

INTERKULTURELLE DIMENSIONEN VON MAHLZEITEN

CLAUDIA LILLGE UND ANNE-ROSE MEYER

Im Kontext interkultureller Verständigung kommt Essen und Kochen eine zentrale Bedeutung zu: Essen, wie man es von zu Hause aus kennt, bedeutet meist Geborgenheit, Zugehörigkeit, Verbundensein mit heimatlichen Regionen. Essen mit der Familie und mit Gästen kann ein gemeinschaftstiftendes Erlebnis sein. Umgekehrt bietet der Blick in fremde Töpfe und Küchen die Möglichkeit, sich Grundlagen einer anderen Kultur zu erschließen, verdeutlichen doch unterschiedliche kulinarische Vorlieben oft zugleich kulturelle Differenzen. Der Kontakt mit einer als ›ausländisch‹ bewerteten Küche etwa bietet Gelegenheit, sich Anteile des Fremden im wahrsten Sinne des Wortes ›einzuverleiben‹ und einer Kultur *via* Essen zumindest partiell habhaft zu werden. Dies gilt nicht nur für Restaurantbesuche, sondern auch für Kochversuche am eigenen Herd. Als starke diesbezügliche Motivation ist ein Differenzgewinn anzusehen, sprich: die gewollte und neugierig gesuchte Erfahrung des Anderen durch ungewohnte Arten der Nahrungszubereitung sowie das Erleben der damit verbundenen kulturspezifischen Riten und Tischsitten. Man denke zum Beispiel an den würzigen Duft und Geschmack eines Curry, das Sitzen auf Kissen in einem thailändischen oder türkischen Lokal, die Atmosphäre eines japanischen Restaurants, in dem die Teezeremonie praktiziert wird, oder an die in kleinen Schälchen dargebotenen herzhaften Cremes oder Pürees, die in arabischen Lokalen nicht mit Besteck, sondern mit Hilfe einer Art Fladenbrot gegessen werden. All dies stimuliert im Idealfall Geist und Sinne von Köchen und Gästen, lässt sie gerade durch die empfundene Andersartigkeit aufmerksam und gespannt Ungewohntes genießen und Unterschiede zum eigenen kulinarischen Alltag bemerken.

Auch infolge von Globalisierung und wachsendem Tourismus, Exil- und Migrationserfahrungen avancieren Mehrkulturenkompetenzen im Bereich des Essens zu bedeutenden Basisqualifikationen. Denn Eigenschaften wie Toleranz, Risikobereitschaft und Weltoffenheit werden durch die Begegnung mit den Küchen anderer Kulturkreise herausgefordert und manchmal sogar auf eine empfindliche Probe gestellt. Letzteres

wird besonders dann prekär, wenn es gilt, eigene Nahrungstabus zu überwinden. So zum Beispiel, wenn Insekten serviert und Froschschenkel gereicht werden oder eine schmackhafte Suppe auf den Tisch kommt, in der sich als Fleischeinlage ausschließlich Hühnerfüße befinden. In solchen oder ähnlichen Situationen konfrontiert uns eine erweiterte Produktpalette mit unseren eigenen kulturellen Wertigkeiten – wie etwa Vorstellungen von ›rein‹ und ›unrein‹¹ – und verweist uns zudem auf den Umstand, dass Urteile über Genießbares räumlichen Zuordnungskategorien unterworfen sind, das heißt, eine spezifische Territorialität besitzen und auf diese Weise Anteil an Prozessen der Fremd- und Selbstverortung bzw. der Ausbildung von subjektiven Raumbindungen haben.

Das, was der Einzelne als ›genießbar‹ oder ›ungenießbar‹ einstuft, bevorzugt in seinen Speiseplan aufnimmt oder aus diesem ausgrenzt, kann dabei die Zugehörigkeit respektive Nichtzugehörigkeit zu einer Gruppe oder einem ganzen Kulturkreis markieren.² Denn gemeinsam geteilte Vorstellungen bezüglich einer ortsspezifischen Kulinarik tragen auf mannigfaltige Art – und zwar auf *intra*- und auf *interkultureller* Ebene – dazu bei, Gemeinschaft zu konstruieren. So haben regionale Spezialitäten wie *Labskaus* für ›den‹ Hamburger und *Himmel un Ääd* für ›den‹ Kölner eine durchaus vergleichbare identifikatorische Bedeutung. Muss ein unmittelbarer Raumbezug wie im Fall von Exil- oder Diasporagemeinschaften aufgegeben werden, trägt wiederum Essen häufig dazu bei, Erinnerungen an das Vertraute zu wecken bzw. das Phantasma ›Heimat‹ in der Fremde aufrechtzuerhalten.

