



esskulturen
interkulturell
kulturgeschichtlich

Vorbemerkung

Nach mehreren Jahren im Ruhestand fiel mir beim Aufräumen des Bücherregals wieder meine Habilitationsschrift (1997) in die Hände, und beim Blättern erinnerte ich mich, dass einer meiner wichtigsten Stützpfeiler für mein Konzept einer interkulturellen Didaktik die europäische Kulturgeschichte war. Ich wollte interkulturelles Lernen nicht nur auf die Migrationsproblematik fokussiert sehen, sondern als Querspektive in allen Fächern und Themenfeldern begründen – im Sinne einer „Schule in der Weltgesellschaft“, wie es mein Kollege Gregor Lang-Wojtasik formuliert hat. Mein Anliegen, aus der Perspektive der Allgemeinen Didaktik Konzepte einer interkulturellen Didaktik zu entwickeln, und zwar mit Anschlussmöglichkeiten an die Fachdidaktiken, habe ich in mehreren Publikationen zu realisieren versucht¹.

Es waren vor allem zwei Gründe, die mich veranlasst haben, mich mit dem Thema „Esskulturen“ zu beschäftigen. Zum einen die Herausforderung, nach Jahren mal wieder mit Studierenden zu arbeiten, zum anderen meine tägliche Praxis einer „kreativen Küche“, d.h. die Lust, neue Genusswelten zu kreieren. Dass diese Idee dann unter den erschwerten Bedingungen in Corona-Zeiten, d.h. als Online-Seminar, durchgeführt werden sollte, habe ich irgendwann dann als Herausforderung wahrgenommen. Gegen Ende des Wintersemesters 2020/21 habe ich mich entschlossen, das Thema im Sommer noch einmal anzubieten und dafür noch weitere Kapitel bzw. Themenfelder auszuarbeiten. Die Texte sind als Einführung gedacht, so dass auf dieser Grundlage im Seminar selbst einzelne Aspekte vertieft diskutiert bzw. erarbeitet werden sollten. Das „Esskulturen“-Seminar umfasst nun folgende Kapitel:

- | | |
|--|-----|
| 1. Einführung: Grundbegriffe (Diversität, Identität, Grenzen, Kultur, Interkulturelles Lernen) | S.1 |
| 2. Historische Streifzüge durch europäische Esskultur/en | 10 |
| 3. Das einfache Mahl und die Herrschaftsküche | 20 |
| 4. Brot. Eine kulturgeschichtliche Spurensuche | 29 |
| 5. Genuss. Rausch. Grenzüberschreitungen | 37 |
| 6. Arabica, Turquerie und Orientphantasien | 56 |
| 7. Wege in den Hunger | 66 |
| 8. Bildung für Nachhaltige Entwicklung: Interkulturelle und kulturgeschichtliche Perspektiven | 76 |

¹ Vgl. <https://www.ph-freiburg.de/ew/homepages/holzbrecher/veroeffentlichungen.html>

Mit dieser Einführung in unser Seminarthema sollen Grundbegriffe geklärt und Bezüge zum interkulturellen Lernen hergestellt werden, gleichzeitig werde ich ein paar (hoffentlich) neugierig machende Fragen aufwerfen, die Sie durch das Seminar begleiten sollen. In einem zweiten Input machen wir einen Streifzug durch die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens von der Steinzeit bis zur Gegenwart, darauf folgt ein drittes Kapitel, das sich mit der „Küche der Armen und der Reichen“ beschäftigt, in dem auch die Theoriekonzepte von Norbert Elias und Pierre Bourdieu vorgeschlagen werden zur Analyse milieuspezifischer Muster der Esskultur. Mit dem Fokus auf das Grundnahrungsmittel – und Weltkulturerbe – Brot wird der Gang durch die Kulturgeschichte vertieft, Zusammenhänge zur Realgeschichte und zur Technologiesgeschichte aufgezeigt und didaktische Potenziale des Themenfelds ausgelotet. Genuss- und Rauschmittel im Kulturvergleich und kulturgeschichtlich betrachtet, nimmt die Debatte um gesetzliche Verbote auf, nicht zuletzt im Kontext einer Pädagogik der Drogenprävention, aber auch einer „Bildung zur Genussfähigkeit“. Geht es in diesem Kapitel auch um die Verfolgung von Hexen und die Sanktionierung von Grenzüberschreitungen in historischen Umbruchsituationen wie der Renaissance bzw. der Geburt der Neuzeit, so stehen im folgenden Kapitel - ausgehend vom Produkt Kaffee - die europäischen Phantasien vom Orient im Mittelpunkt. Das Kapitel „Wege in den Hunger“ beschäftigt sich mit Kolonialgeschichte sowie Hunger und Migrationswellen provozierenden Weltwirtschaftsstrukturen, wie sie heute unter den Bedingungen einer globalisierten Nahrungsmittelproduktion wirksam sind. In einem letzten Teil werden wir das von der UNESCO initiierte Konzept einer „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ erarbeiten und ausloten, inwiefern es sich als didaktisches Rahmenkonzept in möglichst vielen Unterrichtsfächern eignet.

Was haben Esskulturen mit interkulturellem Lernen zu tun? Wahrscheinlich assoziieren die meisten von Ihnen Schlagwörter wie „Entdecken und Feiern von Vielfalt“, in meinem Regal steht ein Kochbuch mit dem Titel „Eine kulinarische Weltreise“, oder Sie lesen in Prospekten von Supermärkten Überschriften wie „vielfältig, würzig, exotisch: Esskulturen der Welt“, „so kochen und essen die Menschen anderswo“ oder „Fettnäpfchen umschiffen“.

Mir geht es in diesem Seminar um sehr viel mehr als Multikulti in der Küche, nichts weniger um die Grundfrage einer „zukunftsfähigen Bildung“:

Wie geben Menschen mit Globalisierung, mit der Vielfalt der Lebensentwürfe und der kulturellen Wurzeln um? Wie nehmen sie die damit verbundene Unsicherheit, Fremdheit und Ambivalenz wahr?

Welche Lerninhalte und Lernwege sind geeignet, auf dieser Grundlage und im Horizont einer „Schule in der Weltgesellschaft“ Lernarrangements zu entwickeln?

Auf diese grundsätzlichen Fragen muss Bildungsarbeit Antworten finden, und in diesem Kontext bewege ich mich mit dem Seminarthema.

Der **Schlüsselbegriff „diversity“** signalisiert, dass es darum geht, die Vielfalt der Menschen mit ihren unterschiedlichen Herkunftsn, Fähigkeiten und Wertorientierungen wahrzunehmen und wertzuschätzen – und zu lernen, in dieser Vielfalt eine Bereicherung und weniger eine Bedrohung zu sehen.

Jede*r von uns ist vielfältig, Diversität zeigt sich nicht nur in der sozialen und gesellschaftlichen Perspektive, sondern auch auf der persönlichen Ebene. Was wir als unsere Identität bezeichnen, lässt sich ausdifferenzieren in eine geschlechtliche, soziale, soziokulturelle, nationale, religiöse oder berufliche Identität, und je nach Lebenslage erkennen wir unterschiedliche Facetten unserer Persönlichkeit. So definiert sich der eine in erster Linie vielleicht primär über die religiöse Zugehörigkeit, eine andere über die Genderzugehörigkeit. Jede*r von uns mischt sich aus diesen „Zutaten“ seine oder ihre ganz spezifische Persönlichkeit, - was uns von anderen unterscheidet oder worin wir anderen ähnlich sind. So entstehen kulturelle Regeln, die signalisieren, wer zur Sphäre des „Eigenen“ gehört und wer nicht. „Das tut man nicht“, „das isst man nicht“, - solche Sätze signalisieren, wo die Grenzen zwischen dem Eigenen und dem Fremden gezogen werden.

Wenn wir uns mit **Identität** und mit **Grenz-Erfahrungen** beschäftigen, haben wir es beim Thema Esskulturen zunächst mit nationalstaatlichen Grenzen („die deutsche Küche“...) zu tun, als zweite Kategorie die Grenzen zwischen arm und reich, eng damit verbunden der soziale Rang. Von großer Bedeutung sind die Grenzen zwischen unterschiedlichen Milieus oder Lebensstilen, etwa zwischen Stadt und Land, bürgerlich und nichtbürgerlich, sehr wichtig ist die Grenze zwischen konservativ-traditionell und

innovativ als Grundorientierungen, und im religiösen Bereich spielen Grenzen zwischen rein und unrein bzw. heilig und profan eine bedeutende Rolle.

Ein kleiner Ausflug in die psychologische und soziologische Identitätsforschung zeigt, dass man früher eher von Identität als unveränderbarem „Wesenskern“ ausgegangen ist. Dieses Verständnis änderte sich, als man erkannte, dass es mit einem solchen statischen Identitätsbegriff nicht möglich war, Veränderungen mitzudenken. Mit dem Begriff eines „Fließgleichgewichts“ scheint dies eher möglich zu sein.

Aus der Subjektperspektive lässt sich die **Erfahrung von und an Grenzen** mit folgenden Fragen klären: Wer oder was bin ich? ...ist mir wichtig? ...gehört zu mir... (Selbst-Konstrukt) und: Wer/wie will ich nicht sein? Wer/was ist mir fremd ... lehne ich ab, weil... (Moment der Abgrenzung). Ein zentrales Spannungsfeld lässt sich aus soziologischer wie psychologischer Perspektive erkennen, wenn wir das Milieukonzept des SINUS-Instituts anschauen (vgl. www.sinus-institut.de), nämlich zwischen einem Einstellungsmuster „Neues wagen, experimentieren“ einerseits und „am Alten, an Traditionen festhalten“. Je nach Zugehörigkeit zum einen oder anderen Milieu dürften sich auch die Ernährungsmuster unterscheiden, ebenso die Bereitschaft, sich auf neue Geschmacksrichtungen einzulassen.

Wo liegen dann die Grenzen des „guten Geschmacks“? ...zwischen Fleischessern und Vegetariern? Vegetariern und Veganern? Wird Schweinefleisch konsumiert oder nicht? Oder Milchprodukte? Gehört Fleisch von Pferden, Eseln oder Hunden auf den Teller? Oder etwa das von Schlangen, Insekten, Meerschweinchen oder Fröschen? Auch wenn beim einen oder anderen Begriff bei uns Ekel hervorgerufen wird, es ist letztlich eine Frage der kulturellen Perspektive, der Normalitätsvorstellung und der Tabus, die wir verinnerlicht haben. D.h. der „gute Geschmack“ bezieht sich nicht nur auf die



Sinnesqualität Schmecken, sondern ist ein Konstrukt, das sich auf den ganzen Lebensstil der Eigen-Gruppe bezieht. Die Frage, wie diese Grenzen oder Normalitätskonstrukte entstanden sind, ist der Beginn einer interkulturellen Selbstreflexion: Habe ich an einer solchen Grenze *biografische Erfahrungen* gemacht? Inwiefern sind es eher *kulturelle Regeln aus meiner Umgebung, meiner Familie, meiner Freunde oder meines Milieus*? Hat es etwas mit meiner

Religionszugehörigkeit und spezifischen Nahrungsmitteltabus zu tun? Oder sind das kulturelle Regeln, die sich *regional oder national* definieren lassen? In jedem Fall wird erkennbar, dass Essen ein „soziales Totalphänomen“ (Marcel Mauss) ist, in dem sich viele Dimensionen unseres Zusammenlebens widerspiegeln. Oder anders ausgedrückt: Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.

Mit „**Kultur**“ thematisieren wir einen weiteren zentralen Begriff der Interkulturellen Pädagogik. Nicht nur im alltäglichen Sprachgebrauch, sondern auch in der Wissenschaft wird noch von „Kulturkreisen“ gesprochen – und damit eine Metapher benutzt, bei der eine durchgezogene und geschlossene Linie die Kulturen trennt, - also ob Kulturen aufeinanderprallende Kugeln wären. Ein solches Verständnis mag im 19. Jahrhundert angebracht gewesen sein, es trifft sicher nicht mehr die Realität heute, denn sie ist eher hybrid, von Mischungen geprägt und fließenden Übergängen: Unsere Oberrhein-Region bietet vielfältige Beispiele für eine solche Hybridität, für lebendige Sprach- und Mentalitätsmischungen. Angesichts dieser Realität ist es angebrachter, von „Kulturräumen“ zu sprechen oder etwa die Metapher von einem „Gewebe“ zu benutzen. Aber es gehört eine gute Portion Selbstsicherheit und persönliche Stärke dazu, mit solchen Uneindeutigkeiten und Ambivalenzen, mit fließenden Grenzen und Übergängen umgehen zu können. Wie stark und starr wir unsere Identität über klare Abgrenzungen und undurchlässige Grenzlinien definieren, so werden wir auch von Kultur/en reden.

Vor diesem Hintergrund lässt sich **Interkulturelles Lernen** mit folgenden Zielbereichen genauer bestimmen:

- ✓ Der Versuch, den Anderen zunächst (und ohne Bewertung) in seiner *Eigenlogik* zu verstehen
- ✓ *Selbstreflexion*: sich der eigenen (biografisch, gesellschaftlich und kulturell bedingten) Wahrnehmungscodes bewusst zu werden,
- ✓ *Relativierung von Normalitätsvorstellungen* beim Blick über den Tellerrand
- ✓ In ambivalenten Zwischenräumen *Handlungsfähigkeit und Selbstwirksamkeitserfahrungen* zu entwickeln.

In meinem Konzept interkultureller Pädagogik geht es zentral um das **Inter**, den ZwischenRaum, in dem Begegnung, Kontakt und auch Konflikte... stattfinden, und zwar

- ... *zwischen Menschen / soziale Dimension*: (unterschiedliche Wahrnehmungs-, Denk- und Handlungsschemata bzw. „Kulturen“) in einer durch institutionelle Kontextbedingungen gerahmten *Situation* und unter Berücksichtigung historischer Perspektiven (vgl. „*Bilder vom Anderen / Fremden*“, *Migrationspädagogik*)
- ... *im Kontakt mit kulturellen Erzeugnissen aus „fremden Welten“*: z.B. Literatur, Musik- und Theaterstücken, Nahrungs-/Genussmittel...im historischen und (weltmarkt-)strukturellen Kontext (vgl. Kap.8).

Alles was mit **Essen und Trinken** zu tun hat, ist ein hochkomplexes **kulturelles Regelwerk**, das alle Bereiche betrifft:

- *Ernährung als soziale Praxis*: Isst man in Gemeinschaft, allein oder mit den Geschlechtsgenossen? Welche Regeln gibt es zur Sitzordnung und der Sitzhaltung?... und was sagt das über die jeweilige Gesellschaft, Kultur oder Epoche aus?...
- *Hilfsmittel*: Wird mit Besteck, mit Stäbchen oder mit den Fingern gegessen? Gibt es Zusammenhänge mit der Entwicklung der Technologie und der Zivilisation?...
- *Nahrungsmittel, Getränke*: Welche Nahrungs- und Genussmittel werden von welchen gesellschaftlichen Gruppen in welchen Situationen konsumiert? Welche Geschichte(n) lassen sich hinter diesen Produkten erkennen?...

Das kulturelle Regelwerk beim Essen und Trinken ist ständig in Bewegung, Grenzen verwischen, Übergänge sind normal, und hier zeigt sich sehr deutlich, dass Kulturen eher „Fließgleichgewichte“ sind oder „Gewebe“, die an verschiedenen Stellen farblich höhere Verdichtungen aufweisen, an anderen weniger deutlich ausgeprägt.

Ein gutes Beispiel dafür ist die mediterrane Küche, - oder müssen wir davon im Plural reden? Die Mittelmeerregion ist ein Jahrtausende gewachsener Kulturraum mit einer bewegten Geschichte von kriegerischen Auseinandersetzungen, menschlichen und kulturellen Begegnungen, Konflikten, Kulturaustausch und auch friedlicher Koexistenz von Kulturen und Religionen. David Abulafias Buch „Das Mittelmeer. Eine Biografie“ (2014) signalisiert schon im Titel diese Einheitlichkeit des geografischen und kulturellen Raums. Nicht nur unsere Wissenschaften, sondern auch, wie wir sehen werden, unsere Nahrungs- und Genussmittel sowie unsere Ernährungsgewohnheiten haben eine starke Wurzel im Mittelmeerraum. Nehmen wir Kochbücher aus diesem Raum, stellen wir fest, dass es nicht nur viele gemeinsame Grundnahrungsmittel gibt, sondern auch fast

identische Rezepte, aber auch teilweise recht unterschiedliche Zubereitungsarten der gleichen Zutaten, - eine sehr schöne Metapher für Interkulturalität!

In mehrfacher Hinsicht interkulturell interessant ist die Fusionsküche, wie sie etwa vom peruanischen Starkoch Gastón Acurio entwickelt wurde. In seinem hochprämierten Kochbuch „500 Jahre Fusion“² zeigt er die Einflüsse auf die heutige peruanische Küche. Die aus dem Norden, aus dem Süden, aus dem Tiefland und dem Andenhochland, die Meeresküche ebenso wie die der chinesischen und japanischen Einwanderer, - um dann seine eigenen Kreationen darzustellen, vor allem aber die traditionellen Lebensmittel der Ureinwohner wertzuschätzen und sie in seine Spitzenküche zu integrieren. Gastón Acurio hat es auch geschafft, jungen Menschen v.a. aus den Armenvierteln durch eine Ausbildung zum Koch in einer Berufsschule eine berufliche Perspektive zu geben.

Wenn wir über unseren Tellerrand schauen, stellen wir fest, „fremde“ Zutaten faszinieren und befremden. Und hier lohnt es sich weiter zu fragen: Welche Bedeutung hat etwa Quinoa oder die Kartoffel für die Menschen, die sich davon schon seit Jahrhunderten im Hochland der Anden ernähren? Wie kommt es, dass im nördlichen Frankreich eher mit Butter, im südlichen eher mit Olivenöl gekocht wird? Es ist spannend und lehrreich, nach der „Eigenlogik“ des Fremden zu suchen, also zu fragen, welche Geschichte(n) diese Nahrungsmittel über den Alltag der Menschen erzählen und welche kulturelle Bedeutung ihnen zukommt. Zweifellos bereichern „fremde“ Nahrungs- und Genussmittel unseren Speisezettel. Interkulturell spannend wird es aber erst, wenn uns auch der Alltag der Menschen berührt, die sie für uns ernten. Und damit kommen wir zu einem sehr wichtigen Punkt: Es erscheint dann notwendig, sich mit Welthandelsstrukturen zu beschäftigen, mit dem globalisierten Agrobusiness, etwa mit dem Sojaanbau in Brasilien auf gerodetem Amazonasurwald, ein Produkt, ohne die unsere Viehhaltung in Europa kaum mehr denkbar ist.

Mit den folgenden **(Forschungs-)Fragen** möchte ich Sie neugierig machen für unser Seminarthema:

² <https://idoc.pub/documents/500-aos-de-fusion-gaston-acuriopdf-d47e16x33jn2>

- Unter welchen (psychologischen? milieubedingten? gesellschaftlichen?) Bedingungen machen Menschen „die Grenzen dicht“ – und wann öffnen sie sie (wieder)?
- Unter welchen Bedingungen lassen sie sich auf Fremdes (neue Nahrungsmittel, Geschmacks- und Genusswelten) ein, experimentieren kreativ mit neuen Zutaten – und wann schotten sie sich ab, ziehen klare Grenzlinien, ziehen sich zurück auf die Sphäre des „Eigenen“ und Vertrauten?
- *Geschlechterdifferenz*: Welche Rollenverteilung in matriarchalen und patriarchalen Gesellschaften ist bei der Zubereitung und der sozialen Praxis des Essens und Trinkens erkennbar? In welchen Bereichen sind die Geschlechter voneinander getrennt? Wann und wo essen Männer und Frauen gemeinsam? Wie sind die Sitzordnungen geregelt?
- *Rolle der Religionen*: Welche Nahrungsmitteltabus haben sich wann entwickelt? welche Fastenregeln? In welchen Lebensbereichen gibt es eine klare Trennung der Sphären „rein“ und „unrein“ / „erlaubt“ und „verboten“? Was die Feste betrifft: Gibt es bei aller Unterschiedlichkeit kulturübergreifende Gemeinsamkeiten?
- *Ernährung als Ersatzreligion (kultur- und religionsgeschichtliche Perspektiven)*: Welche Muster sind erkennbar bei der Werbung für eine neue Ernährungspraxis, Diät, Pille... und welche möglichen Parallelen lassen sich ziehen zu religiösen Heilsversprechen in unserer Kulturgeschichte?

Mit diesem Seminar ist der Anspruch verbunden, aus der (erziehungswissenschaftlich fundierten) Perspektive der Allgemeinen Didaktik (vgl. Bildungsbegriff, Subjektorientierung, Lehren und Lernen in der Organisation Schule und in einer globalisierten Gesellschaft (Schultheorie) zu versuchen, an Fachdidaktiken Anschlussmöglichkeiten zu suchen sowie Chancen einer interdisziplinären Kooperation zu erkunden.

2. Historische Streifzüge durch europäische Esskultur/en

Mit diesem Kapitel wird der Versuch eines Überblicks über die Entwicklung der Esskultur/en in Europa gemacht. Dabei stütze ich mich vor allem auf zwei Publikationen: Gunther Hirschfelders „Europäische Esskultur“ (2001) und „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“ von Gert von Paczensky und Anna Dünnebier, das zwar schon von 25 Jahre erschien, aber m.E. immer noch Standardwerk ist, weil es nicht nur geschichtliche Entwicklungen etwa des Gewürzhandels oder der Rolle der Religionen nachzeichnet, sondern den Blick auch über den Tellerrand in außereuropäische Esskulturen wirft sowie die Bedingungen des Welthandels- und Ernährungssystems als Horizont immer mitreflektiert. Damit wird deutlich, wie schwierig es ist, „Europäische Esskultur“ losgelöst von Globalisierung und Kolonialismus zu betrachten. Kulturen sind eben nicht als Inseln, sondern eher als „verdichtete Gewebeteile“ zu verstehen.

Streifzüge durch die europäische Esskultur, - oder sollten wir besser den Plural nehmen und von „Kulturen“ sprechen? Lässt sich die Vielfalt der Küchen, der Essgewohnheiten wie der Rezepte, der Zutaten und Ernährungsmuster in Europa im Singular erfassen? Hier sind wir wieder beim schillernden Kulturbegriff, denn, um ein Ergebnis vorweg zu nehmen: Beides wäre möglich, denn für den Singular spricht, dass es eine relative Einheitlichkeit, eine dem Kontinent gemeinsame Entwicklungslinie – oder besser - strömung – gibt, die in der Geschichte der Antike wurzelt, wie wir sehen werden. Andererseits haben sich parallel dazu Tendenzen einer Regionalisierung entwickelt, regionale Besonderheiten und Gegenakzente gegen eine Vereinheitlichung. Es ist wie in der Gegenwart: Je mehr Fastfood und McDonaldisierung unserer Ernährung, desto stärker wird die Slowfood-Bewegung, die Rückbesinnung auf Qualität und Regionalität. Um beide Dynamiken einer Kultur, hier der Esskultur, zu verstehen, scheint mir die Metapher des Gewebes oder des Fließgleichgewichts passender als die des „Kulturkreises“ mit einer klaren, durchgezogenen Linie.

Wo beginnt und wo endet Europa? Überlassen wir den Streit den Geographen? Oder müssen wir nicht doch eher eine kulturelle Perspektive wählen? Solche Fragen zu diskutieren, ist schon einmal zentral für interkulturelles Lernen. Was versteht man z.B. unter einer „deutschen Küche“? Wären wir ein Bewohner Papua-Neuguineas, würde uns die Antwort vielleicht leichter fallen, denn aus der Entfernung und mit viel Unschärfetoleranz könnten

wir „typische“ Zutaten identifizieren, könnten wie ein Völkerkundler Muster des Essverhaltens beschreiben. Wir könnten zusammen mit anderen „kulturellen Eigenarten“ zu pauschalen Schlussfolgerungen kommen wie „die Deutschen sind...“ Aber je näher wir rangehen, erkennen wir Einflüsse der Region, der Natur, der Religion, vor allem aber der wirtschaftlichen Lage. Der Arme isst anders als der Reiche, je nach Schicht, Milieu oder Lebensstil entwickeln beide unterschiedliche kulturelle Ernährungsmuster. Gehört das Fastfood, gehören Döner, Pizza und Spaghetti zu dem, was wir „deutsche Küche“ nennen? Können wir uns ein Leben ohne die italienischen Eisdielen vorstellen. Wir sehen, Menschen wandern und mit ihnen die Rezepte, - nichts ist normaler und kennzeichnender für unsere Esskulturen.

Beginnen wir nun mit unseren Streifzügen in der **Ur- und Frühgeschichte**. Die Jäger und Sammler der Altsteinzeit haben alles roh gegessen, Knollen, Nüsse, Samen, Beeren von Sträuchern und auch das Fleisch der gejagten Tiere. Der Neandertaler entdeckte dann das Herdfeuer, das Braten des Fleisches ebenso wie etwa die Technik, mit im Feuer erhitzten Steinen Wasser zum Kochen zu bringen, etwa für eine Suppe oder einen Eintopf. Der entscheidende Einschnitt in der Menschheitsgeschichte aber liegt etwa 35.000 Jahre zurück: der **Homo Sapiens** begann Höhlen zu bemalen (etwa Altamira in Spanien oder Lascaux und Chauvet in Südfrankreich), Musikinstrumente und Figuren zu schnitzen, etwa auf der Schwäbischen Alb: Dort im Lonetal spricht man vom „Weltkultursprung“ (vgl. www.welt-kultursprung.de), um deutlich zu machen, dass die kulturelle Arbeit das ist, was uns vom Neandertaler unterscheidet. Interessant ist weiterhin die Jungsteinzeit, etwa bis 3500 v.Chr., als Übergang von der Jäger- und Sammler-Phase zur Sesshaftigkeit: Die ersten Hirten und Bauern bauten Siedlungen, z.B. auf Pfahlbauten, wie wir sie in Überlingen am Bodensee besichtigen können.

Mehrere Ausstellungen zum Weltkulturerbe der Pfahlbauten zeigen, dass schon damals Handel und Kulturkontakte über ganz Europa verbreitet waren, so finden sich Bernsteinfunde in ganz Europa. Mit der Sesshaftigkeit einher gingen natürlich auch Veränderungen der Nahrungsgewohnheiten. An Bedeutung gewannen vor allem Gemüse und Getreide: Über Jahrtausende blieb die sog. Brei-Nahrung – aus geröstetem Einkorn, Emmer, Gerste und Weizen – das Standard-essen vor allem der ärmeren Bevölkerung.

Ein nächster qualitativer Sprung ist um 1000 v.Chr. mit dem **Metallzeitalter** festzustellen: Die Eisen- und Bronzezeit ermöglichte nicht nur bessere Waffen, sondern auch Sicheln und Pflugscharen, also Werkzeuge für die Nahrungsmittelproduktion. Mit der Sesshaftigkeit einher ging eine soziale Differenzierung in den Siedlungen und Regionen, eine Führungsschicht stand der großen Gruppe der abhängigen Bauern gegenüber, ebenso festigte sich die geschlechtsspezifische Rollenverteilung. Männer jagen, Frauen sammeln, um es auf eine kurze Formel zu bringen.

Wir kommen nun zu einer kulturellen Dynamik, die ihren Ursprung im **Mittelmeerraum** hat: Von der Hochkultur der ägyptischen Pharaonen lässt sich kulturell und damit auch ernährungsgeschichtlich eine Traditionslinie über das antike Griechenland, das Römische Reich bis nach Zentraleuropa ziehen. Beim Thema „Brot“ werden wir das noch vertiefend anschauen.

