

Es lässt sich damit auch ein Spannungsverhältnis zwischen der naturwissenschaftlichen Logik und der alltäglichen Ernährungspraxis ausmachen. Von der Molekularisierung der Lebensmittel in Energie und Nährstoffe auf der einen Seite hin zu alltäglichen Ernährungspraktiken von Subjekten auf der anderen Seite sind Übersetzungs- und Koordinationsleistungen notwendig. Die Aufgabe, die Brüchigkeit zwischen molekularer Ebene und Essenspraxis zu behandeln, wird an die essenden Subjekte abgegeben und nicht als Aufgabe der Wissenspraxis betrachtet (beziehungsweise als Aufgabe der Ernährungsberatung und -therapie gesehen). Die Individuen sollen sich in ihrer Essenspraxis an den Vorgaben der Ernährungswissenschaften ausrichten.

Das Wissen in diesem Praxisbereich ist also auf diese Weise mit Subjektivierungen und damit gekoppelten Essenspraxen verbunden. Die *epistemische Autorität* dieses Wissens zeigt sich daran, wie relevant es auch über den engeren Bereich der Ernährungswissenschaften hinaus ist. Es ist nicht nur im Alltag auf den Lebensmitteln präsent, auch die Akteur*innen, die einen veganen Lebensstil politisch vertreten, spielen in dieser Wissenspraxis mit und bauen auf dessen Legitimität auf. Das instrumentelle Wissen über Ernährung, das damit verknüpft ist, ist das Wissen darüber, wie durch die Lebensmittelauswahl und die Zusammenstellung der Ernährung der Körper und dessen Leistungsfähigkeit gestaltet, wie bestimmte Krankheitsrisiken abgewehrt oder abgemindert werden können. Diese Wissenspraxen sind folglich damit verbunden, dass sich die Subjekte in ihrer Ernährungspraxis durch eine Orientierung an den »Referenzwerten« normalisieren: Die Subjekte sind verantwortlich dafür, dass ihre Nährstoffaufnahme im ›günstigen‹ Bereich liege, und sollten gemäß der Erwartung der Ernährungswissenschaften ihre Ernährung daran ausrichten. In Bezug auf vegane Ernährung ist hier insbesondere die Möglichkeit eines Mangels an Nährstoffen relevant, mit dem erhöhte Risiken für die Gesundheit einhergehen.

6.2 Technikkulturen des Kochens

Nach der Analyse der Ernährungswissenschaften widme ich mich nun der Produktion von Essen für den (zumeist) direkt anschließenden Konsum: das Kochen. Kochen untersuche ich ebenfalls als Praxisbereich mit dem Fokus auf das damit verbundene Wissen durch eine Analyse der diskursiv-materiellen Strategien. Diese Wissenspraxis ist nicht akademisch institutionalisiert und durch das Ziel, ein bestimmtes materielles Produkt zu produzieren,

als Technikkultur und weniger als Wissenskultur zu bezeichnen. Ich beziehe zur Analyse der Kochpraxen drei Materialarten ein. Erstens liegen mir Dokumentationen aus ethnografischen Beobachtungen von Kochshows bei Ernährungsmessen vor, zweitens habe ich mit Besucher*innen der Messen in Ad-hoc-Interviews über das Kochen gesprochen und drittens beziehe ich die Kochbücher in die Analyse ein. Damit steht an dieser Stelle auch nicht die unmittelbare verkörperte Praxis der Essenszubereitung selbst im Vordergrund. Vielmehr wird diese Technikkultur über die *Wissensvermittlung* betrachtet. Ich stelle an dieser Stelle Fragen an das Material, die wie im vorigen Unterabschnitt forschungsstrategisch am Veganismus als einer von der ›üblichen‹ Ernährungspraxis abweichenden Ernährungsform ansetzen: Wie kann und wie sollte veganes Essen richtig zubereitet werden? Ausgehend davon geht es darum, zu fragen, was Lebensmittel und Körper in dieser Wissenspraxis sind. Ich werde in der Darstellung zunächst mit professionalisierten Kochpraxen beginnen und anschließend die nicht kommodifizierten Formen des Kochens betrachten.

