

Zeitschrift:	Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber:	Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band:	82 (1986)
Heft:	3-4
Artikel:	Essen in Südwestdeutschland : Kostproben der schwäbischen Küche
Autor:	Jeggle, Utz
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-117567

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Essen in Südwestdeutschland

Kostproben der schwäbischen Küche

Von *Utz Jeggle*

Die ambivalente Äusserung Tokarevs über die Inflation nahrungsethnologischer Untersuchungen¹ wäre Grund genug, sich bei der Erforschung von Speisegewohnheiten zurückzuhalten; hinzu kommt die gleichfalls lähmende Einsicht, dass die Erforschung des Essens weder den Hunger, dort wo er auf der Welt herrscht, lindert, noch – um in unserem Milieu und dessen Problemen zu bleiben – den Geschmack des Egli-Filets auf Sauerampfer verändert oder verbessert. Kurz, es sieht auf den ersten Blick so aus, als sei die kulturwissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essen unnützer Luxus, und man könnte glauben, dass Tokarevs Frage,

«wodurch eigentlich die plötzliche Belebung des Interesses der Ethnographen vieler Länder für die Erforschung der Volksnahrung hervorgerufen ist»

durch das satte Gefühl, das in unseren nördlichen Kulturen vorherrscht, zu beantworten ist. Eine These hiesse dann: Nahrung wird ethnographisch erforscht, wenn die Mehrheit einer Gesellschaft nicht mehr an Hunger leidet, und die traditionellen Speisen werden dann interessant, wenn die Schatten im Reich der Notwendigkeit im Lichte diverser Wahlfreiheiten neue Formen und Umrisse gewinnen, prosaischer gesprochen, erst der Verzicht auf das Schnitzel lehrt die Einsicht in die kulturelle Leistung des Hirsebreis.

Schon im 19. Jahrhundert, das zeigt beispielsweise der norwegische «Brei-Streit»², wurde aus ethnographischer Perspektive gesehen, dass Nahrungsmangel auch Fähigkeiten zu entfalten vermag, wenn es darauf ankommt, ihn zu bewältigen. Ein voller Magen ist allerdings die Voraussetzung für diese – man möchte sagen geniesserische – Einschätzung des Mangels, freilich wird in ihr nicht nur ein mäkelnder und immer unzufriedener anthropologischer Grundzug offenbar, sondern auch die banale Wahrheit der Grundregel des Nahrungsethnologen: dass Essen mehr ist als die Stillung von Hunger und dass der Satte sich nach wie vor Gedanken über das Essen macht. Der Diskurs über das Essen ist also weniger ein Zeichen von gelangweilter Luxushaltung, sondern eher ein Hinweis darauf, dass nach der Stillung des physischen Hungers Mängel geblieben sind, die mehr verlangen als die zureichende Zufuhr von Kalorien und Vitaminen.

Die ethnologische Nahrungsforschung folgt der Problemkurve mit einer gewissen Verspätung. Es wird schon lange nicht mehr nur die Nahrung und ihre Zubereitung erforscht, sondern, wie das Günter Wiegelmann gefordert hat, die Mahlzeit als Grundeinheit³, das soziale Ereignis des Essens⁴, die Tafelrunde und ihre Reste⁵, Nahrung als Kommunikation⁶. Das Feld ist also im wesentlichen abgesteckt und in vielen Details geklärt. Das gibt die Möglichkeit, unsystematisch vorzugehen, sich gewissermassen querfeldein treiben zu lassen, den Flaneur als Vorbild:

«Ein Rausch kommt über den, der lange ohne Ziel durch Strassen marschierte. Das Gehn gewinnt mit jedem Schritt wachsende Gestalt»⁷.

Es gehört zum Privileg des ethnographischen Blicks, dass er, sobald ein System da ist, dieses auch wieder verlassen und sich nach anderen Perspektiven umsehen darf. Systematik ist nicht den Dingen eigen, sondern sie wird ihnen im Erkennen zuerkannt. Es geht freilich nicht darum, die mühevoll gewonnene Ordnung einzureißen, denn das hiesse ja, immer wieder von vorne beginnen zu müssen. Nicht jeder Spaziergänger kann die Geomorphologie des Jura neu bestimmen; aber indem er sich auf sie verlässt, hat er die Augen frei für andere, weniger stabile Verhältnisse, die gleichfalls von Bedeutung für den jeweiligen Raum sein können.

Der kleine Streifzug durch die schwäbische Küche⁸, den ich im folgenden unternehme, versucht eine noch zu erläuternde Materialnot in einen methodischen Weg zu verwandeln. Dadurch wird aus Mängeln noch keine Tugend, aber vielleicht deutlich, dass dem Nahrungsethnographen oft nichts anderes übrig bleibt, als das zu essen, was auf den Tisch kommt. Im Jahr 1981 wurde ich von einem schwäbischen Energieunternehmen gebeten, als Experte bei einem Rezept-Wettbewerb mitzumachen, der in der Kundenzeitschrift des Konzerns unter dem Thema «Kochen wie zu Grossmutters Zeit – alte schwäbische Rezepte» ausgeschrieben worden war. Trotz innerer Vorbehalte war ich zu neugierig, um abzusagen. So wurde ich Mitglied des Preisgerichts, das sich aus einem Hörfunkdirektor, einer Journalistin, einem Koch und mir zusammensetzte und das sich im Frühjahr 1982 in der Konzernverwaltung in Stuttgart traf, um die «besten» Rezepte auszuwählen und diese mit – zugegebenermassen – eher bescheidenen Elektrogeräten (vom Toaster zum Föhn) auszuzeichnen.

Die erste Überraschung war die Menge der eingereichten Rezepte: Es waren 1300 Einsendungen mit 1500 Vorschlägen zusammengekommen. Eine Hauswirtschaftsberaterin des Unternehmens hatte zur Entlastung

der Jury eine Vorauswahl getroffen, die sie in einem Brief folgendermassen begründete:

«Die getroffene Vorauswahl nahm ich nach rein sach- und fachtechnischer Überprüfung der Einsendungen vor. Die Arbeit hat wohl Spass gemacht, sie war aber auch ziemlich anstrengend für die Augen. Bedenken Sie, dass jedes Rezept zunächst gelesen, sortiert, wieder gelesen und auf Mengenangaben überprüft werden musste. Und das Lesen der Schriften war mitunter mühevoll»⁹.

Durch ihre «Sachtechnik» hatte sich ein normativer Aspekt ergeben, der eventuelle individuelle Lösungen mit Fachkompetenz aussortierte, der aber harmlos schien, gemessen an der Zufälligkeit, mit der die Jury, mit Ausnahme des Kochs, ans Werk ging. Der Koch, Besitzer eines schwäbischen Spezialitätenrestaurants in der Nähe von Stuttgart, sass noch beim dritten Apfelkuchen, als wir anderen schon fertig waren. Man kann vielleicht die Haltbarkeit einer Brücke an ihrem Konstruktionsplan erkennen, aber sicherlich nicht die Qualität eines Käskuchens an der Menge des Quarks. So war das Prinzip Zufall gar kein schlechter Entscheidungsgehilfe, der uns Laien zuverlässig beiseite stand, denn er war jedenfalls einsichtig genug, die Antwort auf die Frage, was das beste schwäbische Essen sei, ebenso ernst zu nehmen wie das Rätsel um den besten Ehemann oder das schönste Kleid.

Unser Zeitalter versucht, möglichst vieles nach objektiven Kriterien zu klassifizieren und zu hierarchisieren, das Essen entzieht sich dem auf merkwürdig widerständige Weise. Es gibt zwar einen öffentlichen Diskurs, was feinschmeckerhaft sei und was unmöglich – beispielsweise die Saucen mit Mehl einzudicken –, aber was dem Esser insgeheim und wirklich schmeckt, ist davon weit entfernt. Privater Geschmack und öffentliche Geschmacksbildungsversuche sind zweifellos nicht von einander unabhängig, aber sie hängen auch nicht linear zusammen – die Ketch-up und Maggi-Flaschen bezeugen es ebenso stumm wie das strahlende Gesicht meines Grossvaters¹⁰, das aufleuchtete, sobald er sich allsonntäglich an sein Schnitzel mit Sauce und Kartoffelsalat machte. Vielfältige archaische und anarchistische Gräben und Tunnel unterminieren das normative Geschmackssystem und erlauben es, trotz mannigfaltiger Vereinheitlichungs- und Nivellierungstendenzen, eigene Urteils- kraft – zumindest als clandestinen Widerstand gegen die Nobelküchen- ideologie der Sterne und Mützen – zu behaupten.