- 1 Vgl. Konrad Köstlin: »Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden«. In: *Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen*. Hg. v. Siegfried Müller. Opladen 1995, S. 219-234. Alle Religionen kennen Nahrungstabus, in religiösen Schriften sind diese explizit verzeichnet. Die meisten Nahrungstabus wirken aber unausgesprochen: Insekten werden z. B. in Deutschland nicht gegessen, obwohl dies weder offiziell verboten noch mit ihrem Nährgehalt zu begründen ist. Andere Völker schätzen nämlich gerade Insekten, und zwar aufgrund ihres hohen Proteingehalts.
- 2 Bernhard Streck weist in seinem instruktiven Aufsatz »Gefüllter Hund oder die Grenzen des Geschmacks«. In: *Kursbuch* 129 (1997), S. 67-78 auf den Umstand hin, dass der Verzehr bzw. die Tabuisierung unterschiedlicher Fleischsorten zur Bildung von »Geschmacksprovinzen« führt. Streck nennt u. a. das Schweinefleischtabu in muslimischen Ländern und jüdischen Gemeinschaften, das Rindfleischtabu in Indien sowie das Hundefleischtabu in weiten Teilen Europas.

Neben einer Fülle von reizvollen Erfahrungen geben kulinarische Präferenzen und Differenzen in gleicher Weise Anlass zur Bildung nationaler Stereotype, die im Rahmen einer interkulturellen Kommunikation meist emotional geprägte und unbewusste, dennoch stark verfestigte Vorurteile zum Ausdruck bringen. Der herabwürdigende Gebrauch solcher ethnischen Epitheta wie ›German krauts‹, ›frogs‹, ›Spaghettifresser‹ oder ›Kümmeltürken‹³ kann deshalb funktionieren, weil Essen als integraler Bestandteil und Ausdruck eines bestimmten Kulturkreises, eines Volks, einer Nation betrachtet wird. Auch die Verwendung des Kollektivsingulars – wir gehen ›zum Italiener‹ oder ›zum Spanier‹ – wirkt dergestalt, beabsichtigt aber in der Regel keine Beleidigung, obwohl dieser rhetorischen Figur außer einer nationenbezogenen Imagologie ebenfalls ein Gestus der Reduktion implizit ist.

Wie aus dem Gesagten deutlich wird, sind Esskulturen keinesfalls allein von natürlichen Ressourcen, geografischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten oder von Konservierungstechnologien beeinflusst. Wirksam ist vielmehr ein multifaktorielles Zusammenspiel von naturalen, ökonomischen, technischen und weltanschaulichen Bedingtheiten und der durch sie ausgebildeten Diskurse.⁴ Dabei ist festzuhalten, dass Nahrungsvorlieben und -abneigungen, Praktiken der Zubereitung und des Verzehrs zu einem erheblichen Teil kulturell erworben werden und daher sowohl

- 3 Ob solche Bezeichnungen verwendet werden, um vorgebliche ethnische Makel zu markieren, also der interethnischen verbalen Aggression dienen, oder als Spitznamen fungieren, hängt vom pragmatischen Status und dem Kontext ab, in dem die Äußerung getätigt wird. Vgl. zur Bedeutung von Nahrungsvorlieben für die Entstehung und Verwendung nationaler Zuschreibungen Hannes Kniffka: »Towards the Study of Ethnic Epithets«. In: ders.: *Elements of Culture-Contrastive Linguistics. Elemente einer kulturkontrastiven Linguistik*. Frankfurt a. M. [u. a.] 1995, S. 223-280. Die dort vorgestellten Forschungsergebnisse lassen darauf schließen, dass es ethnische Epitheta aus dem semantischen Feld von Essen in vielen Sprachen der Welt gibt. Kochbücher bedienen sich dagegen häufig positiv besetzter Stereotype, um für eine ›Landesküche‹ mit einem spezifischen Profil zu werben. Vgl. dazu u. a. den Beitrag von Arjun Appadurai: »How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India«. In: *Comparative Studies of Society and History* 30 (1988), S. 3-24.
- 4 Dies belegen u. a. ›kulinarische Moden‹, wie z. B. Einstellungen zum Verzehr von Brennnessel und Löwenzahn oder zu Pferdefleisch in Mitteleuropa, die im historischen Kontinuum einem starken Wandel unterworfen waren. Vgl. zu Prozessen der De- und Retabuisierung Gert von Paczensky u. Anna Dünnebieber: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München 1994, S. 268-272 u. S. 390-392.