6.2.1 Das professionelle Kochen

Ein auf jeder Publikumsmesse zu beobachtender Fixpunkt ist das Showkochen von professionellen Köch*innen. Hintergrund der Performances ist die Werbung für die zubereiteten Produkte und/oder für die verwendeten Geräte. Mit dem Showkochen soll demonstriert werden, dass und wie mit den vorgestellten Produkten ein wohlschmeckendes Gericht hergestellt werden kann. Dieses kann dann von den Messebesucher*innen selbst verkostet werden. Eine Ausnahme ist ein Kochwettbewerb auf der »ANUGA«, wo das Essen einer Jury vorbehalten bleibt. Wesentlicher Teil dieser Kochshows ist also die Demonstration von Produkten und von Produktionswissen. Auf allen Messen sind die verschiedenen Kochshows sehr gut besucht. Die Zuschauer*innen drängen sich im Halbkreis um die Showküche oder es gibt einen eigenen Raum mit Sitzreihen für die Veranstaltungen. Über ein Mikrofon erklären die Köch*innen Schritt für Schritt, wie sie vorgehen, warum sie dies tun und vor allem auch, warum sie die jeweiligen Produkte verwenden. Bei einigen Kochshows gibt es auch eine Kamera, die auf einen Bildschirm überträgt, was auf dem jeweiligen Herd oder der Arbeitsfläche passiert.

6.2.1.1 Die Köch*innen als Wissenssubjekte: Experimente, Abenteuer und Pionier*innen

Bei den professionellen Kochpraxen der Kochshows sind die Lebensmittel und die Produktionstechnologien, die Köch*innen und das Publikum die relevanten Akteur*innen. Die Köch*innen demonstrieren mit den Geräten und den Lebensmitteln, wie ein veganes Gericht *gut* zubereitet werden kann, und interagieren dabei entweder über ein Mikrofon direkt mit dem Publikum oder es ist ein*e Moderator*in dabei. Die Köch*innen stehen im Zentrum der Aufmerksamkeit und inszenieren ihre Vorführungen zum Teil als Auftritt. So geht ein Koch beispielsweise mehrfach wieder hinter seine Bühne, weil ihm der Applaus bei seiner Begrüßung zu verhalten ausgefallen ist. Es geht also nicht nur um die Zubereitung der Lebensmittel, sondern auch um die Inszenierung einer bestimmten Position als Köch*in, die hier (mit)demonstriert wird.

Beim Showkochen auf den Messen werden die Köch*innen mit ihrem jeweiligen fachlichen Hintergrund vorgestellt. Die meisten sind in Restaurants oder ähnlichen Betrieben wie Großküchen oder auch in der Beratung professionell tätig. Sie können damit auf ihr Erfahrungswissen und auf zertifiziertes Wissen aus einer Ausbildung verweisen. Manche sind darüber hinaus auch Kochbuchautor*innen. Durch die von allen in meinem Sample beobachteten Showköch*innen getragene Kochuniform mit zweireihiger Knopfleiste vorn, wird die Professionalität auch im Auftreten symbolisiert. Die Köch*innen an den Ständen, die die Proben für die Besucher*innen zubereiten, tragen nicht in allen Fällen diese Arbeitskleidung. Die Showköch*innen sind damit im Kontext von Ernährungsmessen die Personen, die qua Profession mit der Legitimität ausgestattet sind, zu demonstrieren, wie die ausgestellten Produkte zubereitet werden können und sollten. Insbesondere im Fall von Kochbuchautor*innen bieten diese darüber hinaus Identifikationsmöglichkeiten an, da in diesen Kochbüchern auch die Person der Autor*innen inszeniert wird und das Gekochte so mit bestimmten Figuren und ihren sozialen Bezügen verbunden wird (vgl. die Analyse von Männlichkeit in 5.2.3).

Von Köch*innen auf veganen Messen werden noch weitere Aspekte betont, die neben der formalen Qualifikation wichtig zu sein scheinen. Auffällig ist, dass nahezu alle Köch*innen auf den veganen Messen betonen, wie lange sie sich bereits vegan ernähren.⁹ Bei einer Kochshow auf der »Veggie Pla-

⁹ Diese Beobachtung trifft generell für verschiedene Akteur*innen auf den veganen Messen zu, nicht nur für die Köch*innen.

net« wird die Köchin von einer Moderatorin gefragt: »Und, wie lange kochst du schon?« Die Köchin antwortet daraufhin: »Also ich bin seit 15 Jahren vegan und seither koche ich auch, es hat damals ja noch nichts gegeben.« (VeggiePlanet\Protokoll: 9) Die Köchin verknüpft ihre Kochpraxis unmittelbar mit dem ›Vegan-Sein‹. Seitdem sie vegan sei, habe sie angefangen zu kochen, da es damals, also vor 15 Jahren, noch nicht die Lebensmittel gegeben hätte, die es heute geben würde. Diese Beschreibung lässt sich so deuten, dass die damalige Ernährungsumstellung für sie mit einem Problem verbunden war, das sie lösen musste: Es gab damals ›nichts‹, also musste sie selber sich das Wissen aneignen, vegan zu kochen. Mit der langen Dauer (die vor dem sogenannten ›Veggie-Boom‹ einsetzt) kann die Köchin ein umfangreiches Erfahrungswissen beanspruchen.