Eingefordert waren «alte schwäbische Rezepte». Von jeder regionalen Küche existiert eine Vorstellung, die sich aus bestimmten Zutaten, Vorlieben, Traditionen, mündlichen und schriftlichen, speist. Dieses Bild setzt sich im Schwäbischen aus folgenden Einzelheiten zusammen, die sich bei einer oberflächlichen statistischen Auswertung der eingesandten Rezepte ergibt:

Am häufigsten wurden eingesandt:

- 200 Kuchen- und Tortenrezepte, darunter 28 Apfel- und 20 Käskuchen,
- 121 Suppenrezepte,
davon 20 Riebele, 16 Flädle und 13 Kartoffelsuppen,
- 103 Rezepte für salzige Hefegebäcke, 34 Salzkuchen, 27 Zwiebelkuchen, 19 Kartoffelkuchen, 15 Dünnetse (eine Art oberschwäbische Pizza),
- 99 Knödel- oder Knöpflerezepte,
- 97 Rezepte für Fettgebackenes wie Apfelküchle oder Flachswickel usw.,
- 95 Süssspeisenrezepte (süsse Sossen, Aufläufe, Pudding usw.),
- 55 Rezepte für Fleischgerichte, darunter die berühmten schwäbischen Kutteln 18mal, Nieren 6mal,
- 53 Spätzlerezepte,
- 45 Krautkrapfenrezepte,
- 42 Rezepte für den Gaisburger Marsch (ein Eintopf mit Kartoffelschnitz und Spatzen),
- 40 Maultaschenrezepte.

Liest man diese Zusammenstellung wie einen Fahrplan für die Hauptlinien der Schwäbischen Küche, ergeben sich eine Reihe von fragenden Anmerkungen. Auffallend ist, dass Fleischspeisen im Mittelfeld rangieren, man hätte doch erwartet, dass bei einem Wettbewerb, der nach unserer Ansicht ins folkloristische Herz des «Schwabentums» zielt, sehr viel mehr Zugeständnisse an die Ratskeller- und Spezialitätenrestaurant-Küchenkultur gemacht würden. Vergleicht man mit Speisekarten, wie sie an derartigen Fachwerk-Etablissements hängen, so ergeben sich erstaunliche Abweichungen. Schon die Kuchen gehören einer Sonntagnachmittagskultur an; sie gehören zum feiertäglichen Wohlbehagen im Rahmen der Familie. Das Überwiegen von Apfel- und Käskuchen zeigt, dass es sich nicht um Entlehnungen aus dem professionellen Kaffeehausbereich handelt, sondern dass die schwäbische Hausfrau (über 90 Prozent der Einsendungen stammten von Frauen) die Süssspeisen als eine ihrer besonderen Leistungen verstanden wissen will. Kuchen wird auch dann gereicht, wenn man Besuchern etwas zu bieten hat; d. h., dass auch das Preisausschreiben wie eine Art Nachmittagskaffee mit Gästen interpretiert wird. Zum Teil sind auch die Salz- und Hefegebäcke solche «Besuchsessen», die man dann serviert, wenn es gilt, etwas Eigenständiges zu präsentieren. Schliesslich gehören auch die Suppen dem sonntäglichen Spezialritual an: Ein Sonntagsessen ohne Suppe ist wie ein Bier ohne Schaum, hiess es bei uns zu Hause.

Interessant ist auch, dass Beilagen – wie Spätzle, Knöpfle oder Knödel – als die Besonderheit einer regionalen Küche angesehen werden und dass man diese Rezepte bei einem Preisausschreiben einreicht, wo es ja nicht um dokumentarisches Festhalten, sondern um repräsentatives Aussortieren geht. Die schwäbischen Landsleute waren – wie sich auch bei der Verteilung der Preise zeigte – authentischer, als dies bei einem

Wettbewerb dienlich ist. Denn wir Juroren wählten nicht die auf Solidität bedachten Durchschnittsrezepte aus, sondern ausgefallene Schlemmereien, die unserer Vorstellung von Besonderheit, Abwechslung und Überraschung am nächsten kamen. Die weit überwiegende Mehrzahl der Rezepte verwies dagegen auf ein anderes Nahrungssystem, das anderen Regeln entspricht. Das Schwäbische ist noch nicht ausschliesslich aus sekundären Quellen gespeist, sondern – zumindest in bezug auf die Nahrungsziele – von historischen Vorstellungen mitgeprägt. Verglichen mit modisch revitalisierter Dialektdichtung oder anderen schwäbischen Folklore-Spezialitäten scheint es so, als sei die Riehlsche Vermutung, der Magen sei das konservativste Organ des Menschen, auch hier zutreffend¹¹.

Deshalb sei das Nahrungssystem, das in die Ergebnisse dieses Preis-ausschreibens einging, kurz skizziert; als Quellen dienen die Oberamts- und Landesbeschreibungen des späten 19. Jahrhunderts. Freilich sei schon vorweg vor der Gefahr gewarnt, dieses System als ursprünglich oder authentisch anzusehen. Der Wettbewerb lehrt, dass diese schwäbische Küche keine Einheit und keine klaren Grenzlinien kennt. Es gibt in einem – nicht zu leugnenden – Rahmen, der vor allem durch ein gemeinsames Selbstverständnis zusammengehalten wird, bestimmte soziale und regionale Vorlieben und Akzente, die im historischen Verlauf durch Modifikationen und Neuerungen verändert wurden, die Kartoffel sei als Kronzeuge erwähnt. Gleichwohl gilt Wiegelmans Feststellung, dass sich im Nahrungssystem bis ins 19. Jahrhundert hinein¹² sehr alte Einschlüsse erhalten haben, allerdings oft an anderer Stelle oder in anderer Form. So ist folgender Überblick eine Zustandsbeschreibung, mit der allerdings nicht so sehr die Beharrlichkeit davor als vielmehr die Dynamik danach beleuchtet werden soll.

In der Oberamtsbeschreibung von Ulm heisst es, nach einem Seitenblick auf den verstärkten Fleisch- und Bierverbrauch in der Stadt:

«Morgens gibt es eine geschmälzte Brotsuppe, Milchsuppe oder Haberbrei, Sonntags da und dort Kaffee, mittags die schwerverdaulichen Knöpflen, Spätzlen oder Nudeln, abends gebrannte Suppen mit Kartoffeln. Beim Mittagessen bildet zur Winterszeit das schwäbische Sauerkraut einen wesentlichen Bestandteil und kommt fast täglich auf den Tisch»¹³.

Also lassen sich die Speisegewohnheiten eines Oberamts, das 1895 61 865 Einwohner hatte, in drei Sätzen nachzeichnen, und selbst wenn auf die Invarianten mehr Wert gelegt sein sollte als auf die Variablen, so zeigt der Vergleich mit anderen regionalen Darstellungen, dass durchaus ein fest umrissenes System existierte, das in jener Zeit zwar schon von bestimmten Neuigkeiten (wie Kaffee) angenagt war, aber im grossen und ganzen doch landesweit Gültigkeit besass.

