

»ALL THE WORLD'S A ›KITCHEN‹.«.  
ARNOLD WESKERS MAHLZEITEN ODER  
KOCHEN IM AKKORD  
CLAUDIA LILLGE

Schnell weg da! Weg da! Weg!  
Mach' Platz, sonst gibt's noch Streit  
Wir sind spät dran und haben keine Zeit.  
Herman van Veen: »Weg da« (1977)

Kochen und Essen unterhalten in vielfältiger Weise eine Beziehung zur Zeit. So informieren Kochbücher und Rezepte gemeinhin nicht nur über Zutatenauswahl und deren Verarbeitung, sondern geben in der Regel auch Richtwerte für Herstellungs- und Garzeiten an, mit deren Einhaltung die Bekömmlichkeit und Qualität einer Speise schlichtweg steht und fällt: Ein Hefeteig sollte vor seiner Verwendung *ruhen*, eine Sauce *langsam* köcheln, ein Steak von jeder Seite *kurz* angebraten werden. Auch ist der größte Genuss bekanntlich nur im richtigen, das heißt, im zeitlich genau bemessenen, Moment zu haben: Eine Nudel sei nach Möglichkeit *al dente* und ein Soufflé muss, ist es dem Ofen erst einmal entnommen, *soufort* serviert und *unverzüglich* gegessen werden.

Im Zuge temporaler Dynamisierungsprozesse von Arbeit hat Zeit seit jeher, besonders aber seit dem 19. Jahrhundert für den Bereich täglicher Kochpraxis zunehmend an Bedeutung gewonnen. Gelten nach Paul Virilio die industrielle Revolution, die Erfindung der Übertragungsmedien sowie der so genannten Echtzeittechnologien als Verursacher der großen menschheitsgeschichtlichen Beschleunigungswellen,<sup>1</sup> blieben kulinarische Praktiken von diesen evolutionären Prozessen keineswegs unbetroffen. Heutzutage prägen unter anderem der Schnellkochtopf, die Mikrowelle oder der Induktionsherd – und zwar in durchaus ähnlicher Weise wie das Auto, das Flugzeug und der Computer – die Zeitstrukturen und -rhythmen unseres Alltags. Die genannten Gerätschaften sind deshalb als

---

1 Paul Virilio: *Revolutionen der Geschwindigkeit*. (1991). Übers. v. Marianne Karbe. Berlin 1993, S. 7-8. Vgl. in diesem Zusammenhang ferner die instruktive Monografie von Hartmut Rosa: *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*. Frankfurt a. M. 2005.

Meilensteine in der Entwicklung des Kücheninventars zu bezeichnen,<sup>2</sup> weil sie technische Beschleuniger der Nahrungszubereitung und damit des Lebenstempos allgemein sind.

Ob Nahrung schnell oder langsam zubereitet und welche Zeit für ihre Verköstigung aufgewendet werden soll, hat ferner zur Ausdifferenzierung eigener Koch- und Esskulturen geführt. »Es gibt solches und solches Kochen«, schreibt etwa der Soziologe Jean-Claude Kaufmann, »sie unterscheiden sich am meisten in ihrem Verhältnis zur Zeit«.<sup>3</sup> Während »auf der einen Seite die schnelle Küche« steht, »die man sich immer schneller wünscht und die gleichwohl als mühsam empfunden wird, weil man zuwenig Zeit hat«, kann die »andere Seite« als das Kochen beschrieben werden, »das Spaß macht, für das man sich alle Zeit der Welt nimmt.«<sup>4</sup> In diesem Zusammenhang muss hinzugefügt werden, dass sich mit den konkreten Ausprägungen der langsamen und schnellen Küche zumeist stark polarisierende Werthaltungen verbinden.

Gutes Essen gehört dabei offenkundig zu jenen kulturellen Domänen, die gängiger Vorstellung nach eine Affinität zur Langsamkeit besitzen. Steht nicht allein die essenzielle Nahrungsaufnahme im Vordergrund, sondern der Genuss, wird man sich gern Zeit nehmen, sich ein Mahl auf der Zunge zergehen zu lassen, das heißt, Gaumen- und Sinnesfreuden bis zur gustatorischen Neige auszukosten. Als gutes Essen gilt folglich, was individuell und mit zeitlicher Inanspruchnahme, sprich: mit Mühe hergestellt wurde und seine Herkunft nicht dem Produktsortiment des *convenience food* verdankt. Geht Essen hingegen mit Geschwindigkeit einher, warnen Gesundheits- und Ernährungsberater ebenso wie Kompendien zu

- 2 Die Entwicklung des Kücheninventars kann heute in vielen ethnologischen Sammlungen nachvollzogen werden. Reich illustrierte Überblicke bieten u. a. die folgenden Darstellungen: *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks*. Übers. v. Barbara Häusler, Eva Korte u. Michael Sailer u. hg. v. Paul Freedman. Darmstadt 2007 sowie Werner Clemens-Walter: *Die Küche. Geschichte und Funktion eines Arbeitsplatzes*. Berlin 1990.
- 3 Jean-Claude Kaufmann: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*. (2005). Übers. v. Anke Beck. Konstanz 2006, S. 253.
- 4 Ebd., S. 253-254. Eine weitere empirisch fundierte Studie, die konkret die Verbindung von Nahrung und Zeitstilen untersucht, hat jüngst Hans-Joachim Lincke vorgelegt. Hans-Joachim Lincke: *Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen*. Bielefeld 2007. Vgl. ferner: Anna Burstedt: »What ›Time‹ Do We Eat? Some Examples of the Relationship between Time and Food«. In: *Changing Tastes. Food Culture and the Process of Industrialization*. Hg. v. Patricia Lysaght. Basel 2004, S. 153-165.