Das Ausmaß der Erfahrung und eine lange Zeit des Vegan-Seins wird von allen veganen Köch*innen benannt. Dies ist damit ein Faktor, den ich als eine wesentliche Quelle der Autorität von veganen Köch*innen deute. Mit veganem Essen wurde ein vor einiger Zeit nahezu vollständig unbekannter Bereich der Ernährung erschlossen. Die oben zitierte Köchin hat ihr Wissen durch die Erkundung eines unbekannten kulinarischen Terrains erworben. Dieser Hintergrund verleiht ihr eine bestimmte Position, die ich als ›Vegan-Pionier*in‹ benenne. Das Pionierhafte zeichnet sich durch ein frühes erschließen veganner Kochpraxis aus und ›Vegan-Pionier*innen‹ können eine große Autorität in ihrem (Koch-)Wissen beanspruchen. Mit der größeren Erfahrung geht der Anspruch einher, das erschlossene ›Terrain‹ legitim zu besetzen. Die ›Vegan-Pionier*innen‹ haben dem veganen Essen die potenziell krisenhafte ›Nichtexistenz‹ genommen; vegane Ernährung stellt kein kulinarisches Niemandsland mehr dar: Die Kochshows demonstrieren, dass es etwas Schmackhaftes zu essen gibt.

Auch wenn von den Köch*innen auf Professionalität und auf zertifiziertes Ausbildungswissen verwiesen werden kann, ist dies nicht die einzige Wissensform, auf die hier rekurriert wird. Dies zeigt sich an den verschiedenen Differenzierungen und Grenzziehungen, die in der Kochpraxis vorgenommen werden. Zunächst werden vegane und nicht-vegane Lebensmittel voneinander unterschieden. Dies geschieht in der Kochpraxis nicht nur darüber, dass bestimmte Lebensmittel tierlichen Ursprungs sind und andere nicht. So beschreibt beispielsweise der Kochbuchautor Björn Moschinski seine beruflichen Anfänge in einem Kochbuch folgendermaßen:

Zu Beginn meiner veganen Kochkarriere lernte ich sehr viele neue Produkte kennen, ohne etwas über deren Verarbeitung zu wissen. Also habe ich viel experimentiert und gelesen. (Moschinski 2015, 136)

Durch eine implizite Grenzziehung zwischen veganen und nicht-veganen Lebensmitteln werden letztere als »anders« positioniert: Hier sei ein anderes Wissen nötig als in der Zubereitung »gewöhnlicher« Lebensmittel. Hierauf weist ebenso die oben zitierte Wendung hin, es habe ja vor 15 Jahren »nichts gegeben«. Dieses »Nichts« benennt auf der einen Seite ein geringeres Angebot an veganen Lebensmitteln und auf der anderen Seite auch das (damals) nicht vorhandene Wissen, wie diese herzustellen und zuzubereiten seien. Im Umgang mit dieser Wissenslücke wird das Kochen als Kombination von »Experimentieren« und Buchwissen beschrieben. Das Wissen zum technischen Umgang mit veganen Lebensmitteln liegt also auch für professionelle Köch*innen nicht einfach vor, denn es hat für den Kochbuchautor nicht gereicht, nur auf das Buchwissen zu verweisen, sondern er musste experimentieren. Diese Darstellung der Kochpraxis als Experiment deute ich in die Richtung, dass von den Köch*innen ein Status vergleichbar mit »genialen Erfinder*innen« der in den Büchern oder bei den Kochshows vorgestellten Gerichte beansprucht wird.

Noch weiter symbolisch aufgeladen wird die Grenze zwischen »gewöhnlichen« und »veganen« Lebensmitteln, wenn dann die (experimentellen) Kochpraxen als »kulinarische Abenteuer« (Moschinski 2015, 143) gerahmt werden. Das Experimentieren wird dadurch zu einer spannenden, aber auch potenziell (kulinarisch) riskanten Unternehmung. Die veganen Köch*innen positionieren sich als Vegan-Pionier*innen, die als Entdecker*innen von ehemals unbekannten kulinarischen Terrains, dem »kulinarischen Niemandsland Veganismus«, betrachtet werden können. Dadurch können sie die Autorität beanspruchen, als Kenner*innen dieses Terrains das entsprechende gültige Wissen zu vertreten und vermitteln zu können. Die Kochpraxis wird direkt daran anknüpfend als Experiment und Abenteuer dargestellt.