Im «Königreich Württemberg», dem Standardwerk über den schwäbischen Südwesten von 1905, wird das «Charakteristische der Nahrungsweise» nach sechs Unterregionen geordnet¹⁴, und die lokalen Unterschiede sind dabei im Grund unerheblich, eher fallen soziale Differenzen im Fleisch und Kaffeeverbrauch auf. Es gibt sogar noch herrschende «Normalität»; zu ihr gehört, dass man am frühen Morgen Habermus oder schwarze bzw. weisse Suppe reicht, der nervöse Wachmacher Kaffee sei erst «bei den reicherem Bauern im Vormarsch». Mittags gibt es Kraut, Knöpfle, Spätzle, Nudeln, Fleisch, je nach Besitz und Gegend. Als spezielle Fleischtage werden genannt Sonntag, Montag, Dienstag und Donnerstag. Im schwäbischen Unterland gibt es Fleisch bei den mittleren Bauern zweimal die Woche, bei den reicherem täglich. Diese Grundnahrungsmittel sitzen so fest im Geschmackssattel,

«dass der Witz geht, sie wechseln auch: Sonntag Kraut, Knöpfle, Speck; Montag Knöpfle, Kraut, Speck; Dienstag Speck, Kraut, Knöpfle; dann fange man wieder von vorne an»¹⁵.

Ein ähnlicher Scherz ist auch von der Alb bekannt¹⁶, die Fähigkeit, sich über die Gleichförmigkeit lustig zu machen, zeigt, dass es neben der blinden Gewohnheit doch auch schon eine Ahnung davon gibt, dass es sich um eine ungewöhnliche Gewohnheit handeln könnte, eine Regelmässigkeit, die andernorts, wo bereits mehr Variabilität den Küchenzettel mitschreibt, auf Gelächter stossen könnte.

Das lokale Material liesse sich vermehren, aber diese Ergänzungen würden am Prinzip nichts verändern. So können wir als gemeinsame Tendenz folgende Punkte festhalten:

- Die Nahrungsmittel werden überwiegend selbst produziert.
- Die Zubereitung ist wenig aufwendig.
- Es gibt auffällig viele Wiederholungen.
- Es gibt eine gewisse zeitliche Rhythmisik.
- Fleisch ist wenigen Tagen und bestimmten sozialen Gruppen vorbehalten.

So zeigt auch dieses Nahrungssystem einen Grundzug des sozialen Aspekts der Ernährung: Es existiert die Nahrung, die die Menschen vereinigt, und die Nahrung, die sie trennt. Der Fleischgenuss war damals ein soziales Signet – auch heute ist die trennende Kraft von Fleisch nicht zu übersehen.

Der Verzicht darauf hat fast konfessionellen Charakter: Man gehört dadurch einer klar umgrenzten Gruppe an, die ebenso zusammen gehört, wie sie sich von den anderen unterscheidet. Interessant ist das zeitliche Nebeneinander von verschiedenen Bewertungssystemen. Vegetarisch ausgerichtete Akademiker werden von einer überwiegend

körperlich arbeitenden Bevölkerung als «Hungerleider» apostrophiert, weil auf Kraftstoff ohne Not verzichtet wird und die Körner gewissermassen der Bodensatz einer Erinnerung an eine ländlich-proletarische Vergangenheit sind – an der man zumindest tag- und wochenweise als Notvegetarier litt. Der Bratenduft ist deshalb noch immer die Aura der besseren Schichten, und er kennzeichnet bis heute Karriere- und Erfolgserlebnisse. Für die Zubereitung des Fleisches wäre noch darauf zu verweisen, dass die Entwicklung einer Bratenkultur im engeren Sinn der Stadt mit frischen Schlachtmöglichkeiten vorbehalten war, Frischfleisch auf dem Dorf eine extreme Ausnahme blieb, der Braten deshalb den grossen Festen – wie Hochzeiten – vorbehalten blieb, dann aber auch in grossen, demonstrativen Mengen gereicht und verzehrt wurde¹⁸. Die bevorzugte Konsistenzform der schwäbischen Speisen ist bis heute weich und breiig, Nicht-Schwaben zum Verdruss wird das panierte Schnitzel mit Sauce serviert, analog den Knöpfen, die man gleichfalls aus der Brühe löffelte, oder den Maultaschen, deren Brühe dazu diente – und in schwäbischen Familien bis heute dazu dient –, dem Kartoffelsalat die nötige Rutschfeuchtigkeit zu geben. Trocken ist einer der schaurlichsten Vorwürfe, die in der schwäbischen Küche zu hören sind.

Die Solidität – um den Mangel an Raffinement positiv zu umschreiben – wurde auch in vielen Einsendungen zu dem Rezeptwettbewerb deutlich. Einfachheit gilt noch als Besonderheit; dies wurde vielfach auch durch die äussere Form ausgedrückt. Viele Einsendungen standen auf einer normalen Postkarte; damit spart man nicht nur Porto, der Platz genügt auch, um das Wichtigste festzuhalten. Man hat den Eindruck, es bedarf gar keiner elaborierten Handlungsanleitung, sondern es genügt, die Erinnerung an Vertrautes wachzurufen, die Dinge gewissermassen zu benennen, um so ihre Herstellung zu vergegenwärtigen. Ich will nur ein Beispiel anführen. Eine Frau reichte das Rezept ein für «Schwäbische Leberknödel»:

«500 g gemahlene Rindsleber, 4 Esslöffel Mehl, 5 Esslöffel Weckmehl, eine grosse, feingehackte Zwiebel, etwas Maggi, Muskat, Pfeffer, Paprika, Salz nach Belieben. Klösse einlegen in nicht ganz kochende Maggibrühe, 20 Minuten ziehen lassen. Beilage: Schwäbischer Kartoffelsalat».

Die Selbstverständlichkeit, mit der angenommen wird, dass die Zutaten auch den Modus ihrer Verwendung klarlegen, korrespondiert mit einem bedenkenlosen Umgang mit Fertig- oder Halbfertigprodukten. Industriell vorgefertigte Nahrungsmittel, Brühwürfel, Saucen aus der Büchse o.ä., werden völlig abweichend von der Selbstherstellungsideologie der Feinschmecker als Erleichterungen in den Küchenplan eingebaut. Simplizität in der Herstellung zählt; so schickte eine Frau aus Kisslegg im Allgäu (Jahrgang 1907) ein «sehr altes Bauernrezept»:

«Rauchfleisch wird gekocht (Menge nach Belieben), die Suppe mit Schwöba-spätzle oder Schwarzbrot-Schnittla, u. Schnittlauch/fertig. Das Fleisch wird zu Kopf-salat und gekochten Eiern gegeben.»

Die praktische Art, Nahrungsmittel auszuwählen, ihre einfache Zubereitung und die geringe Lust, Kompositionen aus vielerlei Zutaten zu wagen, erscheint in unseren Vorstellungen als Gleichgültigkeit in den Fragen des Geschmacks. Aber das war auch schon das Missverständnis der Jury in jenem Wettbewerb, dass die Geschmacksfrage unethnographisch gestellt wurde: Der Koch suchte objektive Bestimmungsmerkmale, wir Laien fragten verständlicherweise, aber eben methodisch unzulänglich: «Würde diese Speise uns/mir schmecken?» Denn entscheidend ist – nicht nur ethnographisch, auch kulinarisch –, dass das Essen dem Esser schmeckt. Und dies hat anscheinend nichts mit Aufwand der Zubereitung, Erlesenheit der Zutaten oder ähnlichem zu tun, sondern gehorcht anderen Regeln. Dennoch ist der Geschmack auch im Alltag von Belang. Immer wieder wird in der Coda der Rezepte darauf hingewiesen:

«Die Griebenzelte schmecken gut zu Wein und Bier.» «Der Krautkuchen schmeckt ganz prima.» «Waffeln, sehr gut». «Milchspätzle – wir Kinder hatten das sehr mögen, es kostete kein Geld, als Bauernfamilie hatte man alles selber.»