Benimm- und Tischsitten vor übermäßiger Hast und Eile. Letztere nämlich können Genuss leicht als Gier erscheinen und Essen zum tierhaften Schlingen verkommen lassen. Bereits in Michel de Montaignes zwischen 1580 und 1588 verfassten *Essais* zur Lebenskunst erfährt man von solcherlei »Untugenden«, die der Franzose in kritischer Selbstbeschau seinen Lesern preisgibt:

Es ist ungehörig und beeinträchtigt die Gesundheit, ja den Genuß, so gierig zu essen, wie ich es tue: Vor lauter Hast beiße ich mir oft in die Zunge, zuweilen gar in die Finger. Als Diogenes einen Jungen sah, der auf gleiche Weise aß, verpaßte er dessen Erzieher dafür eine Ohrfeige. In Rom gab es Leute, die nicht nur die Grazie des Ganges, sondern auch die des Kauens lehrten. Über meine Gier verliere ich die Muße, mich zu unterhalten, was doch eine so köstliche Würze des Tafelns ist (vorausgesetzt, die Gespräche sind angemessen, vernünftig und kurz).<sup>5</sup>

Doch nicht allein beim Verzehr ist das Moment von Geschwindigkeit an der Konstruktion einer Demarkationslinie zwischen kulinarischer Hoch- und Alltagskultur beteiligt, zumal sich auch im Bereich der Essensstile und Essensvermarktung ein Feld disparater Ideologien aufspannt. Während etwa *slow food* eine kulinarische Bewegung und Geisteshaltung bezeichnet, die das Besondere und die Erlösung vom »fast life«-Schmerz des Alltags« in ebenso außergewöhnlichen wie exklusiven Gourmetrestaurants sucht,<sup>6</sup> vereint der Begriff *fast food* all das, was uns global nahezu omnipräsente Schnellrestaurant-Ketten in immer gleicher Form vorsetzen. Denn diese tragen – Claude Fischler spricht von der sogenannten »McDonaldisierung der Welt«<sup>7</sup> – die bekannten Zeichen massenkulturel-

5 Michael de Montaigne: *Von der Kunst, das Leben zu lieben*. Übers. u. hg. v. Hans Stilett. Frankfurt a. M. 2005, S. 112.

6 Peter Noever: »Zum Thema«. In: *Mäßig und gefräßig*. Hg. v. Annemarie Hürlimann u. Alexandra Renninghaus. Wien 1996, S. 7-8, hier: S. 7. In diesem Zusammenhang heißt es weiter: »Wenngleich sich heute mit der allgemeinen Vorstellung von Geschwindigkeit und Zeitverkürzung das Essen im »Schnellimbü« manifestiert, und der vorgefertigte, vereiste Marillenknoedel oder die verlockende Pizza in nur wenigen Minuten auf 85 Grad gebracht werden können, findet der Körper seine wahre Entspannung in den Feinschmeckerclubs der hohen Küche.« Ebd. S. auch: Carlo Petrini: *Slow Food. The Case for Taste*. Übers. v. William McCuaig. New York 2003.

7 Claude Fischler: »Über den Prozeß der McDonaldisierung«. In: *Mäßig und gefräßig*, a. a. O., S. 250-261. Ergänzend dazu: Wolfgang König: »Fast Food. Zur Ubiquität und Omnitemporalität des modernen Essens«. In: *Die Nonstop-Gesellschaft und ihr Preis. Vom Zeitmißbrauch zur Zeitkultur*. Hg.

ler Phänomene: industrielle Produktion und standardisierte Ausfertigung. Anders gewendet: Der Hamburger, der in einer deutschen Kleinstadt verkauft wird, gleicht dem Hamburger, der in den Filialen der Golden Arches und Burger Kings in New York und Peking über den Verkaufstresen geschoben wird. Soweit es die nationalen Ladenschlusszeiten erlauben, geschieht dies rund um die Uhr.

»Die Schnellküche hat eine Tradition, seitdem Zeitmangel das menschliche Leben beherrscht«,<sup>8</sup> formuliert Gisela Gniech in diesem Kontext einen zentralen Befund, der schließlich konkret dem Zusammenhang von Essen und ökonomisierter Zeit Beachtung schenkt. Da im modernen Kapitalismus der *homo oeconomicus* als »arbeitendes, herstellendes, mobilisierendes« und nicht als »essendes, feierndes« oder gar »ruhendes«<sup>9</sup> Individuum begriffen wird, müssen – im eigentlichen Wortsinne – Mahlzeiten verknappt und den als vorrangig angesehenen Arbeitszeiten angepasst werden. In der Konsequenz dieser Argumentation dient Essen dem Genuss *und* der Arbeitskrafterhaltung. Letzteres unterstreicht auch Fischler, der in einem auf US-Amerika und Europa bezogenen Kulturvergleich eine Veränderung von Ernährungsstilen bemerkt, die ursächlich auf den historischen Wandel von einem Arbeiten *in* der Zeit zu einem Arbeiten *mit* der Zeit zurückzuführen sind:

Die Essenszeit [des Amerikaners] ist nicht isoliert, genau begrenzt, sie existiert nicht für sich selbst. Man kann arbeiten und essen und etwas anderes tun. Im alten Europa ist (war) die Mahlzeit eine ritualisierte Zeit, ein geschützter Bereich gegen Unordnung und Eindringen: Während der Essenszeit telefoniert man nicht oder macht gar Besuche. Es war (und ist größtenteils immer noch) undenkbar, auf der Straße zu essen, beim Autofahren oder im Lift. Im Amerika der Effizienz, des angelsächsischen Pragmatismus, dient die Nahrungsaufnahme gleichzeitig der Wiederherstellung der Arbeitskraft und dem Genuß, keineswegs unterbricht sie den Produktionsprozeß.<sup>10</sup>

---

v. Barbara Adam, Karlheinz Gießer u. Martin Held. Stuttgart u. Leipzig 1998, S. 45-62 sowie Sabine Schupp: »Fast Food auf dem Vormarsch? Wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Dimensionen des schnellen Essens«. In: *Fast Food*. Hg. v. ders., Anja Weber u. Jakob Lemke. Stuttgart 1998, S. 8-11.