relativ als auch in ihrer Abhängigkeit von symbolischen Zuschreibungen zu betrachten sind. Reden und Schreiben über Essen kann aus diesem Grund aus kulturkontrastiver sowie aus interkultureller Perspektive ergebnisreich sein.

In den Literatur- und Kulturwissenschaften bestimmen die oben aufgezeigten Aspekte ein mittlerweile umfangreiches Forschungsfeld, sind Mahlzeiten zumal in den vergangenen zwanzig Jahren als bedeutungsvolle Untersuchungsgegenstände erkannt wurden.⁵ Die sogenannte Kulinaristik, wie der seit den 1980er Jahren mit dem Kulturphänomen Essen befasste Forschungszweig bezeichnet wird, zeigt sich dabei unter anderem an der historischen Entwicklung des Mahlzeitenmotivs⁶, an Inszenierungen von Tischgesprächen und Gastlichkeit⁷, an den Wechselwirkungen zwischen literarisch beschriebenen Speisen und Gesellschaft⁸

- 5 Vgl. die grundlegende Studie von Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart [u. a.] 1987 sowie beispielsweise Gerhard Neumann: »Das Essen und die Literatur.« In: *Literaturwissenschaftliches Jahrbuch* 23 (1982), S. 173-188; Caroline Bynum: *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*. Berkeley 1987; *Literary Gastronomy*. Hg. v. David Bevan. Amsterdam 1988; *Cooking by the Book. Food in Literature and Culture*. Hg. v. Mary Ann Schofield. Bowling Green 1989; *Götterspeisen, Teufelsküchen. Texte und Bilder vom Essen und Verdauen, vom Fressen und Fasten, Schlecken und Schlemmen, von Fett und Fleisch, Brot und Tod*. Hg. v. Marie-Luise Könniker u. Esther Fischer-Homberger. Frankfurt a. M. 1990; *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Hg. v. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann u. Hans Jürgen Teuteberg. Berlin 1993; *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*. Hg. v. Alexander Schuller u. Jutta Anna Kleber. Göttingen 1994 sowie *Eating Culture. The Poetics and Politics of Food*. Hg. v. Tobias Döring, Markus Heide u. Susanne Mühleisen. Heidelberg 2003. Eine Bibliografie hat Norman Kiell zusammengestellt: *Food and Drink in Literature. A Selectively Annotated Bibliography*. London 1996.
- 6 Vgl. Bernhard Würdehoff: »Sage mir, Muse vom Schmause...«. *Vom Essen und Trinken in der Weltliteratur*. Darmstadt 2000; Michael Köhler: *Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers*. Tübingen 1996.
- 7 Vgl. Klaus J. Mattheier: »Das Essen und die Sprache«. In: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, a. a. O., S. 245-255 und Hans Dieter Bahr: *Die Sprache des Gastes. Eine Methaethik*. Leipzig 1994.
- 8 Vgl. Linda K. Welsch u. Roger L. Roger: *Cather's Kitchens. Foodways in Literature and Life*. Lincoln u. London 1987; Jutta Klose: *Tafelfreud und Liebesleid in der Bourgeoisie. »Essen und Trinken« bei Balzac, Flaubert*

oder an der Bedeutung von Essen und Trinken im Kontext literaturwissenschaftlich orientierter Gender Studies⁹ interessiert.