Trotz mancher Lässigkeit im Umgang mit den Bedingungen eines Preisausschreibens können wir also davon ausgehen, dass alle Rezepte als gut und wohlschmeckend angesehen und deshalb bei diesem Wettbewerb eingereicht werden, also nicht nur die Torten und Kuchen, sondern mutmasslich auch die Knöpfle und Spätzle. Uns verblüfft das etwas, denn geschätzt wurde eben nicht das Einmalige, sondern das Immerwiederkehrende. Diese Geschmacksrichtung reizte nicht das Abenteuer, sondern sie wurde durch die Präzision der Wiederkehr befriedigt. Der Kartoffelsalat, der immer gleich schmeckt, ist also ein Gütezeichen und nicht Signal für kulinarische Einfallslosigkeit. Die Vorfreude des Essers gilt demgemäß nicht der möglichen Überraschung, sondern der Sicherheit der Wiederkehr. Der Appetit gilt nicht ständig Neuem, sondern der Beständigkeit dessen, was man kennt. Wenn wir davon ausgehen, dass im sozialen Ereignis Essen eine Form der Weltaneignung steckt, wäre diese Art des Geniessens konsequenzreich umzudenken. Zweifellos würden dann Interpretationen von sich wiederholenden Speiseplänen andere Akzente setzen müssen, als dies beispielsweise in den verschiedenen Kiebingen-Untersuchungen getan wurde. Das, was uns als Monotonie erscheint, muss nicht als blosses Armutssymbol gelesen werden, sondern dann ist Dienstag – um das Beispiel eines Rottenburger Weingärtners aus dem Jahr 1899¹⁹ herauszugreifen –, der Tag, an dem es

Rüben und geschmälzte Schupfnudeln gibt, Mittwochs geniesst man Erbsen mit Spätzle. So wie der Tag einen Namen hat, ist er auch durch ein bestimmtes Gericht gekennzeichnet, das zu ihm gehört, wie das Amen zum Gebet. Die Tatsache, dass wir an diesen Speisen keinen Gefallen finden könnten, sollte nicht den Gedanken vertreiben, dass jemand, auch wenn er keine Auswahl hat, unter Umständen für Erbsen oder Spätzle schwärmt – und diese deshalb sogar beim Rezeptwettbewerb einreicht. Freilich kann dieses Argument auch zwielichtiger sozialer Beschwichtigung dienen und irgendwelche miserable Zutaten oder Surrogate verharmlosen, es ist also jeweils auf seinen Zweck hin zu überprüfen.

Beachtung verdient in diesem Geschmackssystem nicht nur das Prinzip Wiederholung, sondern auch der Rhythmus der Wiederkehr, der mit einfachsten Mitteln dem Fluss der Zeit einen Takt einprägt, der den Tag, die Woche, das Jahr, schliesslich auch das Leben strukturieren hilft²⁰. Die Erfahrung jeden Freitag Fisch ist nicht nur eine Einengung von Wahlmöglichkeiten, sondern auch eine Sicherheit, die uns und unsere Umgangsformen mit Zeit mitprägt, einem Zeitstück wird dadurch ein eigener Charakter gegeben; es verbindet sich mit einem Tag ein Geschmack, ein Geruch, Ärger mit Gräten, jedenfalls wird dadurch der Fluss der Zeit kanalisiert, für Erinnerung und Prognose schiffbar gemacht.

Fleischtage wären dann als Staustufen zu betrachten, auf die man gewartet und sich gefreut hat, die von ihrem Glanz noch dem Vortag etwas abtraten: Morgen wird's was geben! Der Rhythmus der Woche war eingelagert in den grösseren der Jahreszeiten; es gab eben nur im Sommer frisches Gemüse und Obst, im Winter dafür andere Genussmittel wie Birnenschnitze oder Apfelringe. Der Magen war also auch jahreszeitlich konditioniert. Als wir meinen Vater einmal im Februar zu einem nachgeholten Gansessen einladen wollten, verzog er sein Gesicht und erklärte, Gans möge er nur an Weihnachten. Alles zu seiner Zeit, nichts ausser ihr.

Wir haben diese Festlegung durch Wochen- und Jahreszeitrhythmen überwunden, aber dadurch auch den Takt verloren. Erdbeeren im Januar, das ist auch zivilisatorischer Fortschritt – aber zugleich steckt darin die Ungeduld des Kindes, das mit Wünschen nur konkretistisch umzugehen vermag und jede Phantasie alsbald in den Mund zu stopfen begehrte. Die Gier nach Neuem ist allerdings nur ein Aspekt heutiger Esskultur. Er wird konterkariert durch die unauffälligen Begleitpersonen, die Beilagen, die sich im Hintergrund halten und zumeist geruhsameren Zyklen angehören als die innovationsfreudigen Fleischspeisen, Saucen, Salate und Rohkostmoden.

Der dritte Zyklus, der des Lebensalters und der Rites de passage, besteht heute noch am ehesten fort. Das Konfirmationsessen ist nach wie vor von biographischer Relevanz, ähnlich wie das Hochzeitsmahl²¹ oder der Leichenschmaus²². Die gemeinsame Mahlzeit setzt ein Zeitzeichen, eine Inschriftung in das dörfliche, heute zumeist familiäre Gedächtnis. So wie das schwarze oder weisse Kleid, so gehören auch der opulente Braten oder die zwanzigerlei Kuchen zu den Erinnerungen, die eine Gruppe braucht, um ihre Identität – gerade in flatterhaften Zeiten – auch historisch zu sichern.

Ein letzter Punkt im traditionellen System, der hier erwähnt werden soll, ist die Einfarbigkeit dieser Speisen, die unseren von Chemiefarben geblenden Augen auffällt, die Breie sind hell oder dunkel, die Mehlschwitzen braun, die Spätzle blass. Es sieht so aus, als gehöre das Bunte zu jenem innovationsfreudigen und reizreichen Ernährungssystem, das wir so schätzen und das uns jenes andere als farblos erscheinen lässt.

Bisher haben wir vor allem die Nahrungsmittel und ihre Verwendung in der traditionellen schwäbischen Küche beschrieben; wenden wir uns nun der sozialen Situation der Mahlzeit zu. Simmel verweist auf ihren fundamentalen soziologischen Sinn, der Gemeinsamkeit in einer Gruppe zelebriert und erfahrbar macht²³. Auch hier spielt die Festlegung von Zeit eine bedeutsame Rolle. Hunger und Appetit werden an die Kette der Mahl-Zeit gelegt, damit wird eine wichtige Praxis der Verschiebung von sofortiger Triebbefriedigung gewährleistet, die für die Entstehung von Kultur sicherlich von Belang ist. Die zu bestimmten Zeiten angesetzten Mahlzeiten sind ein Stück Kulturpraxis, das sich der menschlichen Natur und ihren Trieben entgegenstellt²⁴. Man isst nicht dann, wenn man Hunger spürt, sondern wann es die Regel gestattet. Die Tischsitten sind deshalb als kulturelles Programm zu verstehen, als ein Sicherungssystem vor den Anflügen des Hungers. So wird der Brotkasten abgeschlossen, nicht um Diebstähle zu verhindern, sondern um garantiert zu sehen, dass nur zu den Mahlzeiten gegessen wird; uns war es als Kindern noch verboten, in der Speisekammer zu naschen, weil: man isst nur dann, wenn es Essen gibt, d. h. zur vorgegebenen Zeit. Die Hamburgerkultur durchbricht die Regel. Der Hackfleischkloss, der im übrigen auch von der steten Wiederkehr des immer gleichen, jetzt allerdings industriell garantierten Geschmacks lebt, wird praktisch rund um die Uhr serviert und von der Kundschaft auch dementsprechend ohne Lustaufschub «eingeworfen». Er ist damit auch ein Stück Protest gegen unsere Regelwerke und entspricht so einer Realisierung des infantilen Wunsches, immer dann essen zu wollen, wenn Lust da ist.

Auch in der traditionellen Kultur gab es diese Reglementierungen, freilich waren sie anders als heute; sie scheinen uns weniger streng, aber ihr verpflichtender Charakter war unstrittig. Ein Beispiel aus Tettnang:

«Der Bauer sitzt an der Schubladenseite des Tischs, Teller kommen selten auf den Tisch, jedermann isst aus der Schüssel²⁵, zumeist mit dem Löffel. Gabeln verwendet man nur beim grünen Salat. Messer braucht man nicht, da das Fleisch in Brocken geschnitten und im Gemüse auf den Tisch kommt. Nach der Mahlzeit wird der sauber abgeleckte Löffel an einem Lederriemen unter der Tischplatte befestigt»²⁶.