Das Zubereiten von Essen als »Kochabenteuer« zu rahmen, wird auch von nicht-veganen Köch*innen besetzt und darüber hinaus explizit männlich konnotiert. Das Kochbuch »Echte Küche für echte Kerle« (Evans, Haddow und O'Meara 2013) zeigt exemplarisch, wie diese Verbindung funktioniert. In den Darstellungen dieses Kochbuchs zeichnet sich das Herstellen von Speisen durch »echte Kerle« vor allem durch einen Bezug zur »Natur« und das direkte »Abringen« des Essens von ebendieser durch Angeln oder durch aufwendige

Praktiken wie Pökeln oder Räuchern aus. In dem Buch werden als vorindustriell gerahmte Techniken (wie Angeln oder Pökeln) als der Weg ›richtiger‹ Männer zum guten Geschmack präsentiert. Die Autoren des Kochbuchs nennen es zwar nicht explizit »Abenteuer«, ihre Selbstdarstellung lässt sich aber in diese Richtung interpretieren. Sie legitimieren ihre Autorenschaft des vorliegenden, explizit an Männer gerichteten Kochbuchs durch eine Kombination aus Kampf mit der Natur und Erfahrung in der hochklassigen Gastronomie: »Wir haben alle in unberührten Gewässern geangelt, von eigener Hand den Acker bestellt und in Top-Restaurants gearbeitet.« (Evans, Haddow und O'Meara 2013, IX) Gutes Essen und ›richtige‹ Männlichkeit bauen auf dem ›abenteuerlich‹ produzierten Essen auf. Allerdings wird diese hier dargestellte Praxis gerade nicht durch ein Experimentieren, sondern durch ein Fachwissen (›traditionelle Methoden‹ und Erfahrung in der Gastronomie) ausgewiesen, das zur Anwendung kommt und in dem Kochbuch vermittelt wird. Der zentrale Modus der Vergeschlechtlichung der Kochpraxis liegt hier aber gerade im Gegensatz des *Abenteuerkochens* zum alltäglichen Zubereiten von Nahrungsmitteln. Dass das alltägliche Kochen, insbesondere zur Versorgung anderer, stark weiblich konnotiert und besetzt ist, konnte in der Forschung bereits breit herausgestellt werden, auch wenn es mittlerweile in kleinen Ansätzen gegenläufige Tendenzen gibt (Frerichs und Steinrücke 1997; Baum 2012; Szabo 2014). Die Gegensätzlichkeit von alltäglichem und nicht-alltäglichem Kochen wird also auf der einen Seite genutzt, um bestimmte, aufwendige und besondere Kochpraxen als männlich auszuweisen, wie im Beispiel des Kochbuchs »für echte Kerle«. Auf der anderen Seite wird aber vegane Kochpraxis von den professionellen Köch*innen auch generalisiert auf veganes Kochen übertragen. Zum Beispiel rät Hildmann in seinem Kochbuch zu einem entspannten Start in das »Abenteuer« (Hildmann 2011, 16) der veganen Küche. Damit wird den Konsument*innen eine qua Gegensatz zum alltäglichen Kochen auch als männlich zu deutende Kochpraxis angeboten.

Das in den professionell-öffentlichen Kochpraxen demonstrierte Kochwissen gewinnt seine Legitimität also aus bestimmten sozialen Positionen. Zunächst findet eine Grenzziehung zwischen veganen und nicht-veganen Kochpraxen statt, durch die die Gruppe der professionellen veganen Köch*innen den Bereich der veganen Küche für sich reklamiert. Ihr eigenes Erfahrungswissen sichert ihnen die Fähigkeit, gute vegane Gerichte kreieren zu können. Die fachliche Autorität, die durch Berufsstand und entsprechendes Auftreten hergestellt wird, ist Voraussetzung, reicht aber im Fall veganer Lebensmittel nicht aus, da sich auf diese die ›gängigen‹ Methoden nicht

übertragen lassen würden. Es ist also eine Erfahrung im »Experimentieren« notwendig. Eine spezifisch männliche Konnotation erhält dies, wenn die professionelle Kochpraxis zum *nicht alltäglichen Abenteuer* und damit auch potenziell riskanten Akt stilisiert wird: Harte Arbeit des Tüftelns und das intensive Ringen um die Lebensmittel dienen als Abgrenzung zu gewöhnlichen Industrieprodukten einerseits und dem standardmäßigen Kochen im Alltag andererseits. Experiment und Abenteuer sind das, was Mellström (2004) in seiner techniksoziologischen Studie zu Männern und Maschinen als Praxis des »tinkering« und als männliches Vergnügen beschreibt. Wie ich in 6.2.2 zeigen werde, steht diese Kochpraxis damit in einem starken Gegensatz zu einer Praxis des »gewöhnlichen« Versorgungskochens, bei dem vor allem andere und nicht die eigene Abenteuerlust und das eigene Vergnügen im Vordergrund stehen. Im Gegensatz zu den Praxen des professionellen Kochens steht also die unprätentiöse Kunst des Gewöhnlichen auf Grundlage von Erfahrungswissen in der heimischen Küche zur Versorgung anderer. Bevor ich dazu komme, möchte ich hier auf die materiellen Dimensionen der Lebensmittel eingehen.