8 Gisela Gniech: *Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuß und Kultur*. Berlin [u. a.] 1995, S. 120.

9 Hans-Martin Lohmann: *Marxismus*. Frankfurt a. M. u. New York 2001, S. 33.

10 Fischler: »Über den Prozeß der McDonaldisierung«, a. a. O., S. 255 f.

Im wirtschaftlichen Kontext des Taylorismus gilt Zeit, wie aus den oben zitierten Beobachtungen ersichtlich, »als unabdingbar mit Arbeit und ökonomischen Tauschprozessen verbundene Quantität«.<sup>11</sup> Dies hat unter anderem die Preisgabe eines geschützten Zeitsegments, das vormalig der Essens- und Tischkultur vorbehalten war, zur Folge. Darüber hinaus – auch das lässt sich anhand der historischen Entwicklung der Ernährungskultur des 20. Jahrhunderts nachzeichnen – wurde damit begonnen, industrielle Organisationsformen von Arbeit, insbesondere die standardisierte und auf Effizienz ausgerichtete Massenproduktion, auf den Gastronomiebereich zu übertragen. »Die McDonald Brüder«, so erinnert Fischler an die Anfänge der in Kalifornien von Ray Kroc entworfenen und 1937 von den Brüdern Dick und Mac McDonald weitergeführten Geschäftsidee, »begannen die Methoden des Taylorismus oder besser gesagt, jene von Henry Ford, rigoros in ihren Restaurants umzusetzen« und Speisen in »Fließbandproduktion« herzustellen.<sup>12</sup> Dies wurde mit »einem kleinen Team, das wenig qualifiziert und daher auch schlecht bezahlt war, der notwendigen Ausstattung, die speziell für diesen Zweck entworfen wurde, und immer mehr standardisierten Verfahren umgesetzt«, so dass »Bestellungen innerhalb weniger Sekunden« erledigt werden konnten.<sup>13</sup> Bis heute steht der Erfolg dieses Konzepts – und zwar trotz zahlreicher öffentlicher Invektiven<sup>14</sup> – außer Frage.

In Europa eröffneten die ersten Schnellrestaurants in den 1950er Jahren, in der darauffolgenden Dekade etablierte sich mit der Hamburger-

11 Barbara Adam: *Das Diktat der Uhr*. (1995). Übers. v. Frank Jakubzik. Frankfurt a. M. 2005, S. 125.

12 Fischler: »Über den Prozeß der McDonaldisierung«, a. a. O., S. 256.

13 Ebd.

14 Gniech fasst wesentliche Aspekte der öffentlichen Kritik zusammen: Neben der »fabrikmäßige[n] Abfütterung« der meist jugendlichen Kunden wird vor allem die »Dritte-Welt-Problematik« argumentativ in Anschlag gebracht. »Den Konzernen«, so Gniech, »wird die Vernichtung der Regenwälder und Bildung von Futtermittelmonokulturen in Entwicklungsländern zum Zwecke der Exportsteigerung und die Verdrängung von kleinbäuerlichen Landschaftsbetrieben durch die Fast-food-Industrie vorgeworfen. Außerdem kommt das Fleisch für die Hamburger bratfertig, tiefgekühlt aus Exportländern, was Umweltschäden durch Industrialisierung und Transport verursacht; nicht zu vergessen die Unmenge von Verpackungsmüll, die beseitigt werden muss.« In: Gniech: *Essen und Psyche. Über Hunger und Sätttheit, Genuß und Kultur*, a. a. O., S. 122 f. Öffentliches Aufsehen erregte zudem Morgan Spurlocks filmische Dokumentation *SUPER SIZE ME* (2004), in der die gesundheitsschädliche Wirkung einseitiger, wesentlich auf *fast food*-Konsum basierender Nahrung aufgezeigt wurde.

Kette Wimpy<sup>15</sup> in Großbritannien der erste *smash-and-grab place* nach amerikanischem Vorbild.<sup>16</sup> Dass diese neuen Ernährungswelten zunehmend auf Widerstände stießen, in denen sich eine Angst vor dem Verfall kulinarischer Traditionen mit einer allgemeinen Kritik am Taylorismus mischte, haben Forschungen aus Anthropologie und Soziologie vielfach belegt.<sup>17</sup> Die nachfolgenden Überlegungen richten ihr Augenmerk auf die Literatur, genauer gesagt: auf ein Bühnenstück des britischen Dramatikers Arnold Wesker (\*1932). Schauplatz dieses Dramas ist eine Großküche, in der 15 Köche Speisen für 1 500 Gäste zubereiten und sich zugleich einen Wettlauf mit der Zeit liefern. Letzteres wirft nicht nur Fragen nach den konkreten Effekten auf, die die Beschleunigung gastronomischer Arbeit mit sich bringen, sondern lädt auch zu einer Konturierung des Symbolgehalts der Küche und der sich mit diesem Raum verbindenden Metaphorisierungen ein. Ferner gilt es, die ästhetischen Verfahren zu betrachten, mit denen Wesker das emergente Phänomen Zeit in der Chronologie des Handlungsverlaufs hervorbringt sowie Schauspieler und Zuschauer auf den spezifischen Rhythmus des Stücks einschwingt.

### ›Schnitzeljagd‹ im Zeitcrescendo

Im Gegensatz zu einer Rezeption des Stücks im Theater ist eine Lektüre des Textsubstrats von *The Kitchen* (1956) mit der als »Introduction and Notes for the Producer« überschriebenen Vorrede des Autors zu beginnen, die als reine Regieanweisung indes nur unzureichend beschrieben ist. Vielmehr steht die Vermittlung eines bühnendramatischen Konzepts im Vordergrund, das – ganz dem Anliegen des politischen Theaters der 1960er und 1970er Jahre verpflichtet – sich ästhetisch an der Aufhebung von Kunst und Leben abarbeitet und zugleich auf die Exploration neuer Darstellungsbereiche zielt. Weskers Interesse richtet sich dabei, ähnlich wie jenes seiner britischen Schriftstellerkollegen John Osborne (1929–1994), Alan Sillitoe (\*1928) und David Storey (\*1933), vornehmlich auf die Lebenskontexte der *working class*, sprich: auf die gesellschaftliche

15 Zur Firmengeschichte der Restaurantkette Wimpy s.: <http://www.wimpy-uk.com> (20. Januar 2008).

16 Vgl. Fischler: »Über den Prozeß der McDonaldisierung«, a. a. O., S. 255.

17 S. dazu u. a.: Eva Barlösius: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim u. München 1999, S. 201 ff. sowie Hans Jürgen Teuteberg u. Günter Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1972.