Wir vermissen die Teller und das eigene Besteck als die individualisierenden Prinzipien am Tisch²⁷. Die Spezialisierung der Instrumente ist anders gelöst, als dies uns vertraut ist. Die eigenen Werkzeuge sind hier auf den Löffel reduziert, der als eine Art Allzweckschaufel dient und eben vor allem für die Einverleibung jener matschig-pastösen Speisen zwischen Suppe und Mus besonders geeignet erscheint. Die Zerkleinerung des Fleischs wird nicht am Tisch vorgenommen, der Akt des Zerschneidens bleibt vor der Tür²⁸. Der Tisch, an dem gegessen wird, repräsentiert die Hausgemeinschaft, hier wird das Zusammengehörige und nicht das Trennende betont. In der Sitzordnung drückt sich die hierarchische Ordnung des Hauses aus²⁹, die klare Vorrechte und Benachteiligungen kennt. Die Geschichten über den Pfannenknecht, der das Fett in der Pfanne in Richtung des Hausherrn lenkt und die gegenüberliegenden Frauen und Jüngerinnen benachteiligt, sind oft zitiert worden. Im Vergleich zum heutigen System hat sich manches verändert, der Löffel ist zum Werkzeug der Kinder geworden, das eigene Messer gehört zum Rüstzeug des Erwachsenen. Das Zerschneiden des Fleisches wird am Tisch vorgenommen, dafür die Reinigung des Löffels und seine Aufbewahrung in der Küche.

Die Bedeutung des gemeinsamen Mahls zeigt sich auch in Erinnerungsberichten aus der Zeit der frühen Industrialisierung, die wir mit einer Gruppe in Kusterdingen bei Tübingen aufzeichneten. Die ersten Fabrikarbeiter, die einige Kilometer vom Dorf entfernt arbeiteten, liessen sich zur Mittagszeit das Essen von den Ehefrauen oder den Kindern bringen und setzten sich dann gemeinsam an Baumstümpfe oder ähnliches, um so in einer Kümmerform das Tischerlebnis zu reproduzieren. Obwohl die industrielle Organisation auch an der Mahl-Zeit heftig rüttelt, ist auffällig, mit welcher Energie von den Familien an einem gemeinsamen Essen festgehalten wird. Die Attwood-Studie zeigte, dass in Baden-Württemberg 95% ihr Frühstück, 79% ihr Mittagessen und 97% ihr Abendessen «zu Hause» einnehmen³⁰; es ergab sich bei den Untersuchungen von Neuloh/Teuteberg, dass unter der Woche die Zahl der gemeinsamen Familienmahlzeiten geschrumpft ist: Nur noch 9% der

Familien nehmen alle werktäglichen Mahlzeiten gemeinsam ein, knapp 15% assen an Arbeitstagen gar nicht mehr zusammen – am Wochenende reduziert sich diese Zahl auf 2%³¹.

Der Rezept-Wettbewerb lässt jedoch noch eine andere Fragestellung zu: Wir können als Interpreten davon ausgehen, dass die Einsender, motiviert von der Vorstellung «Preisausschreiben», etwas ihrer Meinung nach besonders «Schwäbisches» offerieren, die Rezeptsammlung also nicht dokumentiert, was gegessen wird, sondern was von früher – aus Grossmutters Zeit – in die heutige Küche real oder als Erinnerung hineinragt. Allerdings versuchte ich zu zeigen, dass die Vorstellung eines «schwäbischen Lieblingsessens» eben nicht mit dem tradierten Nahrungssystem kompatibel ist; denn so wie die Gans nur zu Weihnachten schmeckt, so gehören die Spätzle zum Braten und die Erbsen in den Dienstag. Die Verfügbarkeit über einzelne Mosaiksteine des traditionellen Systems ist also ein untrügliches Zeichen für dessen Auflösung. Es verändern sich dabei nicht unbedingt die Speisen, aber die Regelkraft wird weniger verpflichtend. Die Lockerung der Bindungen bedeutet eine Einbusse des Zusammenhangs, aber zugleich eine Befreiung aus den Fesseln familialer Zwänge. Die Mahlzeit ist Indikator und Übungsfeld: Sie zeigt an und gestaltet. Diese Doppelrolle ist ihr zu eigen geblieben.

Aber was sagt ein Apfelkuchen über die Bedeutung des Sonntagnachmittagkaffees in der Familie, in der er gebacken und gegessen wird? Die Rezepte des Wettbewerbs sagen etwas über das kollektive und individuelle Verhältnis zur traditionellen Küche, sie sind auch Puzzlestücke des Schwaben und seines wichtigsten Organs, des Magens, aber sie sagen wenig über die Bedeutung der Mahl-Zeit im heutigen Alltag. Deshalb bemühten wir uns, das Material, das die Rezepte beibrachten, durch einen Fragebogen zu ergänzen, der als Gegenstück zum Exzeptionellen und Preiswürdigen das Normale und Regelmäßige nachfordern sollte. Gedacht war an einen standardisierten Teil, der die Bedeutung des Essens in der Familie zum Thema hatte und an den sich der Küchenzettel einer ganzen Woche anschloss, der jeden Tag geführt werden, die Beteiligten nennen, die Zeiten der Zubereitung und die Dauer der Mahlzeiten festhalten sollte. Ich schickte einen Entwurf an den Energiekonzern, um dessen Neigung zu testen, die Fragen in der Kundenzeitschrift abzudrucken. Als ich nichts hörte, schloss ich auf Desinteresse.

Das Gegenteil war der Fall; im Frühjahrsheft 84 war der vorläufige Frageplan – etwas gekürzt – abgedruckt und wieder als Preisausschreiben ausgelobt. Der Titel des zweiseitigen Textes war «Sieben Tage – Sieben Fragen». Es wurde im erklärenden Teil an den Rezept-Wettbewerb

erinnert, dann meine Person eingeführt; ich sei ein Wissenschaftler, der sich mit der Forschung von Sitten und Gebräuchen beschäftigt, allerdings nicht nur in früheren Zeiten, sondern

«ihn (Jeggle) interessiert genauso, wie die schwäbische Durchschnittsfamilie heute im Alltagsleben kocht und lebt. Jetzt will er wissen, wie der schwäbische Küchenzettel heute aussieht: im grauen Alltags-, Durchschnitts- und Dauerbetrieb. Denn – so vermutet er – wenn die Mutter abends müde von der Arbeit nach Hause kommt, so wird sie wohl keine aufwendigen schwäbischen Maultaschen zubereiten, sondern sie wird lieber Kartoffelbrei aus der Tüte anröhren und Würstchen aus der Konservenbüchse servieren. Und statt den schwäbischen Kässpätzle wird es eher Fertigsuppen aus dem Päckle geben. Also weg mit der Festtagsschminke, her mit der schwäbischen Wirklichkeit.»

Insgesamt waren wieder zwanzig Preise aufgeboten, die mir bis heute relativ bescheiden vorkommen, ein Einkochautomat, eine Fritteuse, ein Grill, eine Küchenmaschine, ein Kaffee- oder Teeautomat. Um an der Verlosung der Preise teilnehmen zu können, war eine Seite auszufüllen, die sieben etwas holprigen Fragen zu beantworten oder eine Antwortmöglichkeit anzukreuzen und der Wochenspeiseplan auszufüllen. Durch den von mir als vorläufig angesehenen Charakter des Fragebogens waren einige Formulierungen ungeschickt, ja missverständlich, so war nicht klar, was der Ehemann der Hausfrauen beruflich macht, vielfache Verwirrung stifteten auch die getrennten Spalten von Koch- und Esszeiten; mancher sah den Fragebogen als insgesamt schief an. Eine verärgerte Teilnehmerin diffamierte ihn als «Beamtenleitfaden», also hergestellt von einer Person, die sich regelmässige Essenszeiten leisten kann. Gleichwohl ist das in dieser Aktion zusammengetragene Material beachtlich, vor allem war die Beteiligung wiederum überraschend: Es gingen bei der Redaktion der Kundenzeitschrift 2000 ausgefüllte Fragebogen ein, mehr als wir auswerten konnten. Wir haben deshalb eine Zufallsstichprobe von 600 ausgewählt, die detailliert ausgezählt wurden.