6.2.1.2 Die Lebensmittel: Geschmack und Konsistenz

Die Kochshows auf den Messen unterscheiden sich von der Zubereitung der Gerichte an den Messeständen dadurch, dass die Zubereitung kommentiert und Schritt für Schritt erklärt wird, während dies an den Messeständen nicht geschieht und die Proben den (potenziellen) Konsument*innen direkt zum Verzehr angeboten werden. Diese Form der Show-Küche und das vorhandene Interesse der Messebesucher*innen daran ist als ein Indiz zu werten, dass eine große Nachfrage an Wissen besteht, wie geschmackvolles Essen zubereitet werden kann und sollte. Im Fall der veganen Kochperformances muss dabei mit dem »Problem« umgegangen werden, dass Gerichte hergestellt werden sollen, die von der normalen Art zu kochen abweichen, also keinerlei tierliche Produkte verwenden.

In einer Kochshow auf der »VeganFach« zum vorab angekündigten Thema »Fleischalternativen« hat der Koch die Zubereitung von texturiertem Soja, auch als *Textured Vegetable Protein*, TVP, bekannt, demonstriert. Zu Beginn fragte er das Publikum, was denn »Fleischgeschmack« sei, und wies dann darauf hin, dass viele dabei an ein fertig gewürztes und zubereitetes Produkt dächten und nicht an den Geschmack unmittelbar nach der Schlachtung. Bei einer Karotte sei es möglich, diese unmittelbar nach der Ernte zu verkosten.

Hier könne man den »echten« Karottengeschmack erfahren. Er folgert daraus für die Zubereitung einer Fleischalternative:

Fleischgeschmack ist was Gebratenes, was Gewürztes. So, und wir Veganer sind ja nicht dumm und sagen: Ok, wenn das der Fleischgeschmack ist, also die Gewürze und die Verarbeitung, dann suchen wir eigentlich nur nach einer Konsistenz. (VeganFach\Video_Kochshow Fleischalternativen: 6)

Der Koch nimmt hier eine Grenzziehung zwischen Veganer*innen und Fleischesser*innen vor. Wenn Letztere nun etwas essen wollen, das wie Fleisch ist (was in diesem konkreten Fall qua Themensetzung vorausgesetzt wird), dann geht es darum, diesem Original in Geschmack und Konsistenz möglichst nahe zu kommen. Es geht dem Koch der erwähnten Kochshow demzufolge in der Zubereitung einer Fleischalternative darum, den Geschmack analog zur Zubereitung von Fleisch durch Braten und durch eine spezifische Würze, also Marinade, zu erzielen. Wichtig sei dann »nur« noch die Konsistenz, für die man die richtigen Produkte bräuchte, die eben diesen Geschmack annehmen, und hier gebe es verschiedene Möglichkeiten, wovon das hier zubereitete TVP eine Variante sei.

In der oben zitierten Aussage wird der Geschmack als ein eher einfach zu erzielendes Kriterium angesehen. Es geht in diesem Beispiel nicht darum, einen neuen Geschmack zu kreieren, sondern darum, einem anderen Geschmack, dem »Fleischgeschmack«, möglichst nahe zu kommen. Dies wird als etwas dargestellt, das ohne großen Unterschied zum Originalprodukt, das imitiert werden soll, erreicht werden könne: Durch gleiche Würzen und durch gleiche Zubereitungstechnik könnte Fleischgeschmack hergestellt werden. Allerdings ist die Produktion dieses Geschmacks an bestimmtes Wissen gebunden, das die Voraussetzung für das Gelingen des Produkts ist. Dieses Wissen ist ein Wissen davon, wie ein bestimmtes Verfahren funktioniert. Dazu wird in der Kochshow eine Marinade aus Olivenöl und Gewürzen für die TVP-Rouladen zusammengestellt und das Vorgehen beschrieben. In einem Kochbuch heißt es bezüglich der Zubereitung von Tofu, dass dieser »eine gute Marinade und Verarbeitung voraus[setzt], die gelernt sein will.« (Moschinski 2015, 137) Das Würzen des Lebensmittels und die Herstellung von Marinaden setzt ein gewisses Wissen voraus, das als ein erlernbares Handwerk erscheint.