Schicht, der er sich selbst zugehörig fühlte und deren soziale Missstände er in vielen seiner Stücke – zum Beispiel in *Chicken Soup with Barley* (1958) oder in *Chips with Everything* (1962) – verhandelte. Dass Wesker, zu dessen biografischen Stationen unter anderem eine mehrjährige Beschäftigung als Koch und eine Ausbildung als Pastetenbäcker zählten,<sup>18</sup> für *The Kitchen* einen Handlungsschauplatz wählte, mit dem er selbst bestens vertraut war, kommt der naturalistischen Detailfülle und präzisen Ausgestaltung des Dramas zu Gute.

Im Rahmen einer Aufführung von *The Kitchen* soll, wie oben bereits erwähnt, die Illusion einer Restaurantküche erweckt werden, das heißt, ein Ort entstehen, dem, wie Elke Krasny pointiert zusammenfasst, ein vergleichsweise hohes imaginatives Potenzial innewohnt:

In der Küche wird nicht nur gekocht: hier wird gedacht, geredet, gearbeitet, gewohnt, geliebt, gehaßt und gemordet; hier werden Intrigen geschmiedet, soziale Nahkämpfe ausgefochten, erotische Annäherungen geplant und versöhnende Gerichte bereitet.<sup>19</sup>

Weskers aus zwei Teilen und einem *interlude* bestehendes Stück ist in diesem Sinne als literarische »Nahaufnahm[e] dieses alltäglichen Mikrokosmos«<sup>20</sup> konzipiert und bringt, um die Begrifflichkeit Erving Goffmans zu bemühen, einen für gewöhnlich als lebensweltliche »Hinterbühne«<sup>21</sup> betrachteten Raum *auf* die Bühne. »Die Trennungslinie zwischen Vorderbühne und Hinterbühne«, betont der Soziologe, »wird überall in unserer Gesellschaft sichtbar. [...] Badezimmer und Schlafzimmer [sind] überall, außer in der untersten Gesellschaftsschicht, Orte, von denen das Publikum gewöhnlich ausgeschlossen wird. In der Küche geschieht mit den Speisen, was in Badezimmer und Schlafzimmer mit dem menschli-

18 Harold U. Ribalow: *Arnold Wesker*. New York 1965, S. 23 f. Wesker ist mittlerweile etwas aus der »Forschungsmode« gekommen. Bis dato gelten als einschlägige Referenzwerke u. a.: David Ian Rabey: *British and Irish Political Drama in the Twentieth Century*. Houndmills [u. a.] 1986, S. 78-98 sowie Valeska Lindemann: *Arnold Wesker als Gesellschaftskritiker*. Salzburg 1980.

19 Elke Krasny: »Küchengeschichten. Ein literarischer Streifzug«. In: *Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*. Hg. v. Elfie Miklautz, Herbert Lachmayer u. Reinhard Eisendle. Wien, Köln u. Weimar 1999, S. 251.

20 Ebd.

21 Erving Goffman: *Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag*. (1959). Übers. v. Peter Weber-Schäfer. München u. Zürich 2002, S. 104.

chen Körper geschieht.«<sup>22</sup> In *The Kitchen*, so ließe sich zuspitzen, »öffnet« Wesker die meist verschlossen gehaltene Tür zwischen Gast- und Küchenregion, schafft Zugänge und gewährt Einblicke:

This is a play about a large kitchen in a restaurant called the Tivoli. All kitchens, especially during service, go insane. There is the rush, there are the petty quarrels, grumbles, false prides, and snobbery. Kitchen staff instinctively hate dining-room staff, and all of them hate the customer. He is the personal enemy. The world might have been a stage for Shakespeare but to me it is a kitchen, where people come and go and cannot stay long enough to understand each other, and friendships, loves and enmities are forgotten as quickly as they are made.<sup>23</sup>

Die Revision der berühmten Verszeile »All the world's a stage«<sup>24</sup> aus Shakespeares *As You Like It* (1599), die nunmehr explizit den Küchenraum zu einer Welt im Kleinen erklärt, konkretisiert sich in mehrfacher Weise. Das Küchenpersonal löst den Anspruch der Welthaltigkeit insofern ein, als es sich aus sieben Engländern, drei Zyprioten, zwei Iren, zwei Deutschen und einem Italiener zusammensetzt. Während sich der Zuschauer nur über die Aktion, das gesprochene Wort und dessen dialektale Einfärbung Orientierung über die Vielzahl an Spielfiguren verschaffen kann, profitiert das Studium des Bühnentexts entschieden von Weskers Charakterskizzen:

ANNE, *Dessert and Coffee*: Irish, soft-spoken, thirty-five, easy-going. Speaks with slow, cloying lilt.

MAX, *Butcher*: A stout man of fifty. Loud-mouthed, smutty and anti anything that it is easy to be anti about. He has a cigarette continually drooping from his mouth, and like Frank drinks steadily all day till he is drunk.<sup>25</sup>

Die nationen- und geschlechterbezogene Imagologie, mit der das Figurenregister ein an den »United Nations«<sup>26</sup> angelehntes Ensemble entwirft, bemüht, wie aus den zwei Beispielen deutlich wird, im Wesentlichen kulinarische Stereotype: Eine Köchin namens Anne sorgt für Dessert und Kaffee. Dass die 35-jährige aus Irland stammt, wird Leser und Zuschauer wenig überraschen, denn eines der seit den 1940er Jahren be-

22 Ebd., S. 113.

23 Arnold Wesker: *The Kitchen*. London 1990, S. 9.

24 William Shakespeare: *As You Like It*. Hg. v. Agnes Latham. London u. New York 1989, S. 55 (Akt 2, Szene 7).

25 Wesker: *The Kitchen*, a. a. O., S. 12.

26 Ebd., S. 52.

liebtesten Heißgetränke ist der im Westen Irlands erfundene *Irish Coffee*.<sup>27</sup> Genau wie die von ihr zubereiteten süßen Speisen eignet dieser Figur kein aggressives Wesen: Sie ist »soft spoken« und »easy-going«. Zum Fleisch assoziiert man in der Regel »Männlichkeit«. <sup>28</sup> Dass die Rolle des Fleischers einem Engländer zugewiesen wird, lässt sich, wie vermutet werden darf, auf die vermeintlich angelsächsische Vorliebe für *ham*- und *beef*-Gerichte zurückführen. In diesem Einzelfall korrespondiert der Küchenarbeit zudem eine Figur, die sich durch einen »grobschlächtigen« und »rohen« Charakter auszeichnet.

