

Hybride Tischgemeinschaften

Überlegungen zu virtuellem Essen als Tat-Sache, Medium und Möglichkeitsraum

Inga Reimers

1. Virtuelles vs. Digitales Essen? Vorbemerkungen

Texte zum Thema Essen und Ernährung – egal ob wissenschaftlich oder populär – beginnen häufig mit der Feststellung von Allgemeinplätzen: Essen ist omnipräsent, bringt Menschen zusammen und strukturiert Tagesabläufe, denn es stellt eine biologische Notwendigkeit und somit eine anthropologische Konstante dar. Essen war und ist dabei beides: Privatsache und Gegenstand öffentlicher, geteilter Praxis. Phänomene des Essens und deren Untersuchung sind über diesen Dualismus hinaus mit weiteren Spannungsfeldern konfrontiert, die sich auch zwischen dem Innen und dem Außen, z.B. von Körpern oder dem Verhältnis von Individuum und Kollektiv, aufspannen (vgl. Sutton 2010).

Im folgenden Beitrag diskutiere ich die vielschichtige Verschränkung individueller und kollektiver Aspekte und Praktiken des Essens als Spannungsfeld mit Blick auf virtuelles Essen. Dabei werden auf der einen Seite insbesondere die sinnlich-leibliche Perspektive von Essen und auf der anderen die Rolle gesellschaftlich wirksamer Narrative beleuchtet. Inwiefern werden durch und zwischen den genannten Polen Verbindungen zwischen digital agierenden Akteur*innen wie Blogger*innen und ihrer Community geschaffen? Welche Wechselwirkungen bestehen dabei zwischen virtuellem Essen und der konkreten Ess-Situation? Grundlage hierfür stellt meine ethnografische Forschung zum Essen mit und als Methode (vgl. Reimers 2022) dar, in der ich außeralltägliche Mahlzeiten u.a. auf ihr transformatives Potenzial in Gesellschaft und Wissenschaft untersucht habe und auch darüber hinaus die diskursive Verhandlung von Essen in digitalen Medien weiterverfolgt habe.

Neben dem herausfordernden Umgang mit den genannten Polaritäten und Spannungsfeldern sieht sich ethnografische Forschung zum Thema Essen und Kochen in besonderem Maße mit einem epistemischen Problem qualitativer Forschung konfrontiert, nämlich dem der Subjektivität und intersubjektiven Ver-

handelbarkeit leib/körperlicher Praxis¹. Neben der gleichzeitig offensichtlichen wie auch hoch komplexen leib/körperlichen Komponente des Themas Essens ist das Sprechen über Essen ein ebenso augenscheinlicher wie auch zentraler Aspekt, den ich diskutieren werde. Die Auseinandersetzung dieses Beitrags mit dem (virtuellen) Essen geschieht also im Hinblick auf das Verweisen, Aneignen, Inszenieren und Schaffen von Bedeutung anhand von Nahrungspraktiken. Hierbei steht die Situation des Essens nicht in einem Gegensatz zu virtuellem Essen, sondern eher in einer wechselseitigen Beeinflussung, die sich nicht (mehr) unabhängig voneinander denken lässt.

Im ersten Abschnitt meines Beitrags möchte ich Überlegungen zum virtuellen Essen in Abgrenzung zum digitalen Essen voranstellen und dabei auch das hier verwendete Verständnis von Essen in den Blick nehmen: Geht es um den konkreten Vorgang der Nahrungsaufnahme oder ist bereits der Konsum eines Foodblogs als eine Form des Essens zu verstehen? Darauf folgend thematisiere ich Essen als Tatsache, indem ich das Spannungsfeld zwischen leib/körperlicher Praxis des Essens und der narrativen Verhandlung (virtuellen) Essens skizziere.

Daran anschließend stelle ich die Frage nach der Medialität von Essen im Hinblick auf die medialen Räume, in denen Essen virtuell konstituiert wird. Hierbei steht vor allem die Verhandlung, Inszenierung und Repräsentation von/über Essen im digitalen Raum in ihrer Wechselwirkung und Hybridität mit leib/körperlicher Nahrungsaufnahme im Fokus. Dafür ziehe ich Foodblogs als Beispiel heran, welche ich im Rahmen meiner Forschung zu Essen mit und als Methode recherchiert, aber nicht systematisch ausgewertet und in der Dissertationsschrift (vgl. Reimers 2022) eingehender beschrieben habe. Vereinzelt werden hier auch Beispiele der Essensdarstellung auf Plattformen wie Instagram herangezogen. Diese stehen allerdings nicht im Zentrum des vorliegenden Textes². Die Beschäftigung mit dem Essen als Medium erfolgt u. a. unter der Fragestellung, inwiefern Essen selbst Medium z. B. in der Vermittlung und Thematisierung von Erfahrung und Erinnerung sein kann. Das situative Essen wird auch in der Beschreibung sogenannter Ess-Settings im dritten Abschnitt des Beitrags thematisiert, der die Formatierung des Virtuellen als Möglichkeitsraum am Beispiel des Essens diskutiert.

1 Leibtheoretische Forschungen gehen von einer Dualität des menschlichen Körpers aus, die sich aus der Beziehung zur Umwelt (Körper haben) und dem subjektiv wahrgenommenen Körper (Leib sein) zusammensetzt (vgl. Plessner 1980). In meiner Forschung zu Essen mit und als Methode versuche ich mit der hier verwendeten Schreibweise des Leib/körpers zu verdeutlichen, dass Leib und Körper zwar aus analytischen Gründen unterschieden werden (können), es sich hierbei jedoch um eine untrennbare Einheit handelt (vgl. Reimers 2022; Gugutzer 2014).

2 Vgl. zum Thema Ernährung und soziale Medien: Endres 2018; Coskun/Zöller-Cannito 2022.

2. Virtuelles/digitales Essen

Die Beschreibung von Essen als virtuell wirft verschiedene Vorstellungen und die Frage danach auf, inwiefern es eine Definition virtuellen Essens geben kann. Erste Überlegungen dazu könnten Bilder von gemeinsamen Mahlzeiten per Videokonferenz während der Covid-Pandemie aufrufen oder von immersiver Erlebnisastronomie, bei der die Gäste in visuelle Effekte eingehüllt speisen. Die unterschiedlichen Gebrauchsweisen des Wortes virtuell in wissenschaftlicher wie alltäglicher Sprache erschweren die Begriffsbestimmung zusätzlich. Wie Dawid Kasprowicz und Stefan Rieger 2019 schreiben, liegt das Virtuelle nicht außerhalb alltäglicher Praxis und stellt hier »ein Modell für einen technischen Eskapismus aus der Lebenswelt« (Kasprowicz/Rieger 2019: 2) dar, sondern ist in verschiedenen Ausprägungen Teil eben dieser.

So möchte ich in diesem Beitrag nicht näher auf immersive Vorstellungen technisch gestützten Essens, wie sie z.B. im Bereich Gastronomie oder Gaming diskutiert werden, eingehen. In diesen Versuchen, die sich noch in den Kinderschuhen befinden, geht es vor allem darum, mithilfe von visuellen Effekten und dem Einsatz neuer Technologien u.a. über die Simulation von Geschmacks- und Geruchswahrnehmungen spektakuläre multisensorische Raumerfahrungen zu ermöglichen³. Diese technologiebasierten Überlegungen spielen zu einem großen Teil in den Kontexten eine Rolle, in denen die Erhaltung und Steigerung von Wirtschaftlichkeit durch innovative Entwicklungen im Vordergrund steht, wie zum Beispiel die System- oder Erlebnisastronomie. Sie erzeugen dabei nicht nur Euphorie, sondern bringen auch dystopische Zukunftsvorstellungen hervor, die eine Entleiblichung und Desozialisierung unserer Nahrungskultur befürchten.

Wenngleich diese Verhandlungen von Ernährung für das im Folgenden thematisierte Verständnis virtuellen Essens prägend sind, geht es mir hier jedoch um andere Aspekte, die stark mit der Konzeption von Mahlzeiten als kulturübergreifenden Totalphänomen (vgl. Mauss 1984) und Grundformen menschlicher Existenz und Sozialität (vgl. Barlösius 2011) zusammenhängen. »Essen« fungiert dabei als übergeordnetes System, das kulturelle Praktiken genauso einschließt wie zugrunde liegende Wertesysteme, kulinarisches Wissen, Diskurse, die Nahrungszubereitung, den Einkauf sowie die Kommunikation beim und über Essen. Die Mahlzeit ist hier

3 So beschreibt zum Beispiel der Online-Marktplatz für Lebensmittel mentta Ende 2023 den Stand der Entwicklungen im Bereich Virtual Reality und Gastronomie: <https://www.mentta.com/blog/de/die-virtual-reality-kommt-in-die-gastronomie/> (01.03.2024). Im Bereich des Online-Gamings werden bereits seit längerem technische Lösungen für die Übertragung von Geschmack und Geruch diskutiert und an ihrer Umsetzung wird gearbeitet, wie ein Artikel des Gaming Magazins PC Games zeigt: <https://www.pcgames.de/Unterhaltung-The-ma-278013/News/Tasty-TV-abschleckbarer-Bildschirm-imitiert-Lebensmittel-vorgestellt-1386446/> (01.03.2024).

eine Einheit, die das beschreibt, was im allgemeinen Sprechen als Essen verstanden wird: Die grundlegend soziale Situation, in der sich menschliche Akteur*innen Nahrung einverleiben und sich mit nicht-menschlichen Akteur*innen wie Essmöbeln und Geschirr für einen begrenzten Zeitraum an einem Ort versammeln.

Virtuelles Essen definiert sich dabei als Abweichung von diesem temporären, ritualisierten und soziomateriellen Arrangement, in dessen Zentrum essende menschliche Akteur*innen stehen. Die Abweichung virtuellen Essens besteht dabei vor allem in der Form, der Materialität sowie in der Situativität, indem es darüber hinaus geht, immer aber mit der kulturell verankerten Vorstellung von Essen als Mahlzeit verbunden bleibt und dabei auch auf diese einwirkt. Ich beziehe mich hier auf die Konzeption von Virtualität bei Pierre Levy, der das Virtuelle mit Gilles Deleuze als Potenzialität beschreibt: Etwas ist (noch) nicht vollzogen oder materiell, aber es ist real (vgl. Levy 1997). Virtuelles Essen wäre dementsprechend der diskursive Raum, in dem Essen gedacht, geformt, distribuiert etc. wird und die Situation des Essens, der Moment, in dem es vollzogen wird. Diese beiden Modi des Essens stehen dabei in fortlaufender gegenseitiger Aktualisierung. Kasprowicz und Rieger ergänzen in ihrem Definitionsversuch des Virtuellen, dass es neben einem »Resonanzraum sozialer Phänomene« (Kasprowicz/Rieger 2019: 7) zum »Ort der Konstruktion und der Aushandlung neuer Sozialitäten und Umgangsformen sowohl von menschlichen als auch von nicht-menschlichen Akteur*innen« (ebd.) wird.