Der zweite wesentliche Aspekt bezüglich der Lebensmittel ist die Konsistenz. Um in dem zitierten Beispiel eine gelungene Fleischalternative zu produzieren, die dem »Original« möglichst nahekommt, geht es also neben dem Geschmack darum, die entsprechende Konsistenz »zu finden«. Hier kommen

in allen Kochdemonstrationen fertige Produkte zum Einsatz, die dann verarbeitet werden, wie in diesem Beispiel TVP. Die Produktion der Konsistenz von Lebensmitteln ist daher eher im Bereich der Lebensmittelproduktion, der Produktion von höher verarbeiteten Lebensmitteln, anzusiedeln (siehe 6.4) und nicht in der Kochpraxis. Während durch die Kochdemonstration vermittelt wird, wie Geschmack hergestellt wird, ist die Konsistenz etwas, das durch die jeweilige Grundzutat (TVP, Tofu, Seitan etc.) bestimmt und damit (zumeist) ausgelagert wird. Es sind gerade diese Produkte, für die die jeweiligen Kochshows werben. Es gibt darüber hinaus auch viele Produkte auf den Messen zu erwerben, die nicht nur mit ihrer Konsistenz werben, sondern auch bereits fertig gewürzt sind und daher Geschmack und Konsistenz nicht den Köch*innen überlassen.

In den an die Kochshows anschließenden Verkostungen der verschiedenen Gerichte und auch an den verschiedenen Ständen, an denen zubereitete Speisen angeboten werden, kann ich beobachten, wie sich die Personen einerseits über den Geschmack austauschen und oft durch Aussagen wie »lecker« oder Ähnliches Einigkeit herrscht. Danach beginnen Diskussionen über die Konsistenz, die durch sehr deutliches Kauen geprüft wird. In den öffentlichen Kochshows der professionellen Köch*innen und den daran anschließenden Verzehrssituationen auf den Messen werden also Lebensmittel in den Kategorien des Geschmacks und der Konsistenz bewertet. Diese zwei Kategorien – Geschmack und Textur – sind auch darüber hinaus in den Kochshows relevant und wurden oben bereits in einem Interview angesprochen. Diese Kategorien scheinen also wesentliche Kategorien der Ordnung der Technik-Kultur Kochen zu sein.

6.2.2 Versorgungskochen

Im Gegensatz zum professionalisierten und öffentlich demonstrierten Kochen steht das Kochen zur Versorgung von sich selbst und/oder Angehörigen im privaten Rahmen. An einem exemplarischen Kontrastfall für veganes Essen werde ich in diesem Unterkapitel zwei Unterschiede zum professionalisierten Kochen herausarbeiten. Zum einen geht es um die Frage, an wem sich das Kochen orientiert, und zum anderen um die Bedeutung des Gewöhnlichen. Diese Orientierungen zeigen sich in der folgenden Passage mit einer Interviewpartnerin, die ihr Kochwissen auch im Bekanntenkreis weitergibt. Ich habe sie interviewt, nachdem sie an einem Stand mehrere Fleischalternativen probiert und auch käuflich erworben hat.

I: Wie wichtig ist Ihnen dann Geschmack?

B: Doch, je näher es am Geschmack und von der Konsistenz ans ursprüngliche Original rankommt, desto besser ist es. Also das Virginia Steak [Anm.: Ein Produkt von Wheaty], haben Sie es probiert?

I: Ja, ich probiere es gleich.

B: Unbedingt. Also das ist, das ist der Hammer. Das essen auch meine nicht veganen Schwiegersöhne und [...]

I: (lacht) WIRKLICH?

B: Ja. Und das ist einfach so, dass die Frauen wollen vegan kochen. Und die Männer machen da einen Strich durch die Rechnung. Und die kann ich nur abholen, wenn das so schmeckt, wie sie das gewohnt und worauf die schon seit Jahrzehnten konditioniert sind. (FeldInt\XOND_01: 7-12)

In der ersten Antwort werden die Fleischalternativen in den materiellen Dimensionen des Geschmacks und der Konsistenz, wie oben analysiert (6.2.1.1), hervorgebracht und bewertet. Was dann davon ausgehend an dieser Sequenz auffällt, ist, dass als Legitimation für guten Geschmack sofort die omnivoren Schwiegersöhne hervorgehoben werden und dies später mit dem Hinweis auf »Männer« qua Geschlecht generalisiert wird. Eine ›männliche‹ Sozialisation würde Männer zu einem bestimmten Geschmack »konditionieren«. Auffällig an den Aussagen ist Folgendes: Die befragte Konsumentin belegt den ›guten‹ Geschmack nicht nur durch ihr eigenes kulinarisches Empfinden, sondern durch eine grundsätzliche Orientierung am Geschmack von anderen, in diesem Fall von ihren Schwiegersöhnen. Das, was gekocht wird, muss jenen, die (mit)versorgt werden, schmecken. Frauen, die vegan essen und kochen wollen, müssten – so die Argumentation der Interviewten – die nicht veganen Männer überzeugen. Männer könnten darüber hinaus nicht durch besonders ausgefallene Speisen überzeugt werden, sondern geben sich zufrieden, wenn es »so schmeckt, wie sie das gewohnt« sind. Die Abweichung von dem, was gewöhnlich gegessen wird – also Fleisch –, muss so gering wie möglich sein. Für die Befragte ist das Kriterium, was ›guten‹ Geschmack ausmacht, vor allem: Dass es ›den Männern‹ schmeckt. Denn dann, so lässt sich die Argumentation weiterführen, kann die Frau, die aus ihrer Sicht für das Kochen zuständig zu sein scheint, auch vegan kochen, nur dann macht der Mann keinen »Strich durch die Rechnung«: Wenn es ›den Männern‹ nicht schmecken würde, wäre es ›den Frauen‹ nicht möglich, vegan zu kochen. Frauen, die in dieser Logik für die Versorgung ihrer Angehörigen zuständig seien und vegan