»Stereotyping«, konstatiert Stuart Hall unter Rekurs auf die Arbeiten von Mary Douglas, Richard Dyer und Antonio Gramsci, »reduces people to a few, simple, essential characteristics, which are represented as fixed by Nature.«<sup>29</sup> Das Gesagte in Rechnung gestellt, bedarf es der ergänzenden Präzisierung, um die Funktion der stereotypen Zuschreibungsmuster in Weskers Nebentext angemessen zu erfassen. Die Komplexität reduzierende Informationsvergabe, so soll hier argumentiert werden, kann auf wahrnehmungs- und kognitionspsychologischer Ebene bereits im Dienst einer Ästhetik zeitlicher Beschleunigung gelesen werden, die im inneren und äußeren Kommunikationssystem des Theaters eine schnelle Eindrucks- und Urteilsbildung forciert. Anders gewendet: In einer Küche, »where people come and go and cannot stay long enough to understand each other«, muss letztlich für die Verarbeitung von Wirklichkeit ressourcensparend auf die Aktivierung vorbewusster automatischer Prozesse zurückgegriffen werden.<sup>30</sup> Auf Figurenebene ist damit einerseits das

27 Hannes Bertschi u. Marcus Reckewitz: *Von Absinth bis Zabaione*. Berlin 2002, S. 160 ff.

28 Vgl. dazu u. a. die Ausführungen Alois Wierlachers: »Da die Fleischspeise in der deutschen Ernährungsgeschichte immer auch eine Herrschaftsspeise war, werden die Fleischesser von der kulturkritischen Literatur in aller Regel als Mächtige vorgeführt, die ihre Macht zur Unterdrückung anderer mißbrauchen und in dieser Unterdrückung ihre Barbarei ausleben [...]«. In: Alois Wierlacher: »Der »wahre Feinschmecker« oder: Krieg und Frieden bei Tisch. Zum Kulturthema Essen in der neueren deutschen Erzählliteratur«. In: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Hg. v. dems., Gerhard Neumann u. Hans Jürgen Teuteberg. Berlin 1993, S. 279-287, hier: S. 281.

29 Stuart Hall: »The Spectacle of the »Other««. In: *Representation. Cultural Representations and Signifying Practices*. (1997). Hg. v. dems. London 2000, S. 223-279, hier: S. 257.

30 Vgl. dazu ausführlich Dorothée Hefner, Christoph Klimmt u. Gregor Dachmann: »Nach Barghs Unterscheidung dreier Automtizitätsgrade in vorbe-

Thema eines auf »Handlungsorientierungen«, »Assoziationsstrukturen« und »Beziehungsmuster« bezogenen sozialen Wandels etabliert, der in Weskers Mikrokosmos andererseits auf eine intentionale, zielgerichtete Beschleunigung von Arbeitsprozessen trifft.<sup>31</sup> Letztere soll innerhalb der dramatischen Welt von *The Kitchen* durch ein an industrieller Produktion orientiertes Kochen konkretisiert werden. Um dies zu gewährleisten, lässt es sich der Autor nicht nehmen, seine persönliche Expertise einzubringen und entsprechende Kochvorgänge, die auf der Bühne freilich nur als *Als-ob*-Handlungen ausgeführt werden können, für jede einzelne Figur festzulegen:

PETER: Mixed fish/sauce. Cod meunière/boiled potatoes. Boiled turbot/sauce hollandaise. Beat egg yellows on slow heat, add melted margarine for sauce hollandaise. This takes a long time. Slice cod and turbot into portions. Slice lemons for garniture.<sup>32</sup>

Arbeitsteilung reduziert bekanntermaßen die Komplexität von Arbeitsprozessen. Dabei gilt: Je kleinteiliger der Einzelvorgang ist, desto besser kann er beschrieben und von außen kontrolliert werden. Indem Wesker eine schlichte Verlistung aller zu verrichtenden Tätigkeiten erstellt, die sich ohne weitere Erklärungen additiv aneinanderreihen, entsteht auf den ersten Blick der Eindruck, dass auch Kochvorgänge in einem effizienten *one-best-way*-Prinzip zu erledigen seien. Letzteres ist freilich nicht auf alle Gerichte übertragbar. Denn während sich manche Rezepte mit wenigen und immer gleichen Handgriffen reproduzieren lassen, die der Arbeit an Maschinen und Fließbändern durchaus nahe kommen, benötigen wiederum andere Gerichte ein besonderes Maß an Aufmerksamkeit und Zuwendung. In der vorangestellten Arbeitsbeschreibung ist etwa die »sauce hollandaise« nur in einem vergleichsweise komplexen Vorgang zu erstel-

---

wusste, nachbewusste und zielgerichtete automatische Prozesse würde die Aktivierung eines Stereotyps in die Kategorie der vorbewusst automatischen Prozesse fallen [...]. Dieser findet unbewusst statt, beruht auf Heuristiken und ist deshalb ressourcensparend und sehr schnell.« In: Dorothee Hefner, Christoph Klimmt u. Gregor Dachmann: »Typisch Türke? Die Folgen der Nationalitätsnennung für die Bewertung in der Nachrichtenrezeption«. In: *Medien & Kommunikationswissenschaft* 55 (2007), H. 4, S. 575-593, hier: S. 577.

31 Zur definitorischen Klärung des Begriffs der »sozialen Beschleunigung« vgl. Rosa: *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*, a. a. O., S. 112 ff., hier: bes. S. 129.

