



Hartwig Frankenberg

# Der Kühlschrank ist leer!

Zur kulturellen Bedeutung der Vorratshaltung

*Es geht um das Prinzip überhaupt,  
Überflüssiges in Notwendiges zu verwandeln.*

*Vilém Flusser*

**Voll im Bild: die Vorratskammer als Showroom. Ohne romantische Spinnweben und auch nicht im antiken Kellergewölbe, sondern schon fast feierlich vor aller Augen präsentiert sie sich hier auf der Kredenz: eine in sich ruhende Fülle verführerischer Aufwartung. Ernte und Reife im Glas – bereit zum kulinarischen Aufbruch in der Küche!**

Ambivalenz des Nützlichen: Wer in einen gähnend leeren Kühlschrank schaut, wird nicht vor Freude jubeln. Das Thema „Vorratshaltung“ ist nicht sehr beliebt. Ersatzkäufe, also Wocheneinkäufe, auch das Einkellern von Heizöl, Kohlen oder Kartoffeln, gelten allgemein eher als lästig, obwohl solche Handlungen zur Bevorratung letzten Endes zu angenehmen Ereignissen und Zuständen führen. Wer wird schon gerne auf ein leckeres Essen oder auf wohlige Wärme im eigenen Heim verzichten? Werden allerdings Gäste erwartet oder steht ein Fest auf dem Plan, kann sich das Gemüt schnell aufhellen: Es gibt ein Ziel! Ob Single, Klein- oder Großfamilie – alle schauen plötzlich voller Fantasie und Vorfreude auf ein konkretes Ereignis und stürzen sich hoch motiviert in das Einkaufsgetümmel!

## Sprachliche Voraussetzungen

Ob *Rathaus*, *Ratgeber*, *Hausrat*, *Gerät*, *Unrat*, *Heirat* oder schließlich *Vorrat* – in vielen deutschen Substantiven steckt das einsilbige Hauptwort *Rat*. „Es bezeichnet ursprünglich das, was jemandem an Mitteln zur Befriedigung seiner Bedürfnisse zu Gebote steht“, heißt es nüchtern in dem etymologischen Wörterbuch von Hermann Paul. So hat auch *Heirat* in seiner Grundbedeutung keinerlei romantische oder emotionale Anklänge, sondern bedeutet schlichtweg „Hausbesorgung“. *Rat* und *raten* gehen auf das lateinische Tätigkeitswort *reor* zurück, das „berechnen“, „nachdenken“ und „bestimmen“ bedeutet. Das Wort *Vorrat* in der heutigen deutschen Sprache bezeichnet somit alles, was der Mensch im voraus für einen konkreten Einsatz bereit hält.

## Haushälterisches Verständnis

Auf die selbstgestellte Frage „Warum überhaupt Vorratshaltung?“ antwortet Gabriele Lehari (2010): „Der Sinn der Vorratshaltung ist, dass Sie ein bestimmtes Sortiment an Lebensmitteln zu Hause zur Verfügung haben, dadurch unabhängig vom jeweiligen Marktangebot sind und nicht so häufig einkaufen gehen müssen. ... Bei der Vorratshaltung unterscheidet man grundsätzlich die Lagerung von frischen Lebensmitteln, die ohne zusätzliche

Behandlung eine gewisse Zeit lang haltbar sind, von der Aufbewahrung konservierter Lebensmittel, die je nach Konservierungsmethode zwischen einigen Wochen und vielen Jahren gelagert werden können.“ Aus der aufmunternden Klarheit und Einfachheit einer solchen Beschreibung und der damit verbundenen Arbeit entspringt der Impuls nach dem gastrosophischen „Warum?“ einer jeden Vorratskultur unter den Aspekten von Geschichte, Weltanschauung, Kunst und Interkultur.

