

seinem eigenen DU. Es ist dies die Begegnung mit sich selbst und mit dem Selbst. Diese Begegnung erst macht ihn zum ganzen Menschen, heilt ihn davon, zerrissen, getrennt, ausgeliefert, ohnmächtig und verworfen zu sein. In der Begegnung mit dem Selbst begegnet er allem anderen wieder, bis hin zum Kern des Göttlichen, der auch sein eigener ist.

Der ganzheitliche neue Mythos wächst im Raum dieser Begegnung, im Raum des vertrauten und Vertrauen schaffenden Miteinander, im Raum der Anerkennung des Anderen in seiner Seinsweise und Wesenheit, im Raum des Respekts und wahrhafter Kommunikation. Zugleich durchdringt der wachsende Mythos Kommunikation und das zu Kommunizierende mit seiner Ursprünglichkeit, seiner Offenbarung und seinem Geheimnis.

Diese Durchdringung findet auf allen Ebenen statt, und sie schafft höheres Bewußtsein damit auch im Alltäglichen. Der neue Mythos, wo er wachsen kann und angenommen wird, transzendiert letztendlich alle Begegnung und alles Tun und hält sich damit selbst im Bewußtsein. Er hebt die Trennung von heilig und profan weitgehend auf. Durch seine integrale und integrierende Kraft beschleunigt er den entropischen Zerfall der alten, medialen Desinformation und schwächt schrittweise deren Einfluß auf den einzelnen Menschen. So können neue Relevanzkriterien entstehen, die möglicherweise auch wieder positiv auf das mediale Informationssystem zurückwirken. In jedem Fall entsteht so daserspüren einer Welt, die uns teilweise verloren gegangen ist, die aber so auch wohl erst wieder spürbar werden konnte durch die Verlusterfahrungen des Zeitalters der Verdinglichung, das wir modern, postmodern oder multimedial nennen.

„Ein unheimlich starkes Gefühl von einem Eingebettetsein“

Was die Küche über das Leben der Menschen verrät Adrian Portmann

Essen müssen wir alle. Es ist eine biologische Notwendigkeit. Aber Essen ist noch viel mehr: Es hat zusätzliche Bedeutungen, es verbindet sich mit einer Vielzahl von Bildern und Wünschen und Vorstellungen. Speisen und kulinarische Handlungen werden durch solche Bedeutungszuschreibungen zu Zeichen und auf dieser Basis können sie als Sprache bzw. als Praktiken angewendet werden: Essend grenzen wir uns von anderen ab oder stärken die Zusammengehörigkeit, essend streben wir nach Harmonie mit der Natur oder nach Vereinigung mit Gott, essend demonstrieren wir

Selbstkontrolle oder Kennerschaft. Die Frage nach diesen Bedeutungen bringt uns einem Verständnis des Eßverhaltens näher.¹

Die Untersuchung dessen, was wir tun, wenn wir essen, führt aber über das Essen selbst hinaus. Sie führt zu Deutungsmustern und Themen, die für bestimmte Menschen, für Gruppen, für eine Zeit prägend und zentral sind. Daß solche Themen gerade in kulinarischen Handlungen eine Ausdrucksebene finden, ist nicht zufällig: Mit dem Essen als einem lebensnotwendigen und elementaren Akt sind gattungsgeschichtlich und biographisch bestimmte Grunderfahrungen verbunden, die sich als Material für kulturelle Gestaltungen und symbolische Überformungen geradezu anbieten. Das Essen eignet sich auch deshalb für solche ausgreifenden Analysen, weil es als „soziales Totalphänomen“ mit der Gesamtheit der Lebensbereiche verbunden ist.²

Es geht mir im folgenden darum, kulinarische Handlungen zu interpretieren und ihren Bedeutungen auf die Spur zu kommen. Ich folge dabei dem Ansatz einer semiotischen Kulturwissenschaft, wie sie unter anderem *Clifford Geertz* entwickelt hat.³ Um Bedeutungen zu erschließen, greife ich auf unterschiedliche Daten zurück: Auf eigene Beobachtungen, auf eine Reihe von Interviews⁴ und auf Produkte der Populärkultur wie Kochbücher, Zeitschriften und Werbung.⁵

¹ Diese Denkfigur – daß Essen Zeichen- oder Symbolcharakter hat, daß ihm bestimmte Bedeutungen zugeschrieben werden, daß es ein Kommunikationssystem darstellt – nimmt bei vielen Ansätzen der Nahrungsforschung eine Schlüsselstellung ein. Vgl. den programmatischen Artikel von *R. Barthes*, *Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*, in: *Annales* 5 (1961), S. 977–986. Eine Übersicht gibt *W. Enninger*, *Auf der Suche nach einer Semiotik der Kulinarier*. Ein Überblick über zeichenorientierte Studien kulinarischen Handelns, in: *Zeitschrift für Semiotik* 4 (1982), S. 319–335.