Einige Vorbemerkungen zu dem Kreis der Teilnehmer: Der Energiekonzern liefert nicht flächendeckend in Württemberg Strom, vor allem die grossen Städte haben über eigene Technische Werke auch den Energieverkauf (und die damit verbundenen Kundenblättchen) in der Hand; deshalb überwiegen kleinstädtische und ländliche Zonen. Der Fragebogen und vor allem der Speiseplan orientierten sich wirklich an der traditionellen Familienmahlzeit und berücksichtigten weder die Probleme bei Schichtarbeitern noch die Spezifik von Alleinstehenden. Deshalb sind solche Probleme auch unterrepräsentiert: Nur fünf Einzelpersonen waren in unserer Stichprobe ($n = 600$), 15% waren Paare ohne Kinder, 23% hatten ein Kind, 35% zwei Kinder, 16% drei Kinder, und 10% der Haushalte waren noch grösser. Es ist auch noch einmal darauf hinzuwei-

sen, dass die Leserschaft des Magazins für Schwaben nicht repräsentativ ist, auch die Bereitschaft, bei einem solchen Wettbewerb mitzumachen, ein besonderes Charakteristikum sein dürfte, das dem Material eine gewisse Tönung gibt.

Die Grundauszählung hat einige überraschende Ergebnisse zutage gefördert, die allerdings mit anderen Erhebungen im Umriss übereinstimmen. So fand ich es verblüffend, wie wenig Geld fürs Essen ausgegeben wird (misstrauischer formuliert, dass sehr geringe Ausgaben angegeben werden): durchschnittlich 150 Mark pro Woche. 30% der Familien kommen mit weniger als 100 Mark pro Woche aus, und nur 11% der Haushalte wenden mehr als 200 Mark wöchentlich auf³².

Ein anderes Beispiel, das ebenfalls mit den Angaben bei Neuloh/Teutoberg korrespondiert, ist das «durchschnittliche» Frühstück. Es findet bei 8% der Haushalte bis 6 Uhr (inklusive) statt, weitere 23% frühstücken vor oder bis 6.30 Uhr, 30% bis 7 Uhr, noch einmal 15% bis $\frac{1}{2}$ 8 und – immerhin – 24% danach³³. Freilich ist einschränkend zu sagen, dass derjenige, der den Fragebogen ausfüllte, bestimmt, was das Frühstück sei, eben der soziale Akt, an dem er selbst beteiligt ist. Die Familie frühstückt nur selten zusammen; es sind beispielsweise 12% der Ausfüller dabei allein – obwohl nur 1% als Single lebt; 36% frühstücken zu zweit, obwohl nur 15% der Haushalte aus zwei Personen bestehen³⁴. Das heisst, es fehlen regelmässig Familienmitglieder, weil bereits am frühen Morgen «Schichtbetrieb» notwendig ist, Arbeits- und Schulanfänge sind nicht so zu koordinieren, dass der Tag gemeinsam begonnen werden kann. Die Morgensuppe, die in den landwirtschaftlichen Haushalten des ausgehenden 19. Jahrhunderts noch weit verbreitet war, ist völlig ausgestorben, normal ist mittlerweile Kaffee geworden (79% Kaffee, Tee nur 14%) und irgendeine Art von Brot (92%) mit Aufstrich, davon 60% süß (also Marmelade oder schwäbisch «Gsälz») und 10% nicht süß, d. h. Wurst oder Käse; in 30% der Familien gibt es beide Möglichkeiten wahlweise.

Der kleine Fragebogen war jedoch weniger an den Nahrungsmitteln als vielmehr am Reglement interessiert; denn das traditionelle System mit seinen strengen Vorschriften legte die Überlegung nahe: Wie leben diese fort, oder was ist an ihre Stelle getreten? Im Hintergrund stand dabei die Hypothese, dass die Sozialform Familie nach wie vor «Übungsfelder» hat und braucht, um bestimmte Erfahrungen zu lehren und zu vermitteln. Es wurde vermutet, dass dieser Codex nicht verbal, sondern in anderen Handlungen praktiziert und ausgedrückt wird. In diesem Zusammenhang ergaben sich eine Reihe von Auffälligkeiten.

Beispielsweise setzen sich 74% der Teilnehmer an einer Mahlzeit gemeinsam an den Tisch, in 88% der Familien gibt es eine feste Sitzord-

nung, die jedem einen Platz zuweist, damit auch Privilegien sichtbar macht, Pole (weiblich-männlich) dokumentiert, Nachbarschaften aufrichtet, Konfliktstoffe bietet, aber eben auch dem Jüngeren, der angestrengt mit seiner grösseren Schwester konkurriert, zeigt, dass man Altersunterschiede tagtäglich am Esstisch sieht und erlebt und damit auch Phantasiekonstruktionen durch Realitätserfahrungen kontrolliert bekommt.

In 38% der Familien wird vor Tisch gebetet, fast 80% wünschen sich guten Appetit oder «gesegnete Mahlzeit», also es wird für ein Initial gesorgt, das zugleich dafür sorgt, dass niemand sich aus reiner Gier ans Essen macht und dadurch die Regeln verletzt. Ebenfalls 80% geben an, irgendwie den Tisch zu schmücken, mit einem Tischtuch, Blumen, Servietten, auch das ein Indiz dafür, dass ästhetische Momente eine wichtige Rolle spielen und das Moment der Sättigung sehr viel umfassender zu verstehen ist, als man das annimmt. Die Esspraxis beweist, dass es eben nicht nur einen Hunger nach Kalorien gibt, sondern dass mit dem Essen auch andere Bedürfnisse gestillt werden möchten.

Dazu passt auch die überraschende Länge der Kochzeiten, knapp die Hälfte der befragten Hausfrauen steht zwischen 1½ bis 2 Stunden in der Küche, um ein Mittagessen zuzubereiten, nur 6,5% benötigen weniger als eine halbe Stunde; die Zahl der Aufwärmern und Mikrowelleneiliger-esser ist also gleichfalls überraschend niedrig. Die Liebe in der Familie scheint noch immer auch durch den Magen zu gehen. Dabei sind die Zutaten gar nicht so pompös. Werktags gibt es bei 50% der Familien Fleisch, das ist viel, wenn man mit früheren Ernährungsstandards vergleicht, aber eher wenig, wenn man vom eigenen Konsum ausgeht. Viele traditionelle Speisen, also auch das «typisch» Schwäbische, sind auf dem Rückzug, beispielsweise Suppen, früher eine wichtige Eröffnung des Mahls, sind nur noch bei 7% der Familien üblich. Das klassische schwäbische Sonntagsessen – Braten, Spätzle und Kartoffelsalat – gibt es ebenfalls nur noch in 9% der Haushalte.