Ergänzend zu dieser Definition des Virtuellen möchte ich meinen Ausführungen eine Abgrenzung des Digitalen vom Virtuellen (vgl. Rieger/Kasprowicz 2019) voranstellen, auch wenn Praktiken virtuellen Essens in vielen Fällen ebenfalls digital sind. Dies liegt u.a. in der digitalen Verfasstheit und Durchdrungenheit zeitgenössischer Lebenswelten begründet, die sich auch im multidimensionalen Feld der Ernährung finden: Angefangen mit der Verfügbarkeit nahezu aller Lebensmittel über digitalen Handel, über die Ausrichtung des Restaurantbesuchs und der servierten Gerichte auf die Wirkung in sozialen Netzwerken bis hin zu vernetzten Küchengeräten, die Cyborg-ähnliche Züge annehmen (vgl. Deininger/Haase 2021; Graf 2023). Insofern ergibt es auch keinen Mehrwert, eine explizit digitale Esskultur umreißen zu wollen, da Kultur und somit sämtliche Bausteine wie z.B. Ernährung heute kaum ohne den Einfluss von Digitalität gefasst werden können.

Felix Stalder definiert Digitalität als »Set von Relationen, das heute auf Basis der Infrastruktur digitaler Netzwerke [...] in der Konstitution und Koordination persönlichen und kollektiven Handelns realisiert wird« (Stalder 2016: 17). Indem er diese Definition mit Blick auf das Konzept der Postdigitalität⁴ verortet, verweist er auf

4 Stalder nutzt den Begriff des Post-Digitalen nicht im Sinne einer linearen historischen Entwicklung in voneinander abgrenzbaren Epochen. Vielmehr folgt er in seiner Definition von Postdigitalität Florian Cramer, der damit die Diffusion u.a. von ethischen und ästhetischen

die Untrennbarkeit und Verwobenheit zwischen dem Analogen und Digitalen sowie dem Materiellen und dem Immateriellen. Bezüglich des Essens finden sich zum Beispiel in analogen Situationen Praktiken des Digitalen, die jedoch auch losgelöst von digitaler Technologie stattfinden können. Beispielhaft kann hier die Veränderung der Kommunikation zwischen Gästen und Betreibenden beim Restaurantbesuch angeführt werden, welche durch das Kommentieren auf Webseiten und in sozialen Netzwerken geprägt ist. Beschwerden werden teils nicht (mehr) im direkten Gespräch geäußert, sondern auf digitalen Plattformen. Oder das gastronomische Personal erwähnt beim Verabschieden, dass die Gäste gerne ein Like auf einschlägigen Seiten dalassen sollen, wenn es ihnen geschmeckt hat. Im Folgenden wird dementsprechend nur dann explizit von digitalem Essen die Rede sein, wenn die Nutzung technischer Netzwerke betont werden soll. Digitales Essen stellt dabei eine Teilmenge virtuellen Essens dar: Während digitales Essen immer digitale, vernetzte, technisch basierte Infrastrukturen nutzt, ist dies bei der hier verwendeten Auffassung virtuellen Essens nicht immer der Fall. Dies zeige ich im Kapitel zum ›Essen als ob‹ in virtuellen Möglichkeitsräumen, in dem ich Essen und Kochen als Gegenstand oder auch Methode künstlerischer oder wissenschaftlicher Arbeit darstelle.

Überleitend halte ich an dieser Stelle fest, dass ich im Folgenden dann von virtuellem Essen spreche, wenn Mahlzeiten, Nahrungsmittel sowie deren Zubereitung nicht als leibkörperliche Interaktion im materiellen Raum vollzogen werden, sondern vor allem auf narrativ-diskursiver Ebene verhandelt und inszeniert werden. Geschieht diese Verhandlung und Inszenierung auf der Basis vernetzter und vernetzender Technologien, ist das Essen auch und gleichzeitig als digital zu bezeichnen. Wenn ich nachfolgend explizit auf den leibkörperlichen Vorgang des Essens (in Gemeinschaft) eingehe, wird dieser nicht mit analog oder real angegeben, sondern es wird dann von der Situation des Essens bzw. der Mahlzeit oder von situativem Essen die Rede sein.

3. Essen zwischen Tat-Sachen und Narrativen

Ausgehend von der Definition, dass das Virtuelle zwar real, aber nicht in der Handlung und Materialität vollzogen ist, möchte ich im Folgenden dieses Konzept näher auf das Thema Essen beziehen. Den Einstieg bildet die Konzeption von Essen als Tat-Sache, also der Vollzug und die Situation des Einverleibens von Nahrung. Wie ich bereits geschildert habe, ist angesichts der Digitalisierung und Datafizierung nahezu aller Lebensbereiche und Lebenswelten das Bedürfnis nach Orientierung

Prinzipien sowie von Kulturtechniken digitaler Communities und Medien in nicht digitale Kontexte beschreibt (vgl. Stalder 2016; Cramer 2014).

und wahrhaftigem Erleben groß. Der Leib/körper und die leib/körperliche Praxis fungieren hierbei als Anker und als Produzent*innen von Bedeutung (vgl. Stalder 2016). Essen steht im Zuge dessen für das Wahrhaftige, weil es (nach wie vor) zwingend an den eigenen Leib/körper gebunden ist, ein sinnlich-leibliches Erlebnis verspricht und in seiner Idealvorstellung einen temporären, nährenden Ausstieg aus der alltäglichen Taktung ermöglicht. Dieser Auseinandersetzung folgend riefen Nicolaj van der Meulen und Jörg Wiesel mit ihrem gleichnamigen Buch den »Culinary Turn« als Gegenprogramm aus, der die Rolle sinnlich-leiblichen Erlebens beim Essen in den Mittelpunkt stellt:

»Thus, the ›culinary turn‹ is formulated as genuineness and authenticity that functions as a counter program to a digitalized, connected and globalized world, although both qualities have first to be constructed and staged.« (Van der Meulen/Wiesel 2017: 10)

Es ist gerade im Zusammenhang einer digitalisierten Alltagswelt, in der Körper permanent mit technischen Dingen und digitalen Daten operieren, wichtig, Leib/körper als multipel und relational zu begreifen. Dies geschieht in dem Sinne, dass sie mit den sie umgebenden Einheiten in Verbindungen stehen und durch sie hervorgebracht werden. Im Kontext des Essens können folgende Beispiele aufgeführt werden: digital organisierte Infrastrukturen des Wissens (Blogs, Hilfen zur Bestimmung von Pflanzen, Videoplattformen) und der Organisation (Tracking, Lieferdienste, Ausleih- und Pfandsysteme von Mehrweggeschirr), digitale Communities bzw. Medien zur Organisation dieser (Soziale Netzwerke, Foren, Messenger, Smartphones). Das Zusammenspiel der hier skizzierten und weiteren Einheiten lässt sich als soziomaterielles Gefüge beschreiben, in denen u.a. kulturelle Ideen, Wissensbestände, Beziehungen und Machtverhältnisse aufgerufen und miteinander verknüpft werden – zum Beispiel zum eigenen Handeln in diesem Feld (vgl. Amelang 2023).

Leib/körper oder auch mit ihnen verbundene Praktiken des Essens können somit nicht isoliert betrachtet werden. Die Anthropologin Annemarie Mol ergänzt die hier zugrunde gelegte Auffassung des Leib/körpers (vgl. Fußnote 1), um das Konzept des Body Multiple. Dieses ist als Netzwerk zu verstehen, das verschiedene menschliche und nicht-menschliche Akteur*innen unter einem bestimmten Aspekt versammelt. Entsprechend gibt es auch für einen Leib/körper unterschiedliche Multiples – je nachdem, unter welchem Fokus dieser untersucht werden würde. In Mols Buch »The Body Multiple« (2007) beschreibt sie dies exemplarisch für das doing body und doing illness anhand der Krankheit Arteriosklerose. Dabei wird deutlich, dass die für diese Erkrankung zu beschreibende Vielheit der Faktoren, Sichtweisen, Apparate etc. sowohl für die Krankheit als auch für den erkrankten Körper nicht getrennt voneinander betrachtet werden können und klare Grenzziehungen kaum möglich

sind. In meiner Forschung habe ich mit dem Multiple des »essenden Leib/körpers« gearbeitet, der hier als erzählter/narrativ konstruierter essender Leib/körper, als sinnlich-affektiver essender Leib/körper und als gesellschaftlicher/politischer essender Leib/körper (vgl. Reimers 2022) untersucht wurde. Demnach gibt es keine singulären Leib/körper, sondern immer nur Leibkörper plus x, wobei das x in jeder Forschung neu definiert werden muss.

Auch die dargelegte Konzeption situativen und virtuellen Essens geht von dieser Verwobenheit des essenden Leib/körpers u.a. mit digitalen Diensten, technischer Hardware und verschiedenen Wissensformen aus. Um die leib/körperliche wie auch die sozialisierende Wirkung dieser soziotechnischen Situationen zu verstehen, möchte ich den Begriff der Immersion einführen, der mit Kasprowicz weniger als Effekt begriffen wird, der sich als Gefühl der multisensuellen Absorption durch ein Medium einstellt (vgl. Kasprowicz 2019). Vielmehr stellt Immersion hier die mediale Praxis der angesprochenen Verflechtung dar, die auf einem »Spiel aus Distanz und Nähe« (ebd.: 394) also leiblichem Erleben und wissender, reflektierender Praxis in der Rezeption virtuellen Essens basiert.

Dabei kann auch (audio)visuell vermitteltes Essen leiblich affizieren und direkt sinnliche Wahrnehmungen auslösen, die an individuelle oder kollektive Esserinnerungen andocken. Dies lässt sich z.B. anhand des Autonomous Sensory Meridian Response-Phänomens (ASMR) beschreiben, welches selbst ebenfalls vor allem über digitale Videokanäle wie YouTube bekannt geworden ist. Die Rezipierenden schauen und hören dabei YouTuber*innen zu, wie sie beispielsweise flüstern, Getränke aus Dosen trinken, Knackwürste essen oder in Honigwaben beißen⁵. Diese Geräusche lösen bei dafür empfänglichen Menschen zuerst einen wohligen Schauer mit anschließender Entspannung aus (vgl. Barrat/Davis 2015). Die gleichen Videos und Essgeräusche führen bei anderen Menschen zu gleichsam negativen Emotionen wie Ekel oder Aggression. Ein weiteres Beispiel, in dem ASMR in Verbindung zum virtuellen und digitalen Essen geschieht, ist das Video-Phänomen Mukbang, das häufig auch ASMR-Elemente enthält. Ursprünglich in Südkorea entstanden, lassen sich auf Videoplattformen zahlreiche millionenfach geklickte Videos hierzu finden. In diesen verzehren Personen große Mengen teils ungewöhnlicher Speisen in mehreren Gängen und filmen sich dabei. Insbesondere in den Videos, die Frauen als Essende zeigen, gibt es durch die Formen des verspeisten Essens, durch die spezifische Kameraposition und den Blick in diese sowie durch das wollüstige Essen mehr oder weniger explizite erotische Andeutungen. Damit wird etwas aufgegriffen, das Alan

5 Als mögliches Beispiel unter vielen kann hier die erfolgreiche deutsche YouTuberin Janina angeführt werden, die mehrere YouTube-Kanäle mit unterschiedlichen ASMR-Triggerern betreibt und die Rezipierenden laut Kanalbeschreibung mit einer Kopfmassage per Video zum Entspannen bringen möchte: https://www.youtube.com/watch?v=VofS_qvhqf4&t=242s (06.08.2024).