² So *Teuteberg* unter Berufung auf *Marcel Mauss*: Nahrung sei bis zur Unkenntlichkeit mit der Gesamtgesellschaft verwoben. „Überspitzt kann man sogar sagen, daß in der Nahrung gleichsam die ‚ganze Welt‘ versteckt ist und sie im Kern das gesamte gesellschaftliche Leben widerspiegelt.“ *H. J. Teuteberg*, *Die Ernährung als psychosoziales Problem. Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen*, in: *Hamburger Jahrbuch für Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik*, Tübingen 24 (1979), S. 263–282, 277.

³ Siehe etwa *C. Geertz*, *Dichte Beschreibung. Bemerkungen zu einer deutenden Theorie von Kultur*, in: *ders.*, *Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*, Frankfurt a.M. 1983 (engl. 1973), S. 7–43.

⁴ Es handelt sich dabei um eigene Interviews aus dem Jahr 1997 sowie um Interviews aus *L. Binger/S. Hellemann*, *Küchengeister. Streifzüge durch Berliner Küchen*, Berlin 1996. Die eigenen Interviews sind mit einer Ziffer für das Interview sowie mit dem Buchstaben F (Frau) oder M (Mann) gekennzeichnet.

⁵ Die Quellen der dritten Gruppe lassen sich fassen als Elemente des gesellschaftlichen Wissensvorrats und damit als Elemente jener Repertoires bzw. Sinn-Reservoirs, aus denen die einzelnen ihren Wissensvorrat aufbauen und aus dem sie indirekt schöpfen, wenn sie ihr Leben leben und ihr Essen interpretieren. Die Interviews lassen auf jene Deutungen schließen, die die einzelnen unter Rückgriff auf ihr subjektives Wissen vornehmen, zu dem dann allerdings auch nicht-diskursive, körpernahe Elemente gehören. Beim gesellschaftlichen und subjektiven Wissensvorrat und seiner Rolle für die Konstitution von Sinn folge ich *A. Schütz/Th. Luckmann*, *Strukturen der Lebenswelt*, Frankfurt a.M., Band I 1979, Band II: 1984.

Bei diesen Erkundungen ergeben sich bestimmte Muster: Bedeutungen, die wiederholt und in unterschiedlichen Handlungszusammenhängen auftauchen.⁶ Eines dieser Bedeutungsmuster läßt sich bezeichnen als Suche nach Beziehungen vor dem Hintergrund erfahrener oder drohender Anonymität. Ich möchte zunächst und ausführlich aufzeigen, in welcher Weise dieses Thema in verschiedenen Handlungsfeldern aufscheint. (1) Anschließend möchte ich eine knappe Einordnung versuchen (2) und dann mit einer Überlegung zur Relevanz von derartigen Küchenstudien für die Praktische Theologie schließen. (3)

1 *Die kulinarische Landschaft: ein kleiner Rundgang*

Herkunft der Nahrungsmittel: „Nähe zur Erde“

Die Industrialisierung des Ernährungsbereichs bis hin zu Food Design und Gen-Food hat dazu geführt, daß Nahrungsmittel heute in der Regel anonyme Massenwaren sind, die einem distanziert und fremd gegenüberstehen. Weil zudem ihre Gesundheitsverträglichkeit als zweifelhaft gilt, hat sich auch die Unsicherheit dieser Nahrung gegenüber massiv erhöht. Vor diesem Hintergrund läßt sich nun eine Gegentendenz ausmachen. Sie besteht in vielfältigen Wünschen und Forderungen und in konkreten Versuchen, eine Beziehung zu den Nahrungsmitteln herzustellen. Zunächst einmal setzt diese Tendenz bei der Herkunft der Produkte an. So läßt der Autor einer Kolumne mit dem Titel „Verteidigung eines Fleischessers“ den Blick in seine Kindheit als Bauernsohn schweifen und betont:

... das Fleisch (muß) aus der Umgebung stammen (), wo zu Tieren noch ein fast persönlicher Bezug existiert. (...) Diese Distanz ist das Problem. Die Bezugslosigkeit macht krank. Wenn wir Fleisch essen, sollten wir eigentlich auch einmal beim Tod eines Schweins (oder einer Kuh respektive eines Kalbes) dabeigewesen sein.

Dieselbe Frage spielt auch dann eine Rolle, wenn jemand, wie einer der Interviewpartner, zwar nicht Selbstversorger werden, aber doch da und dort selbst etwas anpflanzen möchte:

Nähe zur Erde. Daß das eine Tendenz sein könnte oder wahrscheinlich ist, die für mich wichtiger wird in der Zukunft. (...) Das ist schon lange ein Wunsch von mir, kommt mir jetzt wieder in den Sinn, so ein Gärtchen zu haben, weißt du, ein Gemüse Gärtchen. Dort ein paar Sachen pflanzen. Und dann das direkt in die Pflanze hauen. (...)