32 Wesker: *The Kitchen*, a. a. O., S. 13.

len, bei dem Kochtemperaturen exakt eingehalten werden wollen und der Erfahrung des Kochs eine entscheidende Rolle zufällt. Insofern widersetzt sich diese Arbeit einem vollständig kontrollierbaren Prinzip, und sie fällt daher, wie auch eigens bemerkt, zeitlich aus dem Rahmen: »This takes a long time.«

In Norbert Elias' Studie *Über die Zeit*, in der sich der Soziologe speziell gegen die Verdinglichung des Zeitbegriffs ausspricht, heißt es, dass man »Zeit weder sehen noch fühlen, weder hören noch schmecken, noch riechen«<sup>33</sup> kann. Damit ist ein Umstand benannt, der zumal für die Übersetzung von Text in ein plurimediales Bühnengeschehen eine Herausforderung darstellt. »Da Aufführungen sich in der Zeit ereignen, [...] bedürfen sie«, so betont Erika Fischer-Lichte, »bestimmter Verfahren, welche die Dauer und Abfolge des Erscheinens der verschiedenen Materialien sowie das Verhältnis regeln, das sie jeweils untereinander eingehen.«<sup>34</sup> Für den ersten Teil von *The Kitchen* sieht sein Autor vor, dass Zeit speziell durch ein außersprachliches Zeichensystem, und zwar durch eine sukzessive Steigerung des Spieltempos, erzeugt werden soll, dessen spezifischer Rhythmus von Regisseur und Schauspielern experimentierend erarbeitet werden muss:

The pattern of service falls into three stages of increasing speed. (1) From »Two veal cutlets,« p. 39, to Gaston's »Max send up steaks and mutton chops quick,« p. 41, the pace is brisk but slow. (2) From then on to Peter's cry of »Too old, too old my sweetheart,« p. 43, the pace increases. (3) From then on to the end of the part, »Have you all gone barking-raving-bloody-mad,« the pace is fast and hectic. If trouble is taken to work out this pattern then the right rhythm will be found. Any producer is at liberty to abstract this set if he can still convey the atmosphere.<sup>35</sup>

Das beschriebene Zeitcrescendo treibt, so kann resümiert werden, die Handlung stetig voran und provoziert auf diese Weise eine Finalspannung, die makrotextuell nicht nur das *interlude*, sondern auch den zweiten Teil des Stücks überwölbt. In welcher Weise diese Inszenierungsvorgabe noch mit anderen Formen dramatische Akzeleration synästhetisiert, die den Eskalationscharakter des Stücks verstärken, kann nur ermes sen

33 Norbert Elias: *Über die Zeit*. (1984). Übers. v. Holger Fliessbach u. Michael Schröter. Frankfurt a. M. 1988, S. VII.

34 Erika Fischer-Lichte: *Ästhetik des Performativen*, Frankfurt a. M. 2004, S. 227.

35 Wesker: *The Kitchen*, a. a. O., S. 10.

werden, wenn man die Lektüre der Vorreden des Autors abschließt und den fiktiven Arbeitstag in *The Kitchen* passieren lässt.

## Eins, zwei, drei – Kochen ist (k)eine Hexerei!

Es ist 7.00 Uhr morgens. Der Nachtportier übernimmt es, in der Küche einen Herd nach dem anderen anzuzünden. Das Geräusch der Herdstellen wird künftig in Konkurrenz zu den Stimmen der Figuren stehen: Mensch und Maschine ringen um die akustische Vormacht. In den Morgenstunden, in denen das Arbeitstempo noch gemäßigt ist, erfährt der Zuschauer aus den Dialogen der Köche, was diese aktuell beschäftigt. Am Vorabend hat es eine Schlägerei zwischen Peter, einem jungen Deutschen, und dem Zyprioten Gaston gegeben. In der Rhetorik Dimitris, in der vernehmbar die engagierte Stimme Weskers nachklingt, erfüllen solche aggressiven Eskapaden eine kompensatorische Funktion, durch die psychische Spannungen und überschüssige, im Arbeitsalltag nicht ausgelebte Energien abreagiert werden: »They all wanted to fight. Listen, you put a man in the plate-room all day he's got dishes to make clean, and stinking bins to take away, and floors to sweep, what else there is for him to do – he want to fight. He got to show he is a man some way.«<sup>36</sup>

Ebenso wie der Zuschauer, der dieser Arbeitswelt noch unvertraut gegenübersteht, wird auch ein junger Koch in die Großküche eingeführt, der hier seinen ersten Arbeitstag verlebt. Kevin wird das Tempo der Arbeit schon bald zu viel – »I don't think I'll last the day«<sup>37</sup> –, und er wird stetig zur Beschleunigung seiner Tätigkeiten angetrieben: »Quicker, quicker, quicker.«<sup>38</sup> Aber auch andere Figuren leiden unter der Atmosphäre, welche, wie Anne bemerkt, einem »madhouse«<sup>39</sup> gleicht und die außerdem, zum Beispiel im Fall von Violet, die Erinnerung an andere, humanere Arbeitswelten nährt: »I'm not used to working in places like this, I used to be at the old Carlton Tower.«<sup>40</sup> Das Restaurant Tivoli nimmt sich demgegenüber alles andere als eine »schöne neue Welt« aus, die nicht mehr von den Regeln der *haute cuisine*, sondern ausschließlich vom Geld regiert wird: »It's money. It's all money. The world chase money so you chase money too.«<sup>41</sup>

36 Ebd., S. 20.

37 Ebd., S. 34.

38 Ebd., S. 38.

39 Ebd., S. 19.

40 Ebd., S. 16.

41 Ebd., S. 36.

Während die Handlung fortschreitet, nimmt die stichomythische, mit privaten Themen durchsetzte Dialogführung über die Schlägerei am Vorabend, die Totoergebnisse und diverse Frauenbekanntschaften kontinuierlich ab bzw. wird vollständig ersetzt von knappen Arbeitsanweisungen, die in staccatohafter Form zwischen den Figuren hin- und herkreuzen. Das Mittagessen muss serviert werden:

HETTIE [*to* KEVIN]: My salmon ready?

KEVIN: You what?

HETTIE: Me grilled salmon?

KEVIN: How many do you want?

HETTIE: Two?

CYNTHIA [*to* MICHAEL]: My three omletes.

MICHAEL: You three omletes.

DAPHNE [*to* KEVIN]: Two salmon.

JACKIE [*to* KEVIN]: Three sardines.

KEVIN: Peter, for God's sake will you give me a hand?

HETTIE [*to* MICHAEL]: Two veg soups.

PETER [*helping* KEVIN]: Let's go Irishman, let's go. The next.

DAPHNE: Two salmon.

PETER: Right.

BETTY [*to* HANS]: My veal cutlets.

HANS: Your veal cutlets.

PETER: And the next?

JACKIE [*to* PETER]: Three sardines.

BETTY [*to* HANS]: Oh come on, lobster-face.

HANS: What does it mean, lobster-face?