Presswood auch für die Food-Fotografie beschreibt, allerdings durch den Einsatz des Essens als Signifikat für Erotik teils subtiler gestaltet ist und ohne die Darstellung von menschlichen (weiblichen) Gesten und Blicken auskommt. Sie bezeichnet die visuellen Konventionen von Food Porn hier beispielhaft als:

»gratuitous shots of drippy icing, oozing egg yolks, and other explosive edible imagery that evokes strong reactions in the viewer – as a replacement for the posed sexualization of women's bodies in the food blogosphere« (Presswood 2019: 11).

Die visuellen virtuellen Darstellungen von Gerichten wie auch Essenden sind also in der Lage, sexuelle wie auch kulinarische Lust zu erregen und werden durch dieses Potenzial auch gezielt und werbewirksam eingesetzt.

Mit den beschriebenen Video- und Fotoformaten wird der Annahme, dass Essen vor allem über leibliche (Ko-)Präsenz funktioniert, eine alternative Erfahrung gegenübergestellt. Dabei treten durch den Wechsel der Medialität andere Sinneswahrnehmungen als das Schmecken oder Riechen in den Vordergrund, die aber gleichwohl möglich sind, leib/körperlich zu berühren und Emotionen zu erregen (vgl. Reimers 2022). Mit Blick auf das Beispiel der Foodblogs ist die oben angesprochene mediale Praxis zum einen eine (alltägliche) visuelle Praxis, die über das Posten von Bildern der Zubereitung und des angerichteten Essens Rezipient*innen anspricht und bindet. Darüber hinaus handelt es sich hier auch um eine (alltägliche) Wissenspraxis, die auf der Grundlage unterschiedlicher Wissensbestände über Essen, leibliche Erfahrungen über Konsistenzen, Geschmack etc., den Einkauf oder auch Anbau von Nahrungsmitteln, deren Zubereitung und auch Wirkung funktioniert. Hierbei steht Expert*innen- bzw. Minderheitenwissen über bestimmte Lebensmittel oder Ernährungsformen zum Beispiel bei Unverträglichkeiten neben allgemeinem, kulturell geprägtem Wissen über Essen. Das digital Dargestellte wird nicht (nur) deshalb als ›reak‹ und Teil unserer Nahrungskultur begriffen, weil sie einer spezifischen Ästhetik folgt, sondern weil das Digitale und dessen Praktiken, wie bereits gezeigt, Teil unserer Nahrungskultur sind.

Webseiten, die sich auf bekannte oder gewünschte Ess- und Kocherlebnisse beziehen und diese inszenieren, bewegen sich dabei in einem atmosphärischen Zwischenraum. Technisch gesehen wirken diese nicht in dem Sinne leib/körperlich und durch multisensuelle Präsenz auf die Betrachtenden ein, in dem es Mahlzeiten als Situationen leiblicher (Selbst-)Erfahrung tun, da das Einverleiben von Nahrung zwangsläufig an den eigenen Leib/körper gebunden ist. Dennoch zeigt sich an Phänomenen wie ASMR, Mukbang und Foodporn, dass diese leiblich affizieren. Im Kontrast zu Mahlzeiten ist die Rezeption von Foodblogs und Bildern des Essens und Kochens in sozialen Medien einerseits eine zutiefst individuelle Erfahrung und Situation, in der die Betrachtenden in der Regel alleine auf ihr Endgerät blicken. Zum anderen stellt die ebenfalls zentrale soziale Komponente in der Verhandlung

virtuellen und situativen Essens auf unterschiedlichen Plattformen einen Zwischenraum dar, weil sich Formate der Ko-Präsenz durch digitale Infrastrukturen erweitert haben.

Virtuelles, digitales Essen in Blogs und sozialen Medien funktioniert also als soziale Konstellation durch eine anvisierte Community, die zwar oft nicht in persona sichtbar, aber dennoch digital durch Likes, Kommentare und Klicks messbar ist. Im Gegensatz zur Mahlzeit wird die Verbindung hier nicht vorwiegend beim Essen, sondern über oder mit Essen(swissen) hergestellt. Das Bewusstwerden dieses geteilten Wissens, der geteilten Vorstellungen und potenziell auch der geteilten Praxis ermöglicht für die Bloggenden und deren Publikum einen Raum der Selbstvergewisserung. Wie diese Vergemeinschaftungen über virtuelles Essen hergestellt werden, möchte ich im folgenden Abschnitt zu seiner diskursiven Verfasstheit beleuchten. Dabei spielt u.a. das Bild und Narrativ des ›wilden Essens‹ unter freiem Himmel am Lagerfeuer eine wichtige Rolle.

4. Die diskursive Verfasstheit virtuellen Essens

Die vorangehend angesprochene Betonung des Leib/körperlichen und nicht-Digitalen stellt insbesondere unter Verwendung der narrativen Figur des ›wilden Essens‹ zum Teil aber nicht nur einen Eskapismus dar. Neben häufig auch kommerziellen Interessen u.a. bei Herstellenden von Outdoorzubehör oder Anbietenden von Natur- und Wildniskursen lässt sich gleichzeitig eine Sehnsucht der Postenden herauslesen, wahrhaftige und tatsächliche leib/körperliche Erfahrungen außerhalb urbaner, infrastrukturierteter Umgebungen zu suchen. Essen im Allgemeinen wird hierbei zu einer paradigmatischen Form leiblichen Erlebens stilisiert (vgl. Reimers 2022), wie auch Mădălina Diaconu feststellt: »Gesucht werden neue Denk- und Erfahrungsweisen. In einer Zeit, wo alles (aus-)tauschbar wird, greift der Mensch auf sein Allerletztes und Eigenstes zurück: den Leib und seine Eindrücke« (Diaconu 2005: 15). Es ist allerdings wahrscheinlich, dass nur ein Bruchteil von Personen diese Sehnsüchte wirklich umfassend in die Tat umsetzt. Vielmehr ist davon auszugehen, dass die ›Lust an der Wildnis‹ zu einem größeren Teil vor allem medial konsumiert und verbal verhandelt wird.

So werden explizit als nicht-digital beworbene Ess-Situationen, in denen z.B. ein vermeintlich ursprüngliches Koch- und Ess-Erlebnis in der Natur vermittelt wird, fotografiert und häufig währenddessen oder im Nachhinein unter Hashtags wie #cookingwithfire, #cookingoutdoors oder #naturecooking in Social-Media-

Kanälen oder Foodblogs⁶ gepostet und verbreitet. Kaum eines dieser Fotos, die man zum Beispiel auf Instagram unter diesen Hashtags findet, erweckt den Eindruck eines schnellen Schnappschusses. Vielmehr lassen die meisten Fotos eine mehr oder weniger subtile Inszenierung erkennen. Häufig wird diese vermeintlich »wilde« Ästhetik auch durch Konsumprodukte oder professionelle Kochaccessoires gebrochen; z.B. indem im Hintergrund des Bildes zwei Flaschen Cola in den Schnee drapiert werden oder der neue Camping-Gaskocher in der Sonne leuchtet. »Das digitale Auge« einer mitgedachten Community isst also auch in der Wildnis mit (vgl. Lobo 2016). Somit geht es hierbei nicht (nur) um die Umsetzung der adressierten Narrative, sondern (auch) um das damit verbundene Feedback aus der Community, die mit Klicks, Kommentaren oder Weiterleitungen die Postenden bestätigt und die verknüpften Narrative weiter reproduziert und festigt.

Interessant für die Diskussion virtuellen Essens ist in diesem Zusammenhang die Performativität, die den Diskurs wirksam werden lässt. Mit Reiner Keller lassen sich Diskurse als verstreute Aussagen verstehen, »die nach demselben [...] Regelsystem gebildet worden sind, und die Formulierung weiterer Aussagen strukturieren. Sie konstituieren als (sprachliche) Praktiken die Gegenstände, von denen sie handeln« (Keller 2008: 46). Virtuelles Essen konstituiert und prägt somit eher übergeordnete Sinn- und Handlungsstrukturen des Essens (vgl. ebd.), während die Situation des Essens neben biologischen Notwendigkeiten u.a. das Verhältnis zwischen Individuum und Kollektiv thematisiert, als zentraler kultureller Referenzpunkt dient und dabei immer auch von diesen übergeordneten Strukturen informiert ist (vgl. Reimers 2022).

Die Wirkmacht und Performativität narrativer Figuren ist insbesondere mit Blick auf die Selbstinszenierung im Rahmen virtuellen Essens interessant, da davon ausgegangen werden kann, dass sich das Thema Essen (bzw. bestimmte mit dem Essen verbundene Themen) besonders für die Herstellung einer Beziehung zwischen Blogger*innen/Influencer*innen und Community eignet. Die verbindende Wirkung von Narrativen als Teil dieser Diskurse stellt sich vor allem dann ein, wenn sie eine gemeinsame und verbindende Grunderzählung nutzen. Als eine solche wiederkehrende Erzählung habe ich in meiner Forschung die des Feuers in Interviews und informellen Gesprächen identifiziert und diese auch in Blogs und sozialen Netzwerken wiedergefunden.

Dort, wo das Feuer – häufig ungefragt – im Kontext gemeinsamen Essens thematisiert wurde, sollte zum einen der verbindende, kulturübergreifende Charakter des Essens hervorgehoben werden: »Denn am Feuer saßen ja bereits die Menschen in der Steinzeit zusammen und haben gegessen«. Zum anderen rekurrten

6 Beispielhaft möchte ich an dieser Stelle den Foodblog »Wildes Zeug« nennen, der das Kochen unter freiem Himmel über Feuer mit der Verwendung von Wildkräutern kombiniert: <https://blog.wildes-zeug.de/category/wildkraeuter-und-lokale-genuesse/> (13.03.2024).

die Sprechenden mit der Figur des Feuers auf multisensuelles Erleben in einem vermeintlich ursprünglichen, natürlichen Umfeld. Ein besonders eindrückliches Beispiel für das Praktizieren einer ursprünglichen »Wilden Küche« auf offenem Feuer stellt das gleichnamige Buch der Heilpraktikerin und Autorin Susanne Fischer-Rizzi dar. Einleitend lädt sie Lesende ein, »auf den Spuren unserer steinzeitlichen Vorfahren« (Fischer-Rizzi/Mader/Schmid 2010: 7ff.) zu wandeln und mit ihnen am Feuer Steinzeitsuppe zu löffeln oder sich emotional und gedanklich mit einem »Siedlertreck der amerikanischen Pioniere« (ebd.) auf eine kulinarische Reise zu begeben. Was dieser narrativen Figur vor allem zugrunde liegt, ist eine Vorstellung von und der Wunsch nach universeller Gemeinschaft und die Produktion von Bedeutung über die Nutzung eines historisierenden Musters des »schon immer«. Über die Erzählung dieses konsensuellen Bildes wird eben dieses reproduziert und performativ hergestellt (vgl. Reimers 2022) – dies gilt sowohl für Konversationen in Präsenz als auch für digitale Kommunikation.