Der vorliegende Band beabsichtigt, die Diskussion um die materialen, sozialen und mentalen Dimensionen von Esskulturen speziell in interkultureller Perspektive fortzuführen, die, wie Ortrud Gutjahr pointiert formuliert, einen »prozesshaften und dialogischen Kulturbegriff zur Anwendung« bringt, »der an der Selbstthematisierungsfähigkeit von Gesellschaft ansetzt und die kontextbezogene Veränderung von Bedeutungen und Handlungen zwischen Menschen, die sich situativ und multipel verorten, untersucht.«¹⁰ Als Rahmenthemen dazu bieten sich zwei Paradigmen an, die in den vorliegenden Forschungsbeiträgen zur kulinaristisch orientierten Ästhetik des Fremden vergleichsweise marginalisiert worden sind und im Kontext interkultureller Literaturwissenschaft nach einer Neubesichtigung verlangen: *Repräsentation* und *Inkorporierung*.

Repräsentation und Inkorporierung von Mahlzeiten im Kontext interkultureller Literaturwissenschaft

Nimmt man literarische Texte mit Wilhelm Voßkamp als »Gegenstände der kulturellen Selbstwahrnehmung und Selbstthematisierung«¹¹ ernst,

und Zola. Frankfurt a. M. 1987; Hermann Roos: *Essen und Trinken im Prosawerk Gottfried Kellers. Eine Untersuchung zur Kunst realistischen Erzählens*. Saarbrücken 1987 sowie Allie Glenn: *Ravenous Identity. Eating and Eating Distress in the Life and Work of Virginia Woolf*. New York 2000.

- 9 Vgl. Kim Chernim: *The Hungry Self. Women, Eating and Identity*. New York 1985; *Feast! Women Write About Food*. Hg. v. Laurie Critchley u. Kelen Windrath. London 1996; Diane E. McGee: *Writing the Meal. Dinner in the Fiction of Early Twentieth-Century Women Writers*. Toronto [u. a.] 2001 sowie Gisela Ecker: »Eating Identities – from Migration to Lifestyle: Mary Antin, Ntozake Shange, Ruth Ozeki«. In: *Wandering Selves. Essays on Migration and Multiculturalism*. Hg. v. Michael Porsche u. Christian Berkemeier. Essen 2001, S. 171-183.
- 10 Ortrud Gutjahr: »Alterität und Interkulturalität. Neuere deutsche Literatur«. In: *Germanistik als Kulturwissenschaft. Eine Einführung in neue Theoriekonzepte*. Hg. v. Claudia Benthien u. Hans Rudolf Velten. Reinbek 2002, S. 345-365, hier: S. 352.
- 11 Wilhelm Voßkamp: »Literaturwissenschaft als Kulturwissenschaft«. In: *Konzepte der Kulturwissenschaften*. Hg. v. Ansgar u. Vera Nünning. Stuttgart u. Weimar 2003, S. 73-85, hier: S. 77.

kommt Aspekten der *Repräsentation* und *Inkorporierung*, verstanden als ästhetische Performativität von Essen und Trinken, besondere Bedeutung zu. Denn bei der philologischen Erforschung von Mahlzeiten können Texte als »spezifische Formen des individuellen und kollektiven Wahrnehmens von Welt und Reflexion dieser Wahrnehmung« fungieren: »[I]n Texten« nämlich, so führt Voßkamp weiter aus, »beobachten sich Kulturen selbst, ob im Sinne einer Differenzierung (oder Durchkreuzung) von *popular culture* und Hochkultur oder unter Gesichtspunkten einer nach verschiedenen Gattungen und Diskursen bestimmten Ordnung im jeweiligen Literatursystem als Teil des gesellschaftlichen Gesamtsystems.«¹² Wie bereits eingangs skizziert, zeigt allein schon eine oberflächliche Beschäftigung mit kulinarischen Praktiken verschiedener Völker, dass das, was jeweils als schmackhaft, prestigeträchtig oder ekelhaft eingestuft wird, abhängig von kulturspezifischen Codierungen ist. Zudem können mythologische Aufladungen für die Bewertung von Essen – wie Roland Barthes' Analysen »Le vin et le lait« und »Le bifsteck et les frites« belegen – bedeutsam sein.¹³ Daher bieten gerade für die Literatur sujethafte oder motivische Gestaltungen von Nahrung und Tischsitten Gelegenheiten *par excellence*, um Unterschiede zwischen eigenen und fremden Kulturen kenntlich zu machen: etwa, indem mittels der Beschreibung von Nahrungstabus die Grenzen einer Gemeinschaft konturiert oder »verschlungen«,¹⁴ Akkulturationserfahrungen durch den Genuss als exotisch