Das ist irgendwie auch die Nähe zum Leben selber. Daß du das Gefühl hast, du seist am Leben, wenn ... du so nahe wie möglich bei der Mutter Erde bist. Es gibt ein Gefühl von sinnvollem Existieren, vielleicht. Also, diese Diskrepanz, die du nicht mehr hast - hier wo du alles im Denner oder so, im Migros [schweizerische Warenhausketten, AP] kaufen gehst, distanziert bist von etwas, das urtümlich und nahe sein müßte, im Prinzip. (7 M)

⁶ Eine kleine Übersicht über verschiedene Bedeutungen von kulinarischen Handlungen findet sich bei A. Portmann. Kochen als religiöse Praxis. Über Religion in der Moderne und die Schwierigkeit, sie zu erkennen. in: U. Gerber (Hg.), Religiosität in der Postmoderne, Frankfurt a.M. etc. 1998, S. 81-99.

Nun ist es heutzutage allerdings schwierig, sich selber zu versorgen.⁷ Immerhin gibt es da und dort Gemüsegärten oder, als Schrumpfform, wenigstens noch die Küchenkräuter auf dem Balkon. In dieser Situation bietet es sich an, eine Beziehung quasi indirekt herzustellen, indem die Nähe zum Produkt delegiert wird – an Bauern oder Produzentinnen, von denen man denkt, daß sie nahe bei den Erzeugnissen sind und daß sie diese Nähe verbürgen können. Tatsächlich nimmt eine entsprechende Stilisierung, insbesondere in der Werbung (aber nicht nur da) einen prominenten Platz ein: In der Selbstdarstellung einer Bio-Landwirtschafts-Organisation wird der Spruch „Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht“ ins Positive gewendet: Da stecke nicht hinterwäldlerischer Starrsinn dahinter, sondern ein guter Grund – „eine enge Beziehung zum eigenen Produkt und Kulturgut hat sich über Jahrhunderte bewährt und garantiert eine einfache und gesunde Ernährung.“ Ähnlich in einem Prospekt für exklusives Olivenöl, in dem der Olivenproduzent als Freund der Bäume beschrieben wird: „Mit Ehrfurcht nähert sich Gianfranco Becchina einem der Bäume. Er scheint sie alle zu kennen, auch ihre Vorzüge und Eigenarten.“ Und ein Metzger wird in einem journalistischen Portrait als Handwerker gezeichnet, der nach Gefühl wurstet, und mit der Aussage zitiert: „...ich brauche die enge Beziehung zu meiner Wurst.“

Diese Vorstellung der Nähe der Produzenten und Produzentinnen zu den Produkten wird von vielen geteilt und beeinflußt tatsächlich das Einkaufsverhalten – manchmal konsequent, meist punktuell. Eine Interviewpartnerin kauft „direkt vom Bauern“. (4 F) Ein weiterer zieht den Einheitsprodukten aus Großkonzernen die Produkte von kleinen Produzenten vor, von Familienbetrieben, bei denen sich auch die Handarbeit noch erhalten hat. (2 M) Und ein Interviewpartner schwärmt von einem italienischen Fischmarkt und sieht die Verkäufer und Verkäuferinnen als Garanten der Nähe:

... wenn du auf den Markt gehst dort, dann sind sie noch sehr stark verbunden mit der Ware, die sie anbieten. Das ist nicht ... das ist wie eine Einheit zwischen diesen Personen und diesen Sachen. F: Also es ist nicht eine anonyme Ware, sondern etwas, zu dem eine Beziehung da ist ... A: Ja, genau, genau. Es ist eine Art wie ... man hat das Gefühl, die verkaufen auch einen Teil von sich. Die stehen ganz dahinter. Das ist mein Eindruck. Das ist nicht jemand, der so beziehungslos mit seiner Ware umgeht, sondern es ist eine Beziehung da. (6 M)

Verarbeitung der Nahrungsmittel: „Zuneigung zu den Rohstoffen“

Die Versuche, eine Beziehung zu den Nahrungsmitteln herzustellen, setzen aber nicht nur bei der Herkunft der Produkte an, sondern auch bei

⁷ J. Berger, Die Esser und das Gegessene, in: *ders.*, Das Sichtbare und das Verborgene. Essays, München 1990, S. 41–48, beschreibt die Beziehung des Selbstversorgers zur Nahrung: Für den Bauern verkörpere die Nahrung eigene körperliche Arbeit. Der Körper des Essenden kenne die Nahrung bereits, sie sei ihm vertraut wie der eigene Körper. Für den Bürger hingegen sei das, was er esse, eine Ware, die er kaufen müsse. Die Welt zeitgenössischer (amerikanischer) Selbstversorger samt ihren religiösen Obertönen beschreibt R. K. Gould, Modern Homesteading in America: Religious Quests and the Restraints of Religion, in: *Social Compass* 44(1), 1997, S. 157–170.