## Kulturgeschichtlicher Wandel

Wer sich nach Besorgung oder Einkauf Vorräte an Lebensmitteln anlegt, muss nicht von der Hand in den Mund leben, sondern schafft sich für seine geplante oder zu erwartende Essenszubereitung „vorsorglich“ einen Platz in der Zukunft – zumindest als Verbraucher. Mit diesem Vorgriff sollen unliebsame Schwankungen und Zufälle der Natur, des Marktes und der Logistik ausgeglichen und ausgeschaltet werden. Anstrengungen dieser Art in größerem Stil machen nomadisierendes Herumziehen überflüssig. Statt dessen sind Standorte der Sesshaftigkeit gefragt, Lagerplätze, ausreichend Schutz, gegebenenfalls Bewachung, Unterstützung, auch Kontrolle und ein klarer Überblick samt Inventar über die gehorteten Schätze. Vorräte auf die Seite oder auf die „hohe Kante“ legen, wie die Redensart lautet, heißt: Man erzeugt einen puffernden Überfluss und entzieht ihn der unmittelbaren Sichtbarkeit und Nutzbarkeit. Durch Verzicht – fast wie in der Fastenzeit – wird er dann so lange virtualisiert, bis die „Notwendigkeit“ seiner teilweisen oder gänzlichen Reintegration in das reale Leben eintritt, das damit durch und für sich selbst aufrecht erhalten werden soll. Voraussetzung dafür ist die Bereitschaft zum Nutzenaufschub im Gegensatz zum sofortigen Verbrauch. So entzerrt sich der Konsum und verlagert sich auf die Zeitachse.

Vorratshaltung in diesem umfassenden Sinne betreibt der Mensch seit etwa 11.500 Jahren. Es ist die Urgeschichtswissenschaft, die sich mit den Übergängen zwischen Nomadentum (altgriechisch *nomás*, mit Herden herumziehend) und Sesshaftigkeit befasst. Diese großräumigen Umwandlungen mit einer Laufzeit von bis zu 5.000 Jahren, gelegentlich etwas dramatisierend als „Neolithische Revolution“ bezeichnet, sind jedoch nicht monokausal und linear verlaufen, wie es manches Schulbuch glauben machen will, sondern sie waren überaus bizarr, teilweise rückläufig und changierend. Heute ist annähernd bekannt, dass die Entwicklung von der aneignenden Lebensart der Sammler, Jäger und Fischer zur erzeugenden Wirtschaft der Ackerbauern und Viehzüchter mit gesellschaftlichen Veränderungen einherging – der Übergang zur Sesshaftigkeit also nicht unbedingt ernährungsbedingt war. Sesshaftigkeit heißt vor allem, dass sich größere Machtkonglomerate entwickeln konnten.

## Nahrungsmittel in trister Installation: Joseph Beuys

Die Zeitenwende von einst wirkt nach, indem sich nicht nur in der Alltagskultur, sondern auch in der Kunst das Wechselspiel zwischen Nomadentum und Sesshaftigkeit mit ihren Mitteln fortsetzt. Der Künstler Joseph Beuys befasste sich in seinem gesamten Werk mit der Symbolik von Vorräten (auch Lebensmittel) in dem Sinne, dass sie der Gefahr ihrer Zerstörung und dem Risiko ausgesetzt sind, nicht erkannt oder nicht angemessen genutzt zu werden. Dazu beigetragen hat sein Schlüsselerlebnis (oder die Legende?) vom Flugzeugabsturz auf der Krim 1943 mit schwerster Verwundung und anschließender fürsorglicher Pflege durch nomadisierende Tataren mit Fett und Filz, wo Beuys also von den Vorräten seiner Retter profitieren konnte. Diese einfachsten wärmenden und nährenden Substanzen zur Bewältigung einer extremen Notlage kehren später als zentrale Symbole in seinen Werken wieder. Ihre Elemente stellen meist einfache und profane Alltagsgegenstände des Nährens und Versorgens dar. So finden sich zum Beispiel in den Installationen des Künstlers nicht nur die uns aus Großmutter's Küche bekannten Weck-Gläser zum Einmachen, sondern auch eine „Honigpumpe am Arbeitsplatz“, die auf der 6. documenta 1977 in Kassel ein ganzes Gebäude „versorgte“. Zeit seines Lebens arbeitete Joseph Beuys, dessen Vater zunächst eine Molkereigenossenschaft leitete und später zusammen mit seinem Bruder eine Mehl- und Futterhandlung gründete, oft mit organischen Materialien. Es sind nicht nur die wenig „kunstsinnigen“, bisweilen befremdlich wirkenden Fettecken, mit denen er seine Zeitgenossen schockierte. Auch für seine Zeichnungen und Aquarelle verwendete er häufig organische Substanzen wie Blut, Kraftbrühe, Quarkwasser, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Kräutersäfte, Kaffee, Tee, Schokolade oder Jod – auch abgestandenes, mit Rost und Staub angereichertes Wasser.