Der Nil in **Ägypten**, Euphrat und Tigris in **Mesopotamien**, heute etwa Irak und Syrien, das Wasser dieser Flüsse war Grundlage für die Entwicklung der ersten Hochkulturen etwa ab 3000 v.Chr., die schon früh Kontakte zu östlichen und fernöstlichen Kulturen z.B. nach China und Indien pflegten und die eingehandelten Gewürze in ihre Kochkultur integrierten. Essen und kultische Opferhandlungen standen in einem engen Zusammenhang, Brot war das Hauptnahrungsmittel, der Staat spielte eine große Rolle in der Nahrungsmittelversorgung, es gab zentral verteilte Rationen für die gemeinschaftlich ausgeübte Feldarbeit. Die Bedeutung der Weinkultur in Europa hat ebenso hier ihren Ursprung und wurde über das Christentum zu einem Grundpfeiler unserer Ess- und Trinkkultur.

Im antiken **Griechenland** bewunderte man die Ägypter und übernahm viele Essgewohnheiten und Rezepte, nachdem Alexander der Große im 4.Jh. v.Chr. Ägypten erobert hatte. Während jedoch in Ägypten Schweinefleisch tabu war, kam es in Griechenland oft auf den Speisezettel. Fleisch war ein Luxusgut, es herrschte großer Fleischmangel, daher gewann Fisch eine größere Bedeutung und natürlich wieder das Brot bzw. der Getreidebrei. Hier lässt sich beobachten, was sich in den folgenden Jahrhunderten noch öfter zeigen wird: Der Wohlstand des Einzelnen und der Gruppe zeigt sich proportional zum Fleischkonsum.

Wer isst mit wem am selben Tisch, wie ist die Sitzordnung und damit die Rangordnung, essen Männer und Frauen gemeinsam oder getrennt, wer bekommt das beste Stück Fleisch und darf als erster zugreifen..., das sind kulturell hoch spannende Fragen, die helfen zu erschließen, wie eine Kultur „tickt“, an welchen Werten sie sich orientiert, wo und wie sie sich damit von anderen „Kulturen“ abgrenzt und damit: Wie sie ihre Identität konstruiert. Dazu gehören solche Fragen der sozialen Organisationen ebenso wie einzelne Nahrungsmittel oder Bräuche, die „typisch“ für sie sind. Im alten Griechenland war das Symposion keine wissenschaftliche Veranstaltung, sondern ein „fröhlicher Umtrunk unter Männern“, und gemeinsame Mahlzeiten fanden häufig im Kreis der Geschlechtsgenossen statt.

Im Gegensatz dazu war das „Gastmahl“ im **Römischen Reich** – der nächsten Etappe unserer historischen Streifzüge – zentral, und hier aßen Männer und Frauen gemeinsam zu Hause, wobei auch hier ein Hang zu ausschweifenden Gelagen beschrieben wird. Wir kennen den Begriff „*Brot und Spiele*“ als Mittel, um eine Bevölkerung ruhig zu halten. Bei den „Spiele“ handelte es sich um die grausamen Kämpfe der Sklaven mit wilden Tieren etwa im Kolosseum in Rom, beim „Brot“ ist wichtig zu wissen, dass es eine zentrale Zuteilung gab, so dass bei den zahlreichen Missernten und Ertragsschwankungen gesichert war, dass keiner hungern musste. Das Römische Reich erstreckte sich von England bis in die nordafrikanischen Küstenregionen und rund ums Mittelmeer bis weit in den Nahen Osten hinein. Mit der Eroberung der Provinzstädte fand auch eine gewisse Vereinheitlichung, eine „Romanisierung“ der Ernährung statt, parallel dazu gab es starke regionale Ernährungsmuster, ebenso galten strenge Speisegesetze für Menschen jüdischen Glaubens. Nicht nur viele Kräuter und Gewürze aus dem Orient fanden so ihren Weg nach Zentraleuropa, sondern auch die Kultivierung des Weins. Zur Blütezeit dieser Epoche gehörte sicher auch die römische Ingenieurskunst etwa beim Bau großer Wasserleitungen. So konnte etwa Köln durch frisches Quellwasser aus der nahen Eifel versorgt werden, in Rom gab es eine Leitungsanlage, um die Menschen täglich mit einer Milliarde Liter zu versorgen: Frischwasser ist also zentral für die Ernährung, für die Gesundheit der Menschen und für die Entwicklung ihrer Kultur.

Zu Zeiten des Zerfalls des Römischen Reichs war die Ernährung im Mittelmeerraum tendenziell eher pflanzlich, in Nord- und Mitteleuropa eher tierisch geprägt. Das sollte

sich in der **Epoche der Völkerwanderungen** (4.-6.Jh.) ändern, mit den Menschen wandern die Rezepte, und folglich fand eine kräftige Durchmischung statt. Während der Wirren in Zentraleuropa in dieser Zeit entstand in **Konstantinopel**, dem heutigen Istanbul, ein neues politisches und kulturelles Machtzentrum: Man aß feines Weißbrot aus Weizen, nutzte das vielseitige Angebot an Gewürzen. Olivenöl war schon damals dominant, und als Fleisch aß man Schafe, Hammel, Ziegen, Schweine, Fische und Vögel. Während die Oberschicht eine Mischung aus antiken und orientalischen Speisen schätzte, musste die ärmere Bevölkerungsmehrheit sich eher mit Brot, Gemüse und Früchten zufriedengeben.

Im Frühen **Mittelalter** gab es in Zentraleuropa viele Zerstörungen, auch etwa der römischen Wasserleitungen, zum Niedergang beigetragen haben Missernten, Kriege, Plünderungen und Naturkatastrophen. Infolgedessen lagen die Landwirtschaft und auch der Handel am Boden, die Bauern waren von Großgrundbesitzern und/oder von Klöstern abhängig. Die Feste und gemeinsamen Mahlzeiten waren stark gemeinschaftlich orientiert. Interessant ist, dass die religiösen Fastenordnungen zur Folge hatten, dass der Handel mit Fisch den Aufschwung der Teichwirtschaft und etwa die Osterbräuche wesentlich beeinflusste. Das Hochmittelalter, also die Zeit um 1000 / 1200 kann als Blütezeit betrachtet werden, nicht nur kulturell herrschte Aufbruchsstimmung, sondern auch klimatisch: Ein stabiles Klima ermöglichte stabilere Erträge, auch in nördlicheren Regionen konnte Getreide angebaut werden, die Bevölkerungszahl stieg an, Mittel- und Osteuropa wurde erschlossen, neue Techniken in der Landwirtschaft eingeführt, es entstand das europäische Städtewesen und damit auch gotische Kathedralen: Mainz und Köln wurden etwa zu Drehkreuzen des grenzüberschreitenden Handels. Zu handeln gab es viel, u.a. aus dem Orient, den das christliche Abendland mit blutigen Kreuzzügen überzogen hatte. Unser weihnachtlicher Spekulatius ist eindeutig ein Produkt der Kreuzzüge, ebenso das starke Würzen von süßem Gebäck bzw. der Import von Safran, Ingwer, Zucker und Zimt.

Das Hochmittelalter ist also nicht nur die Zeit des wirtschaftlichen, politischen und kulturellen Aufbruchs, sondern auch der Alltagskultur, die einher ging mit einer starken sozialen Differenzierung. Arme aßen eher Brot und Brei, Reiche konnten sich Fleisch, Fisch und frisches Gemüse leisten, Arme tranken Wasser aus öffentlichen – und oft

verunreinigten – Brunnen, während Reiche die eigenen Zisternen nutzen konnten. Für letztere wurde das Festmahl, zum Mittel der Repräsentation: man zeigte öffentlich, wer man ist und was man sich leisten konnte. Die soziale Differenzierung des Städtegesellschaft brachte auch verstärkt ernährungsspezifische Berufe hervor, etwa Bäcker und Metzger. Insgesamt war das Hochmittelalter stark von der Kirche und den Klöstern kulturell geprägt, von der Praxis des Fastens, der Askese und Enthaltbarkeit. Ein auch heute noch bekannter Name darf nicht unerwähnt bleiben: Hildegard von Bingen hatte als Erste naturwissenschaftliche Studien zu einzelnen Nahrungsmitteln angefertigt.

Nur bis etwa 1300/1400 dauerte die Blütezeit des Hochmittelalters, bis periodisch auftretende Hungersnöte in vielen Regionen Europas die Ernährungssituation prägten. Entscheidend für Reichtum und Armut in der Bevölkerung war sicher auch das Erbrecht, das sich regional sehr unterschiedlich entwickelte: Erbt der älteste Sohn, bleibt der ganze Besitz erhalten und kann sich weiterentwickeln, aber – die anderen Geschwister gingen leer aus, blieben arm, mussten auswandern oder sich als Leibeigene verdingen. Im Südwesten gab es die Realerbteilung, bei der alle etwas abbekamen, aber dadurch wurde der Besitz in kleine, oft kaum lebensfähige Einheiten aufgesplittert. Dies wiederum führte längerfristig zu einer Aufwertung der Klein- oder Kernfamilie, in der das gemeinsame, kärgliche Mahl zentral wurde für das Sozialleben.

Wenn wir von der „Neuzeit“ reden, meinen wir die Epoche der **Renaissance**, in der sich politische und kulturelle Entwicklungen wechselseitig verstärkten: Mitte des 15. Jahrhunderts wurde der Buchdruck erfunden, vierzig Jahre später eroberte Kolumbus Amerika, und 1517 begann die Reformation mit dem Thesenanschlag Martin Luthers. Die Eroberung des alten Machtzentrums Konstantinopel bewirkte eine Flucht der Gelehrten in die neuen Zentren der politischen und kulturellen Entwicklung in Europa, die dort einen wesentlichen Beitrag zur Aufbruchsstimmung und zur wissenschaftlichen wie kulturellen Entwicklung leisteten.

Für die Ernährungssituation in Europa war die **Eroberung des amerikanischen Kontinents** ein so grundlegender Einschnitt, dass von einem „*Columbian Exchange*“ gesprochen wird. Weizen und Schweinefleisch gelangten nach Amerika, umgekehrt der Truthahn, Mais, Kakao und vor allem die Kartoffel fanden ihren Weg von dort nach

Europa. Ab dem 17. Jh. wurde die Kartoffel zum Grundnahrungsmittel in ganz Westeuropa und löste damit die mittelalterlichen Brot- und Breispeisen – v.a. für die Armen – ab. In Kap. 7 wird zu zeigen sein, dass dieser „exchange“ keineswegs ein bloßer Austausch oder eine kulinarische Bereicherung war, sondern als „Dreieckshandel“ den Grundstein legte für Kolonialismus, eine Bereicherung Europas auf Kosten der eroberten Gebiete im Globalen Süden bzw. eine Weltwirtschaftsordnung, die noch heute Hunger hervorbringt.

Kaum zu überschätzen ist die Rolle der **Reformation** im 16. Jahrhundert für die Entwicklung der Alltagskultur und damit auch der Ernährung: Die Trunksucht und Völlerei wurde angeprangert – und nicht nur die der katholischen Würdenträger -, eine bewusstere Ernährung wurde gepredigt und vor allem Askese, strenge Sitten und Enthaltbarkeit. Nicht zuletzt die Abschaffung der Fasten- und Heiligtage im Jahr führte regional zu unterschiedlichen Essgewohnheiten. Ein kleiner Blick in die folgenden Jahrhunderte bestätigt die These von der großen kulturellen Bedeutung des Protestantismus: Nicht nur dass viele Kinder aus Pfarrersfamilien zu den geistigen Größen des Kulturlebens – etwa als Schriftsteller oder Musiker – wurden. In Unternehmerfamilien wurde das Bewusstsein, „auserwählt“ zu sein, zu einer Verpflichtung zu wirtschaftlichem Erfolg – durch Sparsamkeit, Askese und Ehrlichkeit. Der wirtschaftliche Erfolg wurde dann als Bestätigung dafür wahrgenommen, von Gott auserwählt zu sein. Die Folge: Lange waren bis ins 20. Jahrhundert hinein die protestantischen Regionen Deutschlands die wirtschaftlich erfolgreicheren, während die katholischen Regionen eher in Armut blieben (so sprach man in der Schulpädagogik in den 1970-er Jahren mit der Kunstfigur des „katholischen Arbeitermädchens vom Lande“ von einer vierfachen Bildungsbenachteiligung: Geschlecht, Schichtzugehörigkeit, Stadt-Land-Gegensatz und Konfession...³).

Das **17. Jahrhundert** litt mit seinen Hungersnöten noch lange unter dem Dreißigjährigen Krieg, der ganz Europa in ein Trümmerfeld verwandelte. Wanderarbeit war eine der wenigen Möglichkeiten zu überleben. Das brachte den expandierenden Regionen in Europa in der Folgezeit das notwendige Arbeitskräftepotenzial. Saisonarbeiter zogen nach

³ <https://www.fachportal-paedagogik.de/literatur/vollanzeige.html?FIId=874810#vollanzeige>
https://de.wikipedia.org/wiki/Katholische_Arbeitertochter_vom_Land

Ostengland, ins Pariser Becken, nach Madrid in die Bau- und Landwirtschaft, nach Katalonien und in die Provence zur Weinernte, in die Po-Ebene, nach Mittelitalien oder an die Nordseeküste. Ohne diese Migranten wäre die wirtschaftliche Entwicklung dieser aufstrebenden Regionen undenkbar gewesen. In Irland zeigte sich im 18. Jahrhundert die Abhängigkeit von einer Monokultur, der Kartoffel, im Verbund mit der Abhängigkeit von englischen Großgrundbesitzern. Die Massenauswanderung v.a. in die USA Mitte des 19. Jahrhunderts war eine Folge. Dies kann auch für Deutschland beobachtet werden: Hungersnöte und die politische Situation nach der gescheiterten 1848-er Revolution bewirkte ebenso eine starke Emigrationswelle v.a. nach Chile und Venezuela (vgl. dazu Kap. 7).

Die beginnende Industrialisierung im **19. Jahrhundert** war von Hungersnöten, großem Elend auf dem Land und Landflucht begleitet, sie veränderte europaweit und grundlegend die zuvor agrarisch strukturierten Landschaften. Aber es konnten sich gleichzeitig immer mehr Menschen, auch ärmere, die sog. „Kolonialwaren“ leisten, also Kaffee, Tee, Reis oder Zucker.

Die Industrialisierung hatte große Veränderungen in der Ernährung zur Folge: Nahrungsmittel wurden großindustriell gefertigt. Die Mechanisierung der Landwirtschaft führte zu einer Agrarrevolution, Kunstdünger verbesserte die Erträge, der Kleinhandel expandierte, neue Strukturen des Handels und des Vertriebs wurden entwickelt. Das Nahrungsmittelangebot wurde erweitert und die Preise sanken, Methoden einer Konservierung der Nahrungsmittel (z.B. Metallkonserve, Kühlschrank) wurden entwickelt, eine leistungsfähige Lebensmittelindustrie entstand, begleitet durch eine Transportrevolution mit der Eisenbahn. Produktionssteigerungen und Wirtschaftsaufschwung ließen hoffen auf ein Ende von Hungersnöten.

Die Industrialisierung etwa im Ruhrgebiet wirkte wie ein Magnet auf Migranten aus Osteuropa. Eine Stadt wie Essen hatte um 1860 noch 20000 Einwohner, vierzig Jahre später mehr als sechs Mal so viel. Die polnisch klingenden Namen von Fußballern aus Vereinen des Ruhrgebiets zeugen heute noch von der starken Einwanderungswelle aus Polen. In der Migrationsforschung spricht man von Push- und von Pull-Faktoren: Bei der Auswanderung der Iren und der Deutschen nach Übersee als Folgen von in-/direkter Vertreibung sind Push-Faktoren wirksam, im Falle der Polen im Ruhrgebiet waren es

Pull-Faktoren. In jedem Fall führte die Migration zu einer starken Veränderung der Essgewohnheiten, wenn aus Bauern Industriearbeiter wurden.

Selbstversorger haben's besser in Krisenzeiten. Die Auswirkungen des 1. Weltkriegs ab 1918 und der Weltwirtschaftskrise 1929 waren vor allem in den Städten spürbar, während sich die Menschen auf dem Land noch einigermaßen selbst versorgen konnten, sie suchten auch in einer starken Traditionsorientierung Halt, - und interessanterweise waren dies stark katholisch geprägte Regionen. Im Nationalsozialismus wurde Esskultur zu einer „nationalen Aufgabe“, alles „Fremdländische“ wurde abgelehnt, auch und gerade die „jüdischen Elemente“ der Kochkultur.

Hunger und eiskalte Winter in der Zeit nach dem 2. Weltkrieg brachten über 20 000 Todesopfer, und nur Lebensmittellieferungen der Besatzungsmächte ermöglichten das Überleben. Die 1960-er, die „Wirtschaftswunder“-Jahre waren gekennzeichnet durch eine „Fresswelle“: Endlich mal nicht mehr hungern, je mehr, desto besser, all you can eat! Fertiggerichte, Tiefkühlkost, eine flächendeckende Versorgung mit Kühlschränken, die Expansion der Supermärkte war die eine Seite. Hinzu kamen die Massenmotorisierung und die Reisewelle: Man lernte in Italien Pizza und Spaghetti kennen und schätzen, probierte andere südländische Rezepte... Und plötzlich - als Folge der Errichtung der Berliner Mauer 1961, als die für den Aufbau des Wirtschaftswunders ausbleibenden Arbeitskräfte aus dem Osten ausblieben, plötzlich schloss man Anwerbeverträge mit Italien, Griechenland, der Türkei, Spanien, Portugal, Jugoslawien: Die „Gastarbeiter“ waren da – mit ihren neuen Essgewohnheiten, mit Knoblauch und anderen, für den deutschen Normalbürger ungewohnten Speisen...

Einen Schub der Erneuerung, der Experimentierfreudigkeit und der Kritik an erstarrten Essritualen und -gewohnheiten brachte die 68-Bewegung, die auch den Blick öffnete für die Zusammenhänge zwischen dem Hunger und der Unterentwicklung in den Ländern des Globalen Südens und der Überfluss- und Wegwerfgesellschaft in den reichen Ländern. „Global denken – lokal handeln“ war ein Slogan, der bereits Anfang der 1970-er Jahre aufkam, nicht zuletzt mit der sog. „Ölkrise“ 1973, die die „Grenzen des Wachstums“ erkennbar machte – und die starke Lobbymacht des Agrobusiness, das Strukturen geschaffen hat, die es ermöglichen, im Amazonasgebiet Urwald zu roden, um Platz für Sojaplantagen zu schaffen, ein Produkt, mit dem unsere Fleischproduktion

gesteigert wird, eine Überproduktion, mit der unsere Fleischindustrie wiederum in Ländern des Südens deren zaghafte Versuche einer eigenen Fleischproduktion niederkonkurriert.

Ich möchte schließen mit einem Zitat aus dem Buch von Hirschfelder zur identitätsstiftenden Rolle von Esskulturen: „Menschen und soziale Gruppen haben ein Bedürfnis nach Identität. Deshalb werden regionale Besonderheiten beim Essen bestehen bleiben, zumal andere Möglichkeiten der Identitätsstiftung im Verschwinden begriffen sind: Dialekte verschwimmen mit zunehmender Mobilität, regionale Trachten und Moden sind bereits weitgehend ausgestorben, während die regionalspezifischen Esskulturen eine Renaissance erleben, die kein Strohfeuer bleiben wird“ (Hirschfelder 2005: 257)

Hirschfelder spricht hier im Plural von Esskulturen und von Identität. Zur Eingangsfrage, ob wir Kulturen im Singular oder im Plural verstehen sollen, hat der uruguayische Schriftsteller Eduardo Galeano mal den Satz geprägt: „Unsere Identität ist nicht ein Museumsstück, das in eine Vitrine gesperrt wird, sondern eine Synthese unserer alltäglichen Widersprüche, die stets aufs Neue überrascht“.

Literatur

Gunther Hirschfelder (2005): Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt: Campus

Gunther Hirschfelder (2018): Facetten einer Ernährungs-Globalgeschichte. Esskultur als Resultat historischer Prozesse, in: Bundeszentrale für politische Bildung (Hg.): *Essen*, ApuZ 68(2018) H.1-3, S.4-11, Bonn

Paczensky, Gert von; Maria Dünnebier (1999) [1994]: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München: Orbis

Sassen, Saskia (1996): Migranten, Siedler, Flüchtlinge. Von der Massenauswanderung zur Festung Europa, Frankfurt: Fischer TB

3. Das einfache Mahl und die Herrschaftsküche

Es klang bereits in den beiden letzten Kapiteln an, dass der Gegensatz zwischen der Küche der Reichen und der der Armen sich wie ein roter Faden auch durch die Kulturgeschichte zieht. Und wenn wir etwa für das Mittelalter die Leibeigenschaft der armen Bauern sehen und daneben die Fürstenhöfe, können wir die These in den Raum stellen, dass die Armut der Einen und der Reichtum der Anderen sich wechselseitig bedingen. Beim Thema *Hunger und Weltwirtschaftsordnung* werden wir sehen, dass dies auch im weltweiten Maßstab gilt: Welche Kosten sind etwa in einer Avocado enthalten, die besonders in wasserarmen Ländern produziert wird?: 300 Liter pro Frucht werden veranschlagt, Wasser, das dann den Kleinbauern fehlt, die in der Umgebung der großen Plantagen leben? Wie berechnet man die ökologischen und sozialen Folgekosten für die Kleinbauern, die auf den Plantagen die Pestizide und Düngemittel ausbringen müssen? Oder das Beispiel Schokolade: Von dem Preis, den wir im Supermarkt für eine Tafel bezahlen, bekommt der Kakaobauer 4 Cent. Wie Armut und Reichtum zusammenhängen, wird uns also noch beschäftigen müssen, wenn wir den Anspruch nach einem Fairen Handel und ökologisch nachhaltiger Ernährung aufrechterhalten wollen.

„Das einfache Mahl“. Vermutlich kennen Sie Kochbücher, die dazu animieren, mit möglichst wenigen Zutaten eine Mahlzeit zuzubereiten. Etwa das von Yotam Ottolenghi mit dem Titel SIMPLE (2018), bei dem jedes Rezept aus nur 5 Zutaten gekocht wird. Was für uns eine kulinarische Herausforderung ist, war jahrhundertlang der Alltag in der Küche des einfachen Volkes: Im Mittelpunkt stand ein kohlehydrathaltiges Nahrungsmittel, dazu gab es als Geschmackslieferant etwa eine Sauce, der dritte Bestandteil waren Leguminosen als Eiweißlieferanten, also Gemüse, Hülsenfrüchte bzw. Pflanzen aller Art. Konkret bestand das „einfache Mahl“ aus Brei, Mus, Suppe oder Eintopf - den Hauptbestandteilen Roggen- und Gerstenmehl, Milch und Kohl bzw. Sauerkraut – und zwar jeden Tag!

Nehmen wir als Beispiel für die „arme Küche“ die Schwäbische Alb, die nicht umsonst die „raue Alb“ heißt. Im Vorwort zu ihrem Buch *„Hunger ist der beste Koch“* schreibt die Autorin Gudrun Mangold: „Die uralten Rezepte fangen nicht einfach mit „man nehme“ an – man hatte zunächst einmal gar nicht.“ (2010:11). Starke Kälte im Winter, Wassermangel, da muss es etwas Warmes geben, z.B. Gebrannte Mehlsuppe aus Fett,

Mehl und Wasser. Zumindest konnte man durch das Kochen, wenn das Wasser – wie so oft – verunreinigt war, den fauligen Geschmack überdecken. Brotreste landeten in der „Brotsuppe“ oder auch in der „Milchbrotsuppe“. Von großer Bedeutung im Dorf war das gemeinsame Backhaus, in dem jeder sein Brot, Kuchen oder auch Aufläufe aller Art backen konnte. Das Fleisch stammte oft aus dem eigenen Stall, nach der Hausschlachtung wurde alles verwertet, natürlich auch die Innereien. Kartoffeln spielten eine große Rolle, auch wenn die Ernte bei dem von Steinen übersäten Boden sehr mühsam war. Darüber hinaus gab es an Gemüse und Obst, was der Bauerngarten hergab oder was man im Wald sammeln konnte.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass in der Küche der Armen fast nur dunkles Brot gegessen wurde, während die Vermögenden sich helles (z.B. Baguette) leisten konnten. Die einfache Küche zielte darauf ab, die Familie und die Kinder satt zu bekommen und nicht hungern zu lassen. Die „Herrschaftsküche“ dagegen war stark genussorientiert, etwas, das sich z.B. Bauern nur ansatzweise und an großen Festen leisten konnten. Zumeist aßen die Reichen das Fleisch, das in der eigenen Kultur hohes Prestige genoss, während die Armen das essen mussten, was weniger „Wert“ hatte, - in den arabischen Ländern war das Rind an Stelle des höherwertigeren Lammes, in Europa Schwein statt Wild. Oder sie aßen das Kleinzeug, um das sich keiner kümmert, der genug zu essen hat: Würmer, Schnecke, Insekten (Paczensky/Dünnebier 1999: 47). Im Zuge einer Ausdifferenzierung der Gesellschaft gab und gibt es eine Tendenz, beim „einfachen Mahl“ zu bleiben, aber mehr und mehr auf die Qualität der Zutaten zu achten, - so man es sich leisten konnte und kann.

Werfen wir mal einen Blick über den kulturellen Tellerrand und schauen, wie bei den Tuareg in Afrika gegessen wird:

Das einfache Mahl bei den Kel Ewey (Tuareg)

„Das Alltagsessen der Kel Ewey ist sehr einfach und jeden tag gleich. Zum Frühstück trinken sie ‚eghale‘, ein Gemisch von Hirse, Käse und Datteln, das mit Wasser angerührt wird. Zum Mittag- und Abendessen gibt es eine gekochte Mahlzeit, ‚ashin‘. ‚Ashin‘ ist eine feste Masse, also kein Brei, sondern das, was man bei uns früher Klump oder Kloß nannte, oder was in Italien als Polenta bezeichnet wird. Diese Polenta aus Hirse wird in einer Holzschüssel serviert, in die zusätzlich gesäuerte Kamel- oder Ziegenmilche geschüttet wird. Ein wöchentliches Feiertagsgericht gibt es nicht, aber besondere Festspeisen aus Reis oder Weizen anlässlich von Familienfeiern und großen islamischen Festen; außerdem wird eine Ziege oder ein Hammel geschlachtet.

„Ashin‘ und ‚eghale‘ haben eine lange Tradition. Der deutsche Afrikareisende Heinrich Barth, der Mitte des 19. Jahrhunderts als erster Europäer zu den Kel Ewey kam, erwähnt die gleichen Gerichte – übrigens sehr positiv. Er selbst aß zum Frühstück immer ‚eghale‘ und nennt es ‚wohlschmeckend‘ und ‚nahrhaft‘. In der Sicht der Kel Ewey ist die einfache Kost ebenfalls weder ein Zeichen von Armut noch von Barbarei, sondern schmeckt in jeder Hinsicht ausgezeichnet.“ (Spittler 1996:151 f)

Wir sehen also, kulturvergleichend betrachtet ist das „einfache Mahl“ nicht unbedingt ein Zeichen von Armut, sondern ein Mahl, das Identität stiftet und die Zugehörigkeit und das Gemeinschaftsgefühl stärkt. Es gibt vermutlich wenige Bereiche des Alltags, in denen sich – in allen Kulturen - die sozialen Verhältnisse derart klar widerspiegeln wie beim Essen und Trinken.

„Vor allem dienten die Mahlzeiten viele Jahrhunderte dazu, die entscheidenden gesellschaftlichen Gruppierungen scharf gegeneinander abzugrenzen und ständische sowie klassenspezifische Positionen zu markieren. Jahrhundertlang war es üblich, daß der Hausvater, der den vornehmsten Platz bei Tische einnahm, zuerst in die gemeinsame Schüssel langte und das größte Stück Fleisch bekam. Die sich an der Ernährung orientierenden sozialen Abstufungen zogen sich durch die gesamte Gesellschaft“ (Teuteberg 1996: 72).

