

Johannes Kirschenmann und Werner Stehr

Essen und Trinken

Eine Kulturgeschichte von der
Königstafel zum Hamburger



Vortragstexte, aktualisiert / ehem. Hessisches Landesinstitut für Pädagogik

Ein Aperitivo zum Einstieg

Bilder als Dokumente aus der Geschichte des Essens und Trinkens geben uns anschauliche Einblicke in die schnell zu entdeckenden unterschiedlichen Aspekte des Themas. Essen und Trinken zeigen sich als sensible Gradmesser vorherrschender historischer und soziokultureller Signaturen einer bestimmten Zeit. So verstehen wir unsere schon seit geraumer Zeit genutzte Bilderserie mit ihren Begleittexten zur »Kulturgeschichte von der Königstafel zum Hamburger« als geeignete Quellensammlung, um historische Entwicklungen, Besonderheiten, regressive Tendenzen, Unterschiede oder Verbindungen aufzuzeigen. Sie äußern sich gerade auch in dem, was auf den Tisch kommt, was vorher zur lebenswichtigen Ernährung der Menschen herbeigeschafft, zubereitet und verspeist wurde. Nicht nur der Unterschied zwischen Arm und Reich bestimmt den Speisezettel, genauso wirkten in den vergangenen Jahrhunderten die verschiedenen Religionen, hier vor allem die Fastengebote und Regeln, auf das Essverhalten ein. Aus der heutigen Sicht eines die Jahreszeiten und klimatischen Regionen überschreitenden reichen Nahrungsangebotes soll der Blick zurückgelenkt werden auf die begrenzten Verfügbarkeiten in vergangenen Zeiten: Was bot der Markt in unterschiedlichen Regionen? Welche Rolle spielte der Handel? Was wurde gegessen? Wie konnte man Lebensmittel konservieren? Welchen Einfluss hatten die Jahreszeiten? Darüber hinaus geben ebenso die Gerätschaften auf einem Tisch Hinweise auf die Frage, wie jeweils gegessen wurde. Indirekt ist damit der weite Bereich jeweiliger Tischsitten und Brauchtümer angesprochen. Nicht jedes unserer ausgewählten Bilder gilt dabei als Bestätigung der herrschenden Normen, sondern es kann auch in kritischer Haltung gegenüber den gegenwärtigen Zuständen entstanden sein. Das Thema »Essen und Trinken« verweist auf immer neue Randgebiete. Wir haben bei der Bildauswahl, die sich notwendigerweise an Schwerpunkten orientiert, versucht, die historische Küche und damit die sich wandelnde Technologie der Nahrungszubereitung zu berücksichtigen. Allerdings darf die ergiebige Vielfalt von Bildern als geschichtliche Quelle nicht dazu führen, sie jeglichem Interpretationsinteresse zu unterwerfen. Der Kontext ihrer Entstehung war häufig nicht vorrangig einer Dokumentation des Essens und Trinkens gewidmet, sondern blieb zunächst einer christlichen Ikonografie verpflichtet, später dann widmete man sie vornehmlich den Repräsentationsabsichten. In unseren komprimierten Bildlegenden versuchen wir, diese verschiedenen Aspekte einzuordnen, nehmen das konkrete Bild aber auch zum Anlass, grundlegende Informationen aus der Kunst- und Kulturgeschichte zu referieren.