Kutteln, Zwiebelkuchen und all die schwäbischen Spezialitäten, die beim Rezeptwettbewerb so wichtig waren, kommen bei der Alltagsbefragung zwar als Einzelnennung vor, sind aber statistisch gesehen für den Essensalltag irrelevant geworden. Unsere sehr aufwendige Auswertung des Wochenplans ging davon aus, dass diese Zergliederung in einzelne Bestandteile der Mahlzeit Kern enthüllen würde – eine unbewusste Struktur, so wie sie Lévi-Strauss für andere Kulturen nachzeichnete³⁵. Aber vermutlich bedarf es, um solche Zusammenhänge zu entdecken, auch einer Art «gleichschwebender Aufmerksamkeit»³⁶, so wie sie Freud mit eindrucksvollem Erfolg für das psychoanalytische Zuhören gefor-

dert hat. Ich war viel zu sehr auf die Entdeckung statistischer Verbindungslien ausgerichtet, die sich praktisch alle als Irrwege erwiesen. Es gibt kein regionales Repertoire mehr, es gibt keine statistisch relevanten Häufigkeiten von Speisen an einzelnen Wochentagen, es gibt keine Regelmässigkeiten in den Relationen gebraten/gekocht, kalt/warm, süß/salzig. Trotzdem ist mein Forschungswille ungebrochen, diese Struktur zu finden – nur an einem anderen Ort und in anderer Form, als ich es erhoffte. Ich vermute mittlerweile, dass diese Strukturen sehr viel mehr in den Familien verankert sind als in der Region und dass deshalb keine statistisch relevanten Ergebnisse auf regionaler Ebene zu Tage treten können, sondern dass es vielmehr darum gehen wird, familiäre Stile – was die Art der Nahrung wie die Modifikationen der Mahlzeiten angeht – bestimmen zu können.

Das ist deshalb auch der letzte Forschungsschritt in dieser Studie, die auch in ihrer Methode, das sei noch einmal betont, recht hausgemacht erscheint. Vorgesehen sind eine Serie von Interviews, die nicht mehr von den Mahlzeiten und ihren Bestandteilen als Grundeinheit ausgehen, sondern von der Familie oder, offener formuliert, von häuslichen Essgemeinschaften. Kantinen sollen dabei nicht erfasst werden, aber alle parafamiliären Tafelrunden. Ich halte diesen Weg deshalb für vielversprechend, weil bei der Veröffentlichung der Zwischenergebnisse in besagter Kundenzeitschrift auf meine Bitte um Belehrung über Probleme und Lösungen von Doppelbeschäftigung der Frau, Schichtarbeit, Rolle von Heimatvertriebenen und ausländischen Arbeitern für das alltägliche Essverhalten einige informative Briefe eingingen. Sie waren auch zufällige, aber sehr bereite Beweisstücke dafür, dass die Querschnittsmethode einer Flächenbefragung zwar gutes Material für zahlenmässige Überblicke liefert, aber das eigentliche Interesse des Ethnographen, der nach den Zusammenhängen zwischen verschiedenen Lebensbereichen wie Arbeit und Essen oder Geschlecht, Schicht, Familienstruktur und Nahrungscode sucht, ungestillt lässt. So schrieb beispielsweise eine Frau über Speiseplanung und Weltordnung:

«Als Schwäbin gibt es bei uns deftige schwäbische Küche. Aus Kaloriengründen mache ich zwischendurch auch mal nur Fleisch und Salat. Spätestens nach einer Woche fragt mein Mann, wann es endlich wieder was Rechtes zum Essen gibt. Es muss da einfach ein Braten mit herrlicher Sosse, Spätzle und Salat her. Dann ist die Welt wieder in Ordnung!»

Diese Sequenz zeigt sehr deutlich diesen Kampf zwischen alter Welt, die im Magen residiert, und den neuen vernünftigen Diätansprüchen, die das Prinzip Körperkontrolle, «richtige Ernährung» diktieren³⁷.

«Was Rechtes» muss her – das ist doch ein überraschend präziser Aus-

druck dafür, dass jenes andere zwar gesund, aber eben nichts Rechtes ist, im Grunde – überspitzt interpretiert – also etwas Falsches, das zwar den Zeiger der Waage befriedigt, aber die Welt in Unordnung lässt. Essen hat eben mit dem Gefühl zu tun: Ich eigne mir Aussenwelt an und stelle eine Übereinstimmung zwischen dem, was ich bin, und dem, was ich zu mir nehme, her.

Da beginnt dann auch die Giftfrage, die wir in unserer kleinen Interviewergruppe mit Vehemenz diskutierten: Also sind diese heutigen Nahrungsmittel gar nicht mehr das, was zu sein sie versprechen, so dass sie jene Weltordnung nur noch zum Schein herstellen und sie im Grunde tief verletzten? Weil sie eben «nichts Rechtes» sind, nur noch so aussehen und so heißen, betrügen sie das Auge und die verführbaren Geschmackssinne mit Täuschungen.

Dass Essen diesen Aspekt der Aneignung von Welt kennt, weiss man vom kleinen Kind, das die Umwelt gleichsam mit dem Mund entdeckt, indem es von allen möglichen Gegenständen «kostet» und sich dafür häufig Verweise einhandelt, verbunden mit dem Hinweis, dass dies und jenes «ungenießbar» sei. So ist die Angst vor und die Lust auf Neues in die Lebensgeschichte und die Essozialisation eingebettet. Der Genuss der Wiederkehr hat dann als Kehrseite die Scheu vor Überraschungen. Der Bauer, so hiess es, isst nur das, was er kennt, und das entsprach dem bäuerlichen Kosmos, in dem alles Fremde ängstlich und als gefährlich besetzt ist – in Esskategorien gesprochen: Es erscheint als giftig³⁸. Diese Fixierung auf Vertrautes ist das eine Extrem, ihr entspricht als Doppelgängerin in der Hülle der Negation der gewohnheitsmässige Küchenexotismus des frühen Wohngemeinschaftslebens, wo man stets Chili con Carne statt Kartoffelsalat bekam und wo man sich den Magen verrenkte, um seine unkonventionelle Art zu leben auch auf dieser Ebene garantiert zu wissen. Es gilt also Brücken zu finden zwischen vertrauter Enge und wahlloser Gier nach Neuem. Aus einem der Briefe:

«Nach Gaisburger Marsch, saures Rinderherz, Braten in allen Variationen schmecken uns auch sehr gut Knoblauchhähnchen. Überhaupt haben wir den Knoblauch 'entdeckt'. Wenn irgend möglich, wird er roh oder mitgekocht gegessen. Der diesjährige Urlaub in Ungarn hat uns erneut inspiriert.»

Und die Schreiberin interpretiert dann selbst:

«Ich finde, dass man von allen Völkern was lernen kann, was das Essen und nicht nur was das Essen anbelangt. Wenn es einem nicht schmeckt, braucht man es ja kein 2. Mal kochen oder mit grossen Abständen. Sehr gern probiere ich auch Rezepte aus. Wenn dann mein Mann sagt, dass ich das Gericht in nächster Zeit nicht mehr kochen brauche, dann weiss ich Bescheid.»

Der Magen erlaubt Prüfung und Aneignung von Fremdem, vielleicht wirksamer als das Ohr bei der Musik oder das Auge im Tourismus. Denn

durch das Essen wird das Fremde im engen Sinn des Worts angeeignet: Es wird ein Stück von mir selbst. Man kann sagen, der im Brief erwähnte Ehealltag sei recht hierarchisch strukturiert, der Mann entscheidet, was von den Innovationen akzeptiert und Dauermieter im Speiseplan werden kann. Es lässt sich aber auch anders interpretieren: Die Frau ist tatsächlich der Aussenminister, der Fremderfahrungen ermöglicht, begrenzte Abenteuer im Alltag erlaubt. Dann ist der Mann gewissermaßen für das Innere, die Sicherheit usw. zuständig. Er ist der Vertreter des konservativen Prinzips, und in der Tat scheint dieses familiäre Speisesystem ausgewogen, indem es das Eigene bewahrt, Fremdes zulässt, insoweit die Welt in Ordnung bleibt. Und das scheint eine Ordnung, die nicht nur akzeptabel, sondern für manche Anforderungen der Gegenwart notwendig erscheint. Freilich existieren heute mehr unterschiedliche Lösungen, um die Balance zwischen Sicherheit und Offenheit zu halten. Diese Öffnung des Systems heisst Transformation in ein neues, vermutlich weiter, zumindest anders gefasstes Regelwerk, dessen ethnographisches Studium wichtige Aussagen über das Verhältnis zum eigenen Leib und die Aneignungsformen von Welt erlauben würde.