**Abbildung 1:** Installation „Wirtschaftswerte“ von Joseph Beuys (1921–1986). Der Künstler arbeitete sehr oft mit organischen Materialien und wandelte sie um zu „Gegenbildern“ – symbolische Vorräte zeitgenössischer Kunst.



Als „Fond 1“ hat Joseph Beuys ein Weck-Glas mit eingemachten Birnen bezeichnet, das ihm seine Mutter 1957 geschenkt hatte. Durch die Umwandlung zum Kunstwerk wurde der profane Alltagsgegenstand zu einem energetischen Symbol. Und die Installation „Wirtschaftswerte“ (1976-84) zeigt typische, abgepackte Lebensmittel auf einfachen Eisenregalen, wie sie einst in den staatlichen HO-Läden der ehemaligen DDR zu kaufen waren: Mehl, Margarine, Flaschenbier, Zucker, Malzkaffee, Tempoerbsen, Hafergrütze. Die nicht voll beladenen Regale, in trister Atmosphäre nur spärlich beleuchtet, sind – nicht nur gegen ungewollte Zugriffe des Publikums – mit Kaninchendraht auch symbolisch „gesichert“. Besonders heute, nach dem Untergang der DDR, veranschaulicht diese Installation in ihrer Verlassenheit und Weggeschlossenheit eindrücklich die Missachtung unserer Ressourcen, zu denen Joseph Beuys ebenso die Kreativität des Menschen rechnete.

Heiner Stachelhaus, Kunstkritiker und kritischer Wegbegleiter des Künstlers, vermittelt den Zugang zum Werk (2010): „Beuys ist ein Moralist. Er regt den Betrachter beziehungsweise seine Zuhörer dazu an, sich auf ihre eigenen Kräfte, Fähigkeiten, Hoffnungen zu konzentrieren. Sein anthropologisches Weltverständnis geht immer vom Menschen als einem schöpferischen Wesen aus, das in die Lage versetzt werden muss, seine Zukunft zu gestalten.“ Mit seinen künstlerischen Arbeiten schuf Joseph Beuys sogenannte „Gegenbilder“, wie er oft betonte. Denn bei aller Kritik hatte er ein positives Grundverständnis für unsere Zeit mit ihrer Ungebundenheit und Unbehaustheit. Das formulierte er gerne apodiktisch in plakativen Aussagen: „Wir befinden uns in einer nomadischen Kultur. Der Geist muss ohne feste Weltanschauung auskommen.“

### Frivole Inszenierung von Lebensmitteln: Stilleben der Barockzeit

Gegenbilder ganz anderer Art lieferte die bildende Kunst zum Thema Vorratshaltung in ihren fülligen, duftenden und bunten Stilleben, vor allem der Barockzeit, wel-

che die nomadischen Anklänge mythologisch verklärte oder vermied, Sesshaftigkeit und Macht jedoch wirkungsvoll inszenierte. Hier finden sich – frei von jeder allegorischen Aussage – in den „Küchenstücken“ prächtig dekorierte und ins rechte Licht gesetzte Köstlichkeiten vom Markt und aus dem Keller, bevor sie zu kulinarischen Glanzstücken in der Küche für die festliche Tafel weiterverarbeitet wurden. Die sich exponierende Auswahl reicht von edlem Geflügel oder Wild, glupschäugigen, drallen, glänzenden Fischen bis zu exotischen und einheimischen Früchten als ganze, spiralförmig geschälte oder aufgeschnittene Geschöpfe der Natur. Diese Präsentationen meist niederländischer Künstler, deren Prägnanz, Sinnenfreude und Natürlichkeit Tautropfen oder eine einzelne Fliege noch unterstützten, sind stattliche, fast frivole Bühnenbilder der Genremalerei. Sie verweisen nicht nur auf die Schönheit der Natur und auf den Nutzwert in Richtung Ernährung, sondern dienten zur repräsentativen Statusfestigung wohlhabender Bürger der damaligen Zeit sowie als ästhetisches *Amuse-gueule* für hungrige Gäste.