Hauptgang. Vorschläge zur Vermittlung

Bilder und Objekte zu unserer Thematik gibt es in unüberschaubarer Fülle und Vielfalt. Die ausgewählten Beispiele verdeutlichen, dass sich unmittelbare Bezüge finden, bei denen Personen allein oder in Gesellschaft Nahrung zu sich nehmen oder mit den abgebildeten Speisen in Verbindung gebracht werden können. Ebenso findet man aber zugleich die akzentuierte Darstellung von Gerichten oder Lebensmitteln auf Stillleben, Marktstücken oder Genrebildern, oft sind sie eingebettet in religiöse Themen und haben nur indirekt mit den Tätigkeiten des Essens und Trinkens zu tun. Mit Hilfe von Textquellen und erklärenden Randbemerkungen haben wir versucht, die kulturhistorischen Rahmenbedingungen des Essens und Trinkens aufzuzeigen, jedoch ist dies nicht als Chronologie zu lesen, die in sich stringent oder folgerichtig wäre. Allzu bunt sind die regionalen und internationalen Unterschiede, Zeitabschnitte, Eigentümlichkeiten und spezifischen Entfaltungen, um daraus ein in sich schlüssiges Konzept zu entwickeln. Auch sind häufig die nebensächlichen Verbindungen und Bezüge

zu unserem Thema ertragreich und lohnen einer genaueren Betrachtung, zumal sie oft treffender über das Lebensgefühl und den Zeitgeist Auskunft geben als das vordergründig und unmittelbar Sichtbare.

Um dennoch einen Überblick zu schaffen, sind wir angesichts der schier grenzenlosen Fülle der Möglichkeiten auf Setzungen angewiesen. Die Bildauswahl führte zu hat einer plausiblen Zeitreihe, mit der in verschiedenen Vermittlungsbezügen ertragreich gearbeitet werden kann. Die erläuterten Bildbeispiele werden stets als Dokumente ihrer jeweiligen Zeit ausgewiesen, sind visuelle Belege ihres sozialgeschichtlichen Kontextes und bilden dadurch einen wichtigen Bestandteil einer viel umfassenderen Alltagskultur. Unter diesem selektiven Blick werden die Abbildungen – zum Teil auch ein wenig zweckentfremdet – zu Visitenkarten bestimmter Lebensumstände ihrer Zeit, einerlei ob sie repräsentativ auf die vergangene oder gegenwärtige Wirklichkeit verweisen oder über den Umweg von Metaphern und Symbolen den Betrachter in einen Dialog verwickeln möchten.

Das für uns didaktisch Legitimierbare, weil es in exemplarischer Weise auf kulturgeschichtlich relevante Fakten verweist, liegt also nicht unbedingt in der von Erwin Panofsky so bezeichneten »sichtbaren Form«, sondern eher im Erkennen struktureller Zusammenhänge, die sich gleichsam wie eine Geheimschrift oder wie ein verschlüsselter Code hinter dem Abgebildeten verbergen. Neben dem vorbehaltlosen Genießen von Kunstwerken dient die Dechiffrierung ihres Kontextes immer als Voraussetzung der Aneignung von Kulturwissen. Pierre Bourdieu zieht im Nachdenken über die »feinen Unterschiede«, die besonders auch im Umgang mit Ernährung und Lebensmitteln zutage treten, den für eine angemessene Rezeption richtigen Schluss: »Die Fähigkeit des Sehens bemisst sich am Wissen oder, wenn man möchte, an den Begriffen, an den Wörtern mithin, über die man zur Bezeichnung der sichtbaren Dinge verfügt und die gleichsam Wahrnehmungsprogramme erstellen. Von Bedeutung und Interesse ist Kunst einzig für den, der die kulturelle Kompetenz, d. h. den angemessenen Code besitzt« (Bourdieu, S. 19). Der Weg zur verständigen Sichtweise des Betrachters kann also nur über die kognitive Aneignung entsprechender Quellen in Theorie und Praxis führen, und zwar gehören sie in einen Topf: Museen, Galerien, Lexika, Geschichtsbücher, Illustrationen, Abhandlungen, Sozialgeschichte, Kochbücher, Rezepte, Naturalien und – nicht zu vergessen – Gerätschaften zum Kochen und Bereiten von Gerichten, Experimentieren, Schmausen und Zechen. Alle unsere Einzelbilder ordnen sich dadurch einem weiten Gesamtzusammenhang unter, der, grob umrissen, wiederum Bestandteil des viel umfassenderen Prozesses der Zivilisation ist: Essen und Trinken als sich plastisch entwickelnde und verändernde, dabei auch regredierende Kulturtechniken, wie es z. B. heutzutage das Essen mit den Händen oder das Fast Food zeigt. Die Nahrungsaufnahme als fundamentale Kulturtechnik unterliegt den tragenden Normen von Epochen und Zeiten – unsere ausgewählten Zeitbilder können hier in ihrer Gegenüberstellung deutliche Verständnishilfen liefern. Dabei sind es, wie eingangs bemerkt, nicht nur die bildlichen Darstellungen von speisenden Menschen, sondern oft eher die Bezugsquellen und Produktionsbedingungen der Speisen, die der Verlebendigung ihrer Zeit und der Gegenüberstellung von Verhältnissen dienen. Dazu gehören die technischen Standards des Haushalts, die Marktversorgung, soziale Gepflogenheiten und Sitten, die sich verändernden Berufsbilder und dargestellte Alltagsgegenstände.