Dieses Zitat zeigt zunächst, dass das Patriarchat in allen sozialen Schichten dominant war. Interessant wird es, wenn wir die Grenzen zwischen den Schichten, den sozialen Gruppierungen, anschauen bzw. die Dynamik, die sich hier zeigt: Im 18. Jahrhundert sehen wir deutlich, was sich zu allen Zeiten als Grunddynamik zeigen dürfte: Die sog. „höheren“ Schichten grenzen sich von den „unteren“ ab. Der Adel im 18. Jahrhundert vom einfachen Volk, und natürlich vom aufstrebenden Bürgertum, das sich seinerseits von den Bauern abgrenzte. Gleichzeitig wollten etwa die Bürger so sein und so leben wie die Adeligen, indem sie deren Verhaltensweisen nachahmten, etwa die Tischsitten und Benimmregeln, - „höflicher“ eben.

In der Herrschaftsküche entsprach der Aufwand und die Größe des Kochpersonals der Bedeutung der Aufgabe. Die Menge und die Qualität der Speisen und Getränke sollte Reichtum und Macht zeigen – gerade gegenüber geladenen Gästen aus anderen Regionen, aber auch gegenüber der eigenen Bevölkerung. So hatten etwa am chinesischen Hof vor 2000 Jahren den 4000 Personen, die dort beschäftigt waren, über 2000 mit Essen und Trinken zu tun, 128 Köche, 342 Fischspezialisten usw. (Paczensky/Dünnebieber 1999: 60). Die Herrschaftsküche ermöglichte schon in der Antike, dass der Beruf des Kochs hoch angesehen war. Starköche waren immer gut ausgebildet und gehörten zu den

Spitzenverdienern. Kulturell interessant ist, dass bereits im Mittelalter aus Rezeptsammlungen Kochbücher wurden, und Gutenbergs Erfindung des Buchdrucks beschleunigte in der Renaissance diese Entwicklung.

Nichts ist so praktisch wie eine gute Theorie.

So flott, wie dieser Satz daherkommt, er hat es in sich: Ein Theoriekonzept ist wie eine Spezialbrille, die ich aufsetze und damit Dinge und Strukturen sehe, die vorher für mich nicht sichtbar waren. Eine andere Metapher wäre das Fischernetz, das ich auswerfe: Je nachdem, wie eng die Maschen sind, fange ich bestimmte Fische, andere schlüpfen durch. Eine dritte Metapher wäre der Werkzeugkasten: Der Psychologe und Kommunikationswissenschaftler Paul Watzlawick hat mal den Satz geprägt „Wer nur einen Hammer hat, sieht in jedem Problem einen Nagel“. Will sagen: Je mehr Werkzeuge wir haben und je genauer sie sind, desto differenzierter erscheint uns die Welt.

Für die Alltags- und Kulturgeschichte schlage ich Norbert Elias und Pierre Bourdieu vor, deren Konzepte ermöglichen, besser zu verstehen, wie etwa „feines Benehmen“ oder „Geschmacksbildung“ soziologisch und auch psychologisch zu beschreiben sind – und sich als Bestandteile einer Kultur und ihres Wertesystems im Laufe der Zeit herauskristallisieren.

„Über den Prozess der Zivilisation“, so lautet der Titel des Klassikers von Norbert Elias, der nichts weniger versucht als eine Erklärung, nach welcher Logik der gesellschaftliche Prozess der Zivilisierung zu beschreiben ist, *zugleich aber* was diese gesellschaftlichen Erfahrungen mit den Menschen machen, wie sie sie wahrnehmen und verarbeiten. Mit dieser Verschränkung der psychologischen Ebene mit der soziologischen gelingt Norbert Elias etwas Einzigartiges, nämlich Antworten auf die Frage: Wie schreibt sich die Gesellschaft in die Menschen ein, und wie verändern diese dann wieder die Gesellschaft?

In der Begrifflichkeit von Elias sind die Ebenen der „Psychogenese“ und der „Soziogenese“ miteinander verschränkt. Mit Psychogenese lässt sich die langfristige Entwicklung menschlicher Persönlichkeitsstrukturen beschreiben, mit der spezifische Wandlungen des menschlichen Verhaltens einhergehen. Etwa eine Zivilisierung aggressiver Impulse, die dann nicht mehr wie zuvor zu blutigen Konflikten führen. Oder eine Zivilisierung der Tischsitten: Rülpsen und sonstige „unflätigen“ Geräusche waren

jetzt tabu, man benahm sich eben gesitteter und höflicher. Mit „Soziogenese“ beschreibt er die langfristige Entwicklung gesellschaftlicher und sozialer Strukturen, der Macht- und Ordnungsstrukturen. Grob zusammengefasst lautet seine Antwort (die er vielfach empirisch belegt): Im Laufe der (langfristigen) Entwicklung der Gesellschaft finden Differenzierungsprozesse statt, z.B. geschlechtsspezifische Rollenverteilung, Macht- und Abhängigkeitsstrukturen. Damit aber – und das ist die Pointe – waren und sind die Menschen immer mehr aufeinander angewiesen und voneinander abhängig, - und dies erfordert ein hohes Maß an Selbstregulierung, Berechenbarkeit und Selbstkontrolle der Menschen.

Mit folgendem Zitat aus Elias‘ „Prozess der Zivilisation“ wird diese Grundidee einer Verschränkung von Psycho- und Soziogenese besonders deutlich: „Es verändert sich die Art, in der die Menschen miteinander zu leben gehalten sind; deshalb ändert sich ihr Verhalten; deshalb ändert sich ihr Bewußtsein und ihr Triebhaushalt als Ganzes. Die ‚Umstände‘, die sich ändern, sind nichts, was gleichsam ‚von außen‘ an den Menschen herankommt, die ‚Umstände‘, die sich ändern, sind die Beziehungen zwischen den Menschen“ (PdZ II, 377).

Eine immer stärkere Trieb- und Affektkontrolle lässt sich nach Elias als „zivilisiert“ beschreiben: Man modelliert das eigene Verhalten, indem man sich an allgemeinen Verhaltensstandards orientiert, zunächst um Sanktionen zu vermeiden, dann eher aus Einsicht. Man bildet das aus, was Sigmund Freud als „Über-Ich“ bezeichnet hat, was auch als „Gewissen“, als Instanz des moralischen Empfindens verstanden werden kann. So wurden in der Renaissance die Benimmregeln, die *étiquette* der höfischen Gesellschaft zum Vorbild auch für niedrigere Schichten, eine „Verhöflichung“ fand statt, man war stolz über die Nähe zu adeligen Personen. Ehre und Prestige spielten eine große Rolle und es entwickelte sich ein Gefühl für Peinlichkeit und Scham, - dies nicht nur im Bereich der Sexualität, sondern auch beim Essen und Trinken. Diese psychosozialen Prozesse sind im 18. Jahrhundert insbesondere im aufstrebenden Bürgertum zu beobachten. Das Theater der Aufklärung (z.B. Lessing) gibt viele Beispiele für diese Dynamik.

Wir kommen damit zum zweiten, für unser Themenfeld bedeutenden Theoretiker, zu Pierre Bourdieu. Der französische Soziologe veröffentlichte 1979 ein Buch mit dem Titel „Die feinen Unterschiede“. Mit dem Begriff des „Habitus“ einer Person gelingt es ihm,

genauer zu beschreiben, wie wir einerseits von unserer Lebenswelt geprägt werden (Habitus als „Produkt“ dieser Lebenswelt), andererseits handeln wir innerhalb der damit gesetzten Schranken oder Leitplanken, also nach der Logik und nach den Werten, die die Lebenswelt verkörpert (Habitus als „Produktionsprinzip“): Die Schicht oder das Milieu, in dem ich aufgewachsen bin, prägen meine Schemata der Wahrnehmung, des Denkens und Handelns und stecken damit grob den Rahmen ab für mein Verhalten. D.h. Menschen mit ähnlichen Wahrnehmungs-, Denk- und Handlungsmustern (nach Bourdieus ist das der „Klassenhabitus“) bewegen sich im gleichen „Raum sozialer Positionen“ und „Raum der Lebensstile“. Im Großen könnten wir diese Ähnlichkeit als „Kultur“ bezeichnen, die sich von anderen unterscheidet. Im Kleinen, also lebensraumbezogen, kann die Ähnlichkeit der Werte als gemeinsamer „Geschmack“ beschrieben werden, der sich etwa auf bevorzugte Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten, auf eine bestimmte Musik, auf Autos, Literaturvorlieben, auf Wohnraumgestaltung oder auf Sportarten bezieht. Der Lebensstil bringt also innerhalb der Gruppe einen relativ einheitlichen „Geschmack“ hervor, mehr noch, er ist (in der Begrifflichkeit Bourdieus) die „Erzeugungsformel“ für Wahrnehmung, Denken und Verhalten. Damit schließt sich der Kreis, das Milieu reproduziert sich (tendenziell) selbst. Wir kennen den Spruch „was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“. Sich auf einen unbekanntem „Geschmack“ einzulassen, verunsichert zunächst, weil man nicht weiß, was da auf einen zukommt. In der Kindererziehung kennen wir die elterliche Reaktion „probier's doch wenigstens“. Im Umgang mit Jugendlichen und Erwachsenen bleibt die Herausforderung, Türen zu öffnen, sich auf Neues und Fremdartiges einzulassen, - ein zentrales Anliegen der Interkulturellen Pädagogik.

Die Grafik der sog. **Sinus-Milieus** in Deutschland⁴, die schon im ersten Kapitel angesprochen wurde, halte ich im Bereich der Ernährungsgewohnheiten für außerordentlich interessant: In der *horizontalen Dimension* finden wir die „Grundorientierung“, also die Frage, ob sich jemand eher an bewährten Traditionen orientiert oder eher Neues entdecken möchte. Eine solche „Grundorientierung“ zeigt sich etwa auch in der politischen Zugehörigkeit: Ist jemand eher konservativ und traditionsorientiert oder eher progressiv und veränderungsbereit? In der *vertikalen*

⁴ <https://www.sinus-institut.de/sinus-loesungen/sinus-milieu-deutschland/>

Dimension geht es um das Unten und Oben einer Gesellschaft, also die soziale Lage, und damit v.a. auch die Frage, wieviel Geld für das eigene Leben zur Verfügung steht. Natürlich ist es nicht nur die Verfügbarkeit von ökonomischem Kapital, das die „soziale Lage“ ausmacht, für Bourdieu ist darüber hinaus etwa das kulturelle oder das symbolische Kapital entscheidend. Mit dem Konzept der Sinus-Forscher lässt sich eine Gesellschaft mit den Spannungsfeldern Traditions- vs. Innovationsorientierung einerseits und Armut vs. Reichtum andererseits in eine Matrix bringen, in der die einzelnen Milieus – mit Überlappungsbereichen – angesiedelt sind. Die SINUS-Forscher unterscheiden 10 unterschiedliche Milieus. Um die sog. „Bürgerliche Mitte“ im Mittelfeld finden sich auf der „konservativen“ Seite das Traditionsmilieu und „oben“ die „Konservativ-Etablierten“. Im oberen sozialen Bereich, also bei den Besserverdienenden, finden sich die „Liberal-Intellektuellen“, und weiter in Richtung Innovationsorientierung die „Sozialökologischen“, das „Performer-Milieu“ und die „Expeditiven“. Im „unteren Bereich“ sind neben den „Traditionellen“ die „Prekären“ und die „Hedonisten“ angesiedelt, dazwischen und stark in Richtung Innovationsorientierung finden sich noch die „Adaptiv-Pragmatischen“. Welche Werte, Denk- und Verhaltensmuster bzw. welche Lebensstile die jeweiligen Milieus kennzeichnen und zusammenhalten, kann man auf der Seite des Sinus-Instituts nachlesen. Dort finden sich auch entsprechende Milieudarstellungen etwa für Jugendliche bzw. junge Erwachsene sowie für migrantische Communities.

Lebensraumbezogen können wir also fast sagen, dass Milieus so etwas wie „Kulturen im Kleinen“ sind, die sich voneinander unterscheiden und abgrenzen lassen, die aber auch fließende Übergänge aufweisen. Bei den Angehörigen eines Milieus lässt sich eine Dynamik der Identitätsbildung (ähnlich wie zwischen „Kulturen“) beobachten: Man betont zum einen gemeinsame Werte, zum anderen grenzt man sich von einem anderen Milieu ab. Mit dieser doppelten Dynamik lässt sich die Identität generell beschreiben, ob es sich um eine Gruppe von Heranwachsenden handelt, um die Konstruktion regionaler oder nationaler Identitäten oder um das Konstrukt „Europa“, - wie bereits erwähnt.

Bezogen auf unser Themenfeld halte ich folgende Fragen für diskussionswürdig:

- Welche bzw. welche Art von Rezepten sind „typisch“ für die einzelnen Milieus (Achtung: haben Sie hier keine Angst vor Klischees...!) // Welche Ernährungsmuster sind (grob geschätzt) kennzeichnend für die einzelnen Milieus?
- Wie schätzen Sie die Einstellungen ein, die diese Milieus zu Themenfeldern wie ökologische Landwirtschaft / Ernährung / soziale Gerechtigkeit und gutes Einkommen für die Bauern hier und in den Ländern des Globalen Südens / Klimawandel und ökologische Landwirtschaft... entwickeln?

Es wurde erwähnt, dass im Kulturvergleich das sog. „einfache Mahl“ nicht nur die Mahlzeit für die Armen war, sondern eine Frage der Einfachheit des Grundrezepts mit wenigen Zutaten war. Allerdings gab und gibt es Speisen, die *mehr* und solche, die *weniger Prestige* hatten, - eine Wertigkeit, die sich im Laufe der Zeit und regional unterschiedlich entwickelte. Schildkrötensuppe, Hummer, Austern oder Algen waren jahrhundertlang Speisen der Armen. Heute gelten diese Speisen – mit verfeinerten Rezepten – zu den teuren Luxuspeisen. Diese Beispiele zeigen, dass Rezepte nicht nur über regionale oder Staatsgrenzen wandern, sondern auch von „unten“ nach „oben“ in einer Gesellschaft.

Zusammenfassend können wir festhalten, dass unsere Ernährungsmuster hochgradig kulturell kodiert sind. Nach unserer kulturgeschichtlichen Untersuchung können wir mit Elias und Bourdieu festhalten, dass diese kulturelle Codierung (oder Prägung) zum einen Elemente einer „Zivilisierung“ enthält: Stichwort „*Verfeinerung der Sitten*“ oder eine Sensibilisierung für das, was man als *peinlich* wahrnimmt, oder für die *Grenzlinie des Sich-Schämens*. Im Anschluss an Bourdieu ist als weiteres und zentrales Element der kulturellen Codierung der „Habitus“ von Bedeutung, - *Erzeugnis* und *Erzeugungsprinzip* lebensweltlicher Erfahrungen. Was Bourdieu als „Klassenhabitus“ bezeichnet, kann mit der Milieutheorie genauer beschrieben werden: Menschen mit ähnlichen lebensweltlichen Erfahrungen, Haltungen und damit Denkmustern gruppieren sich zu mehr oder weniger homogenen und relativ stabilen Milieus.

Zu diskutieren bleibt abschließend die spannende Frage: Unter welchen Bedingungen können sich die Menschen von einem in ein anderes Milieu begeben? Oder bezogen auf unser Seminarthema: Wie kann es gelingen, gewohnte Ernährungsmuster aufzubrechen, Geschmacks-Grenzen zu erweitern und sich auf Neues einzulassen?

Interkulturell relevant wird diese Erkenntnis, wenn ich beginne, mir selbst bewusst zu werden, wie diese Codierungen entstanden sind: Welchen Einfluss haben meine biografischen Erfahrungen? Gab es in meiner Familie und im Freundeskreis bestimmte Nahrungsmitteltabus oder auch bevorzugte Speisen, die noch heute so etwas wie „Heimat“ spüren lassen? Oder waren diese Tabus und Essgewohnheiten durch die Religionsgemeinschaft gesetzt, in die ich hineingeboren wurde? Welchen Einfluss hatte das Milieu, in dem ich aufgewachsen bin, - und welchen die Region und die Kultur? Eine Beschäftigung mit diesen Fragen ist Teil einer professionellen Selbstreflexion im interkulturellen Feld. Erst wenn ich erkannt habe, dass mein „Geschmack“, meine Tabus und meine Wahrnehmung von Grenzen biografische und kulturelle Konstrukte sind, erst dann kann ich anderen ihren eigenen „Geschmack“, ihre eigene Wahrnehmung zugestehen: Eine zentrales interkulturelles Lernmoment!

Vor diesem Hintergrund gilt es dann Konzepte einer interkulturellen Didaktik zu entwickeln. Es wird also darum gehen, diese Fragen altersgerecht herunterzubrechen auf Ihre Schüler*innen, sie also anzuleiten, sich mit Fragen des Geschmacks, der Grenzen des Geschmacks und den Konstrukten der Eigengruppe, der Identität und der Kulturen auseinanderzusetzen. Rückblickend auf meine eigene berufliche Tätigkeit als Lehrer kann ich sagen: Auch wenn Ihre Schüler*innen die Unterrichtsinhalte vergessen haben, was bleibt, ist ihre Erinnerung daran, wie *Sie selbst* mit Ungewohntem, mit Fremdheit und ambivalenten Situationen umgegangen sind.

Literatur:

Bourdieu, Pierre 1987 [1979]: Die feinen Unterschiede, Frankfurt: Suhrkamp Tb

Elias, Norbert (1990 [1976]: Über den Prozess der Zivilisation (2 Bde), Frankfurt: Suhrkamp Tb

Hirschfelder, Gunther (2005): Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/New York: Campus

Mangold, Gudrun (2010): Hunger ist der beste Koch. Karge Zeiten auf der rauen Alb – Rezepte und Geschichten, Tübingen: Silberburg, 5.Aufl. [2002]

(Paczensky/Dünnebier 1999:) Paczensky, Gert von; Maria Dünnebier (1999) [1994]: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München: Orbis

Spittler, Gerd (1996): Das einfache Mahl: Kost der Armen oder Ausdruck des feinen Geschmacks, in: Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland Bonn (Hg.), Geschmacksache (Schriftenreihe Forum Band 6), Göttingen: Steidl, S. 140-158

Teuteberg, Hans J. (1996): Zur kulturwissenschaftlichen Phänomenologie der täglichen Mahlzeiten, in: Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland Bonn (Hg.), Geschmacksache (Schriftenreihe Forum Band 6), Göttingen: Steidl, S.65-86

4. Brot. Eine kulturhistorische Spurensuche

Hunger leiden hieß kein Brot haben, dafür wurden in früheren Zeiten Kriege geführt und es gab Aufstände. Als die französische Königin Marie Antoinette am Vorabend der Französischen Revolution erfuhr, dass die Frauen revoltierten, weil sie kein Brot hätten, soll sie geantwortet haben „dann sollen sie eben Kuchen essen“.

In diesem Kapitel möchte ich zunächst in einem kurzen kulturgeschichtlichen Gang durch die Jahrhunderte die Bedeutung des Brots als Grundnahrungsmittel hervorheben. Ein kleiner Ausflug in die Vielfalt europäischer und speziell deutscher Mehlmischungen und Brotrezepte führt uns in die Geschichte der Backtechnologie – und zeigt exemplarisch, wie stark die Bereiche gesellschaftliche, ökologische und technologische Entwicklung, Kulturgeschichte und Ernährung als soziale Alltagspraxis sich wechselseitig beeinflussen und durchdringen. Schließlich werfen wir einen Blick auf zwei Dynamiken dieses Prozesses, nämlich die Entwicklung von Vielfalt, Ausdifferenzierung und regionalen Besonderheiten einerseits, gleichzeitig als Gegenbewegung eine Homogenisierung der Nahrungsmittelproduktion (Stichwort „McDonaldisierung“), d.h. eine Vereinheitlichung der Ernährungsmuster infolge des globalisierten Nahrungsmittelmarkts und des international agierenden Agrobusiness.



Es gibt vermutlich kein anderes Lebensmittel, das in allen Kulturen und Zeiten eine derart zentrale Stellung einnimmt wie das Brot – für die Ernährung und als Symbol. Brot war das Nahrungsmittel und Symbol für Nahrung schlechthin, daher spielt es auch in allen Religionen eine zentrale Rolle, es ist Opfergabe wie Grabbeigabe und symbolisiert das Göttliche und die Fruchtbarkeit. Die ältesten Funde von geröstetem wildem Getreide sind etwa 12.000 Jahre alt, die Körner wurden damals zerrieben, mit Wasser zu einem Brei vermengt und als Fladenbrot auf einem heißen Stein gebacken. Vor 5000 Jahren, so kann vermutet werden, hat wohl jemand in Ägypten den angesetzten Getreidebrei in einer Ecke vergessen oder in der Sonne stehen lassen, er fing mit der Zeit an zu gären – und der Sauerteig war erfunden. Und nicht nur das, sondern auch das Bier. Der 4000 Jahre alte Kodex Hammurabi spricht von „essbarem Bier“ und

„trinkbarem Brot“ und erwähnt auch eine „Bier-Mutter“, Vorläufer unserer heutigen Hefe. 30 Namen für verschiedene Brotsorten erwähnt ein Papyrus.

Nach der Eroberung durch Alexander den Großen übernahmen die Griechen die ägyptische Brotkultur und machten sie zum Rückgrat ihrer Küche. Sie entwickelten eine Vielfalt an Brotformen, indem sie die verfügbaren Getreidesorten kombinierten. Weizen, Emmer, Dinkel, Roggen, Gerste, aber auch Reis und Erbsenmehl wurden verarbeitet und mit Speck, Käse, Honig oder Öl gewürzt, das Wasser wurde auch mit Milch oder Wein gemischt. Duftende Weißbrote waren der Gipfel des Brotgenusses, und man wusste auch schon, dass ein Brot umso heller wird, je mehr das gemahlene Getreide ausgesiebt wird.

Im Römischen Reich hatte dann jeder Bürger (d.h. alle außer Frauen, Kindern und Sklaven) einen Rechtsanspruch auf die Zuteilung von Brot. „Brot und Spiele“ garantierten, dass die Bürger nicht an Hunger leiden mussten, die Spiele dienten der Ablenkung – und dass man nicht auf dumme Gedanken (z.B. Aufstände) kommt.

Am Kaiserhof in Konstantinopel war feines Weißbrot aus Weizen das Grundnahrungsmittel, es begleitete eine hochentwickelte Esskultur mit griechischen, römischen und orientalischen Zutaten. Im 10. Jahrhundert war dort in der Oberschicht auch schon der Gebrauch der Gabel üblich. In der Unter- und Mittelschicht dominierten vegetarische Produkte, meist (dunkleres) Brot, Gemüse und Früchte.

In vielen Ländern ist das Fladenbrot noch heute das beliebteste Brot, und von Indien über Äthiopien, Armenien, die Türkei bis nach Mexiko wird es mit unterschiedlichen Zutaten gewürzt und eignet sich auch heute noch als Schnellimbiss, etwa gefüllt mit Gemüse oder Fleisch.

Über das Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert waren Brot- und Breigerichte die wichtigsten Lebensmittel. Kriegerische Auseinandersetzungen oder Klimaschwankungen führten regelmäßig zu Missernten und Hungersnöten. Dies traf dann besonders die Armen, da bei ihnen der Anteil des Brotkonsums an der Ernährung weit über 50% lag, während sich die höheren Schichten nur zu etwa 12% von Brot ernährten, weil sie sich Fleisch und Fisch leisten konnten. Je nördlicher in Europa desto eher wurde Weizen mit Roggen gemischt, während im Süden eher Gerste und Dinkel zugemischt wurde. Heute sieht man dies übrigens als Grundlage für die Vielfalt der Brotsorten in Deutschland.

Im Mittelalter war Weißbrot so kostbar, dass große Geschäfte mit Fälschungen und Zumischung gemacht wurden, etwa Gips, weißem Töpferton oder gemahlene Knochen. Dies war dann die Geburtsstunde der Zünfte, die u.a. die Qualitätssicherung garantierten – und für Bestrafung der Betrüger sorgten, auch wenn jemand beispielsweise das angegebene Gewicht nicht einhielt. Neben der Qualitätssicherung waren die Zünfte dafür zuständig, den Markt zu kontrollieren, ebenso die Wehr- und Feuerschutzpflichten, und es gab erste Ansätze einer Kranken- und Sozialfürsorge für die Zunftmitglieder sowie einer Ausbildung der Bäcker. Das Zunftwesen entwickelte sich also zu einem bedeutenden Faktor der mittelalterlichen Stadtentwicklung. Darüber hinaus gab es die „Gesellenwanderung“, die über Jahrhunderte für einen andauernden Austausch von Rezepten und Backtechniken in Europa geführt hat.

Die Technikentwicklung im Zuge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert führte zu sog. Walzenmühlen, eine neue Mahltechnik ermöglichte das Backen mit feinerem Mehl. Dies hatte allerdings zur Folge, dass Mangelerscheinungen zunahmten, denn viele Nährstoffe sind in der Kleie enthalten, und je feiner ausgesiebt das Mehl, desto heller wird zwar das Brot, aber eben ohne die wichtigen Inhaltsstoffe, die im dunkleren Mehl noch enthalten sind. Im 19. Jahrhundert lässt sich auch ein grundlegender Wandel der Alltagskost feststellen: Kartoffelgerichte lösten in vielen Regionen Europas die jahrhundertlang dominanten Brot- und Breiengerichte ab. An diesem Beispiel lässt sich zeigen, wie eng verflochten kulturelle, soziale, technologische und ökologische Entwicklungen sind. Hier ist die Industrialisierung die treibende Kraft, konkret die Erfindung einer neuen Technologie zum Mahlen des Getreides. Damit erfüllt sich zwar die jahrhundertalte Sehnsucht nach dem prestigeträchtigen weißen Brot, das bisher den Reichen vorbehalten war, aber eben mit der Folge der Mangelernährung. Die fundamentale gesellschaftliche Umbruchsituation im 19. Jahrhundert erfasste alle Lebensbereiche, und bekanntlich gab es Mitte des Jahrhunderts vor allem wegen großer Hungersnöte die großen Auswanderungswellen nach Nord- und Südamerika. Ursachen und Wirkungen sind schwer auszumachen, es sind vielfältige und sich wechselseitig verstärkende Entwicklungsdynamiken. Es genügt also nicht, sich nur auf die kulturgeschichtliche Perspektive zu beschränken oder die Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten. Wir müssen einen systemischen Blick entwickeln, auch und gerade, weil es für unser Denken leichter ist, monokausal hier eine Ursache und dort die Wirkung zu identifizieren. Ein

Blick auf die Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge (vgl. Wilson 2014) zeigt, wie unser Ernährungsverhalten zu bestimmten technologischen Erfindungen führt und die Küchengeräte wiederum einen Einfluss auf unsere Esskultur haben.

Kehren wir zurück zur Vielfalt der Mehlmischungen und Brotsorten. Mehl, Salz und Wasser, mehr braucht es nicht für das Grundrezept von Fladenbrot, das wir – wie bereits erwähnt – schon sehr früh in vielen Kulturen finden. Mit einem Treibmittel, Hefe oder Sauerteig, als der vierten Zutat öffnet sich dann bereits die große Welt des Brotbackens, und je nach Region, Tradition und Verfügbarkeit bestimmter Zutaten zeigt sich eine unendliche Vielfalt an Brotsorten. Variiert wird bei der Mehlsorte, den Mehlmischungen und den Ausmahlungsgraden⁵.

Die bei uns gängigen Getreidesorten sind Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel und Roggen, als wiederentdeckte Urformen können noch Emmer und Einkorn genannt werden. In Mexiko und den USA ist es üblich, dem Weizen einen höheren Anteil Maismehl zuzumischen, - als Fladenbrot bekannt als Tortilla. Und in einigen mittelamerikanischen Ländern wird diese Rezeptur noch weiterentwickelt, indem etwa in die Mitte des Teigs ein Esslöffel Bohnenpüree platziert wird. Tortilla, Pizza oder Chapati aus Indien – die brotähnliche Grundlage eignet sich gut, um sie mit Gemüse aller Art oder Fleisch zu belegen, - ein kulturübergreifendes Grundrezept. Wer gerne Brot backt, wird feststellen, dass nur Weizen und Dinkel wegen ihrer guten Klebereigenschaften und des Glutens ein lockeres Brot ergibt, alle anderen Getreidesorten haben zwar teilweise höherwertigere Inhaltsstoffe, also Vitamine, Eiweiß- und Mineralstoffe, aber wenn man lockeres Brot mag, sollten diese Getreidesorten, so der Tipp eines Bäckers, 30-40% der Mehlmischung nicht übersteigen.