Ein weiteres, virtuell viel verhandeltes Essensphänomen, das mit biologisieren und historisierenden Erzählmustern arbeitet, ist die Paleo-Diät. Sie basiert auf einer kohlenhydratarmen Ernährung ohne hoch verarbeitete Lebensmittel, wie sie vermeintlich in der Steinzeit von Menschen praktiziert wurde⁷. Durch diese einleuchtende narrative Herleitung bezeichnete der Blogger Sascha Lobo diese Ernährungsweise auch als perfekte »Internet-Diät«⁸:

»Sie besteht in erster Linie aus einem einleuchtenden Narrativ, einer Erzählung, die sich knapp zusammenfassen und weitererzählen lässt und die zugleich als nachvollziehbare Anleitung dient: Paleo ist die erste Mem-Diät, die durch das Narrativ Regelwerk, Motivation und ständige Erinnerung darstellt.« (Lobo 2016: o.S.)

Lobo macht an diesem und weiteren Beispielen von Essen im Netz deutlich, dass das Internet, oder größer gedacht, Vernetzung und das Essen sich gegenseitig beeinflussen: Köch*innen und Restaurantbetreibende richten ihr Lichtkonzept, das Ambiente und die Anrichteweise der servierten Gerichte auch danach aus, ob sie sich gut fotografieren und posten lassen bzw. haben sich selbst hierfür im Netz inspirieren lassen. Nach Olaf Deininger und Hendrik Haase gehört die digitale Kamera

7 Die Paleo-Ernährung geht davon aus, dass sich die genetische Ausstattung des Menschen seit der Steinzeit nicht oder kaum verändert hat und dementsprechend auch die Ernährung während der Steinzeit weiterhin die gesündeste sei. Diese enthält vor allem Fleisch, Gemüse, Obst und Nüsse, während auf Zucker und verarbeitete Lebensmittel verzichtet wird. Dabei wird jedoch nicht einbezogen, dass Menschen im Verlauf der Geschichte – je nach Lebensraum – vor allem auf die Nahrungsmittel zurückgegriffen haben dürften, die vor Ort verfügbar und nahrhaft waren. (vgl. Backes 2018)

8 Als Beispiel möchte ich an dieser Stelle den Blog »Die Steinzeitköchin« anführen: <https://www.diesteinzeitkoechin.at/> (13.03.2024).

mittlerweile zum Besteck (vgl. Deininger/Haase 2021). Und so reicht das Phänomen des #foodporn und der damit verbundenen massenhaften Produktion von Essensbildern weiter als zu diesen besonderen Mahlzeiten in Restaurants. Auch das mit dem ›Food Mode‹ des Smartphones fotografierte private Essen findet seine Wege in Blogs und soziale Medien und ersetzt dabei teils das Tischgespräch bzw. wird dieses um den digitalen virtuellen Raum erweitert.

Doch auch die Gegenposition hierzu, in der das Fotografieren des Essens und der Restaurträume nicht erwünscht ist, ist Teil dieser gegenseitigen Beeinflussung, wenn die Verantwortlichen entsprechend entscheiden, ihre Gäste von einer Ausweitung des Esserlebnisses ins Digitale temporär entlasten zu müssen und zu können. Viele Köch*innen fürchten dabei um das situative, leibliche Erlebnis des Essens, dessen Unmittelbarkeit durch das direkte Posten von Fotos gestört würde (vgl. Andrade 2015).

Wiederum andere Restaurantkonzepte greifen Trends auf, in denen die Inszenierung des Sozialen beim Restaurantbesuch bzw. gemeinsamen Essen im Zentrum steht. Sie nehmen dabei Bezug auf die Situation des Essens *par excellence*: das Familienmahl. Unter dem Titel ›family dining‹ sitzen die Essenden nicht nur gemeinsam am Tisch, sondern teilen sich auch das auf großen Tellern und in großen Schalen servierte Essen. Das Versprechen dieses Restaurantkonzepts setzt dabei sowohl im leiblichen als auch im gemeinschaftlichen Erlebnis im Hier und Jetzt an und positioniert sich als Gegenkonzept zum virtuellen Essen und zu (vermeintlichen) gegenwärtigen Vereinzelungstendenzen. Gleichzeitig wird aber auch dieses vielfach u.a. von Gastronom*innen selbst digital inszeniert und verhandelt⁹.

Der Aspekt, den ich in diesem Abschnitt auf der Grundlage von Bildern und Narrativen wie des ›wilden‹ Kochens und Essens hervorheben möchte, ist der, dass es besonders geeignete Themen und Vermittlungsformate in Bezug auf Essen und Kochen gibt, um u.a. mit einer digitalen Community in Kontakt zu treten, diese emotional zu bewegen und zu binden. Insbesondere am Beispiel der Paleo-Ernährung wird deutlich, dass die große Verbreitung dieser Diät nicht nur auf ihre Wirksamkeit und biologische Herleitung zurückzuführen ist, sondern mit der Verhandlung kultureller Muster und Vorstellungen einhergehen. Im virtuellen (und hier auch digitalen) Raum verschwindet der Leib/körper in diesem Zusammenhang nicht, sondern es ergeben sich neue Möglichkeitsräume für Verkörperungen und die Erfahrung dieser, wie Dawid Kasproicz und Stefan Rieger schreiben (2019). Sie schildern dabei für das Virtuelle ebenfalls die Verbindung der affektiven, emotionalen Dimension mit einem konservierenden Gestus:

9 Beispielhaft greifen die Gastronomie-Portale The Fork (<https://www.theforkmanager.com/de-de/blog/marketing/was-ist-family-style-dining>) und Table Check (<https://www.tablecheck.com/en/blog/guide-to-family-style-restaurant-dining-building-community-through-food/>) das Thema Family Style Dining auf.

»Das Explorieren neuer Welten geht mit dem Konservieren und dem Dokumentieren alter Welten (inklusive der Natur und ihrer verloren gegangenen Formen) häufig konform. Dieser Befund weist dem Virtuellen einen nachgerade kulturkonservatorischen Stellenwert zu« (ebd.: 7).

Kasprowicz und Rieger rekurren dabei ebenfalls direkt auf die Mahlzeit, die im Virtuellen »zu einem Reservat anthropologischer Rituale [wird]« (ebd.). Lange Zeit irritierten mich diese narrativen Figuren, die häufig vor Pathos strotzten, auch weil sie sich sowohl in alltäglichen wie auch den untersuchten außeralltäglichen Mahlzeiten nicht explizit beobachten ließen. Daraus schloss ich, dass sie das leib/körperliche Erlebnis des Essens nicht als situative, verkörperte Handlung nutzen, sondern dass sie vielmehr auf der virtuellen Ebene unter der Nutzung von Abstrahierungen oder eben Virtualisierungen dieser Wahrnehmungen wirken. Diese waren wiederum als geteilter Erfahrungs- und Wissensbestand hilfreich für Initiativen, die z.B. über das Angebot eines gemeinsamen Essens zur Beteiligung in Stadtentwicklungs- und Nachbarschaftsprojekten aufgerufen hatten oder auch um Geflüchtete mit Locals zusammenzubringen. Das Wissen um transkulturell gültige Abläufe und Regeln eines gemeinsamen Essens gab den (potenziellen) Besucher*innen hier Sicherheit beim Aufsuchen eines meist unbekannten Ortes und Kontextes (vgl. Reimers 2022).

Nachdem ich vorangehend beschrieben habe, dass Essen sowohl situativ als auch narrativ vollzogen wird und diese Formate sich hierbei auf einer leib/körperlichen Ebene wie auch als kollektiver Diskurs bedingen und beeinflussen, möchte ich im Folgenden näher auf konkrete mediale Orte dieser Verhandlungen eingehen.

5 Medial vermitteltes Essen: Wer wird hier satt?

Nicht nur das diesem Sammelband übergeordnete Thema des virtuellen Essens inspiriert zum Nachdenken und zu Konzeptualisierungen, sondern auch die Frage danach, wen virtuelles Essen wie satt macht. Diese möchte ich an dieser Stelle aufgreifen und diskutieren: Was kann in diesem Kontext als »sättigend« gelten? Auf welchen Ebenen erleben wir es, satt zu sein? Welche Bedürfnisse werden beim situativen und beim virtuellen Essen befriedigt?

In den bisherigen Ausführungen ist bereits deutlich geworden, dass es unterschiedliche Ebenen und Dimensionen des Essens gibt: die leib/körperliche, die soziale, die biologische oder auch die intellektuelle. Diese unterscheiden sich zum Beispiel in ihrer zeitlichen Dimension des Essens, denn während körperliche bzw. biologische Prozesse darauf ausgelegt sind, den Zustand der Sättigung täglich mehrmals und fortlaufend zu erreichen, zielt zum Beispiel intellektuelle Sättigung eher darauf ab, nach ausreichendem Wissenserwerb, z.B. über eine Ernährungsweise,

Themen abschließen zu können. Wenn man den Zustand der Sättigung auch auf soziale Beziehungen während des Essens und durch Essen bezieht, käme es hier vor allem auf die Stabilisierung an, die sowohl durch Routinen als auch durch das Wecken eines Hungers auf Neues erreicht wird. Insbesondere die beiden letzten Ebenen und deren Verbindungen möchte ich in Bezug auf virtuelles, medial vermitteltes Essen sowie die Praxis des Vermittelns im Kontext von Essen näher betrachten.

6. Mediale Räume zwischen Selbstinszenierung und Vergemeinschaftung

Mit Felix Stalder können Medien als »Technologien der Relationalität« begriffen werden, die es erleichtern, »bestimmte Arten von Verbindungen zwischen Menschen und zu Objekten zu schaffen« (Stalder 2016: 15). Auf der individuellen Ebene des essenden Leib/körpers stellt dieser selbst ein Medium der Vermittlung zwischen der Innenperspektive und der Außenwelt sowie den vielfältigen Verbindungen dar, die durch das Essen mit ihr geknüpft werden. Darüber hinaus wird über (digitale) Medien Ess- und Kochwissen vermittelt und verhandelt. Dies geschieht über die bereits thematisierten Blogs und sozialen Medien hinaus über nahezu alle digitalen Kanäle.