Jeder einzelne Blickwinkel hat immer zugleich unsichtbare Verbindungen zu anderen Bezugspunkten der Thematik. So wie der einzelne Esser abhängt von individuellen Dispositionen seiner »sozialen Zeit« (Tolksdorf) und gesellschaftlichen Zugehörigkeit, sind auch seine natürlichen Bedürfnisstrukturen zwischen den Polen des Reichs der

Freiheit und jenem der Notwendigkeit angesiedelt. Der Appetit kann dabei etwas zutiefst Lebensnotwendiges, Elementares oder Rohes auf der einen Seite sein, andererseits aber auch der soziokulturellen Formung durch Luxus, Genuss, Völlerei und Prassen unterliegen. Wobei die Zusammensetzung der Mahlzeiten aus dem Naturbelassenen und der kulturellen Leistung des Gekochten auf die Organisation von Haushalt, Gemeinschaft und Küche verweist. Die Gerichte unterliegen gar der Kunst der perfektionierten Zubereitung und Komposition. Der Ort des Essens und Trinkens ist letztendlich nicht auf den bloßen Akt der Einverleibung reduzierbar, er ist zugleich Raum der Selbstvergewisserung, Pflege von Geselligkeit, Bestätigung, Luxus oder Demonstration sozialer Differenz. Distinktion ist schließlich das Movens der sogenannten feinen Unterschiede, – so wie es die Hierarchien bisheriger Geschichte und gegenwärtige Gesellschaften offenlegen: Man ist was man isst. Vor dem Hintergrund dieser aufgezeigten Kausalbeziehungen sind für die Verwendung des Materials verschiedene didaktische Entscheidungen denkbar, die wir ausführlicher an anderer Stelle und in den Zeitschriften von Kunst+Unterricht und KUNST 5-10 darstellen durften.

Historische Rekonstruktionen

Anhand der ausgewählten Bilder sind soziohistorische Rekonstruktionen bestimmter Entwicklungsschritte beim Essen und Trinken möglich. Oft sind sie seltener Beweis aus einer vergangenen Zeit, weil schriftliche Quellen nicht verfügbar sind. Diese vertikale Sichtweise kann Entstehungen oder Veränderungen verdeutlichen, die durch ihren kulturhistorischen Status quo im sozialen Prozess gleichermaßen geprägt sind und die Genese unserer heutigen Standards erklären helfen. Die durch natürliche Bedürfnisse erzwungene Handlungsebene der Nahrungsverarbeitung und -aufnahme ist bisweilen sonderbaren Wandlungen unterworfen gewesen, das betrifft z. B. die vielen Gerichte, die sich aus dem einen Topf über der Feuerquelle entwickelten, aber nicht mit dem heutigen Eintopf zu verwechseln sind. Gebunden daran sind die mannigfachen Riten und Gebräuche, die ihren Verzehr begleiteten. Beispielsweise unterscheidet sich bei dieser Betrachtung das höfische Essen markant vom Speisen der gemeinen Leute, wie unser Bild vom Besuch der Städter auf dem Bauernhof (Abb. 9) oder das Titelbild eines einzelnen Essers von Carracci zeigt. Die barocken, ausgelassenen Feste und feudalen Gepflogenheiten (Abb. 10 und 17) lassen sich mit den Alltagssituationen ärmerer Schichten (Abb. 12) vergleichen. Auch können die religiösen Mahnbilder von der eindeutigen Abbildung (Abb. 2), über Metaphern und Anspielungen (Abb. 4) bis hin zu diffizilen Symbolisierungen unter dem Aspekt ihrer zeitabhängigen Entwicklung und Veränderung betrachtet werden.