Nach der Zusammensetzung der Mehlmischungen ergeben sich bei der *Flüssigkeit* weitere Variationsmöglichkeiten: Im Mittelmeerraum dominiert das Olivenöl, folglich wird etwa bei den jüdischen Matzen viel Öl und dafür weniger Wasser benutzt. Mit jeder Art von Flüssigkeit, auch Bier oder etwa Buttermilch, kann das Rezept variiert werden. Wenn statt Wasser Milch verwendet wird und dazu noch Ei, Zucker und Butter kommen, landen wir

⁵ Je niedriger die „Typen“-Zahl, also beim Weizen z.B. 405 statt etwa 813 oder 1150, desto heller das Brot – und desto weniger Ballaststoffe, d.h. auch weniger nahrhaft].

beim Hefezopf, dem französischen Brioche, den englischen Scones bzw. süßen Milchbrötchen. Schließlich gibt es bei den sonstigen Zutaten – Körnern und Kernen aller Art sowie Gemüse, Käse, Schinken oder Nüssen, - weitere Variationsmöglichkeiten und regionale Besonderheiten, ganz zu schweigen von den



Gewürzen, die außer dem Salz dem Brot seine besondere Note geben können. Brot ist also, wie die Autorin Niki Segnit in ihrem Buch „Intuitiv kochen“ (2018) schreibt, ein „Kontinuum“ (28), das nicht nur die Vielfalt kultureller Welten öffnet, sondern auch zu eigener Kreativität anstiftet (vgl. Segnit 2018, 22 ff.).

Mit aktuell über 3.200 verschiedenen Brotspezialitäten im Deutschen Brotregister ist Deutschland Brotweltmeister. Kein anderes Land bietet eine solche Vielfalt und Qualität: Beides hängt nun nicht nur von den Mehlmischungen und den verwendeten Flüssigkeiten ab, sondern auch von der sog. „Teigführung“ (eine Vokabel, die ich auch erst lernen musste). In der industriellen Brotproduktion wird nach der Devise verfahren „time is cash time is money“, alles muss schnell gehen, und notfalls hilft man dem Gärprozess, der Konsistenz und der Krustenbildung mit einer Vielzahl chemischer Zusätze nach. In der traditionellen Bäckerzunft gilt dagegen das Motto „Gut Brot will Weile haben“ (vgl. Weber/Ott 2016): Mit einer „langen Teigführung“ schmeckt das Brot nicht nur objektiv besser, es wird auch bekömmlicher, ist leichter verdaulich, weil bestimmte Inhaltsstoffe durch eine 24-stündige Gärung „aufgeschlossen“ werden. Man vermutet, dass die Klagen über „Weizenunverträglichkeit“ ihre Ursache in einer kurzen Teigführung haben, wie sie von Brotfabriken praktiziert wird. Nach der Teigführung schieben wir das Brot in den Ofen, kulturgeschichtlich ein spannender Vorgang. Schon in der Jungsteinzeit wurde das Fladenbrot auf einem heißen Stein oder Tonteller gebacken. Für einen größeren Brotlaib brauchte man jedoch einen Backofen. Im arabischen Raum war der Erdofen weit verbreitet. Die Urform des Backofens war viele Jahrhunderte, dass in derselben Backkammer zunächst Feuer gemacht wurde, um den Ofen aufzuheizen, dann wurde die Glut zur Seite geschoben und das Brot in der Mitte der Kammer gebacken. Diese

Backtechnik nutzten schon die Römer, er wird auch als „altdeutscher Backofen“ bezeichnet. Erst im 19. Jahrhundert gab es einen technologischen Sprung mit dem sog. Dampfbackofen als indirekt beheiztem Backraum, er hatte den Vorteil, dass er kontinuierlich beheizt werden konnte.



Wie lässt sich nun erklären, dass es in Deutschland eine solche Vielfalt an Broten und Kleingebäck gibt? Das Brotinstitut gibt auf diese Frage zwei Antworten. Zum einen hängt die Frage des Getreideanbaus eng mit der Bodenbeschaffenheit zusammen: Lehmiger Sandboden und kühlere Temperaturen galten als günstig für Roggen, das wichtigste Getreide in den nördlichen Regionen, während Süddeutschland und die Regionen südlich der Alpen eher für Weizen und Dinkel geeignet waren. Zum anderen war Deutschland länger als andere Staaten seit dem Mittelalter von Kleinstaaterei geprägt, anders gesagt, die regionalen Besonderheiten wurden immer besonders betont (der Föderalismus der Bundesländer ist heute noch Ausdruck dieser kulturell prägenden Mentalität). Und so konnten sich lokale und auch regionale Traditionen besonders lange halten. Und als die Brotindustrie im Zuge der Globalisierung für mehr Vereinheitlichung sorgte, besannen sich die lokalen Bäcker vielerorts auf alte, vergessene Rezepte aus der Region und sorgten somit für eine Verbreiterung der Produktpalette und eine Qualitätssteigerung in diesem Handwerk. In der Hoffnung, damit wettbewerbsfähig zu bleiben.

Dies ist umso notwendiger, als das Brot nicht mehr wie in früheren, stärker religiös geprägten Zeiten, in den Jahreskreislauf und die damit verbundenen Riten eingebunden ist. Die traditionellen Gebäcke zur Advents- und Weihnachtszeit, zu Neujahr, zur Fastnacht, zu Ostern oder Allerseelen sind nur noch in Ansätzen und eher in ländlichen Regionen lebendig. Die Website des Brotinstituts bietet eine Fülle von Beispielen, die die Bedeutung bestimmter Brotsorten und Gebäcke für einzelne Phasen im Lebenslauf, in Religion und Kunst sowie in der Sprache in Form von Sprichwörtern zeigen.

Abschließend bleibt hervorzuheben, dass die hier aufgeführten Zusammenhänge vor wenigen Jahren die UNESCO veranlasst hat, die deutsche Brotkultur als immaterielles Welterbe anzuerkennen. Angesichts der Tatsache, dass jedes Jahr rund 400 Bäckereien schließen und traditionelle Handwerkskunst von industrieller Massenproduktion

verdrängt wird⁶, stellt sich die Frage, ob dieser Titel „Welterbe“ mehr sein kann als ein Hilferuf einer vom Aussterben bedrohten Handwerkskunst. Sicherlich ist es ein Zeichen der Wertschätzung dieses traditionsreichen Handwerks, das wie kaum ein anderes nicht nur die Menschen satt machte, sondern auch zum Fundament unserer Kulturgeschichte wurde. Aber hilft das gegen ökonomische Zwänge, gegen den Konkurrenzdruck, dem die Bäckerei um die Ecke ausgesetzt ist? Exemplarisch zeigt sich am Brot, was für die meisten Nahrungsmittel gilt: Der ökonomische Druck, der Zeitgeist (dass alles immer schneller gehen muss) und eine Tendenz zur weltweiten Vereinheitlichung der Nahrung (Stichwort McDonaldisierung) zwingen zum Nachdenken darüber, was und wie wir essen und wie wir leben wollen.

Stellen wir den Welterbetitel für das Brot in unseren Bildungskontext, v.a. in den Kontext „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“, lassen sich daraus eine Reihe von weiterführenden Fragen ableiten, etwa:

1. Zum Weltkulturerbe wird, was im Rückblick auf eine Kulturgeschichte als schützenswert eingeschätzt wird. Was kann und soll (in welcher Weise) geschützt werden, ohne dass es zu einer musealen Erstarrung kommt? Bedeutet eine Wertschätzung des Brots nicht auch eine Weiterentwicklung? Wenn ja, in welche Richtung?
2. Die Vielfalt und die regionale Verwurzelung des Brots in Deutschland war Begründung für den Welterbetitel. Sollte nicht der Blick geweitet werden auf die Brotkulturen auch der anderen, z.B. europäischen Länder? Eine international vergleichende Perspektive könnte die Erkenntnis bringen, dass es viele regionale Unterschiede, aber möglicherweise viel mehr Gemeinsamkeiten gibt.
3. Am Beispiel Brot ist deutlich geworden, dass die Vielfalt der Backprodukte tendenziell bedroht ist durch eine globalisierte Nahrungsmittelindustrie, gesundheitsschädliche Zusatzstoffe bzw. einen Lebensstil, der sich ebenfalls als klimaschädlich erweist. Es geht also über das Brot hinaus um den Erhalt der Vielfalt gesunder Nahrungsmittel, um deren nachhaltige Produktion wie auch um die Entwicklung neuer Lebensstile, die es ebenso „nachhaltig“ zu gestalten gilt. Welche Ansätze in der (schulischen) Bildungsarbeit sind geeignet, diese Zusammenhänge zu erschließen, d.h. zu erkennen und auch zu erfahren?
4. Mit jedem Nahrungsmittel lässt sich ein breites Spektrum ökologischer, ernährungswissenschaftlicher, gesellschaftlicher, aber auch kulturgeschichtlicher und interkultureller Themenfelder erschließen. Wie könnte ein Bildungskonzept aussehen,

⁶ (vgl. <https://www.zdf.de/nachrichten/panorama/weltkulturerbe-deutsches-brot-in-gefahr-100.html> (26.01.20)),

das die Lernenden neugierig macht, so dass sie Lust verspüren, immer mehr nachzufragen und sich „generativ“ solche Themenfelder selbst erschließen (wollen)?

Eine Wertschätzung des Welterbes Brot lenkt also den Blick auf die Bedeutung kultureller Vielfalt in allen Lebensbereichen. „Das gemeinsame Haus Europa“ war der Titel einer Ausstellung 1999 im Museum für Völkerkunde Hamburg. Die dazu gehörige Publikation zeigt sehr anschaulich, dass die Vielfalt der Lebensformen *und* ihre Einheit als zentrales Kennzeichen, identitätsstiftend waren für den europäischen Kontinent. *Differenzierung* und *Integration*, - das sind die beiden Prinzipien, mit denen sich gerade die europäische Geschichte und Kulturgeschichte beschreiben lässt. Einerseits geht es um die Entwicklung und Wertschätzung von Vielfalt, andererseits um die Arbeit an einer neuen Einheit, einer neuen „integrierteren“ Form des Zusammenlebens. Migration ist ein zentrales Merkmal der europäischen Geschichte, sie hat in den vergangenen Jahrhunderten wesentlich zum Austausch zwischen Menschen und von Ideen und Lebensformen beigetragen, damit zu einer Steigerung einer Vielfalt von Lebensentwürfen, Lebens- und eben auch von Essgewohnheiten. Eine Wertschätzung dieser Dynamik und dieser Vielfalt als Bildungsziel könnte dazu beitragen, dass Migration nicht mehr als bedrohlich wahrgenommen wird, sondern als Bedingung für gesellschaftliche Entwicklung.

Literatur

Häussler/Werner Kräling (2016): Faszination Brot. Grundlagen, Tipps und Rezepte aus dem Häussler Backdorf, Stuttgart (Matthaes Verlag)

Museum für Völkerkunde Hamburg (Hrsg.)(1999): Das gemeinsame Haus Europa. Handbuch zur europäischen Kulturgeschichte, München (dtv)

Paczensky, Gert von; Maria Dünnebier (1999) [1994]: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München: Orbis

Niki Segnit (2018): Intuitiv kochen, München/Berlin (Berlin Verlag/Piper)

Günther Weber / Dieter Ott (2016): Gut Brot will Weile haben, Weil der Stadt (Hädecke Verlag)

Bee Wilson (2014), Am Beispiel der Gabel. Eine Geschichte der Koch- und Esswerkzeuge, Berlin (Insel)

<https://www.brotinstitut.de/brotkultur/historische-informationen>

5. Genuss, Rausch, Grenzüberschreitungen

Gehören Genuss und Rausch zum menschlichen Wesen? Beim Blick in die Kulturgeschichte und den Alltag von Kulturen auf der ganzen Welt bis weit in die Vorzeit könnte man zu diesem Schluss kommen. Dem Alltag entfliehen, jenseits des Grau etwas Bunt erleben, an die Grenzen des Normalen zu kommen und sie vielleicht überschreiten, - das scheint seit Urzeiten ein menschliches Bedürfnis zu sein. Wobei das sicherlich früher wie heute sowohl Ängste als auch Wünsche und Phantasien auslöste. Fremdes fasziniert und macht Angst, wenn man den vom Ich kontrollierten Bewusstseinszustand verlässt. Drogen verstärken bekanntlich die aktuelle psychische bzw. Stimmungslage, und es bleibt schwer kalkulierbar, ob man eine paradiesische Reise wahrnimmt oder in einen Horrortrip stürzt.

Doch bleiben wir zunächst bei den Nahrungsmitteln, denen eine „aphrodisierende“, also das Liebesleben stimulierende Wirkung zugesprochen wird. Zu allen Zeiten und auf der ganzen Welt, so Paczenski/Dünnebier (1999: 299), gab es Vorstellungen, dass bestimmte Nahrungsmittel einschlägige Wirkungen hätten. Mal war es die Kartoffel wie zu Shakespeares Zeit oder heute Kaviar oder Austern. Uralt sind Vorstellungen nach dem „Ähnlichkeitsprinzip“, dass also etwa das Verspeisen des entsprechenden Tierorgans dem menschlichen Pendant diese – „animalische, übermenschliche“ - Kraft verleiht, oder dass etwa das pulverisierte Horn des Nashorns die männliche Potenz steigert, was dem armen Tier einen Platz auf der Roten Liste bescherte. Und es braucht nur wenig Phantasie, bei der Form bestimmter Nahrungsmittel eine Ähnlichkeit mit einem männlichen oder weiblichen Geschlechtsorgan zu sehen: Magisches Denken sitzt eben tief!

Im Blick auf die europäische Kulturgeschichte sehen wir, dass vor allem für den jeweils dominanten Part, in patriarchalen Gesellschaften den Mann, eine Vielzahl bestimmter Nahrungsmittel als stimulierend und kraftspendend überliefert ist. Allerdings, so Paczenski/Dünnebier (1999: 301), schien es bis ins ausgehende Mittelalter auch so gewesen zu sein, dass die Männer „Lustspeisen“ suchten, um mit ihren überaktiven Frauen mithalten zu können. Der nüchterne Blick auf die Wirkung solcher Nahrungsmittel zeigt jedoch, dass vor allem der Glaube die Berge versetzt: Sicher gibt es, wie wir noch sehen werden, Nahrungs- und Genussmittel, Gewürze oder Getränke, die den Kreislauf in Schwung bringen, Herz, Magen und Darm in Aufruhr versetzen. Aber

entscheidender sind vermutlich die genussvolle Atmosphäre beim Essen sowie die Psychologie, also der Wunsch, dass etwas wirken möge: Die Grammatik unserer Gefühle scheint noch immer geprägt von der (Kinder)Zeit, als Wünschen noch geholfen hatte.

„*Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich*“: Vor 40 Jahren zeigte das Kölner Rautenstrauch-Joest-Museum eine große Ausstellung unter diesem Titel. Deren Kuratorin Gisela Völger formulierte in ihrer Einführung zum voluminösen Materialienband (1981:23) als Quintessenz: „Jede Kultur, jedes Zeitalter hat *die* Droge, die zu ihm passt“. Den Gedanken weiterführend, müsste man dann von der Art und Weise, wie die Menschen mit dieser Grenzüberschreitung umgegangen sind und umgehen, auf deren Kultur, Gesellschaft oder Alltag rückschließen können. Dies soll in einem abschließenden Teil dieses Kapitels versucht werden.

Grenzerfahrungen stellen immer potenziell Ich-Grenzen in Frage, machen sie durchlässiger oder verflüssigen sie. Bei extremen Outdoor-Aktivitäten gehen wir an die Grenzen der körperlichen Fähigkeiten, an die Grenzen der AngstLust. Extreme Orte lassen uns unseren Körper spüren, wir sind von ihnen ergriffen, spüren den Flow, verschmelzen mit der Situation, spüren keinen Schmerz mehr und bemerken, wie sich eine Grenze verschiebt: Wir gewinnen mehr Selbstvertrauen und Selbstwirksamkeit im Umgang mit dem Unbekannten, Unheimlichen und Unberechenbaren. Das Bedürfnis nach Erfahrungen an solchen Ich-Grenzen scheint also überall und zu allen Zeiten urmenschlich zu sein.

Bei Ureinwohnervölkern und in traditionellen Kulturen war und ist die Trennung zwischen der Sphäre des Profanen/Alltäglichen auf der einen Seite und der des Heiligen auf der anderen ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Vor allem Feste im Jahreskreislauf sowie biografisch bedeutsame Ereignisse wie Hochzeiten oder der Übergang vom Jugend- ins Erwachsenenalter waren und sind Gelegenheiten für eine Initiation, das Überschreiten einer Schwelle, eine Einweihung in den neuen Status. Um den Schritt über diese Grenze gehen zu können, waren strenge Rituale der Reinigung, des Fastens, der Enthaltbarkeit gefordert sowie die Einhaltung bestimmter Tabus. Die Einhaltung bestimmter Riten garantierte, dass die Risiken verringert und die Zeichen für einen Neuanfang gutstanden. Wie bei der Metamorphose einer Pflanze wurde ein alter Zustand abgestreift, es gab eine Art Wiederauferstehung, eine Partizipation am Heiligen, ein Rauschzustand, eine Ekstase

– wörtlich übersetzt: ein „Aus-sich-heraustreten“. Ein solch krisenhafter Schritt über diese Grenze erfolgte meist durch die Vermittlung eines Schamanen und oft unter Zuhilfenahme bewusstseinsverändernder Drogen: Je nach Kultur versuchte man den Übergang in den Trancezustand auch durch Musik, Trommeln und Tanz, oft aber zusätzlich durch Alkohol, Pilze, Cannabis, Tabak oder andere Pflanzen herzustellen. Allerdings ist in Ureinwohnergesellschaften der Gebrauch solcher Drogen und auch der Alkoholkonsum streng in Rituale eingebunden, sozial kontrolliert und dient letztlich der Festigung der Gemeinschaft. Lösen sich diese rituellen und sozialen Bindungen auf, wie es beispielsweise bei den nordamerikanischen Ureinwohnern zu beobachten ist, wenn sie sich an den Lebensstil der Mehrheitsgesellschaft anpassen, ist der Preis eine große Anzahl von Betrunknenen.

Cannabis/Haschisch

Cannabis zählt zu den ältesten Kulturpflanzen mit sakralem Charakter, Archäologen fanden Spuren, die bis in die Zeit 3000-4000 v.Chr. (Nord-China) zurück reichen. Je nachdem, welche Teile der Pflanze genutzt wurden, fand sie Verwendung als Textilfaser, Suppe, Brei, Öl, Gewürz, Medizin oder als Droge (Moser-Schmitt 1981: 542). Arabische Händler führten die Pflanze bereits im 2./3.Jh. nach Südafrika ein, und um das 10./12.Jh. war Cannabis dank der Handelswege nach Indien und Persien in Nord- und in Zentralafrika weit verbreitet. Heute scheint im südlichen Afrika wie auch im Orient Haschisch vor allem in unteren Bevölkerungsschichten konsumiert zu werden (vgl. du Toit 1981: 508 ff; Saleh 1981: 488).

Im Anschluss an die These, dass jedes Zeitalter die Droge hat, die zu ihm passt, erwähnt Gisela Völger (1981: 23), dass in China im Zeitalter des Konfuzius Cannabis an Bedeutung verlor, weil das damit verbundene Ideal der Mäßigung und Selbstkontrolle im Gegensatz zu der Zügellosigkeit und dem unmotivierten Lachen beim Haschischkonsum stand. Keine andere Droge ist in den letzten Jahren so heftig und kontrovers diskutiert worden: „Den einen ist Haschischgebrauch der Inbegriff einer wünschbaren freien Lebensgestaltung, den anderen der Inbegriff eines höchst unerwünschten Kontrollverlusts.“ (Uchtenhagen 1981: 788).

Kakteen, Qat und Kola-Nuss

Bei den Ureinwohnervölkern Südamerikas spielt(e) der San Pedro-Kaktus nicht nur bei religiösen Riten, sondern auch bei der Heilung psychosomatischer Erkrankungen eine große Rolle: Die Medizinmänner sehen eine Erkrankung als ganzheitliches Phänomen, d.h. die erkrankte Person im Kontext ihres sozialen und emotionalen Beziehungsnetzes (Sharon 1981: 444 ff.). Die medizinische Wirkung des San Pedro-Kaktus wird als bewusstseinsverändernd beschrieben.

Auf der ganzen Welt werden Pflanzen und Früchte konsumiert, die wegen bestimmter Alkaloide eine anregende Wirkung haben. So ist etwa in Westafrika das Kauen der **Kola-Nuss** verbreitet, die wegen des Koffeins ähnlich wie Tee oder Kaffee Müdigkeit vertreibt sowie Hunger- und Durstempfinden unterdrückt (Agiri 1981: 528ff). Das Alkoholverbot in muslimischen Ländern lässt nach Alternativen suchen: Im Jemen gehört der Konsum von **Qat**-Blättern zur Alltagskultur, um „die Wahrnehmung zu steigern, kognitive Prozesse zu erhöhen und das Allgemeinbefinden zu verbessern“ (Kennedy 1981: 506). Die auch schmerzstillende Wirkung der Qat-Pflanze hat zu einer solchen Verbreitung geführt, dass die Frage einer psychischen bzw. körperlichen Abhängigkeit diskutiert wird. Dass sich die Reichen des Landes teurere und qualitativ bessere Blätter leisten können, ist eine Erkenntnis, die sicherlich auch auf andere Drogen übertragbar ist.

Koka

Auf einer Studienreise durch Peru wurde uns vom einheimischen Reiseleiter dringend geraten, vor den Busfahrten bis auf 5000 Höhenmeter morgens beim Frühstück im Hotel Kokatee zu trinken und dann während der Fahrt Kokablätter zu kauen bzw. zusammengerollt im Mund zu halten, um Kopfschmerzen bzw. die Höhenkrankheit zu vermeiden. Es hatte gewirkt, schmeckte wie Kräuterbonbons. Seit etwa 5000 Jahren konsumieren die Indigenen der Andenländer diese Pflanze, der auch heute noch in ihrem kulturell-religiös-medizinischen Kosmos eine sehr große Bedeutung zukommt (Scheffer 1981: 428 ff.). Daher versuchten die spanischen Eroberer sie zunächst zu verteufeln und zu verbieten, änderten aber bald ihre Haltung, weil sie feststellten, dass die zur harten Arbeit in den Silberminen verpflichteten Indios eine bessere Leistungsfähigkeit in großer Höhe zeigten, wenn sie Koka kauten. Auch Hungergefühle wurden unterdrückt und Schmerzen betäubt, - für beide Seiten ein Vorteil. Und nachdem die Kirche dann ein

Zehntel der jährlichen Abgaben bekam, verlor Koka das Image als „Blendwerk des Teufels“. Pharmakologische Studien zeigten, dass Kokablätter viele Vitamine und Spurenelemente enthalten, aber auch einen hohen Prozentsatz des Alkaloids Kokain, das allerdings beim traditionellen Konsum durch Speichel und Magensäfte in „Ecgonin“ umgewandelt und damit in seiner toxischen Wirkung sehr stark reduziert wird (ebd.: 434). Mitte des 19. Jahrhunderts gelang es deutschen Chemikern, das Alkaloid Kokain zu isolieren, u.a. um es als Betäubungsmittel in der Medizin einzusetzen. Die Droge Kokain als weißes Pulver ist also ein industriell aus einer bestimmten Sorte von Kokablättern hergestelltes Produkt. Dieses wird zur Modedroge in Europa in den 1920er Jahren, - mit teilweise verheerenden gesundheitlichen Auswirkungen.

„Um die Jahrhundertwende gab es rund hundert verschiedene Getränke auf dem Markt, die einen Extrakt aus Coca-Blättern enthielten und frei käuflich waren.“ (Scheffer 1981: 429). Coca-Cola kam wenig später auf den Markt, allerdings nachdem den Kokablättern das Alkaloid Kokain entzogen worden war, es enthält dafür eine gute Portion Koffein.

Ein Gedankenspiel: Um den hohen Konsum der Droge Bier im eigenen Land zu bekämpfen, beschließt die US-Regierung, Druck auf die bayrische Regierung auszuüben, den Anbau von Hopfen und den Konsum von Bier zu verbieten, ebenso schickt sie Flugzeuge, um die Hopfenfelder abzubrennen. Ein schwerer Anschlag auf die Kultur der Bayern! Undenkbar! Nicht jedoch, wenn wir statt Bier Koka einsetzen und statt Bayern Bolivien oder Peru: Auf der Grundlage einer Gleichsetzung des Naturprodukts Koka mit dem industriellen Produkt Kokain, was seine Gefährlichkeit betrifft, gab und gibt es viele solcher Versuche einer Einflussnahme auf die Andenländer, militärische Interventionen und vor allem Versuche, die indianischen Traditionen und ihre Lebensgrundlage zu zerstören. Immerhin lebt ein großer Teil der Bevölkerung vom Anbau der Pflanze, kennt sie seit Jahrtausenden und ist auch nicht kokainsüchtig.

Wein / Alkohol / Hochprozentiges

Man vermutet, dass die Menschen schon in der Frühzeit von Tieren lernten, dass bestimmte (rohe oder vergorene) Früchte fröhlich machten bzw. bestimmte Gräser und Kräuter eine Wirkung haben, so dass sie als Heilpflanzen genutzt werden konnten (Siegel 1981: 44). Vergorene Früchte aller Art, darauf sind nicht nur Ameisen oder auch Elefanten versessen. Honig wilder Bienen mit Wasser verdünnt ergab eine Spontangärung und war wohl das erste und jahrtausendlang das wichtigste alkoholische Getränk der Menschheit, der Met (Paczensky/Dünnebier 1999:153). In Bali diente Palmwein als

Opfergabe zur Besänftigung der Götter (Schaaremann 1981: 188ff). Der Rausch galt schließlich als Form religiöser Ekstase, Wein war Ritualgetränk, und in der überschaubaren Gemeinschaft war soziale Kontrolle garantiert. Andererseits war Wetttrinken bis zur Bewusstlosigkeit, manchmal über mehrere Tage wie bei den Inka, in vielen Kulturen üblich. „Im ägyptischen Kalender war ein Tag im Monat fürs Betrinken vorgesehen“ (Paczensky/Dünnebier 1999:158). Erzählungen von Trunkenheit – und auch Mahnungen zur Mäßigung – ziehen sich wie ein roter Faden von den alten Ägyptern (3000 v.Chr.) über die Griechen, Römer, Germanen bis ins 16./17. Jahrhundert. Auch im alten China gab es eine hochentwickelte Weinkultur (Majlis 1981: 314ff).

„Wie gefährlich Alkohol auch immer sein mochte – vielerorts galt die Gefahr, die von schlechtem Wasser ausging, als größer“, und Alkohol wurde eher als Medikament und als Beitrag zur Ernährung betrachtet, besonders das Bier. „(..) so empfahl beispielsweise ein Arzt in der Normandie den Kindern Cidre“ (Paczensky/Dünnebier 1999:161).

Es ist leicht nachzuvollziehen, dass der gemeinsame Konsum bestimmter Sorten von Alkohol (Wein, Bier etc.) nicht nur der Stabilisierung der Gemeinschaft und des sozialen Netzwerks diene, sondern auch (und vor allem) den Reichen und Mächtigen ermöglichte, ihren Rang und Status zu signalisieren. Ritualisiert ist schon bei einigen Ureinwohnervölkern die nach Status geregelte Reihenfolge des Trinkens sowie (etwa bei den australischen Aborigenes) eine Prestigehierarchie der alkoholischen Getränke (Schweizer 1981: 81).