der Verarbeitung und beim Kochen. Wer Früchte einkocht, Teigwaren herstellt oder Brot bäckt, wer Zwiebeln schneidet, Fleisch mariniert oder Rahm schlägt, wendet sich diesen Rohstoffen zu, richtet die Aufmerksamkeit auf sie, schaut sie an, berührt sie, spürt ihre Konsistenz und verarbeitet sie mit den eigenen Händen. Anschauen, berühren – dies sind elementare Formen der Bezugnahme, Praktiken, mit denen man sich etwas zuvor möglicherweise Fremdes aneignet. Entsprechend sagt ein Spitzenkoch:

Darum koste ich gern mit meinen Händen und Fingern; ich brauche den natürlichen, körperlichen Bezug zu meinen Gerichten, das Verständnis, das nur durch die tatsächliche Berührung entsteht; ich lasse mich auf sie ein. Ohne Finger kein Essen.

Dies unterscheidet sich kaum von dem, was eine Normalköchin zum Thema sagt, in diesem Fall in einem Artikel in einer kirchlichen Zeitschrift:

Aber ich empfinde Zuneigung zu den Rohstoffen in meinen Händen: Eier, Tomaten, Fenchel, Lauch ... ihre Struktur, Konsistenz und Farbe, ihr Geschmack und Geruch. Und all die Veränderungen innerhalb des Verarbeitungsprozesses.

Zuneigung zu den Rohstoffen: Es ist eine intensive Form der Nähe, die hier ausgedrückt wird. Vielleicht nicht Zuneigung, aber jedenfalls Sorgfalt und Aufmerksamkeit klingen bei einem Interviewpartner an, der eingehend beschreibt, wie er die Zutaten – „meine Zutaten“, sagt er – beim Kochen in die Hände nimmt, wie er sie bereitstellt, ansieht und zubereitet. (2 M)⁸

Eigene Gerichte: „Selbstgemachter Käse“

Wie schon bei der oben beschriebenen Herkunft der Produkte, ist auch bei der Verarbeitung die Berührung mit den Händen, die Handarbeit zentral. Allerdings bleibt es nicht bei der Berührung der Nahrungsmittel, sie werden transformiert, etwas Neues entsteht: eine Speise, ein Gericht, etwas Eigenes. Dieses Gericht ist mit eigenen Händen gemacht, es trägt die Spuren dieser Handarbeit an sich, es ist ein Ergebnis der eigenen Gestaltung. Es sind nun nicht mehr nur die Ausgangsprodukte, zu denen man eine Beziehung hat, es ist vor allem das Neue, etwa das Brot, das man gebacken hat.

Von daher rührt dann auch die Wertschätzung, die selbstgemachten Speisen entgegengebracht wird: Sie sind vom Koch, von der Köchin geprägt und verlieren dadurch ihre Anonymität. Deshalb schwärmt ein Interviewpartner:

Also, wie die tolle Erfahrung, wenn du zu einem Verwandten gehst in den Alpen, und er gibt dir einen selbstgemachten Käse mit – das ist etwas vom Schönsten, was das Essen betrifft. (7 M)

⁸ M. R. Schärer, Ernährung und Essgewohnheiten, in: P. Hugger (Hg.), Handbuch der Schweizerischen Volkskultur, Band I. Zürich 1992, S. 253–288, 268f, kontrastiert die Mediatisierung der Nahrung mit verschiedenen Gegenbewegungen, in denen – etwa beim Brotbacken – der Verlust des sinnlichen Kontakts mit der Nahrung wettgemacht werden soll.

Und es kommt vor, daß sich dem auch ein Gastrokritiker nicht entziehen kann:

Das Beste und Schönste, was uns in letzter Zeit jedoch gastronomisch passiert ist, war weder in einem der Lokale der Spitzenklasse (...), noch in einer gemütlichen Beiz mit einem Gastgeber, der diesen Namen verdient (...). Es war privat. Es war am Ende der Welt. Es war im Avers, fast ganz hinten in Juf. (...) Dort haben wir zum Znacht selbstgebackenes Brot bekommen, selbstgemachte Butter, selbstgemachten Käse, selbstgeräuchten Speck, eine frische Zwetschgenconfit (...) und einen halb/halb Milchkaffee mit frischer, heißer Milch.

Ein Loblied auf das Selbstgemachte.⁹ Allerdings kommt hier etwas weiteres dazu: In beiden Beispielen sind es nicht mehr nur Koch und Köchin, die für sich und für Dritte eine Beziehung zu einer Speise herstellen; sie stellen mit der selbstgemachten Speise auch eine Beziehung zu anderen Menschen, zu ihren Gästen her. Diese Ebene kommt im nächsten Abschnitt zur Sprache.