Unsere Serie bietet hinreichend Material für Einzeluntersuchungen, die methodisch einer horizontalen Erkundung entsprechen würden. Entscheidend dafür ist gewiss auch das Zeitbudget, das für die Beschäftigung mit der Thematik zur Verfügung steht. Den Ausgangspunkt des Nachdenkens bildet das ausgewählte Einzelbild. Geeignet sind nahezu alle. Dem systematischen Vorgehen bleibt es überlassen, ob aktuelle oder historische Beispiele zur vergleichenden Betrachtung herangezogen werden. Das reflektierte Bild versteht sich hierbei immer als visuelles Artefakt im Zusammenhang anderer Quellen, die über ihren jeweiligen Zeitraum berichten. Viele unserer Bilder geben in ihrer ›Kontextualisierung‹ höchst unterschiedliche Informationen preis: über die speisenden Menschen, ihre Sitten und Wertvorstellungen, Herrschaftsverhältnisse, die Arbeitsteilung im Haushalt, die Koch- und Zubereitungstechnik, die Nahrungsbeschaffung, die Zutaten usw. Verschiedene Fragehaltungen gegenüber dem Abgebildeten bestimmen dabei auch den Umfang oder die Tiefe einer Untersuchung. Die

Materie des Zugangs zeigt, dass unsere geistige Kost oft leicht und bekömmlich, hin und wieder aber auch fett und schwer sein kann.