PETER: And the next?

WINNIE [*to* PETER]: Three plaice.

HANS [*to* BETTY]: Eins, zwei, drei.

PETER [*to* WINNIE]: One, two, three.<sup>42</sup>

Mit Fischer-Lichte lässt sich argumentieren, dass sich in der vorangestellten Passage der »Rhythmus der gesprochenen Sätze [...] den Körpern aufzuzwingen« versucht, »sie zu Bewegungen im selben Rhythmus« aktiviert und »die Körper in ihrer Bewegung der symbolischen Ordnung der Sprache« untergeordnet werden.<sup>43</sup> In diesem Spieltempo gibt es keinen Stillstand. Ist der zeitgebende Rhythmus »[e]inmal in

---

42 Ebd., S. 44.

43 Fischer-Lichte: *Ästhetik des Performativen*, a. a. O., S. 234.

Gang gesetzt, erweckt er den Anschein, als ob er aus sich heraus Elemente auftauchen und wieder verschwinden ließe.«<sup>44</sup>

Auch den Unterschied von Arbeit und Freizeit arbeitet Wesker durch ein zeitliches Moment heraus, indem er dem auf Geschwindigkeit basierenden Arbeitsprozess eine Phase der bewussten Entschleunigung entgegensetzt. In dieser Zeit ist Raum für ein Gespräch, und Peter fragt seine Kollegen nach ihren Träumen. Dimitri wünscht sich eine Werkstatt, Kevin ersehnt sich Schlaf, Hans dürstet nach mehr Geld und Raymond nach Frauen. Über Peters Träume erfahren wir nichts, wohl aber, dass er mit Enttäuschung bemerkt, dass seine Kollegen durch die Arbeitswelt prädisponiert sind und ihre Wunschfantasien über diese nicht hinausreichen. Nach der Pause fällt den Köchen die Rückkehr an den Arbeitsplatz besonders schwer, alle müssen sich für die Vorbereitungen des Abendessens erneut auf das Arbeitstempo einstellen.

Im Gegensatz zu einer traditionellen Vorstellung von einem Küchenraum, der einst als einzige Feuer- und Wärmequelle auch ein zentrierender Ort war, hat die Großküche diese Funktion vollständig verloren. Denn die Menschen, die in ihr arbeiten, werden mit einer nahezu zentrifugalen Kraft auseinandergetrieben: »[W]e are the animals, everybody pushing everybody else out of the way.«<sup>45</sup> Auch ernährt diese Küche niemanden mehr, die Suppe, die hier gekocht wird, ist sauer.<sup>46</sup> Das, was in diesem übertemperierten Raum<sup>47</sup> – der eher Assoziationen an eine Hexenküche oder Hölle weckt – vulkanisch brodelte, sind in zunehmender Weise die Emotionen der Figuren. Liebe, Eifersucht und Aggressionen, so scheint es, werden mit steigender Arbeitsbelastung unter Hochdruck gesetzt und finden kein Ventil. Diese Eskalationsspirale strebt auf einen Höhepunkt zu, der nach einem Stillstand drängt. Peter ist es, der schließlich nicht in seinen Kollegen, sondern in der Küche seinen Feind erkennt und deren neuralgisches Netz, die Gasleitungen, in einem befreienden Akt durchtrennt. Mit ihm stellt er sich gegen die entmenslichenden Produktionsweisen, die Ausbeutung des Arbeiters, die Entfremdung zwischen Menschen, aber auch zwischen Menschen und ihrer Arbeit.

44 Ebd., S. 238.

45 Wesker: *The Kitchen*, a. a. O., S. 57.

46 Ebd., S. 28.

47 Ebd., S. 63.

## Come Dine With Me

Weskers in den 1960er Jahren entstandenes Portrait einer stetig zunehmenden Beschleunigung von Prozessen der Nahrungszubereitung hat bis dato keinesfalls an Relevanz verloren. Denn auch jenseits der bekannten Burger- und Fried Chicken-Tempel, die sich global als effektive Werbeträger US-amerikanischer Lebensstile und Werthaltungen erweisen,<sup>48</sup> ist das schnelle Essen auf dem Vormarsch. Dementsprechend reihen sich vielerorts unter anderem arabische, chinesische, deutsche, griechische, indische, italienische, koreanische oder türkische Imbisse zu multikulturellen ›Fressmeilen‹, wo weder geruht noch gerastet und Essen zum mobilen Sofortverzehr angeboten wird. Selbst der Kaffee hat seinen genuinen Genusssort längst nicht mehr an einer gedeckten Frühstückstisch- oder Kaffeetafel.<sup>49</sup> Vielmehr sind ihm als *coffee to go* unlängst ›Beine gewachsen‹, wodurch die heimische Küche, das Esszimmer oder das Kaffeehausambiente mit dem Bürgersteig, dem Bus oder der Straßenbahn um den bevorzugten Platz für Kaffeegenuss konkurrieren.<sup>50</sup> Der Kaffee – im Pappbecher und mit Plastikschutzdeckel verschlossen – lässt sich nunmehr auch für diejenigen in den Ablauf eines auf Zeiteffizienz ausge-

48 Dass sich in vielen Marken US-amerikanischer Provenienz zugleich ein ideologisches Angebot vermittelt, betont u. a. Helene Karmasin: »Industriell hergestellte Nahrungsmittel beziehungsweise Marken wie McDonald's oder Coca Cola und Pepsi sind [...] global verbreitet, und sie sind es eigentlich, die die evidente wirtschaftliche und politische Hegemonie Amerikas durch eine kulinarische Hegemonie untermauern. Sie transportieren Werte, die Amerika gern für sich beansprucht: Jugend, Gleichheit, Einfachheit, Ehrlichkeit.« In: Helene Karmasin: *Die geheime Botschaft unserer Speisen*. München 1999, S. 180.

