

Gemeinsam essen.
Besondere Mahlzeiten und Tischgemeinschaften.
- Volkskundliche Feldstudien -

Dissertation
zur Erlangung des akademischen Grades
Doctor philosophiae (Dr. phil.)

vorgelegt dem Rat der Philosophischen Fakultät
der Friedrich-Schiller-Universität Jena

von

Kristina Bennewitz, M.A.
geboren am 17.08.1982, in Großenhain

Gutachterinnen:

1. Prof. em. Dr. Christel Köhle-Hezinger, Lehrstuhl für Volkskunde (Empirische Kulturwissenschaft), Friedrich-Schiller-Universität Jena
2. Prof. Dr. Ruth-E. Mohrmann, Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie, Westfälische Wilhelms-Universität Münster

Datum des Rigorosums: 03.07.2013

Inhaltsverzeichnis

Hunger? Zur Einleitung.....	7
-----------------------------	---

Teil A: Tisch decken

Kapitel 1: Thema der Arbeit.....	11
1.1 Theoretische Zugänge.....	12
Die Mahlzeit.....	12
Etymologie • Die Mahlzeit als Brücke • Alltägliche und außeralltägliche Mahlzeiten • Die Mahlzeit als soziale Institution • Die Mahlzeit als Zeitmuster • Die Mahlzeit als Kulturmuster • Mahlzeitenkriterien • Mahlzeitenformen	
Tischgemeinschaften.....	21
Der Tisch als kulturelles Objekt • Der Begriff der Gemeinschaft • Abgrenzungen	
1.2 Besondere Mahlzeiten als Untersuchungsgegenstand.....	26
1.3 Fragestellungen und Thesen.....	28
1.4 Wissenschaftliche Verortung.....	29
Zugänge zur Ernährung.....	29
Die volkskundliche Nahrungsforschung.....	30
Die Mahlzeit lesen.....	32
Kapitel 2: Der Homo edens.....	35
2.1 Doppelwesen zwischen Natur und Kultur.....	36
2.2 Individueller und schmeckender Esser.....	37
2.3 Kommunikativer Teilnehmer.....	40
2.4 Lebensstil-Akteur.....	42
Kapitel 3: Forschung und Feld.....	45
3.1 Forschungsstand und Quellenlage.....	46
3.2 Feldforschung als Methode.....	48
3.3 Vorgehensweise.....	50
Hypothesen und Fragestellung.....	50
Erhebung der Fallbeispiele.....	51
Die eigene Rolle im Feld.....	52
3.4 Ethnografien schreiben.....	54
Verschriftlichung.....	54
Interpretation.....	56

Teil B: Zu Tisch

Kapitel 4: Essen beobachten.....	59
4.1 Auf dem Sprung: Running Dinner.....	60
Kulinarisches Kennenlernen: Das „Running Dinner“-Prinzip.....	60
Fallbeispiel 1: „Jumpingdinner“, Berlin.....	61
Berliner Allerlei – Beobachtung • Nachgefragt – Teilnehmerumfrage	
Zwischengang.....	75
4.2 Reaktivierte Tischkultur: Salondinner.....	79
Ein Streifzug durch die Salonkultur.....	79
Die „Salondinner“-Idee und das virtuelle Netzwerk.....	81
Fallbeispiel 2: „Thüringer Salondinner Weinreise“, Jena.....	83
Im Genussstempel – Beobachtung • Nachgefragt – Interview mit Kordula Häffner, Salonière	
• Nachgelesen – Feedback der Gäste	
Zwischengang.....	92
4.3 Genuss im Geheimen: Supper Clubs.....	95
Kochender Untergrund: Das Phänomen underground dining.....	95
Fallbeispiel 3: „In the Mood for Food“, Oakland.....	98
In der Stimmung für Essen – Beobachtung • Nachgefragt – Interview mit Joe Weinheimer,	
Supper Club-Gastgeber • Nachgefragt – Teilnehmermeinungen • Genuss für eine bessere	
Welt– Zusammenfassung	
Fallbeispiel 4: „Krauted Haus“, Berlin.....	108
Persische Dinnerparty in Kreuzberg – Beobachtung • Nachgefragt – Interview mit Miranda	
Simpson und Louisa von Stein, Supper Club-Gastgeberinnen • Volles Haus – Zusammenfassung	
Fallbeispiel 5: „Canvas Underground“, Berkeley.....	117
Nachgefragt – Interview mit Sarah Gellar, Supper Club-Gastgeberin • Beliebte Piraten – Zusammen-	
fassung	
Zwischengang.....	122
4.4 Alternative Töpfe: Volxküchen.....	125
Das „X“ im Detail – Von Volxsküchen zu Volxküchen.....	125
Fallbeispiel 6: Volxküche, Jena.....	127
„Unsere Vokü ist Eure Vokü“ – Beobachtung • Nachgefragt – Interview mit Steffen Leuschner, Vokü-	
Mitbegründer • Nachgefragt – Interviews mit Gästen	
Zwischengang.....	137
4.5 Kitchen Stories: Kochkurse.....	140
Eine kleine Kochkursgeschichte.....	140
Fallbeispiel 7: „Gourmand“-Kochkurs, Jena.....	142
Wir alle spielen Gourmets – Beobachtung • Nachgefragt – Interview mit Stephan Bierbichler, Koch-	
kurs-Dozent • Leckere Meisterleistung – Zusammenfassung	
Fallbeispiel 8: „Pasta e Basta“-Kochkurs, Jena.....	148
Italien in der Schulküche – Beobachtung • Nudeln und Gut – Zusammenfassung	
Fallbeispiel 9: „Frugal Foodies“-Kochabend, Berkeley.....	153
Angestiftetes Avocadoabenteuer – Beobachtung • Nachgelesen – Statt eines Interviews	
• Help yourself & all together – Zusammenfassung	
Zwischengang.....	161