Essen als Gast, essen mit Gästen: „Potenzierung der Nähe“

Menschen laden Gäste ein, sie kochen für sie und essen mit ihnen. Wenn für andere Menschen gekocht wird, dann sind diese in gewisser Weise bereits während des Kochens anwesend: Der Koch denkt an sie und gibt sich Mühe, weil ihm gerade die Anerkennung dieser Menschen wichtig ist; die Köchin möchte ihnen eine Freude machen, die Zuneigung oder Sympathie für sie fließt ins Kochen ein. Kochen für Gäste beschreibt ein Interviewpartner so:

Mit dem Kochen möchte ich eine Vorbereitung machen, damit der Abend nachher gelingt, damit die Zeit, die man teilt, damit die gelingt. (6 M)

Kochen also, damit das Zusammensein gelingt. Ein weiterer Interviewpartner beschreibt dies ähnlich: Es gehe darum, „über das Essen eine Runde zu schaffen“ und „eine Gemeinsamkeit aufzustellen“; es gehe darum,

daß über das Essen eine Stimmung ausströmen soll, die die Leute etwas näher bringt, vielleicht auch interessante Gespräche eröffnet. (7 M)

Der Interviewte geht aus von einem Zusammenhang: Das Kochen bzw. das Essen beeinflusst die Stimmung, es kann etwas bewirken. Und wenn er Leute einlädt, dann möchte er über das Essen die Nähe fördern und eine kommunikative Situation schaffen. Die Faszination des Kochens ist für ihn „die Nähe, die über den Magen geht.“ (7 M)

Was beim gemeinsamen Essen passiert, beschreibt eine Interviewpartnerin so:

⁹ Vgl. D. Lupton, *Food, the Body and the Self*, London etc. 1996: „The more preparation involved, the greater the symbolic value of food as gift; the making of a packet cake for a person's birthday is not as great a gift as the preparation of a complicated cake from the basic ingredients (...) Although the ingredients of the food are generally purchased as commodities (...) they are transformed in the cooking to become non-commodity gifts...“ (48)

Du hast zum Beispiel eine Nähe, wenn du an einem Tisch sitzt, wir haben eine Nähe jetzt rein von der Distanz her, die du sonst ja nicht unbedingt mit Menschen so hast. Und wenn es dann stimmt mit jemandem, ist das einfach eine Potenzierung, ein unheimlich starkes Gefühl von einem Eingebettetein, von einem Getragensein, von einem Zusammengehören. Ein Zusammensein, Zusammengehören. (...) Einfach auch ein Stück weit getragen sein, mit anderen Menschen, von anderen Menschen, und du trägst auch ein Stück. Und für mich ist das wie existentiell, ich muß das haben, wenn ich alleine wäre, würde ich absolut vereinsamen. (4 F)

Solche Aussagen zeigen, daß das Thema hinter dem gemeinsamen Essen für viele Leute die Beziehung zu anderen Menschen ist, die erlebte oder erhoffte Gemeinschaft und Freundschaft.¹⁰ Die Einladung zum Essen bedeutet oft mehr als das, was eine wörtliche Lesart nahelegt. „Kommt ihr mal zu uns zum Essen?“ zum Beispiel kann bedeuten: „Ich mag euch, ihr seid mir wichtig, ich bin gerne mit euch zusammen, unsere Freundschaft ist etwas Besonderes, ich fühle mich wohl, wenn ich mit euch zusammen bin – und deshalb lade ich euch ein.“ Dies zeigt sich, quasi aus der Umkehrung, auch daran, daß ausgebliebene oder abgelehnte Einladungen sehr genau wahrgenommen und oft als Verletzung empfunden werden. Die Mahlzeit kann, wenn es gut geht, solche Freundschaft stiften, sie ist eine Möglichkeit, sie zu erfahren, sie darzustellen und zu festigen. Dabei wird die Mahlzeit deutlich als Ausdrucksform wahrgenommen:

Das Essen steht für mich da auch nicht im Zentrum, es ist wirklich das Gespräch, also die Leute, das ist mir wichtiger. Das Essen ist ein Mittel zum Zweck... (7 M)

Räume und Gegenstände: „Der Mittelpunkt der Wohnung“

Kochen und Essen hat eine räumliche Dimension, es findet hauptsächlich in einem bestimmten Raum statt: in der Küche. Zur Küche haben denn auch viele eine besondere Beziehung. Dies zeigt sich etwa in der Wiederentdeckung der Küche als Lebens- und Wohnraum, die in der Architektur seit einigen Jahrzehnten zu beobachten ist. Eine Interviewpartnerin beschreibt, wie beim Umbau ihres Hauses schon zu Beginn der Wunsch „nach einem großen Raum, in dem man essen und kochen kann und in dem man sich viel aufhält“ auftauchte, und wie sie diesen Wunsch realisieren konnte. (1 F)

Bedeutungsvoll wird die Küche vor allem dadurch, daß sie in Besitz genommen, belebt und bewohnt wird, durch die Zeit, die darin verbracht, und die Geborgenheit, die darin erfahren wird, durch die Gespräche, die darin geführt und die Gerichte, die darin gegessen werden – also durch