Doch auch die Konjunktur von Kochshows, in denen Unterhaltungs- und Informationsaspekte verquickt werden, ist ungebrochen (vgl. Schmelz 2018). Das Wissen, das über diese Wege vermittelt wird, ist erst einmal virtuell. Es befähigt, über aufwendige Zubereitungsweisen zu sprechen und sich als Expert*in und einer Expert*innencommunity zugehörig zu verorten. Die Umsetzung dieses Wissens in die Praxis ist dabei jedoch vorerst potenziell, gerade dann, wenn Essen und insbesondere Kochen als Praktiken verstanden werden, die auf implizitem Wissen beruhen und auch in den leib/körperlichen Vorgängen des Messens, Abschmeckens und Kombinierens erst erlernt werden müssen. Medial vermitteltes Essen wird demnach vor allem visuell und virtuell konsumiert. Durch diese Trennung des Essens zwischen dem Lebens- und Genussmittel und dem Mittel zur Vermittlung von Inhalten und Vorstellungen steht die Funktion von Essen als Zeichen- und Bedeutungssystem mehr und mehr im Fokus (vgl. Presswood 2019).

6.1 Selbstinszenierung

In sozialen Netzwerken ebenso wie in Foodblogs geschieht die Kommunikation über und mit Essen immer gebunden an die Person, die postet, schreibt und kommentiert. Jeder dieser Vorgänge ist somit eine Form der Selbstdarstellung und -positionierung unter Zeug*innenschaft eines digitalen Publikums. Je stärker dabei visuelle und narrative Bezüge zur postenden Person hergestellt werden, desto höher ist der Grad der Selbstinszenierung. Diese funktioniert aber nicht nur als Heraus-

stellung von Singularität der eigenen Produkte und Praktiken, sondern auch über die Herstellung von Verbindungen zu anderen und das Verweisen auf die Praktiken und Produkte anderer. Felix Stalder bezeichnet dieses Verbinden und Verändern als »Verfahren des Sich-Einschreibens in die Welt [...] um durch das eigene Handeln in der Welt Bedeutung zu schaffen und um sich selbst in ihr zu konstituieren, für sich und für andere« (Stalder 2016: 138).

Gunther Hirschfelder betont, dass die mit diesen Praktiken verbundene mediale Vermittlung von Essen und dessen Konsum stark mit der Herausbildung von Lebensstilen und deren Verhandlung verknüpft ist und Menschen sich in diesem ausdifferenzierten Feld individuell verorten müssten (vgl. Hirschfelder 2018). Diese Selbstverortung ist dabei meist nicht vordergründig an den eigenen subjektiven Geschmack geknüpft, sondern ist Teil eines spätmodernen, singulären Lebensstils (vgl. Reckwitz 2018). In diesem ist die Ernährung neben dem Reisen oder Wohnen laut Andreas Reckwitz ein zentrales Feld dieser Identitätsbildung und Selbstinszenierung. Identität wird nach Felix Stalder in einer Kultur der Digitalität nicht mit dem Blick nach innen konstituiert, sondern dieser richtet sich nach außen und fragt: »Wer ist in meinem Netzwerk, und was ist meine Position darin?« (Stalder 2016: 155). Neben den situativen Orten wie Restaurants oder dem eigenen zu Hause werden dieser Lebensstil und die damit verbundenen Identitäten und Werte auch auf digitalen Plattformen performt (vgl. Deininger/Haase 2021).

Und nicht nur Essende, sondern auch Gastgeber*innen eines gemeinsamen Essens performen diesen Lebensstil zum Beispiel über die Auswahl von Gerichten, die Anrichteweise, die Gestaltung des Esstischs sowie das gesamte Ambiente in der Wohnung. Dieses Gesamtbild stellt dabei beides dar: Erlebnis für die Gäste wie auch einen Ort performativer Selbstverwirklichung (ebd.: 319). Der beschriebene singuläre Lebensstil zeichnet sich jedoch nicht nur darüber aus, dass Menschen sich »genussvoll, gesund und durchaus außenwirksam ernähren wollen« (Reimers 2022: 275). Sie betreiben im gleichen Zug eine »Ethisierung des Kulinarischen« (Reckwitz 2018: 312), indem sie das Richtige, Gute auf eine besondere Art und Weise tun (vgl. Reimers 2022).

Das außenwirksame Performen dieser gleichzeitig als genussvoll, ethisch und gesund markierten Ernährung bzw. des Anspruches daran lässt sich nicht nur an spätmodernen Esstischen im urbanen Raum finden, sondern ist auch Teil des virtuellen Essens in vielen Foodblogs oder in sozialen Netzwerken wie Instagram. Interessant dabei ist, dass trotz des Anspruches an die eigene Singularität auf der Bild- und Textebene eher eine Gleichförmigkeit entsteht: Wir sehen vor allem großformatige, ästhetisierte Fotografien von aufwendig drapierten Lebensmitteln und Gerichten, die wenig Hintergrund zeigen. Und wenn ein weiterer Kamerawinkel gewählt ist, zeigen sich keine unaufgeräumten Arbeitsflächen, sondern Hintergründe und Accessoires, die das Essen rahmen und bestmöglich zur Geltung kommen lassen. Die zugehörigen Texte erzählen u. a. von den Vorlieben der Blogger*innen, von

Reiseerlebnissen, vom Einkauf der Lebensmittel und aus dem Zubereitungsprozess. Die Ästhetik dieser Inszenierung von Essen in Blogs oder auch Fernsehshows beeinflusst die Zubereitung und auch Wertschätzung des »zu Hause« gekochten Essens und setzt dabei Maßstäbe – auch wenn die Fotos in vielen Fällen digital bearbeitet und/oder mit Filtern versehen werden. Diese Veränderungen im Anspruch an privat gekochtes Essen erinnern im Grundsatz an die Problematik von digitalen, bearbeiteten Darstellungen von Körpern im Netz und deren Einfluss auf das Verhältnis zum eigenen Körper insbesondere jüngerer Menschen.

6.2 Vergemeinschaftung und Communities

Gunter Hirschfelder (2018) vermutet, dass Ernährungssozialisation insbesondere für jüngere Menschen heute vor allem über das soziale Umfeld funktioniert, welches mittlerweile auch das mediale Umfeld in Blogs und sozialen Medien miteinschließt. So erlangt Essen laut Eva Maria Endres häufiger den Status einer Ersatzreligion, in der strikte Ernährungsregeln mit einem Zugehörigkeitsgefühl zusammengehen (vgl. Endres 2018).

In ihrer Analyse zu Ernährungskommunikation in sozialen Medien folgert Endres, dass Menschen häufig aufgrund der Fülle digital verfügbarer Informationen eine Orientierung fehle und sich daraus Probleme im Hinblick auf das eigene Essverhalten ergeben. Bezeichnend ist, dass diese Orientierung häufig weniger bei »herkömmlichen« institutionalisierten Akteur*innen wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gesucht wird, sondern eher bei Blogger*innen und Influencer*innen, die eine persönliche, aber auch sehr singuläre Perspektive auf ein mögliches Essproblem bzw. -thema liefern. Gleichzeitig kann gerade diese persönliche Ebene innerhalb einer spezifischen Community positive Effekte im eigenen Essverhalten z.B. bei Diäten und Ernährungsumstellungen bringen (vgl. ebd.).

In Foodblogs stellen die Blogger*innen in der Regel u.a. thematisch gerahmte Rezepte vor. Den konkreten Angaben zu Mengen und Zubereitung werden hierbei häufig längere Texte vorangestellt, die auf einer persönlichen Ebene Beziehungen zwischen Blogger*in und Gericht wie auch zwischen Blogger*in und Rezipient*in herstellen. Wird eine bestimmte Ernährungsweise zum Beispiel bei Unverträglichkeiten im Blog thematisiert, lassen sich in den allgemeinen Angaben zum Blog Erzählungen finden, die von einer Erkrankung ausgehen und aus dem Weg der darauf erfolgten Ernährungsumstellung berichten.

Die Lesenden können eigene Fragen und Erfahrungen über Kommentarfelder teilen sowie die eigenen Versuche mit den jeweiligen Gerichten kommentieren. Während viele Besucher*innen der Blogs vor allem auf der konkreten Suche nach einem Rezept auf die Blogs stoßen und auch darüber hinaus nicht rezipieren, haben viele Blogger*innen sich eine feste Community aufgebaut, die sie in ihren Beiträgen auch direkt adressieren und somit Nähe herstellen. Dies funktioniert vermutlich

umso besser, je stärker auf ein bestimmtes Thema wie Unverträglichkeiten, Ernährung von Kindern oder eben das angesprochene wilde Kochen fokussiert wird. Dabei ist ein thematischer Rahmen in fast allen Foodblogs gegeben. Häufig geht es um vegane/vegetarische Ernährung, Ernährung von Kindern oder auch spezifische Formen der Zubereitung wie Backen oder Grillen. Gleichzeitig findet hier auch eine Abgrenzung nach außen statt, gerade wenn z.B. Themen wie Veganismus oder expliziter Fleischkonsum verhandelt werden, die zu einer eindeutigen Positionierung einladen und polarisieren. Die Informationsgewinnung über und der Austausch in soziale(n) Medien über selbst gewählte Themen entsprechen dabei nicht einer umfassenden Wissensgenerierung und -entwicklung, sondern bestätigen in den meisten Fällen vor allem die eigene Position. Die Auseinandersetzung mit Essens-themen über Blogs, die häufig nur über Suchmaschinen gefunden und angeklickt werden, bringt somit eher Gleichförmigkeit als Diversität hervor und ist Teil einer generellen gesellschaftlichen Entwicklung. In dieser verbleiben Menschen mit gleichen Hintergründen, Meinungen und Problemen unter sich und bestätigen sich dabei in ihrer sogenannten Blase fortlaufend gegenseitig (vgl. Pariser 2012). Auch das Genre der Foodblogs und ihre Akteur*innen sind wenig divers: Recherchiert man z.B. über die Plattform germanfoodblogs.de Blogs zu den hier bisher verhandelten Themen, sind die meisten Bloggenden berufstätig und finanziell privilegiert, weiß, häufig weiblich und entsprechen ebenso häufig gängigen Schönheitsidealen.

Viele dieser Blogs zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich auf der einen Seite diese ästhetisierte, an Singularität orientierte Gleichförmigkeit zu eigen machen und zum anderen in der Lage sind, Leser*innen zu binden. Auf dieser Grundlage lässt sich erklären, warum viele Foodblogs nicht mehr nur ein Tagebuch über Essen sind, sondern ein Geschäftsmodell. Sie sind in der Lage, Trends zu setzen und zu verbreiten, was sich u.a. an den mittlerweile häufig anzutreffenden Affiliate-Links¹⁰ in den Texten zeigt. Gerade Foodbloggerinnen sind in den letzten Jahren mit ihren Seiten zu Unternehmerinnen geworden und vertreiben zusätzlich zu und auf ihren Seiten auch Kochbücher und Kochzubehör. Der Weg zum Erfolg dieser Blogs hängt dabei auch von den zeitgeistigen Narrativen, ansprechenden Bildern und einem funktionierenden Aufbau der Seite ab. Vor allem aber sind es mittlerweile auch das Wissen um Algorithmen und die hinter den Blogs ablaufenden Datenprozesse, die steuern, wie gut eine Seite bei einer Online-Suche gelistet wird, sowie ausge-reifte Kenntnisse digitaler Kommunikationstechniken.