Zur Rezeptur des Einzelbildes

Unsere vorgestellten Bilder ergänzen trotz ihrer speziellen Thematik die allgemeine Erforschung einer Epoche der Vergangenheit. Rezepthaft verweisen wir hierbei auf verschiedene Blickwinkel unser Titelbildes mit dem bekannten »Bohnenesser« von Annibale Carracci, der das Bild etwa 1583 in Bologna anfertigte. Heute befindet es sich in der Galleria Colonna in Rom¹ (Link 1), in der Abb. 6 erläutern wir ein anderes Barockgemälde von ihm, das dem Lebensalltag von Handwerkern gewidmet ist. Am Bohnenesser, einem gestalterisch angenehm überschaubaren Ölgemälde, lässt sich die überlieferte psychologische und symbolische Herabsetzung der anspruchslosen Kost, hier als gekocht zubereitete Feldfrüchte, anschaulich vergegenwärtigen. Aus Sicht der Ernährungsgeschichte bildeten die seinerzeit massenhaft angebauten Rüben, Kohlsorten, Getreideerzeugnisse, Kartoffeln – oder wie hier eiweißreiche Bohnen – seit jeher die häufigsten Grundnahrungsmittel der anspruchslosen ›mageren Küche‹ – nicht nur in Italien. Im Zusammenhang der Auslegung dieses in der kunstgeschichtlichen Literatur als ›social painting‹ ausgewiesenen Genres, einem sogenannten ›Bodegone‹ der italienischen »cucina povera«, wird sowohl der mindere Status des vermutlich in der Landwirtschaft tätigen Tagelöhners, Bauern oder Feldarbeiters belegt, als auch auf das äußerst simpel zu bereitende Armeleutegericht hingewiesen. Ausgeschmückt wird dies alles durch die offensichtlich ungeschliffenen Tischmanieren des Protagonisten: Mit einem Holzlöffel schöpft unser Anonymus gierig weiße Bohnen aus einer Schüssel, nicht einmal der Strohhut wird beim Essen abgenommen und sein verstohlener und kaum freundlicher Blick mit geöffnetem Mund wirkt wenig einladend auf den Zuschauer. Ebenso korrespondiert die souverän beherrschte ›antiakademische‹ Malweise mit dem Abgebildeten: »Auf dem Tisch stehen Zwiebeln, Brot, ein Teller mit Gemüsetorte, ein Glas Wein zur Hälfte ausgetrunken und ein hell gestreifter Steingutkrug, (...) Nichts davon wäre im Vergleich zu den Beispielen anderer Maler besonders auffällig. Was jedoch wirklich neu und erstaunlich ist, ist die Tatsache, dass Annibales malerische Technik und künstlerische Herangehensweise völlig im Einklang mit dem rauen und bereiten Thema stehen. Matte, erdige Farben werden in dicken und robusten Pinselstrichen auf die Leinwand aufgetragen. Die kompositorische Einfachheit macht keinen Versuch einer ausgefeilten Perspektive oder räumlichen Struktur, und die einfache Ausrichtung von Objekten auf dem Tisch wird in einer fast ungeschickten Verkürzung dargestellt. Was an diesem Gemälde, von dem mehrere Vorstudien existieren, revolutionär ist, ist der absichtliche Mangel an Kunstfertigkeit oder Geschicklichkeit, ein Ansatz, der es tatsächlich umso überzeugender macht.«² (Link 2) Überträgt man diese über die Zeiten hinweg wirkenden ästhetischen Besonderheiten im Zusammenhang der sozialen Degradierung des Dargestellten – mitsamt seiner einfachen Speise und seines ungehobelten Benehmens – kontrastiv auf die kümmerlichen Lebensverhältnisse nach dem II. Weltkrieg, dann waren damals die schlichten Gerichte der Mangelwirtschaft aus Bohnen, Steckrüben, Möhren, Sellerieknollen oder Kartoffeln ebenfalls existenzielle Überlebensmittel. Das war schon Mitte der Fünfzigerjahre, die den Deutschen sogar eine Fresswelle bescherte gottlob passé. Wir können uns leicht vorstellen, dass unter den referierten Zeitbildern – wie jenes mit dem italienischen »Mangiafagioli« – sich auch einige finden, um auch in anderen Lernfeldern von Literatur,

¹ [https://www.galleriacolonna.it/de/galerie-colonna/#lightbox\[gallery-1\]/5](https://www.galleriacolonna.it/de/galerie-colonna/#lightbox[gallery-1]/5)

² zit. aus: https://en.wikipedia.org/wiki/en:The_Bean eater?uselang=de (Übers. K./S.)

Geschichte, Religion, Sozialkunde, Politik, Wirtschaft etc. aufklärende Hilfen zu bieten zum besseren Verständnis jeweiliger Zeiten und Lebensumstände. Tiefere analytische Überlegungen bezögen sich auf die elementarsten menschlichen Bedürfnisstrukturen, denn der allein am Tisch sitzende Bohnenesser zeigt demonstrativ das nackte physiologische Überleben durch Essen und Trinken. Psychologisch betrachtet, erhält er im Einverleiben von pflanzlicher oder tierischer Nahrung der Außenwelt seine immer gefährdete innerste Existenz, die gefüllte Schüssel wäre dann vergleichbar mit der nährenden Mutterbrust, an der ein hilfloser Säugling Milch saugt. So übertragen, bildet das banale Gericht mit dem hungrigen Esser eine verflochtene intime Einheit, die ihren Ursprung in der oralen Phase des Kleinkindes hat. Sie bildet die früheste Phase unserer libidinösen Entwicklung und begleitet uns ein Leben lang, insofern verbergen sich im erwachsenen Esser auch unbewusste Anteile seiner früheren Infantilität. »Der Akt des Essens ist der monotheistische Akt schlechthin, wie die Sexualität und die Liebe. Der erste Mensch hat schließlich nur zwei Gebote erhalten: Die Sexualität (›Seid fruchtbar und mehret euch‹) und die Nahrungsaufnahme (›Von allen Bäumen des Gartens darfst du essen...‹). Mit anderen Worten, dieser täglich sich wiederholende Akt ist unbewusst auch ein mystischer Akt der Umwandlung. Essen bedeutet im Alten Testament, dass aus einem Stück Welt ein Stück von einem selbst (...) wird.« (Harrus-Révidi, S.18) So wie mehrere Personen oder Gruppen in unseren vorgestellten Bildern in architektonischen Räumen handeln, reduziert sich das Revier unseres aus dem Paradies vertriebenen, essenden Landarbeiters auf die geringe Distanz zu seinem gefüllten Essgefäß. Die reine Selbsterhaltung – die gierige Befriedigung des oralen Triebes – hat für ihn absolut Vorrang. Vielleicht ist auch deshalb sein Blick auf den störenden Betrachter so zu deuten. In seiner offenkundigen Einsamkeit ist er weit entfernt von allen *Ritualen geselligen Beisammenseins*; sie sind es hingegen, die uns vor der krankmachenden Isolation und dem Abgleiten in die Psychose schützen, denn »durch das Plaudern während des Essens festigt der Tischgenosse sein Ich und schützt sich vor dem ›Selbstverlust‹ durch das Imaginäre der Rede.« (Roland Barthes, in: Harrus-Révidi, S. 132) In einer Vielzahl unserer Bildbeispiele spielt daher die Geselligkeit der Speisenden eine bestimmende Rolle.