Glanz und Inszenierung, Lebensfreude und Dankbarkeit für die gerade eingeholte Ernte an Feld- und Gartenfrüchten, Dank für die Erzeugnisse der Jagd- und Viehwirtschaft, aber auch Freude über reiche Weinernte oder Fischfang drücken sich auf der ganzen Welt ebenso aus in lokalen und regionalen Festen, in Brauchtum, Kult und Ritualen: Bevor die Gaben der Natur in Kühle und Dunkelheit, in Nüchternheit und Selbstverständnis zu Verarbeitung und Bevorratung verschwinden, werden sie stolz gezeigt, ausgiebig gefeiert und dokumentiert. Ritual (auch Opferung) und Ästhetisierung sind dabei diejenigen gesellschaftlichen Instrumente, welche die üppigen Ergebnisse in jahreszeitlich zyklischer Folge in bildhafte Zeichen verwandeln und zugleich fixieren – zur semantischen Vorratshaltung der Erinnerung.

### Mangia, mangia ti fa bene! Italien: Entspannte Vorratshaltung in Küche und Gemüt

Auf die Frage nach Art und Weise der Bevorratung in ihrer Küche erzählt Anna G., Italienerin und Mutter zweier halbwüchsiger Jungen, aus ihrer Sicht über Einkauf, Aufbewahrung und Haltbarmachung von Lebensmitteln in ihrem Heimatland. Es gibt Unterschiede zu Deutschland, wo sie – in Kalabrien geboren und Rom aufgewachsen – seit rund zwanzig Jahren als Sprachlehrerin lebt: Schon lange bevor hierzulande mehr aus biologisch-ökologischen Erwägungen über „Erzeugerprodukte“ auf Wochen- oder Bauernmärkten gesprochen wurde und diese Produkte ihren Absatz fanden, favorisierten italienische Verbraucher mit weniger ideologischem Druck und Unterton *i prodotti genuini*, Erzeugnisse von lokalen oder regionalen Herstellern. Besonders stolz sind die Italiener dabei zum Beispiel auf „ihr“ Olivenöl: Sie achten peinlich darauf, dass sie nur Öl aus der Region verwenden, in der sie leben oder aus der sie stammen. Gegenseitige Neckereien um das bessere Öl sind oft zu hören!

Abbildung 2:  
Jan Davidszoon de Heem (1606–1684?)  
Stilleben mit Hummer und Früchten.  
Barocke Genremalerei mit Erntevorräten als stolze Schätze der Natur, bevor sie in der Küche unters Messer der Zubereitung geraten.



Foto: Staatliche Museen zu Berlin

Legendär sind auch italienische Tomaten, die besonders im August und bis in den September hinein geerntet werden. Direkt neben den Feldern am Straßenrand bieten die Bauern die in schwere Kisten verpackten Köstlichkeiten zu „überschaubaren“ Preisen an. Jetzt werden gleich größere Mengen gekauft und möglichst unter Einsatz der gesamten Familie oder gar Verwandtschaft tagelang in großen Gläsern eingemacht und als *Conserva di pomodori* in der Speisekammer für Wochen und Monate vorrätig gehalten. Auch Paprikaschoten lassen sich auf diese Weise für die eigene Vorratshaltung verarbeiten. Im heutigen Italien haben das Mittag- und das Abendessen in etwa dieselbe Gewichtung. Und wenn plötzlich unangemeldete Besucher vor der Tür stehen, fragt man gleich: „*Hai già mangiato?* – Hast du schon gegessen?“ Dies wird – anders als hierzulande – jedoch niemals als peinlich oder lästig empfunden: Der italienische Haushalt ist schließlich immer mit einer ausreichenden Fülle an Vorräten, speziell Trockenvorräten, ausgestattet und damit auf Überraschungen vorbereitet. Zu den Vorräten zählen Gemüse (besonders Hülsenfrüchte wie Bohnen oder Erbsen), Salami oder Parmaschinken (*Prosciutto di Parma*) und natürlich Nudeln (*Pasta*). Bei Bedarf lässt sich aus diesen Zutaten im Handumdrehen ein wohlschmeckendes und sättigendes Gericht „zaubern“. Nicht zuletzt aus dieser besonderen Haltung und Bevorratung erwächst die sprichwörtliche italienische Gastfreundschaft, wie sie in dem bekannten Lied zum Ausdruck kommt: „*Aggiungi un posto a tavola ché c'è un amico in più!* – Stellen wir noch einen Stuhl an den Tisch, dann haben wir einen Freund mehr!“