12 Ebd.

13 Roland Barthes: *Mythologies*. Paris 1957, S. 69-72 u. S. 72-74. Auch neuere soziologisch orientierte Studien schließen an Barthes' Ansätze an und haben deren Befunde bestätigt. S. etwa: Utz Jeggle: »Runterschlucken. Ekel und Kultur.« In: *Kursbuch* 129 (1997), S. 12-26; Bernhard Streck: »Gefüllter Hund oder die Grenzen des Geschmacks«, a. a. O. und Uwe Spiekermann: »Das Andere verdauen. Begegnungen von Ernährungskulturen«. In: *Ernährung in Grenzsituationen*. Hg. v. dems. u. Gesa U. Schönberger. Berlin [u. a.] 2002, S. 89-105. Streck und Spiekermann führen die symbolische Aufladung von Speisen einleuchtend am Verzehr von Hundefleisch vor, das in Teilen Chinas als Delikatesse sowie als Potenz und Kraft steigernde Speise angesehen werde. Demgegenüber gelte Hundefleisch in den meisten Teilen Europas mittlerweile als mit Ekel besetzte Speise, die allenfalls noch in Notzeiten – beispielsweise im Krieg – tolerierbar sei.

14 In den Bereich von Nahrungstabus, spricht: Akten der Grenzsetzung, fällt auch der Verzehr von Menschenfleisch, der in den letzten Jahren verstärkt die Aufmerksamkeit der kulturwissenschaftlichen Forschung gefunden hat. Vgl. dazu u. a.: *Verschlungene Grenzen. Anthropophagie in Literatur und Kulturwissenschaften*. Hg. v. Annette Keck, Inka Kording u. Anja Prochaska. Tübingen 1999 sowie Christian Moser: *Kannibalische Kathar-*

empfundener Speisen verdeutlicht oder durch die Betonung einer universalen Konsumtionskultur im Zeitalter der Globalisierung nationale und regionale Spezifika negiert werden.

Schriftstellerinnen und Schriftsteller haben sich den hohen Bedeutungsgehalt von Mahlzeiten, der seinen Niederschlag in nahezu jeder literarischen Gattung gefunden hat, entsprechend häufig bemüht, um Figuren und Beziehungsmuster – sei es in erläuternden Exkursen oder mittels szenischer Gestaltungen – zu charakterisieren.¹⁵ Dabei fällt ins Gewicht, dass »jede Nahrung neben materiellen immer auch metaphorische Werte in sich birgt«, jeder Akt des Essens zwischen »Lebenserhaltung und Lebenssymbolik« changiert und Essen ein »individueller wie kollektiver, intimer wie sozialer, sinnbildlicher wie physischer Akt« ist.¹⁶ Vor dem skizzierten Horizont bedeutet dies methodisch, Essen notwendig auch als Ausdruck gesellschaftlicher, politischer Werte und Ordnungen zu analysieren und hinsichtlich seiner symbolisch-kommunikativen Aspekte zu befragen. Da eine rein hermeneutische Herangehensweise dem nur schwer gerecht wird, erfordert die literaturwissenschaftliche Erforschung von Essen dabei idealerweise eine »bewegliche Verschaltung«¹⁷, die für eine Vielfalt von Ansätzen und Perspektiven offen ist – zum Beispiel aus der Anthropologie, der Biologie und Ernährungswissenschaft, der Ethnologie, Soziologie, Pädagogik, Philosophie, Politik-, Religions-, Kunst- und Medienwissenschaft. Diesem Gedanken folgend, sind die in diesem Band profilierten Rahmenthemen *Repräsentation* und *Inkorporierung* nicht nur als inhaltliche Parameter, sondern überdies als interdisziplinär anschlussfähige Analysekatoren zu verstehen.

Der Begriff *Repräsentation* zielt im Kontext literaturwissenschaftlicher Essensforschung auf zwei Aspekte: nämlich, *erstens*, auf narrative Strategien und sprachlich-bildhafte Symbolisierungen von kulinarischen Fremd-eigen-Differenzen und Gruppenzugehörigkeit sowie, *zweitens*, auf die sprachliche Gestaltung von Speisearrangements im Zusammenhang

sis. Literarische und filmische Inszenierungen der Anthropophagie von James Cook bis Bret Easton Ellis. Bielefeld 2005.

