Verhältnis zwischen Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft vorstellen.⁵⁶ Diese ausdrücklich zeitgerichteten Aussagen wurden ergänzt durch die Präsentation einer Reihe dramatischer Bilder, mit deren Hilfe ebenfalls bereits an anderer Stelle das Leben insgesamt in zeitlicher Gestalt reflektiert worden war.⁵⁷

Nach der Stellungnahme zu solchen prinzipiellen Aussagen ist der vierte Abschnitt des Fragebogens auf die Schilderung des typischen Verlaufs eines Werktags angelegt. Neben der Chronologie der Ereignisse, oder besser gesagt Episoden, geht es um das je wahrgenommene Zeitgefühl und darum, wer maßgeblich über den Verlauf bestimmt.⁵⁸ In diesem

Gerhard Schulze: *Die Erlebnisgesellschaft – Kulturosoziologie der Gegenwart*, 6. Auflage, Frankfurt (M)/New York: Campus 1996, S. 635–651.

54 Arnold Hinz: *Psychologie der Zeit: Umgang mit Zeit, Zeiterleben und Wohlbefinden*, Münster/New York: Waxmann 2000, S. 116–121.

55 Heiland/Schulte 2002, S. 63–71; A. Hinz: *Psychologie der Zeit*, S. 124–147.

56 ZUMA-Informationssystem, www.gesis.org/methodenberatung/zis/quellen vom 06.08.2002.

57 Hanns-Georg Brose/Monika Wohlrab-Sahr/Michael Corsten: *Soziale Zeit und Biographie. Über die Gestaltung von Alltagszeit und Lebenszeit*, Opladen: Westdeutscher Verlag 1993, S. 224/225.

58 Vgl. Ruth Simsa: *Wem gehört die Zeit? Hierarchie und Zeit in Gesellschaft und Organisationen*, Frankfurt (M)/New York: Campus 1996, S. 191–197.

Abschnitt haben Mahlzeiten eine hervorgehobene Stellung, auch wenn die Zeit für Essen und Trinken vorrangig als Uhrzeit, nach Lage und Menge beurteilt, interpretiert wird. Bezweckt wird auch, in diesem Rahmen, Auskünfte über typische Mahlzeiten zu erhalten, die später für die eingehende Analyse in Frage kommen.

Der fünfte Abschnitt ist dem vierten vergleichbar, nur dass er dem Verlauf des Wochenendes und den Übergängen zwischen Werktagen und Wochenende gewidmet ist. Da sich die Zeitverhältnisse von Samstag und Sonntag erfahrungsgemäß unterscheiden, wird außerdem diese Trennung nachvollzogen.

An letzter Stelle des Bogens steht eine Wiederholungsschleife. Die aufgeführten Fragen sollen zur Analyse verschiedener Mahlzeiten im Sinne von Episoden verwendet werden. Um ihrem Verlauf besser auf die Spur zu kommen, schlage ich die Untergliederung in eine Anfangs-, Haupt-, und Endphase vor. Als zeitliche Einfassungen stehen Zukunft und Vergangenheit sowie weitere, unmittelbar vorausgehende und nachfolgende Episoden zur Erörterung bereit. Ausgezeichnet wird die Mahlzeit ebenfalls durch den wahrgenommenen Verlauf der Zeit, die verzehrte Zeit etwa im Sinne einer historischen Reminiszenz, durch das, was nebenbei geschieht, sowie durch situative Elemente.⁵⁹ In der Ausführung habe ich mich auf die Besprechung von höchstens drei Episoden je Interview beschränkt.

Nun zur Erhebung: Nach der Entscheidung für eine qualifizierende Untersuchung der Lebensstile von Zeitpionieren und Flexiblen Menschen, kommt es auf die *passgenaue* Auswahl der Gesprächspartner an. Kriterium dafür ist die Konvergenz des Stils der Lebensführung mit der literarischen Vorlage. Einige Aspekte, die meine Suche nach entsprechenden Personen geleitet haben, will ich aufführen: Als Zeitpioniere habe ich Personen gewertet, die eine kritische Akzeptanz zur Gleichung von Geld und Zeit aufweisen, bewusst auf einer Teilzeitstelle arbeiten, und dies nicht, um mehr Zeit für Freizeitaktivitäten oder eine Nebentätigkeit zu haben, sondern um mehr Zeit für sich selbst zu haben.⁶⁰ Als Flexible Menschen habe ich Personen eingestuft, die viel arbeiten, gut situiert sind, mitunter aber ein Fernziel vermissen und Mühe haben, das permanente Übergreifen der Arbeit auf die Freizeit zu begrenzen.⁶¹ Ob-

59 Vgl. Anna Burstedt: „What ‚Time‘ do we eat? Some Examples of the Relationship between Time and Food“, in: Patricia Lysaght (Hg.) *Changing Tastes. Food culture and the processes of industrialization*, Basel: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde 2004, S. 153-165.