Gedanken zum Dessert

Sie führen zum kunstpädagogischen Praxisverständnis. Nach unseren Erfahrungen hat die Lebensnähe unseres Themas stets eine erfreuliche Motivation mit sich gebracht. Jede/jeder hat damit zu tun, das Agieren in Gruppen fördert ihren Zusammenhalt. Wir haben Bildbeispiele unseres Materials sowohl mit Kindern und Jugendlichen in der Schule oder im Museum erprobt (vgl. hierzu die Abb. 2, 10, 19 und 21) und sie auch im Kurssystem der gymnasialen Oberstufe und der Lehreraus- und – fortbildung eingesetzt und diskutiert. Martin Oswald verdanken wir eine wertvolle Einsicht, denn »vor diesem Hintergrund verliert auch das von manchen Kunstpädagogen präferierte Postulat einer primär intuitiven, sinnlichen Kunstaneignung an Überzeugungskraft. Zumindest die Entschlüsselung der Verschränkung von Politik, Macht und Ästhetik gelingt nur über diskurs-kritische Methoden.« (Kunst+Unterricht 2016, S. 95) Dieser Skepsis gegenüber einer geschichtslosen, bloß assoziierenden Betrachtung folgend, bewegen sich die vorgestellten Inhalte mehr oder weniger auf einer reflexiven Ebene, die eine konkrete Handlungspraxis im Umgang mit Essen und Trinken eher vernachlässigen. Wir möchten unsere Leserinnen/Leser dennoch nachdrücklich ermuntern, die Brücke zur produktiven Verlebendigung unseres Themas zu erproben: wo immer es möglich ist, mit den Teilnehmern in Kursen, Lehrgängen oder Seminaren zu kochen, zu backen, zu brutzeln, zu garnieren, zu mixen, zu essen, zu

trinken. Die Lerntheorie hat solch eine Handlungspraxis längst als wertvolle Lernform herausgestellt, es muss ja nicht gleich ein höfisches Schauessen, das Nachstellen des Abendmahls oder ein ausgelassenes Bohnenfest werden, denn auch die kleinen selbstgebackenen Muffins, gefärbte Spagetti, alternative Currywürste oder ein Picknick im Grünen haben einen garantierten geistigen Nährwert, oder?

Quellen

Pierre Bourdieu: *Die feinen Unterschiede*. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 1982

Gisèle Harrus-Révidi: *Die Lust am Essen* - Eine psychoanalytische Studie. München 1998
Zeitschr. Kunst+Unterricht, Heft 403/404/2016 (Themenheft ›Zu Tisch‹)