- 15 Vgl. einführend Gerald Heidegger: »Essen und Charakter. Inszenierte Mahlzeiten in der Literatur«. In: *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*. Hg. v. Hannes Etzelstorfer. Wien 2006, S. 377-388.
- 16 Annemarie Hürlimann u. Alexandra Renninghaus: »Zur Ausstellung«. In: *Mäßig und gefräßig*. Hg. v. dens. Wien 1996, S. 9-14, hier: S. 9.
- 17 Hartmut Böhme u. Klaus R. Scherpe: »Zur Einführung«. In: *Literatur und Kulturwissenschaften. Positionen, Theorien, Modelle*. Hg. v. dens. Reinbek 1996, S. 7-24, hier: S. 12.

mit kulturspezifischen Riten, sozial distinktiven kulturellen Regulierungen von Tischsitten, Sitz- und Raumordnungen, Dekorationen, ›gutem Geschmack‹ und ›guter Erziehung‹. Als wissenschaftliche Grundlagen für diesen Aspekt von Repräsentation können vornehmlich Norbert Elias' Zivilisationstheorie und Pierre Bourdieus Analysen des ästhetisch-affektiven Codes ›goût‹ *versus* ›dégoût‹¹⁸ herangezogen werden. Die einzelnen Beiträge dieses Bandes explorieren dieses Themenfeld unter Berücksichtigung folgender Schwerpunkte:

- Des Einsatzes nationaler oder regionaler Stereotypisierungen *via* Essen und Trinken sowie deren spezifische Funktionalisierung im literarischen Text, beispielsweise zur Charakterisierung und Gestaltung von Korrespondenz- und Kontrastrelationen innerhalb eines Figurenensembles,
- der Versprachlichung und Veranschaulichung auf sinnlich-ästhetischer Ebene der Kategorien ›reich‹ und ›arm‹, ›bürgerlich‹ und ›unbürgerlich‹, ›rein‹ und ›unrein‹, ›heilig‹ und ›profan‹¹⁹ am Beispiel der dargestellten Speisen und am Beispiel der Arten der mehr oder weniger kulturell regulierten Nahrungsaufnahme zur Kennzeichnung von interkultureller Fremdheit und Differenz; in diesem Zusammenhang auch Mahlzeiten als Versprachlichungen von herrschaftlicher Macht und deren Gegenteil, was dem Leser unter anderem Rückschlüsse auf Geschlecht, Schichtung, Erziehung, Einkommen sowie Traditionsbewusstsein der handelnden Figuren erlaubt,
- der Repräsentation sinnlicher, oraler und olfaktorischer Eindrücke mit sprachlichen Mitteln (im Sinne von *mimesis* und *imitatio*),
- Lebensmittel und deren Zubereitung als symbolischer Ausdruck oder unverzichtbares Requisit für die Konstruktion von ›Heimat‹ und ›Zu-

18 Vgl. Norbert Elias: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. (1939). Frankfurt a. M. 1976 und Pierre Bourdieu: *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris 1979.

19 Nahrung als Symbol, durch das eine Ordnung generiert wird, beispielsweise durch die oben genannten Dichotomien, wurde erstmals von strukturalistisch arbeitenden Ethnologen, Anthropologen, Philosophen und Volkskundlern entwickelt, wie beispielsweise Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Roland Barthes und Günter Wiegmann. Dessen Buch *Alltags- und Festspeisen* (1967) regte im deutschsprachigen Raum die kulturwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Mahlzeiten an. Vgl. dazu Günter Wiegmann: *Alltags und Festspeisen. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster [u. a.] 1967.

- gehörigkeit« oder »Nähe« und »Ferne« und zum Ausdruck eines interkulturellen Reiz- und Differenzgewinns,
- Strukturanalogien und Ähnlichkeiten im Sinne einer repräsentativen Verweisung, beispielsweise Sitzordnungen als Ausdruck für den Rang der Gäste, deren sozialen Status und die emotionale Nähe zwischen Gastgeber und Gast, die als Ausdruck von Höflichkeit, Respekt und Anerkennung gelten können sowie
- Essenszeremonien und deren Wandel im historischen Kontinuum sowie der Einfluss einer Etikette, beispielsweise einer höfischen, die die Repräsentation im Detail regelt²⁰.