Genauso erstaunlich wie ungewöhnlich ist folgender Brauch vor allem im südlichen Italien: Erfährt jemand vom plötzlichen Tod eines Verwandten oder nahen Bekannten, macht er sich rasch mit einem kleinen Vorrat, einer Art Care-Paket, zu den vom Unglück betroffenen Hinterbliebenen auf den Weg, um sie fürs erste zu trösten und die persönliche Anteilnahme zu bekunden. Neben Trockenvorräten, eingemachten Tomaten sowie gekühlten und tiefgefrorenen Lebensmitteln hält eine italienische Hausfrau in ihrem Küchenvorrat oft auch (zusammen mit Brot) selbst zubereitete Zutaten oder kleinere Speisen bereit: *Bruschettine* (Häppchen), *Sarde in saor* (marinierte Sardinen), *Baccalà mantecato* (Stockfischmus), *Fagioli al fiasco* (Bohnen in Öl), *Salsa di pomodoro* (Tomatensauce), *Salsa verde* (grüne Sauce), *Salsa tonnata* (Thunfisch-Sauce), *Salsa al finocchio* (Fenchelsauce) – darüber hinaus *Marmellata* (Marmelade) und *Confettura* (Konfitüre). Rezepte dazu basieren auf der historisch gewachsenen Gewohnheit einer klugen Vorratshaltung. Deutliche Unterschiede zwischen Deutschland und Italien bestehen in den Trinkgewohnheiten. In Italien hat das Essen eine viel größere symbolische und repräsentative Kraft als alle Getränke zusammen. Das wirkt sich auch in der Art ihrer Beschaffung und Vorratshaltung aus. Für uns Deutsche gänzlich unverständlich: In Italien gibt es keine Getränkemarkte! Gegen den Durst trinken die Menschen südlich der Alpen Mineralwasser, am Abend freilich auch schon mal ein Glas Wein – *un'ombra* (einen Schatten, also eine kleine Menge), wie sie verschmitzt sagen.



**Abbildung 3:** Die Glorie vom heimatischen Baum ist für Italiener schon lange eine Glaubenssache: Olivenöl – das flüssige Gold, nicht nur für Saucen und Eingellegtes in der Vorratsküche. Strahlend auch als Motiv des Jugendstils: ein altes Werbeplakat der ligurischen Firma Olivo Sasso.

Bei fast identischer Technik der Konservierung, Kühlung und Bevorratung erscheint uns die italienische Vorratsküche reichhaltiger, bunter, duftender, emotionaler und vielfältiger als die entsprechende deutsche Variante, was insgesamt die Faktoren Klima, Mentalität, Lebensweise und Lebensmittel-Ressourcen verursachen. Während man in Deutschland sagt: „Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen!“ – formulieren die Italiener denselben Inhalt mit mehr Leichtigkeit: *Mangia, mangia ché ti fa bene!* – „Iss doch was, das tut dir gut!“.