„*Sie tranken heimlich Wein und predigten öffentlich Wasser*“, so dichtete Heinrich Heine im 19. Jahrhundert. Er bringt damit auf den Punkt, dass die Reichen und Mächtigen zu den Trinkfreudigsten gehörten, zugleich aber das Volk zur Mäßigung aufriefen. Nicht nur mit Blick auf die alkoholischen Getränke, sondern auch auf Kaffee, Tee, Kakao und Tabak ist auffällig, dass der Konsum dieser „Kolonialwaren“ zunächst (und üppig) in der Oberschicht konsumiert worden war. Nachdem sich auch die breitere Bevölkerung diese leisten konnte, tauchten Warnungen auf („Gesundheitsschädigung“, „moralischer Verfall“...), es gab Verbote und harte Strafen. So galt etwa ihr Kampf auch den Kaffeehäusern, da sich dort die liberalen und herrschaftskritischen Kräfte sammelten (Austin 1981: 64 ff.). In seiner Beurteilung der „europäischen Drogenkrise des 16. und 17. Jahrhunderts“ (Titel) kommt Gregory Austin zur Schlussfolgerung, dass

Kontrollbestrebungen wesentlich häufiger scheiterten als erfolgreich waren, was sicherlich auch daran lag, dass der Staat Steuern einnehmen konnte bzw. den Unternehmern Gewinne lockten aus dem Verkauf von Alkohol, Kaffee oder Tabak.

Zu einem ähnlichen Ergebnis kann man kommen, wenn man die Phase der **Prohibition in den USA** zwischen den beiden Weltkriegen betrachtet: Nachdem das Land im 17. und 18. Jahrhundert für seine Trinkfreudigkeit bekannt war, wurde im 19. Jahrhundert eine Abstinenz- und Mäßigungsbewegung immer stärker, und Alkoholismus wurde als neue Krankheit klassifiziert. Nicht die sozialen Probleme, die zu Alkoholismus führten, waren im Blickfeld, sondern der Stoff selbst. Anfang des 20. Jahrhunderts gelang es der „Anti-Saloon-Liga“ (ASL), eng mit der protestantisch-evangelikalen Bewegung verbunden, durch geschickte Lobbyarbeit viele Orte und Regionen „trockengelegt“ zu bekommen. Bekämpft wurde die Bar als „Ort der Unmoral und des persönlichen Ruins“, als „unbürgerlich“ und „unamerikanisch“, - schließlich waren Kneipen auch die Orte, in denen sich die Arbeiter trafen und Gewerkschaften organisierten (Levine 1981: 128). So schaffte es die ASL, dass zwischen 1920 und 1933 ein Zusatz in die Verfassung aufgenommen wurde, in dem das Alkoholverbot beschlossen wurde. Ein Teil der maßgeblichen Unternehmerschaft versprach sich davon wesentliche wirtschaftliche Vorteile: „nüchterne und enthaltsame Arbeiter würden größere Effizienz bedeuten“, statt für Alkohol würde der Lohn für andere Konsumgüter ausgegeben, es würde weniger Streiks geben, weil die Kneipen nicht mehr für die Versammlungen der Arbeiter und Gewerkschaften offen stünden etc. (ebd. 129). Interessanterweise bildete sich 1926 eine Gegenbewegung, die Lobbyarbeit für die Aufhebung des Alkoholverbots betrieb, - bestehend aus Präsidenten und Generaldirektoren vieler großer Konzerne: Neben steuerlichen Gründen war ihr Motiv, etwas gegen die zunehmende Missachtung der Gesetze durch die Armen zu unternehmen, schließlich wurde argumentiert, durch die Schaffung neuer Arbeitsplätze in der Alkoholindustrie bekämen die Länder und Gemeinden neue Einnahmequellen. „So wie man sich einst von der Einführung des Alkoholverbots eine Ära neuer Produktivität versprochen hatte, so versprach man sich nun von der Aufhebung genau das Gleiche“ (ebd. 130).

Tee und Opium

Es mag verwundern, diese beiden Produkte in einem Atemzug zu nennen, sie haben auch nur historisch etwas gemeinsam, aber das ist bedeutsam, weil es ein Licht auf die tragende Säule des britischen Außenhandels in der Epoche des Kolonialismus wirft und die Methoden der Ostindien-Gesellschaft, *dem* Global Player des damaligen britischen Empire. Der starke Teekonsum in England schuf eine riesige Nachfrage am Ende des 18. Jahrhunderts, einer Zeit, in der das Finanzsystem in Europa wegen der Kriegswirren in Folge der Französischen Revolution durcheinandergeriet. „Es gab eine Inflation, und was die Teekäufer den Chinesen anbieten konnten, war 1801 für sie selbst schon 20 Prozent teurer geworden, 1810 gar 50 Prozent. Und der Teebedarf wuchs weiter. Da half Opium.“ (Paczensky/Dünnebieber 1999:475). Die Ostindien-Gesellschaft baute ab 1800 in Indien großflächig Opium an - als Zahlungsmittel, um damit chinesischen Tee kaufen zu können. Die Folge: In China breitete sich die Opiumsucht großflächig aus. Um 1880 schätzte man 20 Millionen Opiumabhängige in China. „Als der Kaiser von China drei seiner Söhne durch Opium verloren hatte, befahl er energische Maßnahmen gegen den Schmuggel und ließ die Vorräte in den Depots von Kanton vernichten. Doch damit löste er den ersten ‚Opiumkrieg‘ aus (1842 bis 1845), den britischen Kriegszug, der den Briten im Vertrag von Nanking Hongkong bescherte und den Europäern Handelsrecht in fünf Häfen verschaffte. Das war aber nur der Auftakt zu einer ganzen Serie weiterer westlicher Invasionen, zur ‚Öffnung‘ Chinas für den westlichen Handel, (..) zu massiven Demütigungen der Chinesen, an denen sich auch Russen und Japaner beteiligten. Der blutige Boxer-Aufstand um 1900 zeigte den Fremden, welchen Haß sie sich zugezogen hatten (..).“ (Paczensky/Dünnebieber 1999:475f.). In der Folgezeit gelang es der Ostindien-Gesellschaft, das chinesische Tee-Monopol zu brechen, indem in Indien und Ceylon (heute Sri Lanka) großflächig Tee angebaut wurde. Da sich in Sri Lanka die Einheimischen weigerten, auf den Plantagen zu arbeiten, wurden aus Südindien Tamilen dorthin gebracht. Sie werden als Minderheit heute noch diskriminiert, ein Grund für den Bürgerkrieg nach der Unabhängigkeit Sri Lankas.

Dieses Kapitel der Globalisierung bzw. des europäischen Kolonialismus in Gestalt der britischen Ostindien-Gesellschaft stellt jedoch nur einen vorläufigen Schlusspunkt einer jahrhundertelangen Konkurrenz mit den damaligen Kolonialmächten Portugal, Spanien,

Holland und Frankreich dar, wie die **Geschichte des Gewürzhandels** zeigt: In den jeweiligen Kolonien der Länder wurden Zimt, Nelken, Muskat und Pfeffer angebaut, man machte sich durch Eroberungsfeldzüge gegenseitig die Produktion und das Monopol streitig, doch letztlich rang England alle Konkurrenten militärisch nieder, - zum großen Vorteil für seine Ostindien-Gesellschaft. (Paczensky/Dünnebier 1999:100 ff.)

.....

Grenzüberschreitungen: „Der Traum der Vernunft gebiert Monstren“ (Goya)

Mit Genuss- und Rauschmitteln nähern wir uns den Grenzen zwischen dem Wachbewusstsein und „erweiterten“, ekstatischen Zuständen, zwischen dem Ich und dem Unbewussten. Schnell kommen wir dabei an Grenzen gesellschaftlicher und kultureller Konventionen, an Tabus, deren Überschreitung oft mit harten Strafen verbunden war und ist. Welches Genuss- und Rauschmittel in welcher Dosis toleriert oder auch sanktioniert wird, ist – wie wir gesehen haben – gesellschaftlich, kulturell und auch zeitabhängig. Wie die Kulturgeschichte zeigt, gibt es Epochen des gesellschaftlichen Umbruchs, in denen Ängste derart allgegenwärtig sind, dass solche Grenzüberschreitungen mit einer vorher nicht gekannten Härte bestraft werden. Dies soll im Folgenden am Beispiel der Verfolgung heilkräuterkundiger Frauen in Europa gezeigt werden, der sogenannten Hexenverfolgung. Dabei soll versucht werden, eben diesen Epochenwechsel ideengeschichtlich etwas genauer zu beleuchten.

Die Epoche der Renaissance (etwa ab 1500) wird in der europäischen Geschichtsschreibung als Beginn der Neuzeit bezeichnet, in gleicher Weise wird das 18. als „Jahrhundert der Aufklärung“ bezeichnet. Diese späteren Labels verdecken jedoch, dass beide nicht so eindeutig im hellen Licht erscheinen, wenn man genauer hinschaut. Denn Ängste, Okkultes und Magisches waren gleichermaßen gesellschaftlich und psychodynamisch wirksam, und die Vernunft versuchte, gegen dieses Dunkle an Boden zu gewinnen: Ein Etikett „Aufklärung“ oder „Vernunft“ erscheint wie eine nachträgliche Rechtfertigung. Pauschal gesehen und in einem großen historischen Bogen gedacht, nimmt jedoch das Ich-Bewusstsein, die Rationalität und die Berechenbarkeit der Welt durch Naturwissenschaften und mathematisches Denken zu. Diese Phase des „zivilisatorischen Prozesses“, wie ihn Norbert Elias beschreibt, ist die Geburtsstunde der Neuzeit und der für sie (und unsere Zeit) charakteristischen Bilder vom Selbst und der

Welt. Doch je mehr das magische, „irrationale“ Denken im Verlauf des Zivilisationsprozesses in den Hintergrund rückt, desto deutlicher entwickelt sich eine Haltung, die dem Klar-Bewusstsein die ausschließliche Wahrheit zuspricht. Transzendenz, wörtlich: Überschreiten einer Grenze, oder die Tiefen der menschlichen Psyche hatten in diesem Weltbild keinen Platz mehr.

Francisco de Goya, Maler am spanischen Hof im ausgehenden 18. Jahrhundert, dem „Jahrhundert der Aufklärung“, zeichnete ein Blatt mit der Schrift „Der Traum der Vernunft gebiert Monstren“⁷: (Inwiefern) Gibt es Zusammenhänge zwischen dem Wunsch nach Durchsetzung der Vernunft und Berechenbarkeit der Welt einerseits und den Ängsten, Ver-Teufelungen und der Ausgrenzung all dessen, was nicht (mehr) in dieses Bild passt, andererseits? Haben die zeitgleich stattfindenden Hexenverfolgungen, der aufflammende Antisemitismus und die Eroberungsfeldzüge etwa in Amerika möglicherweise einen inneren Zusammenhang?

Die **Verfolgung heilkundiger Frauen** ab dem ausgehenden Mittelalter bis etwa Mitte des 17. Jahrhunderts geht einher mit dem Aufkommen einer männlich bestimmten Naturwissenschaft und Medizin (Scherf 1990: 227), dazu passt der Befund, dass im 16. Jahrhundert alle Kleriker und hohe Beamte Rationalisten waren (Delumeau 1989: 563). Was sie in den Hexenprozessen durch Folter an Geständnissen erpressten, nahmen sie als Bestätigung dafür, dass diese Frauen gemeinsame Sache mit dem Teufel machten, - aus heutiger Sicht ein klarer Fall einer Sündenbockprojektion: Eigene Wünsche und Ängste – symbolisiert als „Teufel“ und Gespenster bzw. eigene Schwächen werden nach außen projiziert und dort bekämpft. Der Liedermacher Konstantin Wecker dichtet in seinem Song „Hexeneinmaleins“ (1981)⁸

„Immer noch werden Hexen verbrannt auf den Scheiten der Ideologien. Irgendwer ist immer der Böse im Land und dann kann man als Guter und die Augen voll Sand in die heiligen Kriege ziehen“.

Mit diesem Refrain bringt er auf den Punkt, was nicht unbedingt ein Spezifikum der europäischen Geschichte ist, sondern noch immer weltweit geschieht: Besonders in Krisenzeiten dienen Feindbilder und Konstruktionen von Fremdem dazu, Unsicherheit

⁷ https://de.wikipedia.org/wiki/Der_Schlaf_der_Vernunft_gebiert_Ungeheuer

⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=nZvRuzk6siQ>

und Ängste vor Kontrollverlust zu kompensieren. So wie jemand mit einer rassistischen Haltung, der Abwertung anderer (wegen irgendeines Merkmals), sein schwaches Ich zu stabilisieren versucht.

Zunächst aber wollen wir einen Blick auf die **halluzinogenen Pflanzen** werfen, die von den „Hexen“ genannten Frauen verwendet wurden. Es gibt zwar keine zuverlässigen Quellen über die Rezepturen, aber gesichert scheint zu sein, dass Fliegenpilze, Nachtschattengewächse, besonders Bilsenkraut, Tollkirsche und Eisenhut Alkaloide enthalten, die „Gefühle des Fliegens, erotische Phantasien, visionäre Begegnungen und Haut- und Körperveränderungsgefühle“ auslösen, „wenn sie in entsprechenden Dosen eingenommen werden“ (Hauschild 1981: 362).

Dieser Stich aus der Zeit um das Jahr 1500 (ebd. 361) mag symbolisch die Problemkonstellation verdeutlichen: Das sind Frauen, die sich in einer abgeschiedenen Hütte mit einer „Hexensalbe“ einreiben, einer Droge, die (wohl nach ihren Erzählungen) die genannten bewusstseinsweiternden Wirkungen haben. Außen vor bleibt der Mann, der den Aktivitäten der Frauen (neugierig? fasziniert? befremdet? voyeuristisch?...) zuschaut. Soweit die neutrale Beschreibung.



Die Hexensabbat-Darstellungen des Malers Hans Baldur Grien⁹ (s.u.) illustrieren mit ekstatischen Nackt- und Tanzszenen die beschriebenen pharmakologischen Wirkungen, -Bilder, die den Hexengerichten Recht zu geben scheinen, denn eine solche „Zügellosigkeit“ ist in einer patriarchalen und von kirchlichen Männerbünden dominierten Gesellschaft schlicht herrschaftszersetzend, zumal die Männer – wie in dem alten Stich oben – dem Treiben der Frauen nur von außen zusehen können, also ausgeschlossen sind. Unterdrückte sexuelle Phantasien, Ängste wie auch Wünsche, finden in solchen Darstellungen einen Ausdruck – in einer Mischung aus Faszination und Abscheu, wie vieles, was einem „fremd“ erscheint. Schauen wir uns also etwas genauer

⁹ <https://www.wikiwand.com/de/Hexensabbat>

das Welt- und Lebensgefühl der Menschen an, in deren Zeit naturkundige Frauen und Heilerinnen als Hexen verfolgt wurden.

In seinem epochalen Werk „Angst im Abendland“ stellt Jean Delumeau eine hochkomplexe Mischung „kollektiver Ängste im Europa des 14. bis 18. Jahrhunderts“ (Titel) dar, einer Epoche, in deren Geburtswehen v.a. drei Bevölkerungsgruppen zu „Agenten des Satans“ wurden: 1. „Götzendiener und Muselmanen“, 2. „Der Jude, das absolut Böse“ und 3. „Die Frau“ (Delumeau 1989: 387ff.). Die Spanier sahen in den ab 1492 eroberten Territorien Mittel- und Südamerikas überall die „Macht des Bösen“ am Werk, sie fühlten sich daher legitimiert, diese „Götzendiener“ und „Teufel“ mit Kreuz und Schwert zu bekämpfen. „In Amerika verrät die Christenheit, die dort eben Fuß gefaßt hat, durch ihre Aggressivität das Gefühl der Unsicherheit, das die Begegnung mit anderen Religionen in ihr hervorrief. Doch selbst in Europa wußte sie sich bedroht: Würde die türkische Invasion auf ihrem Weg nach Westen eines Tages haltmachen?“ (ebd.: 397) Diese Angst, dieses Gefühl des Belagerungszustands zeigte sich in vielen theologischen Schriften, vor allem aber bei Martin Luther Anfang des 16. Jahrhunderts in seinen Tiraden gegen die als „Dämonen“ bezeichneten Türken (ebd.:410). Der Antisemitismus, wie er in der heutigen Krisen- und Umbruchzeit wiederauflebt, war auch vor einem halben Jahrtausend in ganz Europa stark. Die Juden galten als „Urbild des ‚Anderen‘, des Fremden, der unverständlicherweise auf seiner Religion, seinen Verhaltensweisen und seinem Lebensstil beharrt, die so ganz anders sind als die der Gesellschaft, die ihn beherbergt. Diese hartnäckige und verdächtige Andersheit bestimmt die Juden für die Sündenbockrolle in Krisenzeiten vor.“ (ebd.:413). Delumeau kommt zum Schluss, dass Spanien sich (zeitgleich) mit der Eroberung Amerikas, der Bekämpfung der Muslime wie der Juden im eigenen Land eine *nationale Identität* erkämpft hat, „ein Fels, an dem Häresien und alle Angriffe des Bösen zerschellten“ (ebd.:453). Anders formuliert: Grundlage für das wachsende Selbst-Bewusstsein als imperiale Macht war im Namen der „einzig wahren“ Religion die Bekämpfung des „Anderen“ und Fremden in Übersee wie auch im eigenen Land (Juden, Muslime). Mehr noch: Der imperiale Habitus verändert in ganz Europa auch das Geschlechterverhältnis bzw. den Umgang mit dem „Irrationalen“. Ebenso wie auf „den Juden“ wurde zeitgleich auf „die Frau“ das Bild des Teufels projiziert: Die Kirche hatte seit dem Mittelalter den hartnäckig sich behauptenden „heidnischen“ Fruchtbarkeitsriten, die von Frauen praktiziert wurden, den Kampf

angesagt, sie wurden als „animalisch“ oder eben als „teuflich“ denunziert. Das psychologische Pendant dieses Kampfes ist die männliche Angst vor Identitätsverlust: „Der Faszination Circes erliegen heißt seine Identität verlieren. Von Indien bis Amerika, von den homerischen Gesängen bis zu den mahnenden Abhandlungen der Gegenreformation, findet sich das Motiv des verlorenen Mannes, der sich der Frau ausgeliefert hat. (..) Die Frau unterwerfen heißt daher, die Gefährlichkeit, die man ihrer grundsätzlichen Unreinheit zuschreibt, und ihre geheimnisvolle Kraft unter Kontrolle bringen“ (ebd.:461). Die Aggressivität des Hexenwahns spiegelt die Stärke der Ängste wider, die man(n) mit der Abwertung von Andersgläubigen und Frauen in Schach zu halten versuchte. Und die Bilder eines Malers wie Hans Baldur Grien oder die Endzeitphantasien von Hieronymus Bosch zeigen, wie viele Ängste damals sexuell aufgeladen wirksam waren. Was Goya „Monstren“ nannte, findet bei Jean Paul, dem Dichter der Romantik, die Metapher „*Dieses wahre innere Afrika*“, so dass sich die Frage aufdrängt, „ob die Entdeckungsgeschichte des Unbewußten nicht auch als innere Kolonisierungs-, Aneignungs- womöglich Enteignungsprozeß zu verstehen ist“ (Lütgehaus1989: 7).

In Sigmund Freuds Konzept steht das erstarkte Ich zwischen dem („chaotischen“) Unbewussten einerseits und dem kontrollierenden „Über-Ich“ andererseits und hat lebenslang eine zentrale Balance- und Vermittlungsaufgabe. Nach Norbert Elias werden die Trieb- und Gefühlsimpulse, das „Chaos“ des Unbewussten durch das rationale Denken oder moralische Gewissen gewissermaßen gezähmt. Und er betont mehrfach, dass es sich hierbei um „Gestaltwandlungen des ganzen Seelenhaushalts durch all seine Zonen von der bewußteren Ich-Steuerung bis zur völlig unbewußt gewordenen Triebsteuerung hin“ handelt (Elias 1990:288). Er beschreibt den Prozess also als eine „Triebmodellierung“ in Richtung auf eine Beherrschung spontaner Affektäußerungen, eine Vornehmheit und Zurückhaltung mittels einer Domestizierung des „Wilden im Gesellschaftsinneren“, die die Leidenschaften in den Bereich des „*dunklen Kontinents*“ verwies (Muehbled 1990:231; vgl. Holzbrecher 1997: 27). Im Gefolge dieser Triebmodellierung in Richtung auf eine verstärkte Selbstkontrolle wurden alle „niederen“ Affekte und „unmoralischen“ Verhaltensweisen – und zugleich sozial niedriger stehende Bevölkerungsschichten – diskriminiert, mehr noch: es wurden auch die „irrationalen“ Eigenschaften der Frau als Teil ihrer „Natur“ festgeschrieben.

Dass eine solche Selbst-Ermächtigung im Dienste der Vernunft Monstren erzeugt (vgl. Goya), erscheint einleuchtend, denn mit ihr einher geht eine zunehmende Verdrängung der Ängste, der „Teufel“ und „des Irrationalen“, so dass immer mehr Energie aufgewandt werden muss, um sie unter Kontrolle zu halten: eine klassische Konstellation für eine Projektion auf Außenstehende, die als „gefährlich“ identifiziert werden und in ihnen bekämpft werden. Die Geschichte zeigt also, dass der Sieg der Vernunft, die Stärke des europäischen Selbstbewusstseins gelingen konnte, weil man ein Überlegenheitsgefühl gegenüber den kolonisierten Völkern im Globalen Süden entwickelte (Elias 1991: 326; vgl. Holzbrecher 1997:39 f.). Je mehr es gelang, mit Hilfe von Technik bzw. mathematischer und naturwissenschaftlicher Präzision die Natur zu beherrschen, desto eher hatte man das Gefühl, die Vielzahl der Ängste und Unsicherheiten kompensieren zu können¹⁰ - bei gewachsenem Selbstbewusstsein und der Erkenntnis, die Welt beherrschen zu können.

Pädagogische Perspektiven

Der Bildungsarbeit kommt die Aufgabe zu, gesellschaftliche Entwicklungen und besonders Krisensituationen seismographisch wahrzunehmen und entsprechend angepasste Konzepte für die Arbeit mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen zu entwickeln. In diesem letzten Teil soll daher versucht werden, Aspekte einer „Genusspädagogik“ ebenso zu erörtern wie mögliche Schlussfolgerungen aus der fundamentalen Krisenerfahrung, die wir pandemiebedingt erleben und die möglicherweise – wie in der Renaissance – zu den Geburtswehen eines Epochenwechsels gehört.

Während meiner Lehrtätigkeit am Heinrich Böll-Gymnasium in Troisdorf (bei Köln) war ich etwa zehn Jahre lang sog. „Drogenberatungslehrer“, und ich hatte mit meinem Kollegen Rolf Ilge Anfang der 1980-er Jahre das Konzept eines „Jugendseminars“ entwickelt, das in den Anfangsjahren noch „Drogenseminar“ hieß. Gegen teils erbitterten Widerstand vieler (konservativer) Kolleg*innen, die uns unterstellten, dass wir die Schüler*innen erst auf die Drogen

¹⁰ Die gegenwärtige Coronakrise belegt dies eindrücklich, denn zum einen hatten wir uns jahrzehntelang in Sicherheit gefühlt und gegen alles nur Erdenkliche versichern können, daher die Wucht der Verunsicherung mit dem Ausbruch der Pandemie. Zum anderen erhoffen wir uns von der Impfung, dass sie die unbekanntes Viren in Schach hält und vernichtet

aufmerksam machen würden, gelang es im Laufe der Jahre, bei abnehmendem Widerstand im Kollegium pro Schuljahr alle neunten Klassen für eine knappe Woche in die Jugendakademie Walberberg¹¹ zu fahren: Die Kooperation mit dieser Einrichtung ermöglichte es, dass wir uns weitgehend im Hintergrund halten konnten, während die Pädagog*innen des Hauses mit ihren Methoden aus der außerschulischen Bildungsarbeit nicht nur die Suchtproblematik, sondern vor allem *die* Themen bearbeiteten, die zu einem Drogenkonsum führen. Als Lehrpersonen lernten wir das besondere Potenzial außerschulischer Methoden der Bildungsarbeit schätzen, eine ausgezeichnete und notwendige Ergänzung zur Schulpädagogik. Sicher ging es dabei auch um Verbote des Drogenkonsums seitens des Gesetzgebers, in erster Linie jedoch um die Entwicklungsaufgaben, die sich den Heranwachsenden stellen und für die sie nach Lösungen suchen. Die Jugendlichen bei der Arbeit an ihren Entwicklungsaufgaben zu unterstützen, hielten wir für die beste Drogenprävention.

Über „rote Linien“ in der Drogenpolitik entscheidet die Politik, die Diskussion darüber muss gesellschaftlich geführt werden. Seit Jahrzehnten wird über die Gefährlichkeit von Haschisch gestritten, der Droge, die nach Alkohol und Tabak am dritthäufigsten konsumiert wird, die allerdings gerade hinter der „rote Linie“ platziert, also als illegal klassifiziert wurde. Gestritten (und mit Jugendlichen diskutiert) werden muss über psychische und körperliche Abhängigkeiten, vor allem über die verschwimmenden Grenzen zwischen beiden Formen, allerdings nicht nur von Haschisch, sondern auch von Alkohol, Tabak und auch der härteren Rauschmittel. Ob und inwiefern Verbote nützen (vgl. die Ausführungen zur Prohibition in den USA), mag ein weiterer Diskussionspunkt sein. Ein Kernpunkt dürfte jedoch in der Erkenntnis liegen, dass (natürlich drogenspezifisch) *die Dosis die Wirkung macht*, was nicht nur weltweit die Schamanen und Mediziner, sondern auch die heilkräuterkundigen Frauen („Hexen“) in Europa wussten. Bekannt sind auch potenziell, d.h. bei entsprechender Überdosierung, halluzinogene bzw. giftige Wirkungen etwa der Muskatnuss. Verbote dürften also v.a. bei Jugendlichen als „Leitplanken“ notwendig sein, wichtiger sind m.E. Konzepte zur Stärkung und Ich-Stabilisierung der Jugendlichen, um sie zu befähigen, selbstbewusst und achtsam mit sich und anderen umzugehen.