Auffällig ist, wie in diesen Blogs von weiblich gelesenen Personen mit Stereotypen von Weiblichkeit und als weiblich konnotierter Hausarbeit wie Kochen und

10 Diese Links sind Teil eines gleichnamigen Marketingkonzepts, das die Blogger*innen zu Werbe- und Vertriebspartner*innen für bestimmte Produkte macht und Provisionen u.a. über die Anzahl der Klicks aufgezählt werden.

Backen umgegangen wird. Alan Presswood (2019) beschreibt für ihr US-amerikanisches Sample an Foodblogs, dass sich an diesen aktuellen Rollenvorstellungen von Frauen in Bezug auf häusliche Aufgaben und postfeministische Praktiken ablesen lassen. Diese Verhandlung bewegt sich zusammengefasst zwischen der Position der selbstbewussten Frau, die sich ein unabhängiges Business aufgebaut hat und in diesem Akzente setzt und gestaltet und dem traditionellen Bild, in dem die Frau sich unentgeltlich um Haushalt, Ernährung der Familie und Kindererziehung kümmert. Einige Akteur*innen berichten auch von eben diesem häuslichen Alltag und sehen das Bloggen als Tätigkeit, die sich mit den parallelen Haus- und Sorgearbeiten vereinbaren lässt. Hierbei werden ursprüngliche Rollenklischees wie beispielsweise das der Frau als kochende und versorgende Person nicht explizit infrage gestellt oder argumentativ bzw. visuell gebrochen. Vielmehr werden Kochen und Backen als familiäre und biografische Kontinuität, Leidenschaft und Kompetenz dargestellt, die von Müttern und Großmüttern an Töchter und Enkelinnen weitergegeben wird. Dazu gehören für viele Bloggerinnen auch übergreifende Tätigkeiten des Umsorgens und Gastgebens wie zum Beispiel beim Ausrichten von Dinnerparties oder im Finden der passenden Mahlzeiten für die Kinder. Diese Fürsorge wird in vielen Blogs auch an die Community weitergegeben, indem Bloggerinnen danach fragen, welche Wünsche für neue Gerichte oder Themen die Lesenden haben und Hilfestellungen beim Nachkochen der Gerichte im Kommentarbereich gegeben werden. Presswood bezeichnet dieses Phänomen mit Bezug auf die Autorin Emily Matchar als neue Häuslichkeit (*new domesticity*), die sich auszeichnet durch »the longing for a more authentic, meaningful life in an economically and environmentally uncertain world that pulls devotees toward a do-it-yourself, organic, homemade, self-sustainable aesthetic« (Presswood 2019: 6). Die Bloggerinnen in diesem Kontext erarbeiten sich somit durch ihre digitale Praxis eine wirtschaftlich unabhängige(re) Position und weitreichende Sichtbarkeit, indem sie bewusst die Rollenbilder nutzen und bedienen, die Frauen ursprünglich in ihrer Selbstständigkeit und Sichtbarkeit eingeschränkt haben.

7. Essen als Medium

Essen kann selbst Medium sein, indem es über biologische Notwendigkeiten hinaus genutzt wird, um bestimmte Ziele zu erreichen, Menschen zu überzeugen bzw. zu testen oder als künstlerisches Mittel bzw. Material (vgl. Kunsthalle Düsseldorf/ Kunstmuseum Stuttgart 2009). Einladungen zu einem Essen vor einem Geschäftsabschluss sollen beispielsweise eine Grundlage für gute Verhandlungen bieten, den »guten« Geschmack der Gastgebenden herausstellen sowie Überzeugungsarbeit leisten. Darüber hinaus dienen sogenannte »Gabeltests« in Einstellungsverfahren als Möglichkeit, das Verhalten der Bewerber*innen in Gesellschaft und die Kenntnis

kultureller Regeln bei einem gemeinsamen Essen zu testen. Hierbei können gerade im transkulturellen Kontext Speisen mit einem besonders intensiven, ungewöhnlichen Geschmack oder besonderen Anforderungen an die Essenden eingesetzt werden, wie es die Anthropologin Christy Shields-Argeles für Käseverkostungen in Frankreich beschreibt. So wird in dieser Situation beim Probieren und Sich-Überwinden u.a. Wertschätzung für die jeweils andere Kultur verhandelt: »In this way, welcome meals often consist of ›dare foods‹, which provoke fear or disgust for the outsider, but are highly symbolic of, and greatly appreciated by, the community« (Shields-Argeles 2016: 5).

Während der hier beschriebene Einsatz von Essen als Medium vor allem zweckgerichtet ist, gibt es darüber hinaus auch weit diffusere individuelle Beispiele, in denen Essen die Funktion eines Mediums einnimmt. Denkt man an die erwähnte Käseverkostung, könnte mit der Praxis angeschlossen werden, sich bestimmte Lebensmittel aus dem Urlaub mitzunehmen bzw. gar nicht erst aktiv reisen zu müssen, indem versucht wird, sich die Ferne oder das Fremde über ein Essen anzueignen. Mădălina Diaconu beschreibt Essen in diesem Zusammenhang mit dem Begriff des »Reisesurrogats« (Diaconu 2005: 362) und bringt dabei die hier thematisierten Formate des virtuellen und situativen Essens zusammen: »Wir essen nicht nur mit dem Mund und der schmeckenden Zunge, sondern auch mit der Imagination, mit den Augen und mit der sprechenden Zunge« (ebd.). Das Essen mit der Imagination kann nicht nur auf gewünschte Reiseziele oder kulinarische Erfahrungen gedacht werden, sondern auch mit Blick auf das Wiedererleben vergangener Situationen über das Essen.

Die besondere Fähigkeit vom Essen bzw. Geschmack und Geruch, Erinnerungen hervorzurufen, wird an vielen Stellen diskutiert und bekräftigt (vgl. Heindl 2005; Seremetakis 1996; Reimers 2024). Zudem ist diese Verschränkung von olfaktorischer bzw. gustatorischer Wahrnehmung mit dem Erinnern gemeinhin als Proust-Effekt bekannt¹¹. Während die physiologisch-körperlichen Mechanismen dieses Vorgangs bereits gut erforscht sind, ist es aus kulturwissenschaftlicher und philosophischer Perspektive interessant, sich die gesamte Situation des Erinnerns beim Essen anzusehen – gerade auch mit Blick auf die intersubjektive Verhandlung dieses Prozesses. Inwiefern ist das Essen Träger oder Vermittler von Erinnerungen und welche Rolle spielt die zugehörige Erzählung und Erfahrung? Das Ergebnis eines Forschungsdiners, in dem gefragt wurde, inwiefern sich Erinnerungen anderer füttern lassen, fiel so aus, dass die Metapher des Fütterns zwar schlüssig war, in der Umsetzung selbst

11 Der Proust-Effekt oder auch Madeleine-Effekt geht zurück auf das Werk »Auf der Suche nach der verlorenen Zeit« von Marcel Proust, in dem der Genuss von Madeleines thematisiert wird. Der Effekt bezeichnet das plötzliche Auftreten von Erinnerungen beim Genuss oder Riechen bestimmter Speisen.

aber als ungeeignet und störend empfunden wurde. Vielmehr erlebten die Teilnehmenden, dass es eine Verknüpfung unterschiedlicher Formate und Tätigkeiten war, die das Erinnern fördert und auch vermittelbar macht: Dies war zum einen die Erzählung und zum anderen die Präsenz des zubereiteten Essens mit all seinen sensorischen Qualitäten.

Die Kulturwissenschaftlerin Natalie Borsy (2022) thematisiert die in diesem Kontext zentralen nostalgischen Sehnsüchte nach dem früheren, vermeintlich besseren Leben und Essen, wie sie auch schon am Beispiel der Paleo-Ernährung angeklungen sind, in ihrer Forschung zu fiktionalen Kochbüchern. Diese versammeln Rezepte aus bekannten Büchern und Filmen und geben Fans somit die Möglichkeit, auch kulinarisch in fiktionalen Welten eintauchen zu können. Laut Borsy besteht in diesem Zusammenhang ebenfalls der Wunsch, das nicht Präsenze bzw. »die Fiktion real werden zu lassen« (ebd.: 3). Hier bildet das Essen ebenfalls eine Verbindung und Vermittlung zwischen der Fiktion und der Realität im Hier und Jetzt. Insofern virtualisieren diese Kochbücher die fiktionale Welt, indem sie ein Angebot machen, die Geschichten zumindest gustatorisch erfahrbar werden zu lassen. Borsy geht dabei davon aus, dass »Geschmäcker und Gerüche, auch solche, von denen man nur liest, leibliche Erfahrungen und bleibende Erinnerungen [sind], die durch kulinarische Praxen abrufbar und performierbar werden.« (Ebd.: 12) Dem liegt die Annahme zugrunde, dass die ursprüngliche rezeptionsästhetische Erfahrung bei der Lektüre der Kinderbücher bereits so körperlich war, dass dieser leiblich erinnert und »gezielt durch das Nachkochen reproduziert werden kann.« (Ebd.: 9)

Am Beispiel der Kinderbücher von Astrid Lindgren und der nachträglich auf diese bezogenen Kochbücher macht Borsy deutlich, dass die von Lindgren beschriebenen Welten u.a. deshalb weiterhin so beliebt sind, weil sie eine weiter zurückliegende Vergangenheit (Schwedens Vergangenheit) mit der eigenen näheren Vergangenheit (eigene Kindheit) verknüpfen. Hierbei geht es weniger um historisch akkurate Nachforschungen und Darstellungen, sondern vielmehr um das Aufgreifen gegenwärtiger Sehnsüchte (vorangehend anhand des Feuers thematisiert). Auch in den Lindgren-Kochbüchern wird beispielsweise darauf verwiesen, dass es sich um einfache und bescheidene Rezepte handele, die am besten auf einem Holzherd gekocht werden können.

Im von Sybil Gräfin Schönfeldt verfassten Astrid Lindgren-Kochbuch (2007) verschwimmen darüber hinaus auch die Erinnerungen und Erfahrungen von Lindgren selbst und ihren Figuren zugunsten einer »Vermischung von persönlicher, lebenszyklischer und gesellschaftlicher, nationaler Nostalgie« der Kochbuchautorin (vgl. Borsy 2022). Das Essen fungiert hier als Brücke zu einer Welt, die materiell nicht (mehr) besteht, sich jedoch im jeweiligen Gericht und seiner Zubereitung (re-)materialisieren lässt. Dabei stehen die gekonnte Inszenierung vergangener Welten und das Angebot der kulinarischen Immersion im Vordergrund. Vergleichbar mit der Formatierung von Rezeptseiten in Foodblogs ist auch in den fiktionalen Kochbü-

chern eine narrative Rahmung vorhanden, die die realweltlichen Rezepte wieder mit den fiktionalen Geschichten verbindet und sicherstellt, dass beispielsweise kein deutscher Fleischklops, sondern ein schwedischer Köttbullar à la Pippi Langstrumpf entsteht. Der narrative Rahmen stellt hierbei ebenfalls eine Authentifizierungsstrategie wie auch ein Verbindungsangebot zwischen Autor*in und Rezipierenden dar. Gerade die Ver-/Bindung ist für die bereits angesprochenen Blogger*innen zentral, weil sie über ihre Webseiten durch Klicks, Likes und Traffic Einnahmen generieren.