### Vorratshaltung in Japan: Just in Time in der Küche – weltanschaulich geerdet

Eat-Art einmal anders: Detailfreude, Fülle, Übersicht, Endlichkeit und Buntheit! Das ist Japan als Inselreich auf der Weltkarte und als Essens-Landschaft auf dem Tisch – zu Hause, im Restaurant oder als Bento-Box außer Haus und auf den Knien der Mobilität: auf der Fahrt im Zug, in der Mittagspause von Schule oder Unternehmen, auch als Take-away. Speisen und Zutaten haben einen weltanschaulichen Hintergrund: Endlichkeit dank schintoistisch-buddhistischer Prinzipien sowie Unendlichkeit in der Ausführung als geordnete Raster zum alsbaldigen Verzehr. Wo bleiben da die Vorräte? Man bemerkt sie kaum, weil sie ästhetisiert und damit der Wahrnehmung entzogen sind.

So präpariert der Koch aus dem schönen Fisch mit klaren Augen, festem Körper und glänzender Haut – als wäre er einem Stillleben der Barockzeit entsprungen – mit blitzschnellen Handbewegungen und schärfsten Messern annähernd gleich große Stücke und legt sie für wenige Momente geordnet auf die Seite, bis er sie für die weitere Verarbeitung wieder herbeiholt. Ebenso ergeht es den anderen Elementen der Essenszubereitung.



**Abbildung 4:** Henkelmann auf Japanisch. Der Liebesbeweis als Vorrat für unterwegs – die Bento-Box: leckere und nahrhafte Häppchen im flexiblen Gehäuse, von weiblich-mütterlicher Hand kunstvoll hergerichtet.

Foto: René Heckmann, München

Der Puzzle-Charakter japanischer Speisen lässt auch Roland Barthes (1981) aufmerken: Bei der Zubereitung des Essens gehe es nicht so sehr um die „Umwandlung der Rohmaterialien“ als um die „Zusammenstellung, die beweglich und gleichsam von Elementen inspiriert“ sei. Seine gastrosophische Monadenlehre der substantiellen Minima lässt Rückschlüsse auf die Bevorratung zu: Was japanische Hausfrauen zum Kochen benötigen, ist sogleich da, zum Beispiel der Reis als wichtigste Nahrungsgrundlage – oder wird aus kleinen Läden der näheren Umgebung oder vom Mini-Stand eines Erzeugers rasch und jahreszeitlich frisch (auch als Bio-Produkt) besorgt. Das logistische Prinzip des *Just in Time*, ursprünglich vom Autohersteller Toyota entwickelt, zeigt sich in gewisser Weise auch in der Vorratshaltung japanischer Haushalte, wie Birgit Qwitterer (2000) feststellt. Der Raum für Lagerung und Kühlung ist auch im privaten Milieu sehr knapp!

So verbirgt sich hinter dem kulinarischen Konzept von *Sushi*, den kleinen wohlschmeckenden Röllchen, eine alte Methode zur Konservierung und Bevorratung: Die innere Füllung besteht aus mariniertem Fisch (z. B. Makrele), der in Seetang gewickelt und mit einer Schicht aus gesäuertem Reis umgeben wird. Dies entspricht einer alten Konservierungsmethode: Da größere japanische Städte zu weit vom Meer entfernt sind, um rohen Fisch ohne Gefahr ins Land hinein zu transportieren, wurde dieser in vormoderner Zeit gleich nach dem Fang an der Küste gesäuert (mariniert), mit antibakteriell wirkenden

Ingwerscheibchen belegt sowie mit Reis und Seetang luftdicht umschlossen. Das Prinzip hat – trotz aller modernen Kühltechniken – bis heute nichts an Gültigkeit verloren. Dies gilt genauso für die traditionellen anderen Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln wie Trocknen, Salzen und Fermentieren. Mit den Konservierungstechniken sind die konkreten Zutaten, Imbisse und Speisen, bisweilen auch in der eigenen Vorratsküche hergestellt, gleich mit ihren Namen verbunden – so wie wir es von Italien und Deutschland her kennen.