¹⁰ Selbstverständlich muß dies vor dem Hintergrund der Diskussion über die Kommensalität und die gemeinschaftsstiftende Funktion der Tischgemeinschaft gesehen werden – vgl. z.B. K. Messelken, Vergemeinschaftung durchs Essen, in: *IM. Josuttis/G. M. Martin* (Hg.), *Das heilige Essen*, Stuttgart/Berlin 1980, S. 41–57. Allerdings bezieht sich Kommensalität in der Literatur bevorzugt auf die jeweilige Gesamtgruppe (ein Stamm, eine Dorfgemeinschaft) und fast immer auf unbefragt existierende Gemeinschaften: Diese werden integriert, ihr Zusammenhalt wird gestärkt. Im Gegensatz dazu sind die Gemeinschaften, die heute beim Essen gesucht und erlebt werden, kaum noch vorgegeben. Es geht um gewählte Gruppen, die Mitgliedschaft ist erworben.

viele jener Tätigkeiten, die ich oben dargestellt habe. Interessant sind in dieser Hinsicht die Küchen-Interviews, die *Susann Hellemann* in Berlin geführt hat.¹¹ Die Interviewten schildern die Küche durchgängig als den Raum, in dem sie die meiste Zeit verbringen und in dem sich das Leben abspielt: In der Küche kochen sie nicht nur, hier essen sie auch, sie empfangen Gäste, feiern Feste, lesen, führen Gespräche und pflegen das Familienleben. Die Küche ist „der wichtigste Raum in der Wohnung“ (182), „der Mittelpunkt der Wohnung“ (195), „mein liebster Raum in der Wohnung“ (197), sie ist der „Treffpunkt, wenn Nachbarn kommen“ (210) und so weiter. In den Worten einer älteren Frau:

Die Küche hat für mich einen sehr großen Stellenwert, weil viel von meinem Leben in der Küche stattgefunden hat und stattfindet. Und weil ich alles gerne mache, was mit ihr zusammenhängt, ist sie für mich ein sehr wichtiger Raum. (189)

Eine Beziehung entsteht aber auch dadurch, daß die Küche eingerichtet wird. Ein Tisch, Kochbücher, Arbeitsgeräte, einige Küchenkräuter vielleicht, Lebensmittel – all dies wird sichtbar und liebevoll arrangiert. Durch die bewußte Plazierung und durch den zum Teil langjährigen Umgang verlieren diese Produkte ihren Warencharakter und ihre Anonymität – sie werden zu einem Teil eines spezifischen Inventars, sie werden zu „objets affectifs“¹² oder, wie es in einem Katalog für qualitativ hochwertige, langlebige Gebrauchsgegenstände heißt, zu „guten Dingen“, zu denen wir „eine ‚freundschaftliche‘ Beziehung entwickeln.“¹³ Die Ausstattung mit solchermaßen bedeutsamen Gegenständen macht dann auch die Küche nochmals vertrauter, sie wird zu „meinem Reich“, zu einem Refugium, aber auch zu einem Ort der Geselligkeit und der Kommunikation, zu einer kleinen Heimat. Als in dieser Weise gefüllter Raum wirkt die Küche dann ihrerseits auf das aktuelle Raumerleben zurück und auf das, was in ihr geschieht.

Erinnerung als Verstärker: „... und bei mir ist es nun ebenso“

Alle diese Beziehungen werden in vielen Fällen noch verstärkt durch Erinnerungen an die eigene Vergangenheit, an bedeutsame Gerichte und Räume und Personen. Gerade die Küche macht das deutlich: Sie ist ja nicht einfach ein neutraler Ort, an dem eine bestimmte Tätigkeit verrichtet wird. Sie hat eine Geschichte, in der biographisch wichtige Er-

¹¹ *L. Binger/S. Hellemann*, *Küchengeister*, a.a.O. (die Seitenangaben folgen direkt im Text).

¹² So ein Buchtitel: *B. Fitoussi*, *Objets affectifs. Le nouveau design de la table*, o.O. 1993.

¹³ Diesen Gedanken entfaltet auch *G. Selle* in: *Siebensachen. Ein Buch über die Dinge*, Frankfurt a.M./ New York 1997, besonders S. 15–27 und S. 87–97: „Es gibt wahre Abgründe sekundärer Zweckbestimmungen oder -entfremdungen, so daß, wer sich mit den Dingen und dem Verhältnis zu ihnen beschäftigen möchte, geradezu in die Irre geht, wenn er den vermeintlichen Ursprungszweck für bestimmend hält. Er ist womöglich das Unwichtigste an den Dingen.“ (21) Unter den Dingen, etwa den Töpfen im Schrank, befänden sich eben Lieblinge und Parias: Zu ersteren bestehe eine Beziehung, ein Verwachsenheit mit der Person, „eine Komplizenschaft oder gar eine geheime, etwas lächerlich wirkende Liebesbeziehung.“ (91)

eignisse aus der Kindheit und spätere besondere Momente verknüpft sind. In einem der Interviews von *Hellemann* heißt es lapidar:

Bei meinen Großeltern hat sich alles in der Küche abgespielt, bei meinen Eltern auch und bei mir ist es nun ebenso. (203)

Ähnliches gilt auch in Bezug auf bestimmte Gerichte. Eine ganze Reihe von Aussagen zu dieser Dimension findet sich in der Sammlung von Geschmackserinnerungen, die *Andreas Hartmann* herausgegeben hat. So schreibt eine Frau:¹⁴

Immer wenn ich traurig bin, oder ein Anflug von Depressionen macht sich bemerkbar, dann backe ich Pfannkuchen.

