

INHALT

- 001 **Vorwort**
- 004 **Esskultur – Zur Geschichte des Regionalen und den Chancen des Globalen**
- 008 **Schaffe, schaffe, Spätzle schabe: Schwaben**
- 012 **Offen und ungeheuer vielseitig: Baden**
- 016 **Traditionen lebendig wie kaum anderswo: Bayern**
- 020 **Es geht (nicht nur) um die Wurst: Franken**
- 024 **In der Mitte Deutschlands: Thüringen**
- 028 **Kaffee, Kuchen und Kartoffeln: Sachsen**
- 032 **Weck, Worscht, Woi und Gemüse fast wie am Mittelmeer: die Pfalz**

008



020



032



040



052



056



- Zwischen Ebbelwoi und rauen Mittelgebirgen: Hessen** _____ 036
- Viel Eigenwilliges zwischen „Himmel un Äd“: das Rheinland** _____ 040
- Der bodenständige Nordwesten: Westfalen und Niedersachsen** _____ 044
- Von Borkum über Schleswig-Holstein bis Usedom: Deutschlands Küsten** _____ 048
- Die Hauptstadt der Deutschen und ihr fruchtbares Umland: Berlin und Brandenburg** _____ 052
- Klein aber fein: Saarland, Hamburg und Bremen** _____ 056
- Internationale Küche in Deutschland** _____ 060
- Medien** _____ 064
- Vorschau/Impressum** _____ 065



Esskultur

Zur Geschichte des Regionalen und den Chancen des Globalen

DR. GUNTHER HIRSCHFELDER

Esskultur in Deutschland – ein facettenreiches Bild. Vielschichtig nicht allein wegen der großen regionalen Unterschiede, sondern gerade auch, weil die Gegenwart so dynamisch ist. Labskaus an der See, Klöße in Thüringen oder Spätzle in Schwaben gibt es durchaus, aber in einem Spannungsfeld von gewachsenen Traditionen, touristischer Inszenierung und einer zunehmenden Auflösung von Mahlzeitenstruktur und regionaler Anbindung. Wie aber funktioniert dieses „System Esskultur“?

Um die deutsche Esskultur werden endlose Diskussionen geführt, aber ihnen liegen meist mehrere Missverständnisse zugrunde, weil schon das Wort Esskultur vieldeutig ist: Da ist einmal das Essen. Essen bezeichnet die Dinge, die wir zu uns nehmen, und als Verb zudem die Handlung, also die Nahrungsaufnahme. Mit der Kultur ist es noch komplizierter. Früher verstand man unter Kultur nur Hochkultur – Goethes Faust, Mozarts Zauberflöte und eben die Haute Cuisine von Auguste Escoffier bis Eckart Witzigmann. Vor diesem Hintergrund wäre das Thema „Deutsche Esskultur“ schnell abgehandelt. Aber in den modernen Kulturwissenschaften wird der Begriff viel weiter gefasst und meint menschliches Handeln im gesamten Ernährungskontext an sich – in Vergangenheit wie in der Gegenwart. Denn (Ess-)Kulturen sind stets historisch bedingt und bauen auf Ideen und Werten auf. Sie wirken ordnend und werden über Symbole vermittelt. Esskultur ist also als System zu verstehen, in dem viele Elemente zusammenspielen.

Wer bestimmt, was wir essen?

Moderne Europäer sind in ihren Entscheidungen frei – jeder kann essen, was er will – das Angebot ist gigantisch. Von dieser Freiheit wird aber kaum Gebrauch gemacht, weil Menschen in einem historisch-kulturell determinierten Bedeutungsgewebe gefangen sind. Das führt dazu, dass wir in der Regel lieber Rind- als Pferdefleisch essen und uns Weißwein besser schmeckt als vergorene Stutenmilch.

Viele der Gründe sind historisch bedingt, aber letztlich ist es eine breite Palette von Faktoren, die bestimmen, was, wann und wo wir essen. Diese Palette reicht vom Wetter über die Medien und – gerade jetzt – die Zyklen der Konjunktur bis zur Religion. Den meisten Konsumenten bleibt diese Komplexität verborgen, und wer doch auf die Strukturen schaut, vergisst sie beim Einkaufen und vor allem beim Essen, denn die Logik der Esskultur lässt sich nur aus der Distanz entschlüsseln (Abb. 1).