So lässt sich zusammenfassend ein Loop unterschiedlicher Formate und Medien des Essens zeichnen, der fortlaufend aktualisiert wird: Zeitgenössische Vorstellungen und Praktiken des Essens finden ihren Weg in (fiktionalen) Medien wie Literatur oder Filme. Entweder gehören sie hier als fester Bestandteil zur Schilderung alltäglicher Abläufe oder sie dienen als Zeichen für die in das Essen eingeschriebenen kulturellen Bedeutungen. Die bewusste oder unbewusste Rezeption transformiert diese Dar- und Vorstellungen weiter. Borsy bezeichnet die fiktionalen Kochbücher daher auch in dem Sinne als Hypertexte, als eine Ableitung von einem früheren Text stattgefunden hat (vgl. Borsy 2022, zitiert nach Gerard Genettes: 3).

8. Essen als ob: virtuelle Möglichkeitsräume

»In VR, everything is possible!« zitiert Stefan Rieger in seinem Beitrag zum Virtuellen Testen (2023) den gleichnamigen Artikel von Hans Christian Jetter et al. (2020) zur Nutzung von Virtual Reality in Design Prozessen und stellt diesem Titel das viel-sagende Adjektiv »konsequenzvermindert« (ebd.: 56) zur Beschreibung des Virtuellen an die Seite. Diese Idee des virtuellen Möglichkeitsraums, dem alternative Regeln zugrunde liegen und in dem Ideen, Vorstellungen und Abläufe erprobt und getestet werden können, möchte ich abschließend aufgreifen und auf virtuelles Essen in seiner nicht digitalen Konzeption diskutieren. Dabei ziehe ich eigene Forschungen zum Essen mit und als Methode heran. Dies schließt an die Ausführungen dazu an, dass Essen selbst Medium und Träger von Erinnerungen, Wissen oder Emotionen sein kann. Meiner Forschung liegen dabei verschiedene ethnografische Experimente, sogenannte Ess-Settings zugrunde, die ich durchgeführt und teilnehmend beforscht habe, um die Potenziale von Essen und Mahlzeiten als Forschungsvorgehen zu testen.

Als Ess-Settings wurden hier außeralltägliche, kollektiv eingenommene (und teilweise auch kollektiv zubereitete) Mahlzeiten beschrieben, die für alle Teilnehmenden erkennbar mit einem Thema und/oder Zweck verbunden waren. Dies konnten zum Beispiel das Knüpfen nachhaltiger Verbindungen zwischen Locals und Geflüchteten oder das Initiieren und Vertiefen von Beteiligungs- sowie Stadtentwicklungsprozessen sein. Vor allem die Gastgebernden von Ess-Settings gingen dabei mehr oder weniger explizit davon aus, dass die Verknüpfung ihres Themas

mit dem Essen einen besonderen Mehrwert bietet (vgl. Reimers 2022)¹². In den von mir veranstalteten Forschungsdinnern ging es vor allem um die methodologische und epistemologische Frage, inwiefern Essen selbst als Methode dienen kann. Diese Settings arbeiteten dabei mit dem Szenario des ›als ob‹ – als ob die Hypothese, dass über Essen und Kochen anderes Wissen produziert und erforscht werden kann, bereits bewiesen sei. Dies schließt an die Konzeption des Virtuellen als Fiktion, Gedankenexperiment und Praxeologie des Probehandelns an, die sich »im Modus des Als ob [vollziehen]« (Kasprowicz/Rieger 2019: 6).

Die Ess-Settings machten sich dabei zunutze, dass Mahlzeiten immer zeitlich begrenzt sind und sich dadurch sowie durch allgemein habitualisierte Dramaturgien wie das Gängeschema besonders für Inszenierungen und Experimente eignen¹³. Die zeitliche Begrenzung erhöhte auf der einen Seite die Intensität und den Druck (vgl. Guggenheim 2008) in dieser Situation das Thema ausreichend zu bearbeiten, ermöglichte aber gleichzeitig auch eine Entlastung bei den Teilnehmenden, da sie wussten, dass das Experiment einen begrenzten (und wie eingangs erwähnt einen konsequenzverminderten) Rahmen hatte und damit auch die auferlegten Regeln, Aufgaben und Rollen nur begrenzte Gültigkeit besaßen. Konkret war dies z.B. der Fall, als in einem Ess-Setting, an dem Studierende und Professorinnen teilnahmen, für die Zeit des Experiments ein ›Mahlzeit-Du‹ vereinbart wurde und damit hierarchische Unterschiede für einen Moment in den Hintergrund traten. Die ansonsten eher impliziten Regeln wurden hier u.a. durch das Essen mit den Händen aus einer Schüssel gebrochen und somit verhandelbar gemacht. Dabei wurde auch deutlich, dass sich jahrelang angeeignete und umgesetzte Regeln und Verhaltensweisen nicht binnen kürzester Zeit vergessen lassen. Dies zeigte sich am Zögern der Studierenden bzw. Promovierenden, ob sie beim Essen aus der Schüssel der Professorin den Vortritt lassen müssen.

Durch Erfahrungen mit ähnlichen, temporär angelegten Ausnahmen in der Ansprache zum Beispiel in Barcamps oder Workshops weiß ich, dass es durchaus häufiger vorkommt, dass nicht zum ›Sie‹ zurückgekehrt wird und somit eine tatsächliche Transformation der Beziehung stattgefunden hat. Allerdings wäre es ebenfalls eine reale Option, wie es im Beispiel des Studierenden und der Professorin geschehen ist, zum ›Sie‹ zurückzukehren. Ess-Settings und auch gängige Mahlzeiten las-

12 Weitere Kriterien dieser Ess-Settings waren u.a., dass sie an (halb-)öffentlichen Orten stattfanden und somit der Zugang niedrigschwellig gestaltet war. Sie sind immer Inszenierungen von Essen und Mahlzeiten.

13 Im Rahmen meiner Forschung zu Essen mit und als Methode habe ich unterschiedliche Fallbeispiele für derartige Ess-Experimente untersucht. Dazu gehören das Diskursive Dinner des Architekturkollektivs raumlabor im so genannten Küchenmonument (vgl. Reimers 2022), ein Soli-Essen zu Gunsten einer somalischen Geflüchteten (vgl. ebd.) sowie ein wissenschaftliches Ess-Experiment von Anna Mann et al. (2011), das sie in ihrem gleichnamigen Text beschreiben.

sen sich somit als virtuelle Versammlungen bzw. Versammlungen auf Probe (vgl. Peters 2016) beschreiben¹⁴. »Gerade in dieser Offenheit bzw. Ungezwungenheit, dass ein Setting etwas verändern kann, im Zweifel auch nichts aus der Situation zurückbleiben muss, liegt ein großes Potential« (Reimers 2022: 303).

Mit Blick auf das Virtuelle als Potenzialität, das real, aber (noch) nicht vollzogen bzw. materialisiert ist, ist es wichtig zu erwähnen, dass auch die generierten Erkenntnisse und Ideen virtuell sein und bleiben können. So schreibt Eva Plischke in ihrer Arbeit zum vergleichbaren Verfahren der Szenariotechnik, dass dieses

»ein Denken in multiplen, variierenden und abweichenden Zukünften erlaub[t], also virtuelles Möglichkeitswissen hervorbring[t], um Krisen bewältigbar, verhinderbar, überwindbar oder nutzbar zu machen. Zukunftswerkstätten fordern das Selbermachen wünschenswerter, utopischer Zukünfte ein, die als Gegenentwürfe zu bestehenden Realitäten fungieren und Zukunftsgestaltung als Umgestaltung der gesellschaftlichen Verhältnisse versprechen.« (Plischke 2018: 40)

Die Umsetzung des Versprechens, das in Ess-Settings gemacht wurde, wird mit deren Durchführung wahrscheinlicher, aber sagt u.a. nichts über den Zeitpunkt aus, zu dem es sich einlöst oder über die konkrete Form, in die es sich materialisiert. Pierre Levy beschreibt dies anhand der Metapher des Samens eines Baums: »A seed is oriented by a virtual tree, but we cannot describe exactly the shape of the future tree. We even cannot be sure that there will actually be a tree« (Levy 1997: 3) Dennoch erhalten virtuelle Räume und Praktiken (des Essens) in dem hier beschriebenen Zusammenhang einen progressiven und aktiv gestaltenden Charakter, der über das Verständnis des Virtuellen als nicht wahrhaftig und wirksam hinausweist.

9. Ausblick: Methodologische Desiderate

In meinen Ausführungen habe ich unterschiedliche Konzeptionen des virtuellen Essens aufgezeigt, die digital sein können, aber nicht müssen. Dabei ist deutlich geworden, dass die Situation des Essens immer sowohl digital beeinflusst ist, als auch virtuelle Aspekte enthält, wenn etwa zentrale Narrative des Essens zur Sprache kommen oder implizit auf die Gestaltung oder Wahrnehmung der Situation

14 Insbesondere im Spannungsfeld von performativen Künsten, Aktivismus und Kulturwissenschaft wird in den letzten Jahren vermehrt im spekulativen Modus der Realfiktion gearbeitet und geforscht. Beispiele hierfür sind zum einen der transnationale Kongress The Art of Being Many der im Jahr 2014 auf kampnagel in Hamburg stattfand (vgl. Peters 2016), sowie das aktuell laufende Projekt des Wiener Volkskundemuseums zu dem noch nicht bestehenden, aber angekündigten Klimarechnungshof: https://www.volkskundemuseum.at/realfiktion_klimarechnungshof.

einwirken. Im Zuge dessen kann Essen sowohl medialisiert, also Gegenstand medialer Räume und Verhandlungen werden, oder das Essen selbst dient als Medium, indem es Werkzeug oder Träger für Themen, Konflikte oder Wahrnehmungen wird. Dadurch ergeben sich Potenziale für den außeralltäglichen Einsatz von Essen zum Beispiel in Kunst, Wissenschaft oder Aktivismus, wie es in den abschließend vorgestellten Ess-Settings erprobt wurde. Aufgrund begrenzter eigener systematischer Forschungserfahrungen im Feld der Foodblogs konnten viele Themen und Fragen zu Selbst-/Inszenierungs- und Vergemeinschaftungspraktiken in Foodblogs nur angerissen werden. Sie sollen aber in diesem Sinne Inspiration für anschließende Forschungen sein, diese aufzugreifen und weiterzuentwickeln.