Es war ein Gefühl der Geborgenheit, wenn die Mutti Pfannkuchen gebacken hat. Es war Krieg, und Pfannkuchen gab es nur, wenn der Bauer nebenan Milch und Eier übrig hatte. Das war ein Glücksfall. Und Mutti hatte süße Himbeermarmelade eingekocht, und die wurde draufgestrichen, und der Pfannkuchen zusammengewickelt. Wenn wir, meine Tochter und ich, um den Tisch sitzen und herrlichen Pfannkuchen verspeisen, dann ist die Welt wieder in Ordnung, genau wie bei meiner Mutti.

Der aktuelle Pfannkuchen wird im Licht des erinnerten Erlebnisses gedeutet. Dadurch wird die Beziehung zu diesem Gericht, aber auch jene zur Tochter in einer besonderen Weise verstärkt. Derart aufgeladen vermögen Kuchen und Situation nun das Gefühl der Geborgenheit, der heilen Welt wieder auszulösen (zumindest für die heutige Mutter – wie es ihrer Tochter dabei geht, ist eine andere Frage).

Daß ein Ursprungserlebnis wie im Bericht dieser Frau greifbar ist, dürfte aber eher die Ausnahme sein. Speisen, Orte und Personen werden im Lauf der Essensbiographie, also im Zusammenhang mit vielfältigen Episoden unbewußt mit bestimmten Bedeutungen und Gefühlen verknüpft, im Wissensvorrat abgelagert und wirken später, oft kaum erklärbar, als Verstärker weiter.¹⁵

2 Beziehung versus Anonymität

Kochend und essend, so haben wir gesehen, werden Beziehungen angestrebt: Beziehungen zu Nahrungsmitteln und Gerichten, zu Menschen, Räumen und Gegenständen. Solche Versuche müssen nun vor dem Hintergrund drohender oder erlebter Beziehungslosigkeit und Anonymität interpretiert werden – im Zusammenhang mit Erfahrungen also, die oben im Bereich der Ernährung angesprochen waren, die die Soziologie aber, weiter ausholend, seit ihren Anfängen als ein Kennzeichen der Moderne reflektiert.

Angesichts solcher Erfahrungen erscheinen die kulinarischen Handlungen

¹⁴ A. Hartmann, *Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen*, München 1994, S. 28.

¹⁵ Zur kulinarischen Erinnerung vgl. D. Lupton, *Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events*, in: *The Sociological Review* 1994 (4), S. 664–685; A. Hartmann, *Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens*, in: M. Simon/H. Friess-Reimann (Hg.), *Volkskunde als Programm. Updates zur Jahrtausendwende*. Münster/New York 1996, S. 39–48.

gen über weite Strecken als Inszenierungen, die zwar noch innerhalb des Alltags liegen, diesen aber zugleich durchbrechen. In mehr oder weniger ritualisierten Koch- und Eß-Experimenten wird ein Raum eröffnet und eine Welt erspielt, in denen intakte Beziehungen erlebbar sind. Wo dies gelingt, wirkt es, wie schwach auch immer, zurück auf die Alltagserfahrung: Die Beteiligten sind jetzt nicht mehr einfach verloren in der Welt. Die Welt – genauer: ein Ausschnitt aus der Lebenswelt – ist ihnen jetzt vertraut, sie ist erkennbar, sie ist von ihnen mitgestaltet und weiter gestaltbar. Sie ist in einem starken Sinn „ihre“ Welt. Es ist jetzt möglich zu sagen: Hier bin ich zu Hause, so fühle ich mich wohl, dieses Leben ist sinnvoll.

Den untersuchten kulinarischen Handlungen (sowie einzelnen ihrer Elemente) ist deshalb gemeinsam, daß sie auf das Spannungsfeld Beziehung versus Anonymität verweisen und darin auf Bedeutungen, die ich mit Beziehung und Nähe umschreiben möchte. Entsprechend sind sie interpretierbar als Praktiken zur Schaffung von Beziehungen.¹⁶

Anonymität als Isolation inmitten von Menschen und Dingen muß als Gegenpol mitberücksichtigt werden, weil sich in dieser Opposition die spezifische Kontur der beschriebenen Handlungen zeigt. Diese haben durchaus den Charakter einer Gegenbewegung gegen die als lebensfeindlich erfahrenen Auswirkungen der Moderne – allerdings (und trotz der gelegentlichen Regression in die private Kuschelküche) nicht im Sinn eines kruden Anti-Modernismus, sondern als genuin moderner Versuch, nach dem Brüchigwerden der überkommenen Bindungen neue, selbstgewählte Beziehungen herzustellen und dadurch die eigene Welt zu erfinden.