¹¹ Vgl. https://www.jugendakademie.de/seminare/seminare_mit_schulen/

Im Gang durch die Kulturgeschichte der letzten Jahrhunderte sowie der Nahrungs-, Genuss- und Rauschmittel im Kulturvergleich haben wir festgestellt, dass sich folgende Entwicklungslinien im Prozess der Zivilisation in Europa¹² identifizieren lassen:

- Mit Beginn der Neuzeit werden vormals an die Menschen von außen herangetragene „Fremdzwänge“ umgewandelt in „Selbstzwänge“: Eine immer stärkere Trieb- und Affektkontrolle kennzeichnet diesen Prozess. Der Einzelne sollte zunehmend selbst Verantwortung für sein Verhalten innerhalb der Gesellschaft übernehmen – und dabei seine Leidenschaften im Griff haben, sich in Vornehmheit und Zurückhaltung üben und Konflikte weniger gewaltförmig lösen. Im Zuge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert entstand zudem die Erwartung, dass das menschliche Verhalten „industriekompatibel“ wird, d.h. sich nach den Normen einer ökonomischen Verwertbarkeit richtet (vgl. die Diskussion um die Prohibition in den USA).
- Während in Ureinwohner-Gemeinschaften / Stammes- wie auch in traditionellen Gesellschaften klare, nicht hinterfragte Regeln und Tabus das Verhalten des Einzelnen wie auch das der Gemeinschaft prägten und „Grenzerfahrungen“ (z.B. in der Ekstase zum „Göttlichen“) durch strenge Rituale geregelt waren, entwickelt sich in der Neuzeit das Bedürfnis nach Ich-Entgrenzung, also nach einer Erweiterung des Bewusstseins durch Drogen. Die kulturgeschichtlich interessanteste Phase ist dabei sicherlich die (Literatur der) Romantik, die - neben der gefühlsgeladenen, heimelig-schönen Seite - vor allem die Abgründe der menschlichen Seele auslotete. E.T.A. Hoffmann und E.A. Poe entdeckten das gespaltene Ich und die „Faszination des Grauens“, Baudelaire bringt – im Opiumrausch – in seinen „Blumen des Bösen“ das Leiden des Schriftstellers zum Ausdruck, Novalis suchte schließlich mit Hilfe von Opium die „Blaue Blume“ und spürte „das Weltall in uns“. Sigmund Freuds „Traumdeutung“ (1900) markiert dann den Beginn einer wissenschaftlichen Erforschung des Unbewussten und der Grenze zum Wach-Bewusstsein, die heute etwa in der neuropsychanalytischen Forschung weitergeführt wird. Wissenschaftlich erforscht wird heute ein breites Spektrum an Arten und Methoden einer Herbeiführung veränderter Bewusstseinszustände, etwa Tagträume,

¹² Es ist fraglich, ob Norbert Elias' Forschungsbefunde über Europa hinaus auch für andere Regionen der Welt Gültigkeit haben, schließlich soll vermieden werden, in alter Manier („eurozentrisch“) die Welt nach eigenem Maßstab zu messen und zu beurteilen

Nahtoderfahrungen, Meditationstechniken, psychoaktive Substanzen oder religiöse Ekstasen¹³

- In seinem Buch „Die protestantische Ethik“ zeigt der Soziologe Max Weber zu Beginn des 20. Jahrhundert den engen Zusammenhang zwischen einerseits der protestantischen Vorstellung, von Gott für einen Beruf auserwählt zu sein, und um ihm zu gefallen, eine entsprechende Leistung zu erbringen, asketisch und sparsam zu leben, Sinnenfreude zu unterdrücken... - und andererseits der Entstehung der kapitalistischen Wirtschaftsform und Lebensweise: Wirtschaftlicher Erfolg etwa als Unternehmer war die Bestätigung, von Gott auserwählt zu sein. Die Wirkungen von Calvinismus und Pietismus mit ihrer Sittenstrenge und Sinnenfeindlichkeit auf die Entstehung von (nicht verarbeiteten) Ängsten, auf deren Abspaltung und Verdrängung zeigt etwa Tilman Moser in seinem Buch „Gottesvergiftung“ (1976) oder Michael Haneke in seinem Film „Das weiße Band“ (2009): Haneke weitet mit seinem Film auch den Blick für den Zusammenhang von Unterdrückung, Demütigung, Ängsten, autoritären Ideologien bzw. faschistischen Haltungen – ausgehend von einer christlich-fundamentalistischen Familiengeschichte.

Vor dem Hintergrund des gesamten Szenarios der europäischen Kulturgeschichte gewinnt die Figur des selbstbestimmten Subjekts in der heutigen Zeit seine Konturen. Allerdings hat sich etwas entscheidend geändert: Zielperspektive ist heute eine Selbststeuerung und Entwicklung der Ich-Kräfte bei einer gleichzeitigen Achtsamkeit gegenüber eigenen Gefühlen, Ängsten und Wünschen sowie gegenüber anderen Menschen sowie der Umwelt.

Bildung für Nachhaltige Entwicklung sollte wie *Ernährungsbildung* auch einen Baustein „*Bildung zur Genussfähigkeit*“ enthalten. Dabei könnte es nicht nur um sinnensfreudiges, gemeinsames Kochen gehen, sondern vor allem um die Entwicklung pädagogischer Konzepte, die ein Artikulieren von Ängsten im geschützten Raum und kreative Suchprozesse ermöglichen. Aus schulpädagogischer Perspektive erscheint die

¹³ Vgl. https://de.wikipedia.org/wiki/Ver%C3%A4nderter_Bewusstseinszustand#cite_note-16

Grenzziehung zur außerschulischen Bildungsarbeit nicht mehr zeitgemäß, eine stärkere Integration von Konzepten einer *Kulturellen Bildung* ins schulische Lernen (im Kontext von Ganztagsbildung) ermöglicht dagegen imaginatives Lernen, die Arbeit an Vorstellungsbildern, Suchprozesse an der Kontaktgrenze zum „Fremden“, Unbekannten, Ambivalenten, - und damit Erfahrungen von Selbstwirksamkeit und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten (vgl. Baquero Torres/Holzbrecher 2011). Musik, Tanz, Theater, Kreatives Schreiben, Filmen und Fotografieren sind nicht nur ein *nice to have*, sondern die wichtigsten Produktionsmittel, um individuelle und auch gemeinsame Suchbewegungen zu entwickeln. Ein diffuses Gefühl von Angst und Unsicherheit nach außen tragen, etwa in Form eines Fotos, eines kreativen Textes, einer musikalischen Improvisation oder einer tänzerischen Darstellung, ermöglicht, eben dieser Gefühlsqualität eine Gestalt zu geben. Die Erfahrung in der Bildungsarbeit zeigt, dass gerade das spielerische Moment die Suche nach neuen Wegen aus der Krise begünstigt.

Gerade Übergangs- und Krisenzeiten bedürfen einer Haltung, sich bei jedem Schritt in die Vergangenheit und in die Zukunft hinein zu vergewissern, wo man steht, Ziele (neu) zu setzen und kritisch in Frage zu stellen. Zeiten der Übergänge zwingen dazu, vom einfachen Ursache-Wirkung-Denkschema abzukommen und in komplexen Zusammenhängen denken zu lernen, Visionen zu entwickeln und zugleich pragmatisch den Weg beim Gehen zu entdecken, zivilgesellschaftliche Freiräume und Freiheiten erobern und zugleich realpolitisch die nächste konkrete Maßnahme angehen, Fremdheit, Unsicherheit und ambivalente Situationen als Risiko, aber zugleich als Entwicklungschance wahrnehmen. Solche Haltungen dürften für die demokratische Entwicklung unserer Gesellschaft überlebensnotwendig werden.

Literatur

Agiri, Babatunde A. (1981): Kola-Handel in Westafrika, in: Völger 1981, S.528-535

Austin, Gregory (1981): Die Revolution im europäischen Drogengebrauch des 16. Jahrhunderts (Tee, Kaffee, Tabak) im Vergleich zur heutigen Situation, in: Völger 1981, S. 64-75

Baquero Torres, Patricia / Holzbrecher Alfred (2011): Netze bilden & Lernkultur verändern: Öffnung der Schule nach außen und innen, in: Alfred Holzbrecher (Hg.), Interkulturelle Schule. Eine Entwicklungsaufgabe, Schwalbach/Ts. (Wochenschau), S.235-275

Delumeau, Jean (1989): Angst im Abendland. Die Geschichte kollektiver Ängste im Europa des 14. Bis 18. Jahrhunderts, Reinbek (Rowohlt)

Elias (1990/1991) [1976]: Über den Prozess der Zivilisation (2 Bde), Frankfurt: Suhrkamp Tb

- Hauschild, Thomas (1981): Hexen und Drogen, in: Völger 1981, S.360-367
- Holzbrecher, Alfred (1997): Wahrnehmung des Anderen. Zur Didaktik interkulturellen Lernens, Opladen (Leske+Budrich)
- Kennedy, John G. (1981): Erkenntnisse der medizinischen Qat-Forschung, in: Völger 1981, S.502-507
- Levine, Harry G. (1981): Mäßigungsbewegung und Prohibition, in: Völger 1981, S. 126-131
- Lütgehaus, Ludger (Hg.)(1989): „Dieses wahre innere Afrika“. Texte zur Entdeckung des Unbewußten vor Freud, Frankfurt (Fischer)
- Majlis, Brigitte (1981): Alkoholische Getränke im alten China, in: Völger 1981, S.314-319
- Muchembled, Robert (1990): Die Erfindung des modernen Menschen. Gefühlsdifferenzierung und kollektive Verhaltensweisen im Zeitalter des Absolutismus, Reinbek (Rowohlt)
- Moser-Schmitt, Erika (1981): Sozio-ritueller Gebrauch von Cannabis in Indien, in: Völger 1981, S. 542-545
- Paczenski, Gert v./Dünnebier, Anna (1999): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München (Orbis)
- Saleh, Ahmed (1981): Alkohol und Haschisch im heutigen Orient, in: Völger 1981, S.488-491
- Schaaremann, Danker H. (1981): Palmwein im rituellen Gebrauch auf Bali, in: Völger 1981, S. 188-193
- Scheffer, Karl-Georg (1981): Coca in Südamerika, in: Völger 1981, S.428-435
- Scherf, Dagmar (1990): Der Teufel und das Weib. Eine kulturgeschichtliche Spurensuche, , Frankfurt (Fischer)
- Schweizer, Thomas (1981): Alkoholkonsum im internationalen Vergleich, in: Völger 1981, S. 76-85
- Sharon, Douglas (1981): San Pedro-Kaktus – Botanik, Chemie und ritueller Gebrauch in den mittleren Anden, in: Völger 1981, S.444-467
- Siegel, Ronald K. (1981): Suchterscheinungen bei Tieren, in: Völger 1981, S. 42-47
- duToit, Brian M. (1981): Cannabis in Afrika, in: Völger 1981, S.507-521
- Uchtenhagen, Andros (1981): Gegenwärtiger Stand der Haschischforschung, in: Völger 1981, S. 788-791
- Völger, Gisela (Hg.)(1981): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich (Materialienband zu einer Ausstellung des Rautenstrauch-Joest-Museums für Völkerkunde der Stadt Köln (7.8.-11.10.1981)), Köln

6. Arabica, turquerie und Orientphantasien

„Arabica“ ist die Kaffeesorte, die bei uns am verbreitetsten ist. Mit „Turquerie“ wird eine Modewelle v.a. im 18. Jahrhundert auf den Begriff gebracht, als türkische Kleidung, Malerei, Kunst oder Musik beim europäischen Adel Europas sehr beliebt waren und hochgeschätzt wurden. Im folgenden 19. Jahrhundert, dem pruden, von der viktorianischen Moral geprägten, entstehen dann die exotisch-erotisch aufgeladenen Orientphantasien englischer und französischer Maler, die „Odalischen“. Sie legen allerdings die Vermutung nahe, dass diese Bilder mehr über die Maler in ihrer Zeit und Gesellschaft aussagen als über die abgebildete Realität. Und diesen Gedanken weiterführend, können wir die „Beziehungsgeschichte“ zwischen Europa und dem Orient aus interkultureller Perspektive beleuchten, indem wir folgenden Fragen nachgehen:

- Welche Bilder „vom Orient“ im Allgemeinen und von der Türkei im Besonderen in den letzten Jahrhunderten in Europa entwickelt? In welcher Beziehung steht diese BilderWelt der europäischen Kulturszene zur Realität? Wie ist diese „Imagerie“ im Kontext der Kolonialgeschichte zu sehen, und was sagt sie über die aus, die sie entwickelt haben?

Der Kaffee als anregendes Genussmittel in einem ersten Teil der folgenden Ausführungen steht exemplarisch für das „Kaffeeland Arabien“, verknüpft mit dem Problemfeld der Jahrhunderte alten Beziehung europäischer Staaten zum türkisch-arabischen Kulturraum.

Kaffee

In der Mitte des 15. Jahrhunderts wurde im arabischen Kulturraum Kaffee zum Massengetränk, nicht zuletzt, weil das osmanische Reich sich durch Eroberungen über Syrien, Mekka, Medina, Jemen bis nach Ägypten ausdehnte und die Anbaugelände in ihrer Hand waren. Waren es Besucher aus Europa, die Mitte des 16. Jahrhundert einige der etwa 600 Kaffeehäuser in Konstantinopel besuchten und das anregende Getränk kennenlernten, ebenso eine Institution, in der Unterhaltung und Kultur lebendig waren und Geschichtenerzähler oder Schattentheaterspieler ihre Kunst zeigten? Jedenfalls brachten 1615 Venezianer den ersten Kaffee nach Italien, einige Jahre später eröffnete dort das erste Kaffeehaus Europas - und löste in allen europäischen Großstädten innerhalb kurzer Zeit eine Welle der Gründung solcher Kaffeehäuser aus, die sich um 1700 schnell zu Zentren des kulturellen Austauschs entwickelten. Doch schon im osmanischen Reich

waren diese Kaffeehäuser den Herrschenden ein Dorn im Auge, so auch in Europa: Die österreichische Regierung unter Metternich schleuste Spitzel ins Wiener Kaffeehaus, nachdem dort offenbar zu „freimütige“ Äußerungen über die herrschenden Zustände gesprochen wurde. Auch der englische König Karl II. wollte die Kaffeehäuser in London schließen lassen, weil dort „viele falsche, überwollende und skandalöse Berichte entworfen und im Ausland verbreitet würden, um die Regierung zu diffamieren“ (Paczensky/Dünnebier 1999: 469). Der Institution Kaffeehaus kommt also offenbar eine bedeutende Rolle beim Kampf um Meinungsfreiheit in Europa zu.

In den europäischen Oberschichten war Kaffee fester Bestandteil der Alltagskultur geworden, in den ärmeren Schichten allerdings erst im 19. Jahrhundert. In Hamburg und Leipzig kamen Frauen schon um 1715 auf die Idee, sich im kleinen Kreis zu einem „Kaffeekränzchen“ zu treffen, eine kleine, sanfte Revolution in einer männerdominierten Gesellschaft. Die nebenstehende Grafik aus dem 19. Jahrhundert (Paczensky/Dünnebier 1999: 470) zeigt, dass diese neue Form des „Klublebens“ auch bei der breiten Bevölkerung angekommen ist.

Den Kanon

„C-A-F-F-E-E trink nicht so viel Caffee
Nichts für Kinder ist der Türkentrank
Schwächt die Nerven, macht dich blass und krank
Sey doch kein Muselmann, der ihn nicht lassen kann

haben die Älteren unter uns noch im Musikunterricht der Grundschule gelernt. Neben seinem fremdenfeindlichen Grundton verweist er letztlich auf die starke Bewegung der Kaffeegegner im 18. Jahrhundert aus dem Kreis der Mächtigen, die den Kaffeekonsum des breiten Volkes für „gesundheitsschädlich“, „überflüssig“ oder „unmoralisch“ hielten, - Argumente vonseiten derjenigen, die im Kaffee eine Konkurrenz zum Bier sahen. Eine Verbotswelle schwappte über die deutschen Lande, bis schließlich Friedrich der Große in Preußen die Einfuhr und das Rösten des Kaffees zum Staatsmonopol erklärte. Jetzt musste jeder, der mit Kaffee handeln wollte, entsprechend Steuern bezahlen. Aber: „Wieder einmal bekamen nur Adlige, geistliche und höhere Beamte ‚Brennscheine‘, gleichzeitig zogen preußische ‚Kaffeeriecher‘ durchs Land und schnupperten nach illegalen Röstereien (Paczensky/Dünnebier 1999: 463).

Was die ökonomische Seite des Kaffeehandels betrifft, lässt sich wie bei vielen anderen „Kolonialwaren“ (vgl. Tee, Gewürze...) ein Muster erkennen: Heute wird klar als „Biopiraterie“ bezeichnet, was die europäischen Kolonialmächte machten. Das entdeckte neue Produkt, hier der Kaffee, wird in den von ihnen eroberten Ländern auf der ganzen Welt angebaut, und schon um 1800 war dieser Globalisierungsprozess bereits abgeschlossen. Damit wurde das Monopol der Herkunftsregion Arabien gebrochen, die großen Gewinne strichen nun die großen europäischen Handelsgesellschaften ein. Bis heute hat sich dieses System erhalten, dass der Rohstoff importiert wird, während die gewinnträchtigere Weiterverarbeitung in Zentraleuropa stattfindet. Ähnlich wie etwa die ölproduzierenden Länder sollten Kaffeeabkommen und ein Zusammenschluss der Kaffeeproduzenten die Preise stabilisieren, ein gescheitertes Vorhaben, denn seit dem 1. Juli 1989 unterliegt der Kaffeepreis wieder dem freien Markt, er stürzte ab - mit gravierenden Folgen für die weltweit etwa 25 Millionen Kaffeebauern und ihre Familien (Soentgen 2006:324f).

Der Islam, das Abendland und seine Bilderwelten

„Von Anbeginn an wurde der Islam, der das christliche Nordafrika überrollte, Spanien eroberte und erst an der Loire zum Stehen gebracht wurde, als schlimme Bedrohung empfunden. Das abendländische Christentum fühlte sich durch den unerwarteten Nebenbuhler in seiner Existenz bedroht“ (Schaefer 1995: 25). Da man sich im rechten Glauben fühlte, konnte der Andersgläubige nur ein „Lügner“ oder „Gottesleugner“ sein.

Trotz dieses grundsätzlichen Misstrauens gab es in Spanien eine kulturell sehr interessante Zeit zwischen dem 10. und 14. Jahrhundert, als islamische, christliche und jüdische Philosophen und Übersetzer mit der Aufarbeitung des Wissens der Antike die Grundlage schufen für unsere moderne Medizin, Natur- und Geisteswissenschaften. Doch nach dieser Phase eines friedlichen und fruchtbaren Kulturkontakts folgte mit der Eroberung Konstantinopels durch das osmanische Heer (1453) eine epochale Umbruchphase (Renaissance), in der eine Vielzahl von Ängsten das kollektive Lebensgefühl prägte (vgl. Kap. „Genuss. Rausch. Grenzüberschreitungen“). Vorherrschend war die Angst vor dem osmanischen Reich, und erst nach der erfolglosen zweiten Belagerung Wiens (1683) wich die Angst vor „den Türken“, gleichzeitig entwickelte sich die Verklärung des Orients zu einer romantischen Traumwelt (vgl. Budde/Sievernich 1989: 16).

Turquerie

Die „Tulipa Turcarum“, die „Tulpe der Türken“ wurde erstmals 1555 in Briefen eines Wiener Gesandten am Hof in Konstantinopel erwähnt. Sie wuchs wild auf der Halbinsel Krim und den umliegenden Regionen, wurde von dort in die Hauptstadt Konstantinopel gebracht und verkauft. Ein Botaniker des Kaisers Maximilian II. sollte die Pflanze nach Wien bringen, konnte dies aber wegen des Wiener Religionskampfs nicht, fand dann in Leiden / Holland eine Anstellung – und begründete so die holländische Tulpenkultur. Die steigende Nachfrage und eine „Tulpenmanie“ heizte die Spekulation an, bis irgendwann wachsender Import und zunehmende Entwicklung der Zucht neuer Varianten dazu führten, dass sich immer mehr Holländer diese Pflanze leisten konnten (Biesboer 1989: 288ff.). Das Symbol Hollands war geboren, verewigt in zahllosen Blumenstillleben.

„Das Türkische“ wurde im 17./18. Jahrhundert in der Malerei, Grafik und angewandten Kunst zu einer starken Modewelle, man nutzte „Arabesken“, die grafische Formensprache, „zum Ausdruck einer gesteigerten Lebensfreude und Repräsentationsentfaltung“ (Pape 1989: 307). So sind Themenwahl und Malstil des französischen Malers C. van Loo, z.B. mit seinem Bild *„Einer Sultanin wird eine Tasse Kaffee von einer Sklavin überreicht“* (um 1747)¹⁴ davon geprägt, dass mit den vertrauten europäischen Stilmitteln und einer „orientalischen Verfremdung“ gespielt wird. Es geht ihm nicht um ein Abbild türkischer Realität, sondern um ein „dekoratives Spiel“ mit Exotik (ebd.:311). Interessant ist hier sicherlich, wer hier wen bedient und in welcher Haltung bzw. wer welche Hautfarbe hat. Trotz des „dekorativen Spiels“ mit der Exotik vermittelt das Bild die Botschaft des Herrschaftsanspruchs der Weißen gegenüber den Schwarzen.

Die „Turquerie“ erfasste im 18. Jahrhundert vor allem den Adel, eine Vielzahl von Portraits von Herzoginnen und Ladies zeigen sie in türkischen Kleidern, - ein Medium des Spiels mit Exotik, der Repräsentation – und damit auch des Machtanspruchs ins Gesellschaftsinnere wie nach außen. Die „Türkischen Feste“ etwa am Hof in Dresden Anfang des 18. Jahrhunderts waren riesige Verkleidungsfeste, bei denen eine

¹⁴ <http://www.zeno.org/Kunstwerke/B/Loo,+Charles+Andr%C3%A9+van%3A+Sultanin+und+Sklavin>

schwärmerische Bewunderung für den Sultan zum Ausdruck kam, der als Wachsfigur präsent war, umgeben von (verkleideten) Sklavinnen in seinem Harem. Eine solche Darstellung diente dazu, „den Glanz des eigenen höfischen Lebens noch zu steigern“ (Mikosch 1995: 243). Und doch ist interessant, dass etwa der Hofpoet bei einem solchen Fest einerseits Tapferkeit, Mut, Verstand und Loyalität zum Herrscher als positive Eigenschaften der Türken lobte, andererseits aber humorvoll die Überlegenheit der Europäer gegenüber den Türken deutlich machte, - alles gewürzt mit erotischen Anspielungen (ebd. 242). „Die kostbare exotische Kleidung sowie die Erotisierung des Türken verbunden mit den auf ihn projizierten (Wunsch)Vorstellungen einer ausschweifenden Genuß- und Sinnenfreude trugen wesentlich zur Beliebtheit dieser Rolle in den galanten Verkleidungsfesten bei. Der Türke bzw. allgemein der Orientale war für die Europäer weiterhin fremd, exotisch und faszinierend, aber nun ‚domestiziert‘ und damit harmlos.“ (Schnitzer 1995: 228).

Damit kommt sehr deutlich zum Ausdruck, was der Ethnopsychanalytiker Mario Erdheim (1990) mit dem Begriff „Phantasma“ bezeichnet: Eine Bilderwelt vom Anderen und Fremden, eine „Imagerie“, die ihre Dynamik aus dem „gesellschaftlich unbewusst Gemachten“ erhält. In seinem Konzept sind *Narzissmus*, *Ambivalenz* und *Aggression* die Schlüsselbegriffe, um diese Dynamik zu begreifen. Macht- und Herrschaftswünsche wie auch Selbstbezogenheit sind Kennzeichen von *Narzissmus*, verbunden mit hoher Verletzlichkeit und Verwundbarkeit. Um sich vor Letzterem zu schützen, wird eine Fassade von Selbstbewusstsein aufgebaut, alles verdrängt, was die (Schein)Sicherheit in Frage stellen könnte, und diese Ängste/„Teufel“ werden – vermittels einer Schwarz-Weiß-Brille, die keine Grautöne mehr sehen lässt - nun nach außen projiziert und dort bekämpft. Am Beispiel der Ängste in der Zeit der Renaissance und der Hexenverfolgung (vgl. Kap. „Genuss. Rausch. Grenzüberschreitungen“) wurde zu zeigen versucht, inwiefern ein innerer Zusammenhang zwischen Ängsten, Verfolgung vom „Anderen / Fremden“ und der Eroberung der Welt durch die Kolonialmächte besteht. Die zunächst physische *Aggression* (gegen die Ureinwohnervölker, „Hexen“, Juden, Muslime ..) verstetigte sich zu einer strukturellen Gewalt, etwa einer, die in die Strukturen des Welthandels und Welternährungssystems eingeschrieben ist. Die Vernichtung von *Ambivalenz* durch Verdrängung oder Töten der Sündenböcke bringt natürlich keine Lösung, sondern verschärft den Teufelskreis dieser psychischen Dynamik auf der

individuellen und des „gesellschaftlich unbewusst Gemachten“ (Erdheim) auf der kollektiven Ebene (vgl. Holzbrecher 1997:73ff.).

Die Ambivalenz ist als Unsicherheit, Unbestimmtheit, als etwas, das sich einer einfachen Zuordnung entzieht und unverfügbar bleibt, für viele schwer auszuhalten. Die Ambivalenz des Fremden und Andersartigen, dieses Oszillieren zwischen Angst und Faszination, zwischen Befremden und Befreunden, lässt je nach äußerer Situation mal die (verdrängten) Wünsche, mal die Ängste aus dem Vulkanschlot des Unbewussten aufsteigen und ausbrechen.

Wie erwähnt, flauten in Europa die Ängste gegenüber den Türken erst dann ab, als die militärische Übermacht des osmanischen Reichs gebrochen war, so dass ab dem Ende des 17. Jahrhunderts die Projektion der Wünsche stärker werden konnten. Schnitzer zeigt in ihrem Text „Zwischen Kampf und Spiel“ (1995) diese Übergangsphase am Dresdner Hof, wo einerseits Waffenspiele durchgeführt wurden (rückblickend als Bestätigung des militärischen Siegs über die Muslime), andererseits exotisch-erotische Wunschphantasien als zentrales Element der „türkischen Feste“ wirksam waren. Letztere sollten die Orientbilder im 19. Jahrhundert bestimmen, als der „Orientalismus“ in vielen Kunstsparten zu einer unübersehbaren Strömung wurde, am offensichtlichsten in der Malerei mit den sog. „Odalischen“.

Vorab erscheint eine Feststellung notwendig, dass trotz verstärkter Reisetätigkeit niemals ein Maler aus Europa eine muslimische Frau etwa in einem Harem treffen und sie als Modell dienen konnte. Weiter ist interessant, dass Islamwissenschaftler im 19. Jahrhundert darüber aufklärten, „daß die meisten muslimischen Frauen vollkommen frei seien, zu kommen und zu gehen, daß sie weder unterdrückt noch ständig bewacht seien. Zudem hätten die Frauen in ihrem Haushalt eine erhebliche Autorität“ (Thornton 1989:345). Wir können also vorbehaltlos davon ausgehen, dass diese „Odalischen“ nichts über die Realität aussagen, aber alles über die Orientbilder des 19. Jahrhunderts, die Phantasmen Europas, in denen exotisch-erotische Wunschphantasien der männlichen Maler zum Ausdruck kamen.

In der Literatur wie in der Malerei zeigte sich im Orientalismus ein „Exotismus der Sinne“: Vor dem Hintergrund der Prüderie des viktorianischen Zeitalters in England oder einer antibürgerlichen Haltung französischer Literaten wurde auf den Orient eine „Traumwelt des Rausches und ekstatischer Visionen, des Sinnengenusses und unerhörter Ausschweifungen (projiziert), vor allem aber verkörperte sich in ihm die Phantasie der grenzenlosen Macht des Mannes über den weiblichen Körper“ (Kohl 1989: 360). Eine verbreitete Denkfigur war die des „männlich-geistigen“ Abendlands gegen den „weiblich-stofflichen Orient“, und mit der Parallelisierung der Ambivalenz der Geschlechterbeziehung und des Verhältnisses zwischen Orient und Okzident war klar, dass sie nur durch Herrschaft des Mannes über die Frau bzw. des Abendlands über den Orient zu lösen war (ebd.: 363f), - ein deutliches Beispiel für Mario Erdheims Konzept der Ethnopschoanalyse mit den drei Schlüsselbegriffen *Narzissmus*, *Ambivalenz* und *Aggression*.

Bilder des Fremden

Wie wir am Beispiel der Orientalisten gesehen haben, sind sowohl Ängste als auch Wunschphantasien die Grundzutat der europäischen „Imagerie“ vom Orient, ein höchst ambivalentes Gemisch, das uns dazu führt, auf den/die/das Fremde*n

1. positive oder negative Gegenbilder zu projizieren,
2. in ihr/ihm eine Bereicherung zu sehen, weil er/sie etwas verkörpert, was man selbst nicht (mehr) hat oder kann.

Das offensichtlichste und in der europäischen Kolonialgeschichte verbreitetste *negative Gegenbild* ist die beschriebene *Sündenbockprojektion* bzw. zahllose versteckte oder offene Formen von *Rassismus*, der – durch die Kolonialmächte strukturell abgesichert – als dominante Form der Wahrnehmung des Fremden in die europäische Kulturgeschichte einging: Der Kolonisierte wurde als „unzivilisiert“ gesehen, als jemand, dem man sich überlegen fühlte, den man beherrschen und „zivilisieren“ muss. Und so war die „zivilisatorische Mission“ die zentrale Rechtfertigungsideologie der französischen Kolonialherrschaft. In allen europäischen Ländern, vor allem in denen mit einer Kolonialgeschichte, ist also der Rassismus eine ideologische Konstante der Kulturgeschichte. Ein Beispiel für *positive Gegenbilder* sind etwa Utopien wie das „Schlaraffenland“, das Land des Überflusses und des gleichen Zugangs zu Nahrungs- und

Genussmitteln, die in der europäischen Kulturgeschichte besonders dann stark wurden, wenn wieder einmal eine Hungersnot herrschte (vgl. Richter 1995).