49 Dazu Noever: »Die Herren am Stammtisch, die Damen beim Friseur – diese Trennung ist natürlich längst aufgehoben. Ganz abgesehen davon, dass der Friseur längst ein Freund der Kultur ist, der über unsere Kulturwelt Bescheid weiß und weiß, dass der unersättliche Kulturbetrieb viel Hunger aber keine Zeit hat. [...] Café mit erlesenem Feingebäck im modischen Studio des Coiffeurs und angewandtes ›hair-design‹ im traditionellen Wiener Café-Haus – eine Entwicklung, die unaufhaltsam erscheint. Essen heute ist Fast food, verkürzt die Zeit und findet überall statt, mitunter auch an jenen Orten, wo jene heroisch-asketischen Gegenbewegungen stattfinden, die wir vertrauensvoll ›Gym‹ nennen.« In: Noever: »Zum Thema«, a. a. O., S. 7.

50 Zum historischen Wandel des Kaffeegenusses s. u. a.: Markman Ellis: *The Coffee-House. A Cultural History*. London 2004.

richteten Arbeitsalltags integrieren, die im Laufschrift einem Termin entgegen hasten.

Dass das schnelle Essen vor allem ein Effekt sich verändernder Arbeitskulturen ist, mit dem sich kulinarisch auf die Anforderungen der modernen Welt sukzessive eingestellt wurde, ist nicht nur von der Literatur, sondern vor allem auch von der internationalen Kinematografie als Sujet entdeckt und reflektiert worden. Die medienspezifischen Möglichkeiten der technischen Zeitraffung und Zeitdehnung, der Kamerabewegung und der Bildmontage kommen dabei der Performanz von Beschleunigungsprozessen in hervorragender Weise entgegen. Dies belegen unter anderem die ›Erfindung‹ der Essmaschine in Charlie Chaplins Industriesatire *MODERN TIMES* (1936), Louis de Funès' Filmkomödie *L'AILE OU LA CUISSE* (1976) oder Nikolaus Geyrhalters Dokumentarfilm *UNSER TÄGLICH BROT* (2005). Während es diesen filmischen Arbeiten zumeist um eine allgemeine Kultur- und Gesellschaftskritik geht, die sich anhand des als besonders schützenswert empfundenen kulturellen Teilsegments, der Mahlzeit, anschaulich exemplifizieren lässt, erfüllen speziell jüngere televisuelle Artefakte weniger *kritische* als vielmehr *kompensatorische* Funktionen.

Wie nie zuvor in der europäischen Fernsehgeschichte gehören speziell Kochsendungen zu den Publikumsfavoriten. Während in Deutschland etwa *LEAS KOCHLUST*, *DIE KULINARISCHEN ABENTEUER DER SARAH WIENER*, *DAS KOCHDUELL*, *SCHMECKT NICHT, GIBT'S NICHT*, *UNTER VOLLDAMPF!* und *KERNERS KÖCHE* in dichter Sendefrequenz ausgestrahlt werden, haben in Großbritannien unter anderem Nigella Lawson (*NIGELLA BITES*), vor allem aber Jamie Oliver (*THE NAKED CHEF*, *OLIVER'S TWIST*, *JAMIE'S KITCHEN*, *HAPPY DAYS LIVE*, *JAMIE'S SCHOOL DINNERS*, *JAMIE'S GREAT ITALIAN ESCAPE*, *JAMIE AT HOME*) die Fernsehküche für sich erobert. Speziell letzterer wirbt dabei mit einer doppelten Strategie: *erstens*, absolut jeder ist dazu in der Lage, seine Rezepte nachzukochen und, *zweitens*, qualitätshaltige Küche muss kein Resultat stundenlanger Küchenarbeit sein, sondern ist – gewusst wie – schnell zu realisieren. So bewirbt Englands Küchen-Popstar das Konzept seines ersten Buches, *Kochen mit Jamie Oliver – Von Anfang an genial* (1999), wie folgt: »Es ist eine Sammlung von idiotensicheren, schnellen, absolut super schmeckenden Gerichten ohne überflüssigen Schnickschnack.«<sup>51</sup> Den Beweis hierfür liefern seine auf zumeist ca. 30 Minuten kondensierten TV-Slots, in denen in rasanter Zeitraffung Jamie seinen Motorroller

51 Jamie Oliver: *Kochen mit Jamie Oliver – Von Anfang an genial*. London u. a. 2004, S. 3.

durch London manövriert, einkauft, ein Schwätzchen mit der Gemüsehändlerin hält, einen Abendanzug aus der Reinigung holt, für acht Personen ein Vier-bis-fünf-Gänge-Menü kocht und ein Fest mit Freunden feiert.

Wer sich gern täglich mit einem vertrauten Kreis von Menschen zu Tisch setzen möchte, dessen Bedürfnis wird in dem Serienformat DAS PERFEKTE DINNER angesprochen.<sup>52</sup> Denn dieses ermöglicht es aktuell, sich via TV mit einer wöchentlich wechselnden Gruppe von fünf Gleichgesinnten zusammenzufinden. Auch hier ist die Zeitersparnis enorm: Die Kamera erschließt die Küche, die Wohnungen und sogar die Schubladen der gastgebenden Teilnehmer, wodurch Intimitätsschwellen in kürzester Zeit aufgehoben werden. Muss der Einsatz für die eigene Essensversorgung des Rezipienten möglicherweise auf den Anruf bei einem Pizza-Service beschränkt bleiben, können in der Sendezeit zwischen 19.00 und 20.00 Uhr alle Versäumnisse – von der Planung, über die Umsetzung bis zum Verzehr eines perfekten Dinners – zeiteffizient nachgeholt werden. »[D]ie Steigerung des Lebenstempos als Folge einer Verknappung von Zeitressourcen«, argumentiert Hartmut Rosa zu Recht, schlägt sich »subjektiv in einer Zunahme von Empfindungen der Zeitnot, des Zeitdrucks und des stressförmigen Beschleunigungszwangs sowie in der Angst, »nicht mehr mitzukommen«, nieder.« Gerade die »Beschleunigung und Verdichtung von Handlungsepisoden stellt dann eine nahe liegende Reaktion auf die Wahrnehmung dar.«<sup>53</sup> Insofern darf man sich über die kulinarischen Qualitäten des eigenen Fernsehapparats freuen, der – wie es der englische Originaltitel des Formats betätigt – eine durchaus ernst gemeinte Einladung ausspricht: COME DINE WITH ME!

52 Vgl. dazu: [http://www.vox.de/perfekte\\_dinner.php](http://www.vox.de/perfekte_dinner.php) (20. Januar 2008).

53 Rosa: *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*, a. a. O., S. 136.