Anmerkungen

¹ Ethnologia Europaea 9 (1976), 108. Diese Bemerkung des sowjetischen Ethnographen wird auch in Martin Scharfes Beitrag zur Bausinger-Festschrift II zitiert. Da in den Überlegungen Scharfes auch gedankliche Parallelen eine Rolle spielen, schien es mir das Einfachste offenzulegen, dass verschiedene Köpfe verwandte Ideen haben. Parallelität ist ja nicht nur Konkurrenz, sondern auch Bestätigung. Martin Scharfe: Die groben Unterschiede. Not- und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Geniessens beim Essen. In: Tübinger Beiträge zur Volkskultur. Tübingen 1986, 13–28, hier: 15.

² Andreas Ropeid: Nahrungsforschung in Norwegen. In: Ethnologia Europaea 5 (1972), 14–27, hier: 15.

³ Günter Wiegelmann: Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. In: Ethnologia Europaea 1 (1967), 185–194.

G. Wiegelmann: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Ethnologia Scandinavica (1971), 6–16, besonders 10f.

⁴ Mary Douglas: Deciphering a meal. In: Daedalus. Journal of the American Academy of Arts and Sciences (1972), 61.

⁵ Davon geht Claus D. Rath in seiner Tübinger Dissertation aus. «Die Reste der Tafelrunde». Reinbek 1984.

⁶ So hiess das Thema der 4. Internationalen Konferenz für Ethnologische Nahrungsforschung 1980 in Stainz in der Steiermark. Ein Bericht von Margot Schindler in der Österreichischen Zeitschrift für Volkskunde 83 (1980), 252–263.

⁷ Walter Benjamin: Das Passagenwerk. Frankfurt 1982, 525.

⁸ Vgl. Irmgard Hampp: Proben aus der schwäbischen Küche. In: Peter Assion (Hg.): Ländliche Kulturformen im deutschen Südwesten. Stuttgart 1971, 95–106.

⁹ Brief vom 7. Dezember 1982.

¹⁰ Auch Martin Scharfe verweist auf diese anscheinend weit verbreitete Verwandtschaft. Die groben Unterschiede (wie Anm. 1), 25.

¹¹ W. H. Riehl: Die Pfälzer. Stuttgart und Berlin 1925, 193.

¹² Günter Wiegelmann: Kontinuität und Konstanz in der Volksnahrung. In: H. Bausinger, W. Brückner (Hg.): Kontinuität? Berlin 1971, 154–171; hier: 156f.

¹³ Beschreibung des Oberamts Ulm. Stuttgart 1897, 452.

¹⁴ Das Königreich Württemberg. Stuttgart 1884, Bd. 2/1, 113–117.

¹⁵ Ebd. 114.

¹⁶ Oberamt Riedlingen 1923, 476.

¹⁷ S. A. Tokarev: Zur Methodik der ethnographischen Erforschung der Nahrung. In: *Studia ethnographica et folcoloristica in honorem Bela Gunda*, Debrecen 1971. Zitiert bei Ulrich Tolksdorf: Strukturalistische Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europea* 9 (1976), 64–85, hier: 72f.

¹⁸ Interessante Bemerkungen zu den Festessen finden sich bei Gertrud Herrig: Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Meisenheim 1974, 81–88.

¹⁹ Beschreibung des Oberamts Rottenburg. Stuttgart 1899, 142.

²⁰ Dazu auch Wiegelmann (wie Anm. 3), 11. In: *Ethnologia Scandinavica*: «Wenn alle Mahlzeiten in den Einzelheiten bekannt sind, überblicken wir einen wichtigen Strang des allgemeinen Lebensrhythmus. Man kann es auch so ausdrücken: Die Mahlzeitenordnung ist die sachspezifische Entsprechung zum Lebensrhythmus».

²¹ Über die Hochzeitsessen in Württemberg reiches Material in: Karl Bohnenberger (Bearb.): Volkstümliche Überlieferungen in Württemberg. Neudruck 1980, 151–154.

²² Gertrud Frauenknecht, Jutta Prinz und Günter Wiegelmann: Das Totenmahl. In: *Atlas der deutschen Volkskunde*. N. F. Erläuterungen Band 1. Marburg 1959–64, 393–624.

²³ Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit. In: Brücke und Tür. Essays zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft. Stuttgart 1957. Martin Scharfes polemischen Angriff gegen die Simmel-Nachbeter habe ich nicht verstanden; denn natürlich kann der einzelne nicht dasselbe essen wie ein anderer, das gleiche vielleicht, aber eben nicht dasselbe! Martin Scharfe: Die groben Unterschiede (wie Anm. 1), 17.

²⁴ Dass Vater Chronos am Tisch mitregiert, zeigt auch die Tabelle 90 bei Neuloh/Teuteberg: Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Paderborn 1979, 171. Auf die Frage: «Halten Sie die Uhrzeit der Mahlzeit ein?» antworten 44% mit genau, 49% mit ungefähr und nur 6,5% mit selten.

²⁵ Sehr aufschlussreich dazu Günter Wiegelmann: Tischsitten. Essen aus einer gemeinsamen Schüssel. *Atlas der deutschen Volkskunde* N. F. Erläuterungen Band 2, Marburg 1966–1982, 225–249.

²⁶ Beschreibung des Oberamts Tettnang. Stuttgart 1915, 441.

²⁷ H. Eckstein: Essgerät. Die Entwicklung seines Gebrauchs und seiner Formen. München 1978.

²⁸ H. G. Pfaender: Das Tischmesser, eine kulturgechichtlich-technologische Untersuchung. Stuttgart 1957.

²⁹ Karl Baumgarten zeigt, wie trotz des Grundprinzips verschiedene Modifikationen und zeitliche Veränderungsprozesse möglich sind: Die Tischordnung im alten mecklenburgischen Bauernhaus. In: *Deutsches Jahrbuch für Volkskunde* 11 (1965), 5–15.

³⁰ Neuloh/Teuteberg (wie Anm. 24), 182.

³¹ Ebd. 193.

³² Neuloh/Teuteberg haben für 1974/75 auf repräsentativer Grundlage folgende Ergebnisse für die monatlichen Nahrungsmittelausgaben zusammengestellt: bis 400 DM 10%, 400–500 DM 21,7%, 500–600 DM 21,4%, 600–800 DM 26,7%, 800–1000 DM 7,2%. Die Zahlen sind zwar mit den meinen nicht direkt vergleichbar, aber sie bestätigen meine Erfahrungen, dass die Ausgaben geringer sind, als man als verbeamteter Esser annimmt (wie Anm. 24), 123.

³³ Neuloh/Teuteberg (wie Anm. 24), 170, Tabelle 89, Verteilung der Essenszeiten.

³⁴ Vergleichszahlen bei Neuloh/Teuteberg (wie Anm. 24), 195, Tabelle 105.

³⁵ Lévy-Strauss' Beitrag zur Kulturanalyse, wie er ihn beispielsweise in seiner «Kleinen Abhandlung in Kulinarischer Ethnologie», *Mythologica III*, Frankfurt 1973, 504–532, vorträgt, ist – trotz der Bemühungen in der Diskussion von Tolksdorfs Aufsatz in der *Ethnologia Europaea* 9 (1976) – m. E. nicht ausgeschöpft.

³⁶ S. Freud: Ratschläge für den Arzt bei der psychoanalytischen Behandlung. In: *Ges. Werke (Londoner Ausgabe)* VIII, 377. «Man darf nicht darauf vergessen, dass man ja zumeist Dinge zu hören bekommt, deren Bedeutung erst nachträglich erkannt wird.»

³⁷ Ernährungsfehlverhalten – so der vorwurfsvolle Begriff, den auch Neuloh/Teuteberg verwenden, wird kulturell scharf diskreditiert. Bäuche werden als Zeichen von Müssiggang bekämpft; Dicksein bedeutet Disziplinmangel; Magersucht ist die Konsequenz, die zwar die Sucht belässt, aber ihr Vorzeichen gesellschaftlich akzeptabel macht. Dazu Claus Rath (wie Anm. 5), 265–279.

³⁸ Zum Gift Claus Rath: Reste der Tafelrunde (wie Anm. 5), 96–109.