3 Lebensbestimmende Themen, sinnstiftende Praxis

An diese Erkundung und Interpretation alltäglichen Eßverhaltens möchte ich nun noch einige Vermutungen anschließen: Das Thema Beziehung (in all seinen Facetten, von der Nähe zur Erde bis zur Freundschaft) ist für viele nicht nur eng mit dem Bereich des Essens verbunden, sondern weit über das Essen hinaus bestimmend für die Lebensgestaltung und -deutung insgesamt. Diese Rolle teilt es sich jeweils mit weiteren Themen. Es ist – im Idiom der Individualisierungstheorie¹⁷ ausgedrückt – ein Deutungsmuster, das die Einzelnen als „Sinnbastler“ aus einer ganzen Angebotspalette auswählen und zusammen mit andern

¹⁶ Das hier Beschriebene deckt sich über weite Strecken mit dem Begriff der „Heimat“, wie er in den letzten dreißig Jahren herausgebildet wurde. Vgl. etwa *H. Bausinger*, Heimat und Identität, in: *K. Köstlin/H. Bausinger* (Hg.), Heimat und Identität. Probleme regionaler Kultur, Neumünster 1980, S. 9-24, der Heimat unter anderem als intakte Beziehung zu Menschen und Dingen umschreibt. Von hier aus ist es naheliegend, die kulinarischen Handlungen auch als Strategien der Beheimatung darzustellen.

¹⁷ Vgl. *R. Hitzler/A. Honer*, Bastelexistenz. Über subjektive Konsequenzen der Individualisierung, in: *U. Beck/E. Beck-Gernsheim* (Hg.), Riskante Freiheiten, Frankfurt a.M. 1994, S. 307-315.

Elementen in ihr zwar nicht einzigartiges, aber persönliches Sinn-Arrangement integrieren können.

Thomas Luckmanns „unsichtbarer Religion“ oder *Edward Baileys* „implicit religion“¹⁸ folgend, ist an dieser Stelle der Vergleich zur Religion naheliegend: Wo Beziehungen zum lebensbestimmenden Thema werden, können sie durchaus jene sinnstiftende Funktion wahrnehmen, die als zentrales Element der Religion beschrieben wird. Der Vollzug dieser Programmatik, die Inszenierung kulinarischer Handlungen, erscheint dann entsprechend als eine Form von religiöser Praxis, und das damit verbundene Erlebnis von Beziehungen, das „unheimlich starke() Gefühl von einem Eingebettetsein“ (4 F), läßt sich als religiöse Erfahrung ansprechen.

Wenn diese Vermutungen, die hier am Beispiel des Themas Beziehung durchgespielt wurden, zutreffen – und unabhängig davon, ob die gefundenen Deutungsmuster und Praxen als Religion bezeichnet werden oder nicht –, wenn also die lebensbestimmenden Themen heute zunehmend ohne Rückgriff auf traditionelle religiöse Konzepte formuliert werden, wenn eine sinnstiftende Lebenspraxis heute für viele Menschen kaum noch im Licht traditioneller religiöser Deutungsmuster vollzogen wird – dann stellt sich für die Praktische Theologie zunächst einmal und vor allen weiteren Schritten die Aufgabe, diese unauffälligen, aber weitreichenden Verschiebungen in der Lebenspraxis überhaupt wahrzunehmen. Als Entdeckungszusammenhang bietet sich die Alltagskultur an – zum Beispiel die Welt der Küche.

¹⁸ Vgl. *Th. Luckmann*, Die unsichtbare Religion, Frankfurt a.M. 1991 (engl. 1967) und *E. I. Bailey*, Implicit Religion in Contemporary Society, Kampen/Weinheim 1997.

Magie – was ist das?

Versuch einer Begriffserklärung in praktisch-theologischer Absicht –
Mit einem Ausblick auf das gottesdienstliche Segnen¹ Lutz Friedrichs

Unsere Gegenwart, der Übergang zum 21. Jahrhundert, hat so manch eine Überraschung parat. Erst gab es die ganz und gar nicht erwartbare „Renaissance der Religion“. Und nun zeichnet sich, auch unvorhersehbar, eine deutlich spürbare Aufmerksamkeit auf das Magische (als Phänomen der modernen Gesellschaft) ab.

¹ Überarbeitete Fassung eines Vortrags im Rahmen der Tagung „Beschwörung des Heiligen. Magie, rationale Welt und christlicher Glaube“ der evangelischen Akademie Tutzing im September 1998.