Befasst man sich näher mit Praktiken japanischer Lebensmittelbevorratung, so trifft man auf eine Kultur besonderer Art, die zugleich, ähnlich wie *Sushi*, eine Form der Darreichung darstellt: Es ist die *Bento-Box* (*Bento*: wörtlich „praktisch“), auch *Bento-Lunchbox* genannt. Nach ihrem Prinzip soll der japanische Feldherr Oda Nobunaga vor über 400 Jahren seine Soldaten mit Abschnitten von Bambusrohr versorgt haben, die mit Nahrung gefüllt waren. Die aseptische Wirkung im Inneren der Naturbehälter unterstützte die Haltbarkeit der Lebensmittel. Heute ist die *Bento-Box* ein wesentlicher Teil der japanischen Alltags- und Arbeitskultur: überaus bunte, aus Holz, Plastik oder Blech gefertigte flache, rechteckige Schalen mit variablen Innenwänden, mit denen sich – was für die japanische Esskultur wichtig ist – die Inhalte deutlich voneinander abgrenzen lassen. Die Box ist mit einem (auch durchsichtigen) Deckel transportfähig und fest verschlossen. In ihrer Form erinnert sie an eine Pralinschachtel oder an die Essentablets in Flugzeugen. Sie ist das Ende einer wertschöpfenden Zubereitungs- und Vorratskette.

Schulkinder erhalten von ihren Müttern für die Mittagspause individuell sehr liebevoll eingerichtete, dekorierte Lunchboxen, regelrechte kleine Gesamtkunstwerke. Und wie schon in der japanischen Vormoderne zur Versorgung des Militärs und später der Landarbeiter, stellen die Boxen heute erst recht eine emotionale, symbolische und persönliche Verbindung zwischen Versorger und Empfänger her, zumal japanische Kinder meist in Ganztageseinrichtungen unterrichtet werden. Dort achtet man streng darauf, dass jedes Kind den Inhalt seiner *Bento-Box* vollständig verzehrt. Vor Beginn einer Mahlzeit werden schon die Kinder zu dem schintoistisch geprägten Ausspruch „*Itadakimasu* – Ich bekomme dein Leben“ angehalten, womit sie die jedem Reiskorn inwohnende Gottheit begrüßen. Die Boxen unterliegen dem Prinzip der Mehrfachadressierung: In der Öffentlichkeit (Kindergarten oder Schule) werden Gestaltung und Inhalt genau registriert, sorgen aber mitunter für Spannungen zwischen herrichtender Mutter und kritisierendem Erziehungspersonal, wie die japanische Autorin Tomoko Onabe (2010) berichtet.

Die *Bento-Box* ist nicht nur an vielen persönlichen und gesellschaftlichen Kreuzungspunkten als Brennspeigel im japanischen Alltag positioniert. Sie genießt wie fast alle anderen Beispiele der reichhaltigen Speisekultur auch höhere Weihen, denn japanisches Kunsthandwerk, Architektur und Design sind seit alters von zwei miteinander kompatiblen Weltanschauungen geprägt: Schintoismus und Buddhismus. Die daraus abgeleiteten Gestaltungsprinzipien sind Kategorien wie Schönheit und

Harmonie (Proportion), saisonal-natürliche Zutaten, Detailreichtum und Farbigkeit, Klarheit und Ruhe sowie Betonung der Abgrenzung und schließlich Modularisierung und Flexibilität im Umgang mit den Elementen. Birgit Qwitterer (2000) hat eine enge Beziehung zwischen japanischen Zeitvorstellungen und der Esskultur des Landes nachgewiesen: Demnach verfügen Japaner auch in der Art von Einkauf, Vorratshaltung, Zubereitung und Verzehr über die Kompetenz eines flexiblen Zeitmanagements, indem sie sowohl lineare, effizienzorientierte und leistungsbezogene als auch zyklische, beziehungsorientierte und jahreszeitliche Erfordernisse permanent und flexibel ausbalancieren.

## Und was essen wir jetzt? Diätetische Gedanken zum Transfer

Die Geschichte der Vorratshaltung liefert in den beschriebenen Kulturen die je eigenen Konstanten für die Küchenhistorie einer ganzen Landschaft oder Nation. So ist das, was gerade die japanische Kultur auszeichnet, das kulturelle Fenster einer gesellschaftlichen Verpflichtung, die als täglich neuer kulinarischer „Einmerker“ zum Handeln antreibt, auch wenn es bisweilen als Zwangsritual erlebt wird. Und in dem Kommunikationssystem italienischer Küchentradition flutet – mit mehr Überzeugung als Verpflichtung – sicher mehr Freude, zumindest mehr Emotion (Dankbarkeit?) in den Großraum der Familie zurück.