Auch für die Erforschung studentischer Essenswelten, ergeben sich aus diesem Vorgehen Impulse – gerade im Hinblick auf virtuelle bzw. digitale Aspekte: So wäre es lohnenswert, der Verschränktheit digitaler und situativer Praxis, Kommunikation und Vorstellungswelten auch mit einer Verschränkung situativer und digitaler Methoden zu begegnen, indem zum Beispiel Data Walks (vgl. Amelang et al. 2023) durchgeführt werden. Hierbei wäre die Frage spannend, inwieweit sich das bereits erprobte Forschungsverfahren des Gehens durch Praktiken des Essens ersetzen lässt. Wie könnte dementsprechend ein ›Data Meal‹ aussehen, indem die Datenpraktiken in ihrer Verschränktheit mit dem leib/körperlichen Vorgang des Essens beim Essen, Posten, Texten etc. untersucht werden können? Auch hier wären Interventionen, wie anhand der Ess-Settings skizziert, denkbar, um die Routinen von Digital Natives im Umgang mit digitalen Geräten zu brechen und so dem Impliziten in diesen Abläufen auf die Spur zu kommen. Oder wie könnten Wünsche oder Zukunftsvorstellungen des (virtuellen) Essens beim Essen pre-enacted (vgl. Muhle 2019) werden? Darüber hinaus wäre es ebenfalls lohnenswert, die hier vorgestellte Konzeption des Virtuellen und des virtuellen Essens als Zwischenraum und Schnittmenge zwischen dem Situativen, Leib/körperlichen und dem Digitalen weitergehend zu diskutieren und epistemologisch zu testen. Welche Überschneidungen mit anderen Konzeptionen des Virtuellen ergeben sich und inwiefern sind diese produktiv?

In jedem Fall zeigt sich, dass es im Umgang mit dem Digitalen und Virtuellen nicht nur einer Weiterentwicklung der Theorien und Begriffsbestimmungen bedarf, sondern auch der Methodologie der Verfahren. Gleichzeitig ist hier sowohl Experimentierfreude als auch die Schulung digitaler Kompetenzen auf Seiten der Wissenschaftler*innen gefragt, die diese Forschungen umsetzen.

Literaturverzeichnis

- Amelang, Katrin (2023): »Wie Apps erforschen? Zum Zusammentreffen neuer Forschungsgegenstände und alter Methoden«, in: *Hamburger Journal für Kultur-anthropologie* 6, S. 11–28.
- Amelang, Katrin/Klausner, Martina/Sørensen, Estrid/Straube, Till (2023): »Daten erfahren und situieren. Datenspaziergänge als explorative Methode ethnografischer Forschung«, in: *Kulturanthropologie Notizen* 85, S. 111–138.
- Andrade, Miguel (2015): »How Instagram is Transforming Professional Cooking«, in: *wired.com* (06.2015). Online unter: <https://www.wired.com/2015/06/instagram-transforming-professional-cooking/> (letzter Zugriff: 11.03.2024).
- Backes, Gunda (2018): »Paleo-Diät, Glyx-Diät, Formula-Diäten – ein Überblick«, in: *dge.de*. Online unter: <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/diaeten-und-fasten/paleo-1/> (letzter Zugriff: 08.03.2024).
- Barlösius, Eva (2011): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim: Juventa.
- Barrat, Emma L./Davis, Nick J. (2015): »Autonomous Sensory Meridian Response (ASMR). a flow-like mental state«, in: *PeerJ* 3. Online unter: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4380153/> (letzter Zugriff: 11.03.2024).
- Borsy, Natalie (2022): »Bei Tisch in der Villa Kunterbunt: Zur kulinarischen Erinnerungspraxis in Astrid Lindgren-Kochbüchern«, in: *kids+media Zeitschrift für Kinder- und Jugendmedienforschung* 12, S. 1–14.
- Coskun, Beşgül/Zöller-Cannito, Madita (2022): »Geschlechterkonstruktion in der virtuellen Ernährung auf Instagram«, in: *GENDER – Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 14, S. 73–89.
- Cramer, Florian (2014): »What is ›Post Digital?«, in: *APRJA Volume 3, Issue 1*, S. 10–24.
- Deininger, Olaf/Haase, Hendrik (2021): *Food Code. Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten*, München: Kunstmann.
- Diaconu, Mădălina (2005): *Tasten – Riechen – Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne*, Würzburg: Königshausen & Neumann.
- Endres, Eva-Maria (2018): *Ernährung in Sozialen Medien. Inszenierung, Demokratisierung, Trivialisierung*. Wiesbaden: Springer VS.
- Fischer-Rizzi, Susanne/Mader, Sabine/Schmid, Ulrike (2010): *Wilde Küche: Das grosse Buch vom Kochen am offenen Feuer*, Aarau: AT Verlag.
- Graf, Katharina (2023): »Cyborg Cooks: Mothers and the Anthropology of Smart Kitchens«, in: *Digital Culture & Society* Vol 9, S. 49–70.
- Guggenheim, Michael/Kräftner, Bernd/Kröll, Judith (2008): »Die Ausstellung als Inkubator, Über Kunst und Ethnographie«, in: *Berliner Blätter, Ethnographische und ethnologische Beiträge. Kunst und Ethnographie* 46, Zum Verhältnis von visueller Kultur und ethnographischem Arbeiten. Münster, S. 151–163.

- Gugutzer, Robert (2014): Verkörperungen des Sozialen, Bielefeld: transcript.
- Heindl, Ines (2005): »Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungs- und Gesundheitsbildung – Intelligenz in den Sinnen«, in: Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild/Gerhard Neumann (Hg.), *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt am Main/New York: Campus, S. 262–277.
- Hirschfelder, Gunther (2018): »Wege aus der Digitalisierungsfalle – Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung«, in: *Ernährung im Fokus* 9–10, S. 284–288.
- Jetter, Hans-Christian/Rädle, Roman/Feuchtnner, Tjare/Anthes, Christoph/Friedl, Judith/Nylandsted Klokmose, Clemens (2020): »In VR, everything is possible!«: Sketching and Simulating Spatially-Aware Interactive Spaces in Virtual Reality«, in: *Proceedings of the 2020 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems (CHI '20)*. Association for Computing Machinery, 1–16.
- Kasprowicz, Dawid (2019): Virtual Embodiment, in: Dawid Kasprowicz/Stefan Rieger (Hg.), *Handbuch Virtualität*, Wiesbaden: Springer VS.
- Kasprowicz, Dawid/Rieger, Stefan (2019): Einleitung, in: Dawid Kasprowicz/Stefan Rieger (Hg.), *Handbuch Virtualität*, Wiesbaden: Springer VS.
- Keller, Reiner (2008): *Wissenssoziologische Diskursanalyse. Grundlegung eines Forschungsprogramms*. 2. Auflage, Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Kunsthalle Düsseldorf und Kunstmuseum Stuttgart (Hg.) (2009): *Eating the universe. Vom Essen in der Kunst*, Köln: DuMont.
- Lobo, Sascha (2016): »Es geht um Leben und Brot«, in: *spiegel.de* (04.2016). Online unter: <http://www.spiegel.de/netzwelt/web/foodporn-flucht-ins-essen-sascha-lobo-kolumne-a-1088250.html> (letzter Zugriff: 11.03.2024).
- Mann, Anna/Mol, Annemarie/Satalkar, Priya/Savirani, Amalinda/Selim, Nasima/Sur, Malini/Yates-Doerr, Emily (2011): »Mixing Methods, tasting fingers. Notes on an ethnographic experiment«, in: *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 1, S. 221–243.
- Mauss, Marcel (1984): *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, 2. Auflage, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Mol, Annemarie (2007): *The body multiple. Ontology in medical practice*, Durham: Duke University Press.
- Muhle, Maria (2019): »Preenactment zwischen Präfiguration und Wiederholung«, in: Adam/Czirak/Sophie Nikoleit/Friederike Oberkrom/Verena Straub/Robert Walter-Jochum/Michael Wetzels (Hg.), *Performance zwischen den Zeiten*, Bielefeld: transcript, S. 65–78.
- Pariser, Eli (2012): *Filter Bubble. Wie wir im Internet entmündigt werden*, München: Hanser.

- Peters, Sibylle. (2016): »Calling Assemblies. The Many as a Real Fiction«, in: geheim-agentur/Martin Jörg Schäfer/Vassillis Tsianos (Hg.), *The art of being many. Towards a new theory and practice of gathering*, Bielefeld: transcript, S. 35–48.
- Plessner, Helmuth (1980): *Anthropologie der Sinne*, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Plischke, Eva (2018): »Zukunft auf Probe. Verhältnisse von szenischer Kunst und Zukunftsforschung«, in: repos.hcu-hamburg.de. Online unter: <https://repos.hcu-hamburg.de/handle/hcu/514> (letzter Zugriff: 11.03.2024).
- Poole, Steven (2012): *You aren't what you eat, Fed Up With Gastroculture*, Bridgend: Union Books.
- Presswood, Alane L. (2019): *Food Blogs, Postfeminism, and the Communication of Expertis. Digital Domesticity*, London Lexington Books/Fortress Academic.
- Reckwitz, Andreas (2018): *Die Gesellschaft der Singularitäten. Zum Strukturwandel der Moderne*. Berlin: Suhrkamp.
- Reimers, Inga (2022): *Essen mit und als Methode*. Bielefeld: transcript.
- Reimers, Inga (2024): »Das haben wir früher auch immer gegessen, Essen und Erinnerung in der Tischgemeinschaft«, in: demenz. Das Magazin 60.
- Rieger, Stefan (2023): »Virtuelles Testen«, in: *Zeitschrift für Medienwissenschaft* 15, S. 51–59.
- Schmelz, Linda (2016): *Kochen im Fernsehen*. Münster: Waxmann.
- Schönfeldt, Sybil Gräfin (2007): *Bei Astrid Lindgren zu Tisch*, Zürich/Hamburg: Arche.
- Seremetakis, C. Nadia (Hg.): *The senses still. Perception and memory as material culture in modernity*, Chicago, Ill.: University of Chicago Press.
- Shields-Argeles, Christy (2016): »Eating with Strangers. Bringing an Anthropological Perspective to the Table«, in: savageminds.org. Online unter: <https://savageminds.org/2016/09/05/eating-with-strangersbringing-an-anthropological-perspective-to-the-table/> (letzter Zugriff: 13.03.2024).
- Stalder, Felix (2016): *Kultur der Digitalität*. Berlin: Suhrkamp.
- Sutton, David E. (2010): »Food and the senses«, in: *Annual review of anthropology* 39, S. 209–223.
- van der Meulen, Nicolaj/Wiesel, Jörg (2017): »Foreword«, in: Nicolaj van der Meulen/Jörg Wiesel (Hg.), *Culinary turn. Aesthetic practice of cookery*, Bielefeld: transcript, S. 9–12.