Entsprechend der Schwarz-Weiß-Logik solcher Gegenbilder ist dem Pol „Verteufelung“ der der „Verenglung“ entgegengesetzt. Und offenbar bewirkt die psychische Dynamik, dass unsere Wahrnehmung von ambivalenten Beziehungen schnell von einem Pol zum anderen springen kann, d.h. Wunschbilder in Angstbilder kippen - und umgekehrt. Wie wir im zwischenmenschlichen Bereich eine geliebte Person bei Eintritt bestimmter Ereignisse plötzlich abgrundtief hassen können, kann das „Image“, die „Imagerie“ zwischen zwei Kulturen schnell von einem Pol zum anderen springen, eine vormals bewunderte Region, ein „Traumziel“, wird dann in ein düsteres Licht getaucht.

Die erwähnte zweite Möglichkeit, Fremde*s als eine Bereicherung zu sehen, kann als Variante der ersten gesehen werden. So hat der Philosoph Rousseau im 18. Jahrhundert die „Naturvölker“ als (noch) von der Zivilisation unverdorben verherrlicht, und der Maler Gauguin flüchtete in die Südsee im Glauben, die Menschen dort verkörperten etwas, das in der westlichen Zivilisation verloren gegangen ist. Obwohl er bei der Konfrontation seiner Imagerie mit der Realität enttäuscht war, malte er schöne und harmonische Idealbilder.

Begegnen wir einem Menschen aus (z.B.) dem arabischen Kulturraum, sind sofort – und noch bevor ein mögliches Gespräch beginnt - die Bilder da. Auch wenn wir mit politischem Blick die Länder des arabischen Kulturraums differenziert betrachten, wirkt – so meine These – die *Imagerie des ästhetischen Orients* noch heute in unseren Köpfen. Denn unsere Bilder des Fremden sind nicht nur durch biographische Erlebnisse geprägt, vielmehr sind diese in gesellschaftliche und kulturgeschichtliche Kontexte eingebettet. Die allerdings können Spuren von Rassismus, Überlegenheitsattitüden oder Herrschaftsansprüchen enthalten.

Gerade angesichts der 2000 Jahre gemeinsamer Kulturgeschichte rund ums Mittelmeer (vgl. Abulafia 2013), die von Konflikten wie auch von friedlicher Begegnung und Kulturkontakt durchzogen ist, bietet sich eine andere Form der Wahrnehmung des Fremden an, bei der das Eigene / Vertraute und das Fremde wechselseitig als Figur und Hintergrund verstanden wird:

- Im Kontakt mit dem Anderen, meinem Gegenüber versuche ich diesen in seiner Eigenlogik zu verstehen, ihm auf der Spur zu bleiben, mich nicht vorschnell im Gefühl zu wiegen, ihn verstanden (und damit „fixiert“) zu haben...
- Re-flexion heißt wörtlich übersetzt, dass der Blick zurück gelenkt wird auf mich selbst, auf meine Brille, durch die ich den Anderen wahrnehme, und darauf, wie diese Brille eingefärbt ist: Wer bin ich, dass ich den Anderen so wahrnehme? Was hat meine Brille eingefärbt?

Der/die/das Fremde wird damit zur Gelegenheit, mich selbst, meine eigene Identität klarer zu sehen, Eigenes und Fremdes werden wechselseitig zur Figur und zum Hintergrund – und es wird möglich, das Andere anders sein lassen zu können, weil der psychische Druck wegfällt, eigene Schwächen auf den/die/das Fremde zu projizieren. Das gilt auf der zwischenmenschlichen Ebene ebenso wie im Kontakt mit fremden (bzw. fremd erscheinenden) Kulturen, wie wir gesehen haben. Das Wahrnehmungsmuster „Figur – Hintergrund“ macht auch deutlich, dass persönliche, zwischenmenschliche wie auch interkulturelle Entwicklung notwendigerweise das Fremde als Ferment braucht, um dynamisch und lebendig zu bleiben.

Literatur:

Abulafia, David (2013): Das Mittelmeer. Eine Biographie, Frankfurt (Fischer TB)

Biesboer, Pieter (1989): „Tulipa Turcarum“: Über die „Tulipomania“ in Europa, in: Sievernich, Gereon / Hendrik Budde (Hg.), Europa und der Orient 800-1900 (Ausstellung des 4.Festivals der Weltkulturen Horizonte 89, Berlin (Berliner Festspiele / Bertelsmann Lexikon Verlag), S.288-294

Budde, Hendrik/Sievernich, Gereon (1989) Europa und der Orient 800-1900: Vorbemerkung, in: Sievernich, Gereon / Hendrik Budde (Hg.), Europa und der Orient 800-1900 (Ausstellung des 4.Festivals der Weltkulturen Horizonte 89, Berlin (Berliner Festspiele / Bertelsmann Lexikon Verlag), S. 15f.

Erdheim, Mario (1990): Die gesellschaftliche Produktion von Unbewußtheit. Eine Einführung in den ethnopschoanalytischen Prozeß, Frankfurt [1984]

Holzbrecher, Alfred (1997): Wahrnehmung des Anderen. Zur Didaktik interkulturellen Lernens, Opladen (Leske+Budrich)

Kohl, Karl-Heinz (1989): „Cherchez la femme d’Orient“, in: Sievernich, Gereon / Hendrik Budde (Hg.), Europa und der Orient 800-1900 (Ausstellung des 4.Festivals der Weltkulturen Horizonte 89, Berlin (Berliner Festspiele / Bertelsmann Lexikon Verlag), S.356-367

Mikosch, Elisabeth (1995): Ein Serail für die Hochzeit des Prinzen. Turquerien bei den Hochzeitsfeierlichkeiten in Dresden im Jahre 1719, in: Staatliche Kunstsammlungen Dresden /

- Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Bonn (Hg.), Im Lichte des Halbmonds. Das Abendland und der türkische Orient, Dresden/Bonn, S. 235-243
- Paczenski, Gert v./Dünnebier, Anna (1999): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München (Orbis)
- Pape, Maria Elisabeth (1989): Turquerie im 18. Jahrhundert und der „Receuil Ferriol“, in: Sievernich, Gereon / Hendrik Budde (Hg.), Europa und der Orient 800-1900 (Ausstellung des 4.Festivals der Weltkulturen Horizonte 89, Berlin (Berliner Festspiele / Bertelsmann Lexikon Verlag), S.305-323
- Richter, Dieter (1995): Schlaraffenland. Geschichte einer populären Utopie, Frankfurt (Fischer TB)
- Schaefer, Udo (1995): Der Islam. Eine Einführung, in , in: Staatliche Kunstsammlungen Dresden / Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Bonn (Hg.), Im Lichte des Halbmonds. Das Abendland und der türkische Orient, Dresden/Bonn, S.15-28
- Schnitzer, Claudia (1995): Zwischen Kampf und Spiel. Orientrezeption im höfischen Fest, in: Staatliche Kunstsammlungen Dresden / Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Bonn (Hg.), Im Lichte des Halbmonds. Das Abendland und der türkische Orient, Dresden/Bonn, S.227-234
- Soentgen , Jens (2006): Bio, Transfair und mehr: Die Kaffeewelt seit den 1950er Jahren bis heute, in: Heinrich Eduard Jacob, Kaffee. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes [1934], München (oekom), S. 315-357
- Thornton, Lynne (1989): Frauenbilder: Zur Malerei der „Orientalisten“, in: Sievernich, Gereon / Hendrik Budde (Hg.), Europa und der Orient 800-1900 (Ausstellung des 4.Festivals der Weltkulturen Horizonte 89, Berlin (Berliner Festspiele / Bertelsmann Lexikon Verlag), S.342-355

7. Wege in den Hunger

„Wege in den Hunger“ lautet eine Zwischenüberschrift in der bereits mehrfach zitierten „Kulturgeschichte des Essens und Trinkens“ (Paczensky/Dünnebier 1999: 368 ff), - irritierend, liest man doch häufig die Formulierung, die Auswege zeigt. Paczensky und Dünnebier zeigen zunächst an mehreren Beispielen der letzten Jahrtausende, dass Hunger immer auch politische und kulturelle Ursachen hatte – trotz der vielen klimabedingten Missernten.

So rechnet man, dass im antiken Griechenland (zw. 403 und 323 v.Chr.) jedes 6.Jahr eine Hungersnot herrschte, im alten Rom ((zw. 509 und 384 v.Chr.) jedes neunte Jahr (Paczensky/Dünnebier 1999: 371). Menschliches Verschulden oder Versagen kann viele Formen annehmen: Einmal sind es die Spekulanten, die z.B. Mitte des 19. Jahrhunderts in Mainz fast allen Roggen aufgekauft hatten und damit den Brotpreis in die Höhe jagten. Dann gilt natürlich, dass nur, wer nicht von der Hand in den Mund leben musste, die Möglichkeit hatte, größere Mengen an Nahrungsmitteln zu lagern: Nur dann war man von Marktschwankungen unabhängig und konnte auch magere Jahre überstehen und anderen helfen – oder sie dann abhängig machen. Im Mittelalter waren dies v.a. die Gutsherren und die Klöster. Ein dritter Grund sind strukturelle Abhängigkeiten, z.B. der irischen Bauern von englischen Großgrundbesitzern. Und in erweiterter Form finden wir solche Abhängigkeiten seit der Kolonialzeit auf weltweiter Ebene.

Gehen wir zunächst einmal wieder ins 19. Jahrhundert, wir hatten ja bereits festgestellt, dass dies eine Zeit großer politischer, gesellschaftlicher und technologischer Umwälzungen war, die zu großen Hungerkrisen und Migrationswellen geführt hatte. Die Grafik zeigt sehr anschaulich, dass vor allem die USA, aber auch Südamerika die Hauptzielregionen der europäischen Auswanderer waren. Man kommt an der sog. „Amerikaner-Eiche“ vorbei, wenn man im Naturschutzgebiet „Taubergießen“ nördlich vom Kaiserstuhl wandert (Gießenweg): Hier trafen sich Mitte des 19. Jahrhunderts die Auswanderer aus dem Schwarzwald, um aufs Schiff Richtung Chile oder Venezuela zu steigen (www.kaiserstuhl.eu). Und an der Rheinstraße in Whyl steht der sog. Tovar-Gedenkstein in Erinnerung an die Auswanderer, die im venezolanischen Tovar ihre neue Heimat gefunden haben.

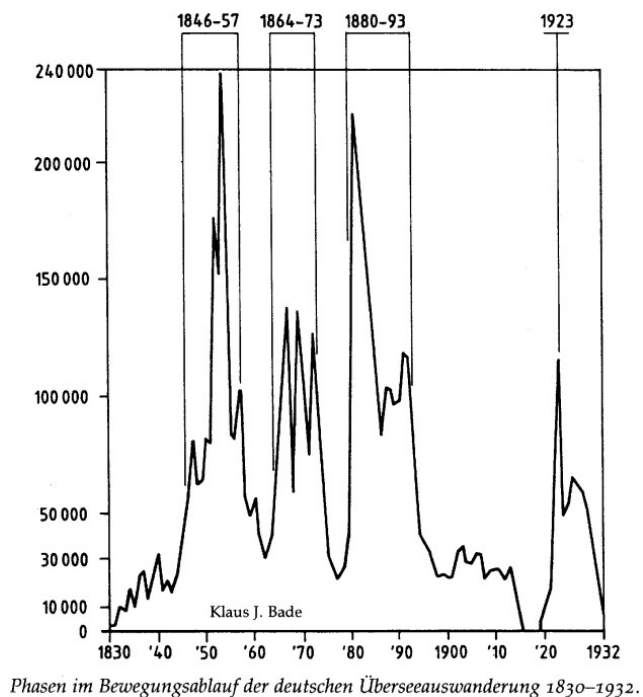
„Das 19. Jahrhundert ist eine Zeit,

von Missernten, Krisen und Not. 1816 sorgt Vulkanasche aus Indonesien für ein »Jahr ohne Sommer« und in den 40er-Jahren überzieht die Kartoffelfäule ganz Europa. Die Lebensmittelpreise steigen, Menschen hungern, Großbauern und Spekulanten profitieren. Regionen wie der Schwarzwald, wo es auch in guten Erntejahren nie üppig zuging, sind besonders betroffen.

In den Elendsjahren nach dem Scheitern der Revolution erreicht die Massenauswanderung einen Höhepunkt. Oft helfen Gemeinde und Kirche dabei mit kräftigem Druck nach: Wer nicht auswandern will, dem wird die Armensuppe verweigert wie 1851 in Herrischried, das 560 Menschen nach Amerika verschickt, Kleinkinder nicht mitgerechnet. Natürlich will man bei dieser Gelegenheit besonders auch »schwarze Schafe« wie die vielen ledigen Mütter loswerden, deren hohe Zahl allerdings nicht, wie Victor von Scheffel meint, von mangelnder »Sprödigkeit des Weibervolks« herrührt: Viele Menschen sind zu arm zum Heiraten.

15

Unzählige deutsche Ortsnamen im amerikanischen Mittelwesten wie auch in Chile oder Brasilien zeugen von den drei großen deutschen **Einwanderungswellen im 19. Jahrhundert.**¹⁶



¹⁵ Silvia Huth, *Wie der Schwarzwald erfunden wurde* (SWR), Tübingen 2013, S.124

¹⁶ K.Bade (Hg.) *Deutsche im Ausland – Fremde in Deutschland. Migration in Geschichte und Gegenwart*, München 1992, S. 149. Vgl. auch S.159 und 201



Die deutschen Siedler etwa in Chile bauten ihre Siedlungen so, wie sie es aus ihrer Herkunftsregion kannten, so dass man heute als Tourist – wie hier in Frutillar in Südchile – den Eindruck hat, man befände sich im Hochschwarzwald.

Bei Festen kann man auch deutschen „Kuchen“, Schwarzwälder Kirschtorte oder auch „Streuselkuchen“ kaufen, für die Einheimischen kaum aussprechbar, aber immer noch populär... Speziell in Chile wurden die deutschen Siedler im 19. Jahrhundert direkt vom Staat angeworben, vor allem um die Region landwirtschaftlich zu erschließen, das Ureinwohnervolk der Mapuche zurückzudrängen und geostrategisch ein Bollwerk gegen das benachbarte Argentinien aufzubauen.

Die „**Irische Tragödie**“ steht exemplarisch für Abhängigkeit – einerseits von der Monokultur Kartoffel, andererseits von englischen Großgrundbesitzern. Monokulturen ermöglichen zwar eine rationellere Produktion durch großflächigen Anbau, sind aber extrem anfällig für Krisen jeder Art, wie viele Beispiele auf der ganzen Welt und besonders im Globalen Süden zeigen. In Irland vernichtete 1845/46 die Braunfäule die gesamte Kartoffelernte. Darunter litten auch die Bauern in ganz Europa, aber auf dem Kontinent konnte man auf andere Nahrungsmittel zurückgreifen, eine gewisse Diversität war die Rettung. Irland war dagegen zur englischen „Agrarkolonie“ gemacht worden, die englischen Großgrundbesitzer setzten beispielsweise durch, dass kein Ire bzw. Katholik Land kaufen durfte, der eigene Export von Rindfleisch war ihnen verboten, und im Erbrecht war etwa geregelt, dass beim Tod eines katholischen Bauern der Besitz auf alle katholischen Söhne aufgeteilt wurde, jeder also nur ein kleines Stück Land bekam, kaum überlebensfähig. „Nur wenn der älteste Protestant wurde, erbte er alles“ (Paczensky/Dünnebier 1999: 383). Die Vernichtung der Kartoffelernte führte unter solchen Bedingungen dazu, dass eine Million Iren an Hunger starben, eine weitere Million wanderte aus.

Was wir am Beispiel Irlands im Kleinen sehen, war seit den europäischen Eroberungszügen ab dem 15. Jahrhundert zu einem **Grundmuster kolonialistischer Politik** geworden: Nach der militärischen Inbesitznahme kamen die Handelskompanien, die sich Monopole sicherten, abgesichert durch die Kolonialmacht. Nach der Entwaffnung der unterlegenen einheimischen Mächte sicherte die Einführung spezieller Steuern und rechtlicher Bestimmungen den Aufbau einer Verwaltungsstruktur und eine Umformung der bestehenden Gesellschaft in eine Kolonie. Ihre Struktur war zumeist ausgerichtet auf die billige Produktion von Rohstoffen, deren lukrative Weiterverarbeitung in Europa erfolgte. „Die koloniale Welt wurde in Produktionszonen für europäische Großunternehmen aufgeteilt – besonders radikal von den Franzosen, die beispielsweise im Senegal am liebsten nur Erdnüsse sehen wollten und andere Gebiete jeweils für Sisal, Palmöle, Kakao und Baumwolle bestimmten“ (Paczensky/Dünnebieber 1999: 395f.).

Es etablierte sich der sog. „**Dreieckshandel**“: mit billigem Schmuck etc. kauften die europäischen Kolonisatoren in Afrika Sklaven, die nach Süd- und Nordamerika verschifft wurden, um dort auf Plantagen von spanischen, portugiesischen oder französischen Großgrundbesitzern Baumwolle, Zucker, Kaffee, Tee ... zu produzieren, sog. „Kolonialwaren“, die dann von großen Handelsgesellschaften nach Europa transportiert, dort weiterverarbeitet und verkauft wurden.

Kaffee und **Zucker**, diese beiden Produkte wurden von den Kolonisatoren großflächig in mehreren Teilen der Welt angebaut und von aus Afrika stammenden Sklaven geerntet. In Haiti, heute eines der ärmsten Länder der Welt, erwirtschafteten damals eine halbe Million Sklaven 40% des Weltbedarfs an Zucker und 50% an Kaffee (Paczensky/Dünnebieber 1999: 459).

Kaum ein Würzmittel ist so eng mit der europäischen Geschichte verknüpft wie das **Salz**: Salzmonopole ermöglichten Machtansprüche etwa der Klöster im Mittelalter, und neue Industrien entstanden um den Salzabbau in Europa. Salzsteuern erhoben auch die englischen Kolonisatoren in Indien, und bekanntlich widersetzte sich ihnen Mahatma Ghandi mit seiner gewaltlosen Aktion, er forderte dazu auf, Salzkristalle aus dem Meer zu nutzen, anstatt das teure Salz der Engländer zu kaufen. Der Handel mit **Gewürzen** war seit Jahrtausenden zwischen den großen europäischen Metropolen das Rückgrat einer

frühen Globalisierung der Märkte. Die Geschichte des Gewürzhandels ist zugleich die der Eroberung und Kolonisierung einerseits und des wachsenden Reichtums europäischer Großstädte, und es ist nicht verwunderlich, dass die Höfe der Fürsten, Könige und Päpste die Hauptabnehmer von Zimt, Koriander, Kümmel, Kardamom, Ingwer oder Safran und Vanille waren.

Im Laufe der Jahrhunderte etablierte sich eine **Welthandelsstruktur**, die sich heute als hochkomplex darstellt, deren Ursprung in der Zeit der Kolonisation jedoch unübersehbar ist. Versuchen wir, diese sich wechselseitig bedingenden Problemfelder mit folgenden Schlüsselbegriffen in ihrer Tragweite zu fokussieren, durchschaubarer zu machen und „aufzuschließen“:

Monokultur: Die Nahrungsmittelproduktion als Monokultur war klar auf den Export hin orientiert, oft damit verbunden, dass die Vielfalt der einheimischen Nahrungsmittel von den Kolonisatoren bekämpft wurde, etwa Amaranth in den Andenländern durch die Spanier. Noch heute haben diese einheimischen Nahrungsmittel, so es sie noch gibt, ein niedrigeres Prestige als die der reichen und weißen Minderheit. Monokultur birgt große Risiken, weil Missernten, Preisschwankungen auf dem Weltmarkt oder ein Nachfragerückgang seitens der Industrieländer sich unmittelbar auf das Einkommen des Landes und seiner Bewohner*innen auswirken. Außerdem ist das Land gezwungen, die Nahrungsmittel, die nicht oder nicht mehr selbst angebaut werden, (teuer) zu importieren. Industrielle Monokulturen machen einen massiven Einsatz von Kunstdünger und chemischen Pestiziden notwendig, teure Maschinen und hochtechnisierte Bewässerungssysteme tragen ebenso zur Zerstörung biologischer Vielfalt bei, zur Auslaugung der Böden, der Verschwendung und Vergiftung von Wasser bzw. zur Ausbeutung knapper Ressourcen.

Armut und Abhängigkeit: Die bäuerliche Bevölkerungsmehrheit in den Ländern des Globalen Südens lebt entweder von der Subsistenzwirtschaft, bleibt also in Armut, weil nur das konsumiert werden kann, was selbst erzeugt wird. Oder man muss sich abhängig machen von Großgrundbesitzern und multinationalen Konzernen, weil diese bestimmen, was und v.a. zu welchem Abnahmepreis produziert wird. Preisschwankungen schlagen unmittelbar auf die Erzeuger durch, die Folgen sind

Mangel-/Unter- oder Fehlernährung: Armut führt unmittelbar zu einer Ernährung, bei der die für das Leben und v.a. für die geistige Entwicklung der Kinder notwendigen Proteine, Vitamine und Mineralien nicht ausreichend vorhanden sind. Proteinmangel führt auch zu einer erhöhten Kindersterblichkeit. Gesunde Ernährung ist zunächst eine Frage des Geldbeutels, dann aber auch eine der Bildung. Schon die genannten Faktoren wirken wie ein Teufelskreis der Armut und Abhängigkeit.

Zerstörung der Umwelt / Klimaschäden: Das drastischste Beispiel für die Zerstörung der Umwelt ist die Brandrodung und Abholzung des Urwalds im Amazonas.

Großgrundbesitzer und die Unternehmen des Agrobusiness lassen seit Jahrzehnten mit Unterstützung der brasilianischen Regierung riesige Flächen des Urwalds roden, vor allem, um Soja anzupflanzen, das in Europa zu 90% als Viehfutter genutzt wird. Die zu befürchtenden Auswirkungen auf das Weltklima sind immens. Die von ihrem Land vertriebenen Kleinbauern sind gezwungen, sich neues Land zu erschließen, oft mit schlechteren Böden, und um als Familie überleben zu können, werden weiter Wälder gerodet, etwa um an Brennholz zu kommen.

Agrobusiness: „Transnationale Multis kontrollieren rund 40 Prozent des Welthandels und fast 90 Prozent des Rohstoffhandels. Ihre Organisationsmacht bewirkt, daß hauptsächlich sie an allen Stadien der Verarbeitung, des Transports und der Vermarktung verdienen. In den ‚Entwicklungsländern‘ werden die Rohstoffe und die örtlichen Arbeitskräfte so schlecht bezahlt, daß sich an deren wirtschaftlicher ‚Unterentwicklung‘ nichts ändern kann, also auch nicht an der Unterernährung“ (Paczensky/Dünnebier 1999: 423f.)

Agrarkonzerne machen die Spielregeln

Geschaffen werden diese Strukturen in erster Linie von politischen EntscheidungsträgerInnen und Unternehmen im globalen Norden, in oftmals intransparenten und nur wenig demokratischen Prozessen. Von ihnen wird eine neoliberale Politik der Deregulierung mit verpflichtenden Marktöffnungen vorangetrieben, von denen vor allem Agrarkonzerne profitieren. Weltweit haben in den vergangenen Jahren starke Konzentrationsprozesse im Agrarbereich stattgefunden. Die Folgen sind auch in Deutschland und Europa zu spüren: Alternativen zum Einkauf im Supermarkt gibt es kaum noch. In Deutschland kontrollieren fünf Supermarktketten 90 Prozent des Marktes und haben dadurch eine enorme Marktmacht. Diese können sie dazu nutzen, den ErzeugerInnen und LieferantInnen günstige Preise und Bedingungen abzupressen – auf Kosten der Umwelt und der LandwirtInnen und ArbeiterInnen sowohl im Süden als auch im Norden. Auch in Deutschland sind immer weniger Menschen dazu in der Lage, unter würdigen Bedingungen Landwirtschaft zu betreiben. Die Anzahl der bäuerlichen Betriebe sinkt rapide: In Deutschland ist ihre Zahl in den letzten 15 Jahren um circa 40 Prozent zurückgegangen.

17

Landraub: „Der Run auf die Ressource Land ist ungebrochen. Der Druck auf die Ressource und ihr Preis steigen

- wenn Länder die Versorgung ihrer Bevölkerung mit ausreichend Nahrungsmitteln sichern wollen,
- wenn weltweit der Boom von Agrosprit anhält und immer mehr Menschen mehr Fleisch essen und
- wenn Investoren Land als Spekulationsobjekt nutzen.

Deshalb kaufen private Konzerne und Finanzinvestoren derzeit auf der ganzen Welt Land. Sie wollen dort genau die Produkte anbauen, mit denen sich weltweit am meisten verdienen lässt. Doch der globale Kampf um Boden hat nicht nur Gewinner. Wenn Großinvestoren ihr Land aufkaufen, muss die lokale Bevölkerung weichen. Und oft genug werden Regenwälder abgeholzt und die Umwelt zerstört.“¹⁸

Zölle: Als Erbe des Kolonialismus wollen die Industrieländer Agrarrohstoffe möglichst unverarbeitet aus den Ländern des Südens importieren, denn die großen Gewinne macht

¹⁷ aus: INKOTA Netzwerk, Unser Essen mitgestalten. Ein Handbuch zum Ernährungsrat, Berlin 2017, S.8

⁴ Ankündigungstext zur Broschüre „Landraub. Der globale Kampf um Boden fordert Opfer, Publik-Forum Dossier/ <https://webshop.inkota.de/produkt/broschuere/landraub-der-globale-kampf-um-boden-fordert-opfer>

man mit der Weiterverarbeitung der Produkte. Allerdings bekommen die Erzeugerländer keine Chance, diese Gewinne selbst zu machen und damit eine eigene Industrie zu entwickeln, denn die Industrieländer schützen sich dann durch hohe Zölle: Unverarbeitet muss etwa für Rohzucker 1% Zoll bezahlt werden, während auf raffinierten, also verarbeiteten Zucker 20% Zoll bezahlt werden muss. Ähnlich sind die Zahlen beim Kaffee und beim Kakao (Paczensky/Dünnebier 1999: 415f).

Lebensmittelhilfe: Gut gemeint ist nicht gleich gut gemacht. Dieser geläufige Spruch trifft voll auf die sog. „Lebensmittelhilfe“ zu, mit der die Industrieländer ihre Überschüsse, z.B. Getreide, in Länder des Globalen Südens exportieren, - mit der Begründung, Hunger bekämpfen zu wollen. Die Folgen sind fatal, denn damit tritt dieses Getreide in Konkurrenz zum örtlichen Handel und schwächt diesen oft nachhaltig. Eine weitere Wirkung ist, dass längerfristig die einheimische Produktion verdrängt wird und das Land von den Nahrungsmittelimporten aus dem Ausland abhängig (gemacht) wird.

Verschuldungsfalle: Wenn mehrere der genannten Problemfelder auf ein Land zutreffen, also z.B. man auf Nahrungsmittelimporte angewiesen ist, ebenso auf den Kauf von – tendenziell immer teurer werdenden – Industriegütern, die Preise für die exportierten Rohstoffe dagegen sinken, verschuldet sich ein Land immer mehr: „Um ihrer Schulden Herr zu werden, bemühen sich diese Länder, ihre Exporte zu steigern. Aber damit vergrößern sie nur ein Überangebot – also fallen die Preise weiter. (..) Die Schuldzinsen (..) fressen einen großen Teil der schrumpfenden Exporteinnahmen auf. Ein Teufelskreis. Nicht der Einzige“ (Paczensky/Dünnebier 1999: 418). Das Land wird damit also immer abhängiger und muss bei der Kreditaufnahme etwa bei der Weltbank deren (immer härtere) Konditionen erfüllen.