Hinter den „Gegenbildern“ von Joseph Beuys steckt die Küchenideologie der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, die mit der zerstörerischen Marketing-Raffinesse eines vermeintlichen Fortschritts die gesellschaftliche Verleugnung des Arbeitscharakters jeder Hausarbeit mit Erfolg betrieb. Das führte zu ihrer symbolischen Enteignung bis hin zur Entfremdung von den natürlichen Ressourcen eigenständiger Vorratshaltung. Die zum Beispiel von Industrie und Handel abgeschauten und in die heimischen Küchen implantierten Hochregale in Form von „Apotheker-Schränken“ sind in der Sache gewiss nützlich. Doch ist fraglich, ob sie allein mit dem Stolz früher (groß)bürgerlicher Haushalte auf ihre täglich geleistete Hausarbeit mit intensiver Bevorratung konkurrieren können. Wenn Gefühl und Erleben von Eigenleistung und Lebendigkeit „outgesourct“ und Rituale zu Events degradiert werden, besteht doch leicht die Gefahr, dass nur noch „kalte“ Lagertechnik übrigbleibt. Auch wenn Italien und Japan von dieser Ideologie nicht verschont geblieben sind, so zeigen die beiden Länder doch beispielhaft recht gut: Vorratshaltung, Essenszubereitung und Verzehr rücken ästhetisch und emotional sehr eng zusammen, verschmelzen fast miteinander.

Wenn also die Gegebenheiten von Jahreszeit, Natürlichkeit, Standort, Zubereitung und Inszenierung auch in der Bevorratung kulinarisch zusammentreffen – wenn das an der Installation „Wirtschaftswerte“ von Joseph Beuys erfahrene „Gegenbild“ von Dunkelheit und Trübnis in ein helleres Licht von Gefühl und „stofflicher“ Nähe für unsere Nahrungsmittel überführt wird – dann erst kann sich Überflüssiges in Notwendiges verwandeln.



**Just in Time einmal anders: Selbst hergestellte Vorräte können nicht nur an gesellige und bodenständige Stunden in Küche (Garten, Hof und Keller) erinnern. Unabhängig von Jahreszeit und Geschäftsöffnung sind sie der besondere Reiz, um beim Kochen und danach aus dem Vollen zu schöpfen.**

## Literatur

- Barthes R: Das Reich der Zeichen. Frankfurt/Main (1981)
- Flusser V: Nachgeschichten. Essays, Vorträge, Glossen. Düsseldorf (1990)
- Lehari G: Vorratshaltung – frisch halten, einfrieren, konservieren. Stuttgart (2010)
- Paul H: Deutsches Wörterbuch. 7. Aufl., Tübingen (1976)
- Qwitterer B: Die Esskultur als Spiegelbild japanischer Lebensrhythmen. In: Japanstudien. Jahrbuch des Deutschen Instituts für Japanstudien der Philipp Franz von Siebold Stiftung (Hrsg.), Bd. 12, München (2000)
- Stachelhaus H: Joseph Beuys. 4. Aufl., Berlin (2010)
- Tomoko Onabe: Bento. Boxed Love, Eaten by the Eye. In: Rath EC, Assmann S: Japanese Foodways, Past and Present. Urbana, Chicago, Springfield (2010)

### Der Autor

Prof. Dr. phil. Hartwig Frankenberg lebt und arbeitet in Düsseldorf. Er lehrte von 1972 bis 1983 Literatur- und Sprachwissenschaft an den Hochschulen in Münster (PH) und Neuss (PH) sowie Design- und Kommunikationstheorie von 1986 bis 2001 in Bielefeld (FH), Berlin (HdK) und Augsburg (FH). Als freier Autor und Berater setzt er sich zeichentheoretisch und gesellschaftskritisch mit Ritualen, Märchen und der Alltagskultur auseinander.



Prof. Dr. phil. Hartwig Frankenberg  
Kühlwetterstr. 38 B, 40239 Düsseldorf  
[www.hartwig-frankenber.de](http://www.hartwig-frankenber.de)