Demgegenüber zielt der Begriff der *Inkorporierung* auf einen performativen Akt der Identifikation, bei dem der Körper eines Subjekts involviert ist. Hierbei geraten namentlich Phänomene der Grenzüberschreitung in den Blick, da der Akt der Einverleibung – in diesem Fall konkret verstanden als orale Aufnahme von Nahrung – nicht nur die Trennung von Innen und Außen, sondern auch von Eigenem und Fremden aufhebt. Als zentraler Referenzrahmen dieses Untersuchungsfeldes ist selbstredend Sigmund Freuds Aufsatz »Triebe und Tribschicksale« anzusehen, dessen Argumentationsgang zufolge das »Einverleiben oder Fressen« als »eine Art der Liebe« beschrieben werden kann, die in ihrem Kern von ambivalenter Natur ist. Denn diese Liebe ist »mit der Aufhebung der Sonderexistenz des Objekts vereinbar« und stellt einen »Bemächtigungsdrang« dar, dem die »Schädigung oder Vernichtung des Objekts gleichgültig« sind.²¹ In diesem Kontext sind beispielsweise zu diskutieren:

- Metaphern des Einverleibens als Ausdruck sexueller Attraktion oder ihrer Sublimierung,
- Funktion und Reichweite von Nahrungstabus,
- die Relativität der Kategorien »essbar« – »nicht essbar« und das Verschwinden kulinarischer Fremd-eigen-Differenzen in Zeiten eines nahezu unbegrenzten Daten- und Warenaustauschs sowie einer zunehmenden Internationalisierung des Geschmacks,

20 Vgl. hierzu Niklas Luhmann: *Die Kunst der Gesellschaft*. Frankfurt a. M. 1995, s. bes. S. 432 u. S. 499. Vgl. auch Jürgen Habermas: *Strukturwandel der Öffentlichkeit*. (1962). Frankfurt a. M. 1990, S. 64 u. S. 92, zum Begriff von »Repräsentation als Demonstration von Bedeutsamkeit«, die in Form von Festen (Turnieren, Tanz, Theater), Schlössern mit Parkanlagen usw. symbolischen Ausdruck findet.

21 Sigmund Freud: »Triebe und Tribschicksale«. (1915). In: ders.: *Gesammelte Werke*. Bd. 10. Frankfurt a. M., S. 209-232, hier: S. 231.

- sprachliche Ausformungen des Ekelhaften und dessen ästhetische Dimension im Sinne von Winfried Menninghaus²² und in diesem Kontext auch die Balance zwischen Sagbarem und Unsagbarem, sprich: die Frage, inwieweit es möglich ist, Ekelerfahrungen unter dem Einfluss des jeweils herrschenden kulturellen und ästhetischen Systems überhaupt zu artikulieren und wenn ja, in welcher Weise; bzw. die Frage, was es über die Beziehung fiktiver Figuren aussagt, wenn Nahrung zurückgewiesen wird,
- Auswirkungen körperlicher Kontamination auf Identitäts- und Subjektkonzepte sowie spezifische Motivationen eines Begehrens nach Verschmelzung mit dem Fremden²³,
- Prozesse einer kulinarischen Gewöhnung als Akkulturationserfahrung oder – mit Bezug auf Bernhard Waldenfels²⁴ – als Erfahrungen einer unüberwindbaren Fremdheit,
- die explizite oder implizite Thematisierung von Verhaltenskodizes bei der Nahrungsaufnahme und deren Überschreitung,
- Bedeutungsdimensionen von Fleischnahrung *versus* vegetarischer Kost sowie von ›roh‹ und ›gekocht‹ im interkulturellen Vergleich und als Marker für die Kategorien ›zivilisiert‹ *versus* ›unzivilisiert – wild‹ nach Claude Lévi-Strauss²⁵,
- ›Askese‹ und ›Diät‹ *versus* ›Völlerei‹ als Mittel soziokultureller Abgrenzung sowie
- versagte oder zurückgewiesene Nahrung und Unterdrückung der damit verbundenen Organlust im Kontext von Machtverlust und Machtgewinn und von Strategien der Entmächtigung und Bemächtigung.