Wetten auf den Hunger: Seit jeher wurden an Warenterminbörsen Vereinbarungen über künftige Rohstofflieferungen („futures“) zu festgelegten Preisen getroffen. Sie sichern Lieferanten wie Abnehmer gegen allzu heftige Preissprünge etwa durch Wetterkapriolen ab. Liegt der vereinbarte Preis zum Termin über dem aktuellen Preis, freut sich der Verkäufer, liegt er darunter, profitiert der Käufer. Beide können jedenfalls bereits zum Zeitpunkt des Kontraktes mit diesem Preis kalkulieren. Daraus entwickelte sich in den letzten Jahren ein Casino für Anleger und Spekulanten, die mit Weizen, Soja, Mais oder

Reis nichts zu tun haben“¹⁹. (Mit dabei sind übrigens immer noch die Deutsche Bank und die Allianz Versicherung). Mit Getreide zu spekulieren, treibt die Preise nach oben, - mit dem Ergebnis, dass der Preis, den unsere Bäckereien für das Mehl bezahlen müssen, immer teurer wird. Und da die Länder des Globalen Südens mittlerweile auf den Import von Weizen angewiesen sind, verteuert sich auch für sie das Brot. Tatsache ist, dass einige Spekulanten reich werden, während steigende Getreidepreise für Millionen Familien Hunger und Armut bedeuten.

„In den Erntejahren 2007/08 und 2010/11 sind Preiszunahmen um 50 Prozent für Getreide auf die Spekulation von Investoren zurückzuführen. Die rasant steigenden Preise für Lebensmittel führten zu Hungerprotesten in 61 Ländern. Die Zahl der Hungernden stieg um mehr als 100 Millionen und überschritt im Jahr 2009 erstmals die Rekordmarke von einer Milliarde Menschen. Der Wille zum Überleben ist so groß, dass die Betroffenen eine Flucht mit all ihren Risiken in Kauf nehmen“²⁰

Energiebilanzen: Auf gut einem Drittel der weltweiten Ackerflächen wird Getreide für Futtermittel angebaut. Hinzu kommen riesige Flächen für die Erzeugung von Biotreibstoffen. Rund 70% des zuvor bewaldeten Amazonaslandes wird als Weideland oder zum Anbau von Futterpflanzen, bes. Soja, genutzt. Abgesehen von der ethischen Frage, ob Getreide eher auf den Teller der Hungernden kommen soll oder in den Tank unserer Autos bzw. in die Futtertröge unserer Schweine und Rinder, - was die Fleischproduktion betrifft, gibt es unterm Strich einen großen Energieverlust:

Im Durchschnitt produzieren vier bis zehn Kilogramm Getreide und Bohnen gerade ein Kilogramm Rindfleisch, nötig sind dafür auch Unmengen an Wasser, und 1 kg Rindfleisch verursacht 22 kg Treibhausgas. „Der Kalorienverlust, der durch Verfütterung von Getreide an Tiere entsteht – anstatt das Getreide direkt als Nahrungsmittel für Menschen zu nutzen-, entspricht dem jährlichen Kalorienbedarf von 3,5 Milliarden Menschen“²¹

¹⁹ <https://www.weltagrabericht.de/themen-des-weltagraberichts/spekulation-mit-lebensmitteln.html>

²⁰ <https://www.fluchtgrund.de/grund/lebensmittelspekulation/>

²¹ https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/NIFSA/NIFSA_Kampagnenblatt_Fleischkonsum.pdf

Hunger und Migration: Flucht und Migration haben viele Gründe: Kriege und bewaffnete Konflikte, Verstöße gegen die Menschenrechte, Klimakrise oder unfairen Zugang zu Einkommen, Gesundheit und Bildung sind die großen sog. „Push-Faktoren“ weltweiter Migration. Auch die genannten Welthandelsstrukturen und die globalisierte Nahrungsmittelproduktion tragen wesentlich dazu bei, dass Armut und Hunger weltweit zunehmen und damit auch der Wunsch nach einem besseren Leben – eben durch Migration.

Es ist deutlich geworden, dass das große Thema der Welternährung als Erbe des Kolonialismus zusammengedacht werden muss mit dem epochalen Thema des Klimawandels. In den Forderungen nach einer „Agrarökologie“²² werden zunächst die Anliegen einer ökologischen Landwirtschaft in der eigenen Region berücksichtigt, vgl. Stichworte wie Biodiversität, Anpassung an Klimakrise, Wertschätzung bäuerlicher und handwerklicher Arbeit, dann aber auch globale Themenfelder (Hunger, Agrobusiness, Pestizide, Klimawandel...) mitreflektiert. Die Forderungen verweisen - „von unten“ oder von unserer konkreten Lebenswelt her gedacht - auf die Dimension der Welternährung. Möglicherweise ist das der vielversprechendste Weg einer Veränderung, nicht nur gesellschaftspolitisch, sondern auch mit Blick auf die Bildung: „**Global denken - lokal handeln**“. Diese Forderung aus den 1980-er Jahren ist aktueller denn je, und mit dem Schlüsselbegriff der „Nachhaltigen Entwicklung“²³ scheint es zu gelingen, sowohl die großen Problemfelder der weltwirtschaftlichen Entwicklung und des Klimawandels als auch unsere unmittelbare Lebenswelt zusammenzudenken. Eine Lebenswelt, in der wir uns als handlungsfähige und selbstwirksame Subjekte erfahren können. Nur dann, so meine These, kann Interkulturelles, Globales Lernen und auch eine **Bildung für Nachhaltige Entwicklung** gelingen, wenn die Lernenden im Rahmen ihrer Handlungsmöglichkeiten vor Ort Selbstwirksamkeitserfahrungen machen können. Denn diese sind Voraussetzung dafür, mit Fremden / Fremdem und mit Ambivalenz selbstsicherer umzugehen.

²² <https://www.inkota.de/themen/welternahrung-landwirtschaft/agraroekologie/>

²³ Vgl. die Publikation des Ökoinstituts „Globalisierung in der Speisekammer“, S. 85ff)

<https://www.oeko.de/oekodoc/27/1999-002-de.pdf>

8. Bildung für nachhaltige Entwicklung. Interkulturelle und kulturgeschichtliche Perspektiven

„Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ist unter dem Dach der UNESCO zu einem Schlüsselkonzept geworden, mit dem die großen, epochalen Herausforderungen der Menschheit als Bildungsziele formuliert werden:

"Bis 2030 sicherstellen, dass alle Lernenden die notwendigen Kenntnisse und Qualifikationen zur Förderung nachhaltiger Entwicklung erwerben, unter anderem durch Bildung für nachhaltige Entwicklung und nachhaltige Lebensweisen, Menschenrechte, Geschlechtergleichstellung, eine Kultur des Friedens und der Gewaltlosigkeit, Weltbürgerschaft und die Wertschätzung kultureller Vielfalt und des Beitrags der Kultur zu nachhaltiger Entwicklung".

<https://www.bne-portal.de/de/was-ist-bne-1713.html>

Unbestritten ist, dass die genannten Problembereiche zu den epochalen Schlüsselthemen unserer Zeit gehören. Aus pädagogischer Sicht mindestens so entscheidend ist die Frage, wie das lernende Subjekt sich diese Bildungsinhalte und Kompetenzen aneignet, wie also die Sachperspektive mit der unserer Schüler*innen in ihrer Lebenswelt in Beziehung gesetzt wird. Interessanterweise beinhaltet das Konzept BNE genau diesen Aspekt eines umfassenden Bildungsprozesses:

„Das Konzept BNE beschreibt also eine ganzheitliche und transformative Bildung, die sowohl Lerninhalte und -ergebnisse, als auch die Pädagogik und die Lernumgebung berücksichtigt. Lehren und Lernen soll dabei auf interaktive Weise gestaltet werden, um forschendes, aktionsorientiertes und transformatives Lernen zu ermöglichen. BNE dient entsprechend nicht nur dazu, Nachhaltigkeitsthemen, wie Klimaschutz und Biodiversität zu thematisieren. Partizipative Methoden fördern etwa kritisches Denken, Teamfähigkeit und weitere Fähigkeiten. BNE unterstützt Lernende dabei, einen internationalen Blick zu entwickeln, der es ihnen ermöglicht, sich als Weltbürger zu verhalten. Das beginnt bereits bei den alltäglichen Entscheidungen.“

<https://www.bne-portal.de/de/was-ist-bne-1713.html>

Das Konzept formuliert also einerseits den Anspruch, zwischen den großen, epochalen Schlüsselproblemen und der konkreten Lebenswelt der Lernenden Verknüpfungen herzustellen. Andererseits sollen die Lern-Wege ins Blickfeld kommen, die eine Einübung in Schlüsselkompetenzen wie kritisches Denken, Teamfähigkeit etc. ermöglichen.

Pointiert formuliert: *Die Lernwege qualifizieren den Inhalt.* Die Art und Weise, wie gelernt wird, d.h. mit welchen Methoden, in welcher (sozialen und architektonischen)

Lernumgebung bzw. mit welchem didaktischen Arrangement, hat einen entscheidenden

Einfluss darauf, ob ein Lernprozess nicht nur zu einem Zuwachs an Wissen führt, sondern auch als persönlich bedeutsames Moment biografisch nachhaltig wirkt, das „berührt“ und damit zu einer reflektierten wie auch emotional tief gehenden Lernerfahrung wird.

Im ersten Kapitel hatte ich als Ausgangspunkt einer „zukunftsfähigen“ Bildungsarbeit die Frage formuliert

„Wie geben Menschen mit Globalisierung, mit der Vielfalt der Lebensentwürfe, der kulturellen Wurzeln um? Wie nehmen sie die damit verbundene Unsicherheit, Fremdheit und Ambivalenz wahr?“

Diese Frage lenkt den Blick der Pädagog*innen darauf, wie die Lernenden Fremdheit und Unsicherheit wahrnehmen und wie sie in solchen Situationen ihre Identität konstruieren: Werden die Grenzlinien scharf gezogen, weil Fremdes als bedrohlich wahrgenommen wird? Oder gelingt es ihnen, die Vielfalt der Lebensentwürfe als Gestaltungsimpuls und produktive Herausforderung wahrzunehmen? Wir hatten ja festgestellt, dass gerade im Bereich der Ernährung Erfahrungen an und mit Grenzen gemacht werden, und solche Grenzziehungen thematisieren die große Entwicklungsaufgabe (nicht nur) der Jugendlichen:

- Wer / was bin ich bzw. will ich sein? Wer / was ist mir wichtig? Gehört zu mir / zur Sphäre des „Eigenen“...? (*Selbst-Konstrukt*)
- Wer / wie will ich nicht sein? Wer / was ist mir fremd? ..lehne ich ab, weil...? (*Abgrenzung*)

Die Grenzen des (guten) Geschmacks sind also immer auch solche, mit denen jede*r sowohl für sich selbst als auch durch Zugehörigkeit Antworten sucht. Diese (personale und soziale) Identitätsarbeit spiegelt den Prozess der Modellierung der Selbst- und Weltbilder.

Interkulturelles Lernen beginnt dann, wenn Menschen mit unterschiedlichen Wertesystemen, Wahrnehmungs- und Denkmustern versuchen, sich wechselseitig zu verstehen, - oder auch wenn man sich mit kulturellen Produkten aus einer fremden Welt auseinandersetzt, sei dies ein Roman, ein Theaterstück, ein Rezept oder Essgewohnheiten,

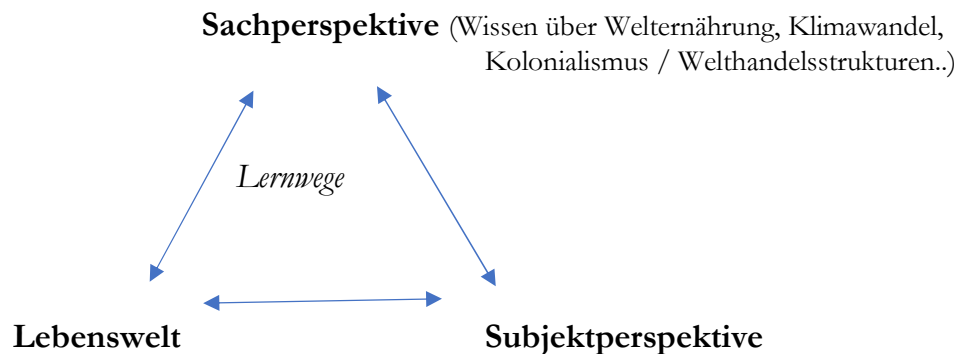
mit denen man beispielsweise auf einer Reise konfrontiert sieht. Im Kern geht es um das „Inter“, den dynamischen „ZwischenRaum“ zwischen zwei Personen oder bei der Annäherung an einen fremden Alltag bzw. ein kulturelles Produkt:

- ✓ Ich versuche, den Anderen oder das Fremde zunächst in seiner EigenLogik zu verstehen, mich ihm neugierig, aufmerksam und empathisch anzunähern. In einem Roman versuche ich zu verstehen, warum die Personen in ihrem Umfeld sich so verhalten, wie sie leben... In einer fremden Küche will ich verstehe, welche (alltags)kulturelle Bedeutung die Zutaten haben... Im Umgang mit Menschen aus anderen Kulturräumen taste ich mich vor, indem ich meine Bilder von ihnen mit der Realität abgleiche, versuche, mein gegenüber in seiner (Lebens)Welt zu verstehen im Sinne von „ihm auf der Spur bleiben“ (Waldenfels) und ein vereinnahmendes Verstehen vermeide.
- ✓ In diesem ZwischenRaum lerne ich nun meine eigenen Wahrnehmungsmuster kennen, indem ich mich frage, warum ich den Anderen / das Fremde in dieser Form wahrnehme: Bei Menschen aus anderen Kulturräumen können dies Bilder aus Kinderbüchern oder aus Filmen sein, die ich verinnerlicht habe. Bei mir fremden Nahrungsmitteln können es biografische, familiäre, religiöse oder auch von meinem Milieu als „normal“ betrachtete Grenzen und Regeln sein, was „man“ isst oder auch nicht. Eine solche Resonanzwahrnehmung führt letztlich zu einer Selbstvergewisserung und (für Lehrer*innen) zu einer professionellen Selbstreflexion: Woher kommen meine Bilder im Kopf? Diese Frage lässt sich nur in diesem ZwischenRaum bei der Begegnung mit dem Fremden beantworten. Indem ich somit erkenne, dass meine Bilder im Kopf – auch mein „guter Geschmack“ - persönliche, soziale und kulturelle Konstrukte sind, kann ich dem Anderen seine eigenen Konstrukte zugestehen.

Didaktik ist die Kunst, Lehren vom Lernenden aus zu denken

... und die Sachperspektive (Lerninhalte, Wissen, Kenntnisse, fachliche Kompetenzen...) mit der Perspektive der Schüler*innen in ihrer Lebenswelt zusammenzudenken. D.h. es geht nicht nur einfach darum, Schüler*innen Wissen z.B. über weltwirtschaftliche Strukturen und Ernährung zu „vermitteln“, sondern Lernarrangements zu entwickeln, die

es den Lernenden ermöglichen, sich Inhalte und Kompetenzen selbst anzueignen, - in kleinen Schritten oder in größeren Sprüngen.



Ernährungsmuster, Milieu, Identitätskonstrukte ... Geschmack/Geschmacksgrenzen
Handlungsspielräume / Möglichkeit von Selbstwirksamkeitserfahrungen

Vor dem Hintergrund meines didaktischen Konzepts Interkulturellen Lernens (vgl. Holzbrecher 2015) lassen sich für unseren Problembereich „Esskulturen“ im Kontext einer „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ v.a. folgende Lerninhalte erschließen:

- ✓ *Gesundheit* (gesunde Ernährung, nährstoffschonende Zubereitung, physiologische und psychologische Bedeutung der Ernährung, Prävention von Essstörungen, Entwicklung eines positiven Selbstkonzepts...)
- ✓ *Umwelt* (Umweltbelastungen in der Ernährungskette, Energieverbrauch, Stoffkreisläufe, Biodiversität, Umweltauswirkungen verschiedener Landbauformen...)
- ✓ *Ökonomie* (Vermarktung der Nahrungsmittel, internationale Handelsabkommen und Abhängigkeiten, Wirtschaftlichkeit im Spannungsverhältnis zu sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit)
- ✓ *Gesellschaft* (gesellschaftliche Ungleichheiten im Ernährungsverhalten, Armut/Reichtum, Geschlechterrollen-Verteilung, geschlechtsspezifische Ernährungspräferenzen...)
- ✓ *Politik* (Verbraucherrechte, Qualitätsstandards, Lebensmittelsicherheit, Agrar-/Welthandelspolitik) (vgl. Fischer 2008, S.3ff)

Unsere kulturgeschichtliche und interkulturelle Perspektive erschließt darüber hinaus weitere Themenfelder:

- ✓ *Kulturgeschichte* exemplarisch ausgewählter Nahrungsmittel (vgl. Brot...) im Kontext der Eroberungs- und Kolonialgeschichte
- ✓ *Überfluss und Hunger* im Kontext der Migrationsgeschichte in Europa (und weltweit)
- ✓ „Eingewanderte“ *Nahrungsmittel* (Spaghetti, Döner, Tomaten, Kartoffeln ...) / „Rezepte wandern“
- ✓ *Spurensuche im Alltag*: Vielfalt & Gemeinsames sowie Unterschiede in der Alltagsgeschichte im internationalen Vergleich (Essen, Trinken, Nahrungsmitteltabus, Wohnen, Geschlechterbeziehungen, Familien-/Sozialbeziehungen, Festmahl ...)
- ✓ *Imaginaire*: Selbstbilder und Weltbilder in der europäischen Geschichte (vgl. Orient-Fantasien / Projektionen exotischer Welten als Spiegel der jeweiligen Gesellschaft / Identitätskonstruktionen einer Epoche)
- ✓ *Identitätskonstrukte*: Was macht „typisch deutsche“, „französische“, „türkische“.... Küche aus? Klischees/Stereotypen? Wie starr sind Abgrenzungen? Wie fließend sind Übergänge? Was geht verloren, wenn der Blick auf das „Typische“ fokussiert ist?
- ✓ *Sprachbilder prägen Bewusstsein*: „Kultur/en“ als Untersuchungsobjekt, Metaphern prägen Gedankenwelt (vgl. „Kulturen als Kugeln, Kreise ... oder Gewebe...)

Bildung für nachhaltige Entwicklung beansprucht, zukunftsfähige pädagogische Antworten auf die großen Herausforderungen unserer Zeit zu geben. Wenn also die Sachperspektive (s.o.) mit der der lernenden Subjekte zusammengedacht wird, scheint von großer Bedeutung zu sein, dass die Schüler*innen im Lernprozess und durch das didaktische Arrangement bzw. die Lernwege die Möglichkeit zu bekommen, **Selbstwirksamkeitserfahrungen** zu machen.

Erfahrungen, etwas geleistet und erreicht zu haben, für das man Anerkennung und Wertschätzung bekommt, stärken das Selbstwertgefühl und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten, - Voraussetzung dafür, in ambivalenten Situationen handlungsfähig zu bleiben und „Fremdheit“ als produktive Herausforderung wahrzunehmen.

Es gibt wohl wenige Lernfelder, in denen Erfolgs- und Selbstwirksamkeitserfahrungen vor Ort, im überschaubaren Nahbereich, dazu führen können, sich „generativ“ immer

komplexere Zusammenhänge (Welternährung, Strukturen des Welthandels...) schrittweise zu erschließen, sich solidarisch zu zeigen für die Kaffeepflanzerinnen in Kolumbien, die Helfer bei der Kakaoernte in Ghana oder die Näherinnen unserer Jeans in Bangladesch

Didaktische Prinzipien

Daniel Fischer (2008: 9ff) akzentuiert folgende didaktische Prinzipien einer „Nachhaltigen Ernährungsbildung“:

➤ *Problemorientierte Mehrperspektivität*

Das Lernfeld ist in seiner Vielfältigkeit als ein „Netzwerk“ zu verstehen, in dem sich die Teilbereiche wechselseitig beeinflussen. Pragmatisch gesehen dürfte ein*e Lehrer*in von der eigenen Fachperspektive ausgehen und auf andere Dimensionen verweisen.

➤ *Ziel- und Interessenskonflikte aufdecken und austragen*

Wichtig ist, an „Dilemma-Situationen“ zu lernen, Zielkonflikte der unterschiedlichen Akteure (Bauern, Landbesitzer, Spekulanten..., Verbraucher) zu diskutieren, abzuwägen, eine begründete eigene Position zu erarbeiten – und damit zu lernen, mit Uneindeutigkeit umzugehen und konfliktfähig zu werden

➤ *Erziehung zur Genussfähigkeit*

Es geht um das Ziel *nachhaltig zu essen*, nicht nur *sich zu ernähren*. Essen steht immer auch für Genuss, und das altbekannte *Lernen mit allen Sinnen* ist ein bedeutsamer Schritt in Richtung *Genussfähigkeit*.

Darüber hinaus schließt unsere **interkulturelle und kulturgeschichtliche Perspektive** weitere didaktische Prinzipien auf:

➤ *Geschmackserziehung*

Interkulturell bedeutsam ist die Fähigkeit, sich auf Neues einzulassen, Grenzen des eigenen Geschmacks auszuloten, Erfahrungen mit fremden Rezepten zu reflektieren, Normalitätsvorstellungen zu relativieren.

➤ *Aufgabenorientierung*

Die hohe didaktische Kunst besteht in der Modellierung von Aufgaben, die den Lernvoraussetzungen der Schüler*innen angemessen sind. D.h. sie sollen so herausfordernd sein, dass sie Erfahrungen von Selbstwirksamkeit ermöglichen.

➤ *Durchgängige Sprachbildung*

Unser Lernfeld macht deutlich, dass Blicke über den Tellerrand sehr lehrreich sind und ermöglichen, Normalitätsvorstellungen zu relativieren. (Sozio)Kulturell heterogene Lerngruppen bieten Potenziale, Sprachenvielfalt wertzuschätzen und zugleich durchgängig dem Ziel einer „Bildungssprache für alle“ näher zu kommen. Nur damit dürfte es gelingen, Bildungsbenachteiligung abzubauen.

➤ *„Habitus der Annäherung“*

Am Anfang jeden Lernens steht oft eine Irritation. Im didaktischen Prozess soll sie als Lernimpuls wirken, der dazu beiträgt, eine Neugier- und Aufmerksamkeitshaltung zu entwickeln – und sich dem Neuen schrittweise und reflektiert anzunähern. Welches methodische Arrangement unterstützt diese didaktische Zielvorstellung?

Ein erster und wichtiger Schritt wäre, interkulturelle und globale Perspektiven in den bestehenden Unterrichtsfächern zu entdecken und zu erweitern. Darüber hinaus wäre zu fragen, welche Formen eines fächerübergreifenden bzw. -kooperierenden oder eines interdisziplinär angelegten Projektunterrichts entwickelt werden können. Eine zukunftsfähige Bildung beinhaltet, nicht nur *anderes*, sondern auch *anders* zu lernen. Es wäre ein Paradigmenwechsel, wenn nicht mehr danach gefragt würde, was man Schüler*innen *vermitteln* müsste, sondern wenn am Anfang der didaktischen Planung die Frage steht: Wie kann ich den Lernprozess so anstoßen und gestalten, dass die Lernenden sich die Gegenstände und Kompetenzen selbst *aneignen* und schrittweise die immer komplexeren Zusammenhänge erschließen können? Abschließend ein Versuch, mögliche Antworten auf diese Frage zu finden, indem wir uns vor Augen halten, wann wir selbst lernen *wollen* (vgl. Holzbrecher 2008):

➤ *Anwendungswert*

Wir lernen, wenn wir erkennen, dass das, was wir lernen, einen Bezug zu unserem Alltag hat und wir damit unsere Lebenswelt besser verstehen und selbstsicherer handeln können.

➤ *Emotionale Qualität des Lerngegenstands*

Besser gelernt wird, wenn uns die Dinge berühren, etwa wenn wir uns mit Menschen identifizieren können: Warum nicht einen Sachtext umschreiben in eine Story, in der Menschen leben, leiden und sich freuen...?

➤ *Selbstwirksamkeitserfahrungen*

Wer eine schwierige Aufgabe erfolgreich bewältigt hat, entwickelt eine grundsätzliche Haltung bzw. die Erwartung, dass künftige Herausforderungen ebenfalls gemeistert werden können. Ebenso entwickelt man Ausdauer und bringt (empirisch nachgewiesen) bessere Leistungen, vermutlich wegen des gewachsenen Vertrauens in die eigenen Fähigkeiten.

➤ *Wunsch nach Anerkennung und Feedback*

Wir lernen besonders dann, wenn wir eine Wertschätzung erfahren für die eigene Person sowie für das, was wir geleistet haben (Stärken-/Schwächen-Profil).

➤ *Lernen von und mit Gleichaltrigen*

Wir sind auf soziale Kontakte hin angelegt und lernen besonders gut, wenn die emotionale Qualität in der Gruppe stimmt.

➤ *Identifikation mit der Lehrperson*

Die Authentizität, Echtheit, Überzeugungskraft und das Engagement der Lehrperson für ein Fach wirken ansteckend: *Die wichtigsten Medien sind wir selbst!*

➤ *Arbeit an altersspezifischen Entwicklungsaufgaben*

Entwicklungsaufgaben stellt die Gesellschaft an die Lernenden (vgl. Bildungspläne), aber die Lernenden stellen sie sich auch selbst, indem sie sich an den Aufgaben abarbeiten, die sich ihnen stellen (Unabhängigkeit von Eltern, Selbstständigkeit, geschlechtliche Rolle..., Identitätsentwürfe entsprechend dem psychosozialen Entwicklungsstand). Es ist eine Arbeit an äußeren Widerständen (z.B. gesellschaftlichen Erwartungen), aber auch an „inneren“ Widerständen (Erwartungen, Ängsten, Wünschen).

➤ *Wunsch, etwas zu gestalten und zu verändern*

Zu den stärksten Lernmotiven gehört, etwas verändern und die eigene (Lebens)Welt aktiver mitgestalten zu wollen (vgl. *Fridays for Future* u.a.). Dieses Lernmotiv aufzugreifen und die Rahmenbedingungen dafür zu schaffen, dass es nicht schnell wie ein Strohfeuer erlischt, dürfte zu den grundlegenden Entwicklungsaufgaben der Schule gehören:

Nirgendwo lernt man biografisch „nachhaltiger“ als in selbstorganisierten (und dezent moderierten) Arbeits- oder Projektgruppen, die sich nach innen als Lerngemeinschaften verstehen und nach außen öffentlichkeitswirksam agieren. Vor allem hier eignet man sich Sachkompetenz an, der Gestaltungswunsch und das emotionale Erleben hält die Gruppe zusammen, so dass auch frustrierende Erlebnisse gemeinsam aufgearbeitet werden können.

Literatur

<https://www.bne-portal.de>

Daniel Fischer (2008): Esskulturen und die Interkulturalität von Ernährung <https://www.bne.uni-osnabrueck.de/pub/uploads/Baikal/fischer08esskulturen.pdf> [3.12.2020]

Alfred Holzbrecher (2015): Schlüsselbegriffe einer interkulturellen Didaktik, in: Alfred Holzbrecher / Ulf Over (Hg.), Handbuch Interkulturelle Schulentwicklung, Weinheim und Basel (Beltz), S.316-327)

Alfred Holzbrecher (2008): Zumutungen von Freiheit: Forschend Lehren lernen an einer Freien Alternativschule, in: Th. Rihm (Hg.), Teilhaben an Schule. Zu den Chancen wirksamer Einflussnahme auf Schulentwicklung, Wiesbaden 2008, S.265-275