60 K. H. Hörning/A. Gerhard/M. Michailow: *Zeitpioniere*, S. 45-53, 62-65, 191, 132.

61 R. Sennett: *Der flexible Mensch*, S. 19-22, 35-37, 131.

gleich die Autoren der Vorlagen bestrebt sind, ihre Analysen nicht auf bestimmte soziale Lagen zu verengen, habe ich es vorgezogen, mein Suchschema in dieser Hinsicht einzuschränken. Gerade, weil bekanntermaßen Unterschiede z.B. nach Alter, Bildung und Haushaltstyp den Umgang mit Zeit prägen, schien es mir angeraten, diese Einflüsse nach Möglichkeit zu kontrollieren, indem ich Ausschau nach Personen mit einheitlichem Hintergrund hielt.

Das gestaltete sich bei den zentralen Merkmalen Alter und Bildung einfach: Beginnend bei Personen mit Hochschulabschluss im Alter von Anfang 30, führte die Suche nach dem Schneeballprinzip überwiegend zu Personen mit derselben Lagedefinition weiter. Schwieriger gestaltete sich die Festlegung auf eine einheitliche Lebensform. Nachdem ich zu der Ansicht gelangt war, dass die Anwesenheit von Kindern in einem Haushalt mehr als der Familienstand den Umgang mit Zeit beeinflusst, beschloss ich, diesen Umstand zum Ablehnungskriterium zu machen.⁶² Für die Frage nach dem Zusammenleben gilt dagegen, was noch stärker für das Geschlecht gilt: Die Suche nach Zeitpionieren hat mich häufig mit alleinlebenden Frauen ins Gespräch gebracht, die Suche nach Flexiblen Menschen dagegen oft mit Männern, die in einer festen Beziehung leben. Das mag dem Suchmodus geschuldet sein, und doch spricht einiges dafür, dass es sich nicht nur um zufällige Verschiebungen handelt: Das Gros der Teilzeitbeschäftigten sind heute Frauen, während gehobene Positionen nach wie vor meist mit Männern besetzt werden;⁶³ tendenziell können Frauen einem selbstbestimmten Leben mehr abgewinnen als Männer und gelten als eher bereit zugunsten von Zeit auf Geld zu verzichten.⁶⁴ Diesen Differenzen ist im weiteren Rechnung zu tragen.

Nach Pretests zur Diskussion des Fragebogens, habe ich im Verlauf der Jahre 2002-2004 insgesamt 18 Interviews durchgeführt, wovon 14 vollständig in die Auswertung eingehen können. In zwei Tabellen sind Merkmale zur sozialen Lage dieser Interviewten aufgeführt (s. Tabellen S. 26).

Was ich als Fernbeziehung bezeichnet habe, ähnelt dem, wofür an anderer Stelle der Begriff „Dual-career-shuttle“ gewählt wurde – gemeint sind Paare, deren Partner jeweils aus beruflichen Gründen ge-

62 Vgl. F. Benthous-Apel: Zwischen Zeitbindung und Zeitautonomie, S. 329-333.

63 Vgl. DESTATIS, www.destatis.de/basis/d/erwerb/erwerbtat8.php vom 20.10.2005; DESTATIS, www.destatis.de/presse/deutsch/pm2005/p1370024.htm vom 20.10.2005.

64 Vgl. Nowotny 1989, S. 125/126; Norbert F. Schneider/Doris Rosenkranz/Ruth Limmer: Nichtkonventionelle Lebensformen. Entstehung – Entwicklung – Konsequenzen, Opladen: Leske+Budrich 1998, S. 38/39.

trennte Wohnsitze aufweisen.⁶⁵ Darüber hinaus leben sämtliche von mir befragten Personen in deutschen Großstädten wie Köln, Frankfurt, Berlin und Leipzig. Weil beruflicher Werdegang und Status stark mit Zeitverhältnissen korrelieren, ziehe ich es vor, diese Merkmale unmittelbar in die Analyse der Zeit- und Lebensstile einfließen zu lassen.