22 Vgl. Winfried Menninghaus: *Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung*. (1999). Frankfurt a. M. 2002, s. bes. S. 25.

23 Vgl. dazu Gisela Ecker: »Fremdes Wasser«. Reisesteuerungen in Prosatexten der Gegenwartsliteratur«. In: *Wege des Kybernetes. Schreibpraktiken und Steuerungsmodelle von Politik, Reise, Migration*. Hg. v. Anja K. Maier u. Burkhardt Wolf. Münster 2004, S. 218-234, bes. S. 227-230 sowie dies.: »Zuppa Inglese and Eating Up Italy. Intercultural Feasts and Fantasies.« In: *In medias res. British-Italian Cultural Relations*. Hg. v. Ralf Hertel u. Manfred Pfister. Amsterdam u. Atlanta 2007, S. 307-322.

24 Vgl. Bernhard Waldenfels: *Vielstimmigkeit der Rede. Studien zur Phänomenologie des Fremden 4*. Frankfurt a. M. 1999.

25 Vgl. Claude Lévi-Strauss: *Le Cru et le Cuit*. Paris 1964.

Reichweite und Nutzen einer literaturwissenschaftlichen Analyse interkultureller Mahlzeiten

Resümierend gesprochen bietet die Untersuchung von Mahlzeiten in literarischen Texten die Möglichkeit, die Versprachlichung von Erfahrungen intra- wie interkultureller Fremdheit, aber auch von Nähe und Zugehörigkeit durch Essen als ästhetisches Ausdrucksmittel vorzuführen. Gleichzeitig fungiert »Literatur als Medium (der Inszenierung) kollektiver Erinnerungen und Identitäten«²⁶, an dem gesellschaftspolitische Werte und Ordnungen manifest werden. Literatur verstanden als Archiv ermöglicht die Betrachtung solcher Phänomene im historischen Kontinuum ebenso wie die Erhebung diachroner Vergleiche. In einem größeren gesellschaftspolitischen Kontext gedacht, stellen interkulturell variierende Mahlzeiten in der Literatur unter den gegebenen Leitgedanken sinnlich-ästhetische Objektivierungen eines bedeutenden Relativismus dar: Durch die wissenschaftliche Betrachtung, die den Kontakt mit dem Fremden fokussiert, wird die Verhältnismäßigkeit allzu vertrauter, scheinbar nicht verhandelbarer kultureller Grunddispositionen und Alltagsphänomene kenntlich.

Warum ist es sinnvoll, über diese Dinge nachzudenken? Weil Reflexion und Analyse kulturelles Wissen vergrößern und interkulturelle Kommunikation erleichtern und verbessern können. Literarische Texte bieten hier reiches Anschauungsmaterial und Einblicke, wie Konstruktionen des Eigenen und des Fremden zustande kommen. Und es gibt noch einen anderen Grund: durch Erforschung dieser Zusammenhänge auch im Kontext ästhetischer Betrachtung die unersättliche Neugier auf Anderes zu stillen.

Dieser Band konnte mit großzügiger Unterstützung der Fakultät für Kulturwissenschaften der Universität Paderborn und der Universitätsgesellschaft Paderborn e. V. gedruckt werden. Die Sammlung Oskar Reinhart »Am Römerholz« in Winterthur und die Österreichische Nationalbibliothek in Wien haben freundlicherweise Bildmaterial aus ihren Beständen zur Veröffentlichung freigegeben. Die Herausgeberinnen danken den genannten Institutionen sowie Andrea Ubben für ihre editorische Vorberei-

26 So der Titel des konzisen Aufsatzes von Birgit Neumann in: *Literatur – Erinnerung – Identität. Theoriekonzeptionen und Fallstudien*. Hg. v. Astrid Erll, Marion Gymnich u. Ansgar Nünning. Trier 2003, S. 49-77.

tung des Manuskripts. Dr. Margret Westerwinter zeichnet für das Lektorat, Korrektorat und den Satz dieses Bandes verantwortlich. Ohne ihre professionelle Mitarbeit wäre das Buch in der vorliegenden Form nicht zustande gekommen.

Paderborn und Hamburg Frühjahr 2008