essen wollten, müssten also die ›Hürde Mann¹⁰ nehmen. Ihre Kochpraxis, unter anderem erzählt sie von Schnitzeln auf Kichererbsenbasis, bezeichnet sie als »Kunst«: Die Kunst, die Gerichte so zu kochen, dass es die Männer überzeugt. Und dies gelingt durch ganz ›normales‹ Essen. Ihre Kochpraxis orientiert sich also an dem hegemonialen Lebensmittel Fleisch. In der Imitation des Fleisches in Geschmack und Konsistenz wird das Fleisch in dieser Lebensmittelpraxis als dominanter symbolischer Referent und in seinen kulinarischen Eigenschaften reproduziert.

6.2.3 Zwischenbetrachtung: Kulinarische Materialisierung

In den hier behandelten Fällen geht es um unterschiedliche Kochpraxen, die sich aber insbesondere um das Kochen und Zubereiten von Fleischalternativen drehen. Die zwei Fälle zeigen im Vergleich einige Gemeinsamkeiten. Gemeinsam ist beiden, dass die Kategorien Geschmack und Konsistenz zentrale Eigenschaften der Lebensmittel sind. Das bedeutet, dass die Lebensmittel im Gegensatz zur *nutritionalen Materialisierung* nicht in ihre biochemischen oder anderen Bestandteile zerlegt, sondern »im Ganzen« in der Praxis hervorgebracht werden. Dies ist mit Konsequenzen im Zusammenspiel von Lebensmitteln und Körpern verbunden. Als »ganze« Lebensmittel sind diese nicht mit Prozessen des Metabolismus und der Reproduktion körperlicher Materialität und Gesundheit verbunden, sondern mit affektiven und sinnlichen körperlichen Empfindungen. Körper werden also als empfindende Entitäten hervorgebracht, die in einer bestimmten Weise auch lernen (vgl. »konditioniert sind«), auf bestimmte Lebensmittel auf bestimmte Weise zu reagieren und einen entsprechenden *Geschmack* für die Speisen ausbilden. Die Lebensmittel haben kulinarische Qualitäten, die in ihnen durch die richtige Zubereitung hervorgerufen werden.

Geschlecht wird in dieser Wissenspraxis auf zwei unterschiedliche Weisen hervorgebracht. Das öffentliche und professionalisierte Kochen kann mit dem Verweis auf Abenteuer und Experiment auf eine Männlichkeitskonstruktion verweisen, die sich in ähnlicher Form auch in anderen Technik- und Wissenskulturen finden lässt. Die Autorität der professionellen Köche speist sich aus legitimen Kochwissensformen und einer spezifischen Männlichkeitskonstruktion; die mit Kochprofis verbundene Abenteuer-Männlichkeit ist jene, die in der Kochpraxis durch experimentieren *Neues* erkundet. Im Gegensatz

¹⁰ Für diese treffende Formulierung danke ich Tanja Paulitz.

dazu ist das Versorgungskochen mit einer Weiblichkeit konstruktion verbunden, die stark an traditionelle Arbeitsteilungsmuster anschließt und hier die Position der Hausfrau reproduziert. Die Köch*innen bauen so auf eine mit dieser kulinarischen Materialität verbundenen *technischen Autorität* auf, mit der sie zu den legitimen Expert*innen für die Produktion von gutem Geschmack und guter Konsistenz werden. Analog zu *epistemischer Autorität* bedeutet dies, dass die Akteur*innen mit der Glaubwürdigkeit ausgestattet sind (oder diese beanspruchen), das (praktische) Wissen zur Zubereitung guter Speisen zu haben und gegebenenfalls vermitteln zu können. Diese Autorität kann je nachdem, ob es sich um marktförmig vermitteltes professionelles Kochen oder um Versorgungskochen im familiären Kreis handelt, mit unterschiedlichen Vergeschlechtlichungen verbunden werden und so ihre Legitimität stützen.