Soziale Lage: Flexible Menschen

<i>Alter</i>	<i>Geschlecht</i>	<i>Private Lebensform</i>	<i>Abitur</i>	<i>Studium</i>
31	männlich	mit Partnerin, Fernbeziehung	ja	ja
32	männlich	verheiratet, Fernbeziehung	ja	ja
32	weiblich	verheiratet	ja	ja
33	weiblich	alleinlebend	ja	ja
34	männlich	Partnerschaft	ja	ja
34	männlich	verheiratet	ja	ja
36	männlich	verheiratet	ja	ja

Soziale Lage: Zeitpioniere

<i>Alter</i>	<i>Geschlecht</i>	<i>Private Lebensform</i>	<i>Abitur</i>	<i>Studium</i>
32	männlich	verheiratet	ja	ja
33	männlich	alleinlebend	ja	ja
33	weiblich	mit Partner	ja	ja
33	weiblich	verheiratet, Fernbeziehung	ja	ja
34	weiblich	alleinlebend	ja	ja
36	weiblich	alleinlebend	ja	ja
36	weiblich	alleinlebend	ja	ja

Die Dauer eines Interviews schwankte zwischen rund 65 Min. und 95 Min. Sie hing offenkundig davon ab, welcher Gruppe ein Gesprächspartner zugehörte. Die Tabelle zu Interviewdauer und Wortzahlen, die sich nicht auf die Wiederholungsschleife mit verschiedenen langen Aus-

65 N. F. Schneider/D. Rosenkranz/R. Limmer: Nichtkonventionelle Lebensformen, S. 53/54.

führungen zu bestimmten Mahlzeiten bezieht, könnte eine Tendenz in diese Richtung aufzeigen (s. Tabelle S. 27).

Unter der Annahme, dass sich die Sprechweise der Situation anpasst, dauerte die Bearbeitung der vorstrukturierten Abschnitte des Fragebogens mit den Zeitpionieren pro Interview im Mittel etwa um ein Zehntel länger. Bemerkenswert ist, dass in dieser Zeit – gemessen an der Zahl der von den Befragten gesprochenen Worte – keineswegs mehr gesagt wurde. Das allgemeine Sprechtempo dürfte in den Interviews mit den Flexiblen Menschen höher gewesen sein.

*Interviewdauer und Antwortumfang*⁶⁶

	<i>Flexible Menschen</i>	<i>Zeitpioniere</i>
Mittlere Interviewdauer (Min.)	59	67
Mittlerer Antwortumfang je Interview (Anzahl Worte)	2530	2491

In diesen Zusammenhang fallen weitere Beobachtungen zu den Zeiten der Episoden „Interview“. So gestaltete sich die Terminfindung einfach bei den Zeitpionieren, aufwändig jedoch bei den Flexiblen Menschen. Erklärten sich die ersten meist bei spontaner Nennung eines Termins zum Interview bereit, war dies bei den zweiten nur selten der Fall: mitunter bedurfte es zahlreicher Anläufe, bis ein passender Termin gefunden war. Diesem Tenor folgten die Gesprächsverläufe: bei Flexiblen Menschen durchaus im Büro, von Anrufen unterbrochen, selbst wenn der Termin ausdrücklich frei gehalten war; bei Zeitpionieren stattdessen auf dem Balkon, zu Hause, in einer entspannten Atmosphäre. Was die einen rasch hinter sich bringen wollten, verfolgten die anderen mit Interesse. Zuletzt können Kommentare nach Abschluss des Interviews als Hinweis gelesen werden, dass die ausgewählten Personen den Erwartungen entsprachen: zeigten sich die Zeitpioniere stets erfreut über die Anregung, sich, und die eigene Ernährung zu reflektieren, kam mehrfach von Flexiblen Menschen der wohlmeinende Ratschlag, die Ergebnisse bald zu vermarkten.

Die Aufzeichnung der Gespräche erfolgte elektronisch; sie wurden später vollständig transkribiert. Weil das Hauptaugenmerk auf den Inhalten der Aussagen liegt, sind sprachbegleitende Partikel wie Räuspern und Pausen nicht berücksichtigt worden. Überdies wurden syntaktische Verdrehungen geglättet, die ungeachtet der Eloquenz der Befragten in

⁶⁶ Vorstrukturierter Teil der Interviews, d.h. ohne Episoden.

der gesprochenen Sprache auftreten. Eine Auswahl von Aussagen habe ich zur Illustration meiner Ausführungen jeweils an den betreffenden Stellen eingebettet. Dabei orientiert sich die Interpretation in *Abfolge* der Themen nur grob an der Ordnung des Fragebogens. Bei der Auswahl einzelner Episoden galt mein Bemühen vor allem der Darstellung von Mahlzeiten, die den Eigensinn eines Lebensstils gegenüber dem anderen pointieren.