Wenn Menschen über Ernährung sprechen, argumentieren sie rational, aber wenn es ums Essen geht, handeln sie irrational und emotional. So klafft meist eine breite Lücke zwischen dem Wissen der Menschen über die Nahrung und der tatsächlichen Essenspraxis. Heute stehen unbegrenzte Informationsmöglichkeiten und auch Produkte für eine optimale Ernährung zur Verfügung. Dennoch steht die Alltagskost in beinahe schon absurdem Widerspruch nicht nur zu den Ergebnissen der verschiedensten wissenschaftlichen Disziplinen, sondern auch zum Kenntnisstand der Konsumenten. Oft existiert

eine Basis an Ernährungswissen, es mangelt jedoch an der alltagspraktischen Umsetzung: An die Stelle der selbst-gedochten Gemüseahlzeit tritt das in Hektik gegessene Stück Pizza vom Schnellimbiss.

Ein weiteres Beispiel für die historisch-kulturelle Bedingtheit heutiger Ernährung: Zu einem kalten Büffet gehören Räucherlachs und Krabben. Warum? Am Geschmack kann es kaum liegen, oft sind die Krabben aus Formfleisch, zu kalt und durch Lagerung und Konservierung geschmacksneutralisiert. Aber die Krabbe ist nicht wegen ihres Geschmacks auf dem Büffet, sondern wegen ihres Symbolgehalts, denn in der Esskultur der Bonner Republik stand sie für den neuen Wohlstand, und heute tritt sie als genau jenes Symbol in Erscheinung. Zudem sind Kenntnisse über die Qualität der Lebensmittel immer weiter zurückgegangen. An die Stelle der eigenen Prüfung der Nahrungsmittel über Geruch, Geschmack und Aussehen verlassen wir uns auf Markennamen und vielversprechende Labels. Die Folge: Das Auge isst mit, nicht aber der Verstand. Das kennen wir von der Pirschjagd durch den Supermarkt oder dem Sturm aufs Büffet: Essen im Affekt. Allerdings sind auch solche spontanen Handlungen in ein System eingebunden. Hunger und Durst sind die elementarsten menschlichen Bedürfnisse. Innerhalb dieses komplexen kulturellen Systems der Esskultur befriedigt der Mensch Hunger und Durst so gut wie ausschließlich mit tradierten, also im Verlauf seiner Sozialisation erlernten Methoden, und nur dieses Tradierte verschafft die notwendige emotionale Sicherheit.

Brechen neue Speisen, Getränke oder Essmuster in ein Nahrungssystem ein, hat dies häufig eine Verhaltensunsicherheit zur Folge, die nur schwer zu überwinden ist. So haben ältere Menschen häufig Vorbehalte gegen Fast Food und Hamburger, und viele jüngere Menschen haben Vorbehalte gegen das, was man früher gutbürgerlich genannt hat. Derartige Muster sind jedoch nicht neu, sondern universeller Bestandteil von Kultur. Als Liselotte von der Pfalz (1662–1722), Herzogin von Orléans, Schwägerin König Ludwigs XVI. von Frankreich und wichtige Kulturbotschafterin zwischen Deutschland und seinem Nachbarn erstmals Kaffee probierte, schrieb sie



Esskultur unter Mobilitätsdruck



Speisen im Flugzeug: Esskultur trotz Mobilität

in ihr Tagebuch, er schmecke wie Ruß, um später zur überzeugten Kaffeetrinkerin und in dieser Hinsicht zur Trendsetterin zu werden.

Zurück zum Steinzeitsnack

Die heutige Esskultur und ihre Genese sind voller Paradoxa, von denen einige zum Verständnis der Gegenwart beitragen können. Vor etwa 300.000 Jahren wurde das temporäre Feuer entdeckt. Spätestens mit dessen permanenter Nutzung entwickelte sich die heimische Herdstelle zum Kern des sozialen



Abbildung 1: Bedingungsfaktoren der Ernährung (Hirschfelder 2009)