Das Versorgungskochen ist, wie der illustrative Fall zeigt, auch potenziell mit einem Expert*innenwissen über Geschlecht verbunden: Der Erfolg des veganen Kochens zeigt sich für die interviewte Person darin, dass sie ein Essen kocht, das Männer überzeugt. Diese Versorgungspraxis zeichnet sich also dadurch aus, zu wissen, welche Form von Essen die Männer wollen. In diesem Fall orientiert sich die Praxis an einer Männlichkeit, die mit »gewöhnlichem« Essen verbunden ist. Das Gewöhnliche, so lässt sich daraus schließen, ist für Männer der »Fleisch-Geschmack«, der zwischen den Positionen der versorgungskochenden Hausfrau und den zu versorgenden Männern vermittelt. Daraus lässt sich die These entwickeln, dass in diesem traditionellen Geschlechterarrangement der Geschmack als wesentliche Kategorie der Qualität auch in dieser Relation begründet ist. In der »Kunst des Gewöhnlichen«, der möglichst getreuen Nachbildung des Fleischgeschmacks, drückt sich die Orientierung am Männergeschmack aus. In der geschilderten Praxis, so lässt sich tentativ weiterdenken, schmeckt es »den Männern« nicht nur, weil es sinnlich das Gewohnte ist, sondern weil sich affektiv das gleiche Gefühl einstellt, wie es das gewohnte Stück Fleisch hervorbringt, das symbolisch für die Versorgung des Mannes als »Ernährer« steht. Der Geschmack ist nicht allein in dem Lebensmittel, sondern bildet sich in den Relationen der Kochpraxen aus und ist somit mit den beschriebenen Geschlechterarrangements verbunden.

Die hier skizzierte Hervorbringung der Lebensmittel, Körper und von Geschlecht setzt an einer materiellen Realität der Lebensmittel an, die diese ins Zentrum sensorisch-affektiver Arrangements setzt. Aufgrund der zentralen Kategorien, Geschmack und Konsistenz, bezeichne ich dies als *kulinarische*

Materialisierung, die mit den Kochpraxen verbunden ist. Ziel ist hier nicht unbedingt die Gesundheit oder Gesunderhaltung der Körper, sondern eine positive Erfahrung beim Essen – dem guten Geschmack. Es geht nicht um universale Eigenschaften von Lebensmitteln, sondern um Eigenschaften, über die sich auch debattieren lässt – beispielsweise sagt der oben erwähnte Koch, dass er die Konsistenz von Tofu im Gegensatz zu vielen anderen selber nicht möge. Dennoch handelt es sich bei Geschmack und Konsistenz nicht um individualisierte Empfindungen, sie sind eng mit gesellschaftlichen Strukturen verwoben, was sich hier am Fall von Geschlechterverhältnissen zeigt. Mit dem Blick auf die *kulinarische Wissenspraxis* wird es an dieser Stelle möglich, Brüche und Konfliktlinien zwischen ernährungswissenschaftlichem Wissen, damit verbundenen Wissensobjekten und Empfehlungen und den beschriebenen *kulinarischen Materialisierungen* mit ihren sensorisch-affektiven Qualitäten zu beschreiben. Das bedeutet in erster Linie, dass die Qualitäten Geschmack und Konsistenz als materielle Eigenschaften und Realitäten von Lebensmitteln mit dieser Wissenspraxis verbunden sind. Die kulinarisch materialisierten Lebensmittel sind dementsprechend in Geschlechterverhältnisse verwoben, in denen die Subjekte der Produktion und des Konsums jeweils spezifisch vergeschlechtlicht werden: Auf der Seite der Produktion lassen sich Unterschiede bezüglich der Kommodifizierung ausmachen. Professionalisiertes Kochen ist im Gegensatz zum häuslichen und privaten Kochen eher männlich besetzt, was sich auch mit der unterschiedlichen Orientierung des häuslichen Kochens zeigt, während das alltägliche Versorgungskochen eher weiblich besetzt ist und sich an einem männlich kodierten Geschmack orientiert.

6.3 Wissenskulturen des Veganismus

In den beiden bisher betrachteten wissens- und technikkulturellen Ernährungspraktiken ging es in verschiedener Weise um veganes Essen und vegane Ernährung. Allerdings wurde dabei die Frage, was vegane Lebensmittel von nicht-veganen unterscheidet, nur ansatzweise berührt. Der Ansatzpunkt, vegane Lebensmittel als Abweichung zu ›normalen‹ Lebensmitteln zu untersuchen, hat in den vorangegangenen Unterkapiteln verschiedene Relationen von veganen zu nicht-veganen Nahrungsmitteln aufgemacht. Es konnten verschiedene Grenzziehungen zwischen Vegan und Nichtvegan identifiziert werden. Die Frage, was vegane Lebensmittel von nicht-veganen unterscheidet, werde ich hier nochmals fokussiert herausgreifen. Denn Ausgangspunkt die-