Teil C: Nachtisch

Kapitel 5: Funde zwischen den Tellern.....	167
5.1 Die Mahlzeit als Ritual.....	168
Rituale als Handlungsformen.....	168
Die Ritualkomponenten der Fallbeispiele.....	170
Mahlzeit und Wirkung.....	172
5.2 Festessen und Ess-Events.....	173
Besondere Gemeinsamkeiten.....	173
Klassische Feste und postmoderne Events.....	173
Die Festelemente der Fallbeispiele.....	176
5.3 Das Prinzip der Gastfreundschaft.....	183
Gastfreundschaft und Gastlichkeit.....	183
Vom Fremden zum gezähmten Gast.....	184
Private und kommerzielle Praxis.....	185
Gastfreundschaft in Zwischenräumen.....	186
5.4 Mahlzeitentheater I: Interaktionsrahmen und Spiegel motive.....	189
Alltägliches Rollenspiel.....	189
Spiegelungen.....	190
5.5 Mahlzeitentheater II: Performances und Inszenierungen.....	193
Kulturelles Handeln als Aufführung.....	193
Inszeniertes Essen.....	195
5.6 Vergemeinschaftung bei Tisch.....	198
Theorie der posttraditionalen Gemeinschaften.....	198
Besondere Tischgemeinschaften.....	199
5.7 Grenzüberschreitungen.....	203
Demokratisiertes Wissen und Können.....	203
Verschränkte Welten I.....	204
Verschränkte Welten II.....	206
Transatlantische Überfahrt.....	207
Satt: Ein Resümee.....	209

Literatur- und Quellenverzeichnis.....	213
I. Literaturangaben.....	213
II. Quellenangaben.....	222
Abbildungsverzeichnis.....	227
Anhang.....	229
I. Online-Umfrage Jumpingdinner.....	231
II. Interview Kordula Häffner (1).....	233
III. Interview Kordula Häffner (2).....	236
IV. Interview Joe Weinheimer.....	239
V. Gespräch Ravi Singh.....	242
VI. Interview Amy Sanchez.....	243
VII. Interview Miranda Simpson und Louisa von Stein.....	245
VIII. Interview Sarah Gellar.....	247
IX. Interview Steffen Leuschner.....	253
X. Interview Kati Frischbier.....	260
XI. Interview Mia Reinhardt, Klara Warschowski und Robert Kluge.....	263
XII. Interview Theresa Birkner und Matthias Schlösser.....	271
XIII. Interview Lisa Groß.....	277
XIV. Interview Stefan Bierbichler.....	279

Hunger? Zur Einleitung

Die klassische Mahlzeitenordnung sieht in Deutschland dreimal täglich ein gemeinsames Essen vor. Jedoch hat diese Regelmäßigkeit, vor allem innerhalb der Familie, im Verlauf des 19. und 20. Jahrhunderts abgenommen. Wann, was, wie und mit wem heute gegessen wird, ist häufiger funktionalen Anforderungen unterworfen als bekannten Mustern zu folgen. Studien belegen, dass entstrukturierte Tagesabläufe, die Anzahl allein lebender Menschen, Mobilitätsdruck und lange Arbeitszeiten zu einem ansteigenden Außer-Haus-Verzehr, unregelmäßigen Essenszeiten und allein eingenommenen Zwischenmahlzeiten führen.¹ Diese Diagnosen lassen um den Rückgang tradierter Mahlzeitenformen fürchten und Bilder isolierter Restaurantbesucher² im Stil des amerikanischen Malers Edward Hopper aufkommen³

Andererseits belegen dieselben Studien, dass Mahlzeiten nach wie vor fester Bestandteil des Alltags vieler Menschen sind, die meisten Hauptmahlzeiten zusammen mit anderen eingenommen werden und der gesellige Aspekt des Essens sehr geschätzt wird.⁴ Der zunehmend offenere Umgang mit dem „sozialen Totalphänomen“ (Marcel Mauss) Essen und Trinken hat dazu geführt, dass den Essenden heute Tischgemeinschaften nicht mehr zwangsläufig vorgegeben sind. Sie genießen eine nie dagewesene Entscheidungsfreiheit über ihr Ess- und Mahlzeitenverhalten und finden Gemeinschaftlichkeit beim Essen in tradierten, wie auch in neuen Mahlzeitenformen. Die Werke des schweizerischen Künstlers Daniel Spoerri können eine Gegenthese zu Hoppers verlorene Großstadtgestalten darstellen. Obwohl seine „Fallenbilder“ Skulpturen sind, die ohne Menschen auskommen, zeugen die aufgeklebten Gläser, Teller, Servietten und Essensreste von gelebter Kommunikation und Geselligkeit.⁵

Auch diese Arbeit beschäftigt sich mit den sozialen Qualitäten von Mahlzeiten. Sie behandelt allerdings keine traditionellen Beispiele innerhalb der Familie, keine rein privaten Formen unter Freunden und Bekannten und keine regelmäßig wiederkehrenden, außerhäuslichen Esssituationen in der Kantine, Mensa oder beim Imbiss. Es wird davon ausgegangen, dass das gesellige Potential einer Mahlzeit, wie auch ihre vielschichtigen kulturellen Aspekte, ebenfalls in neuen und transformierten Formen mit fremden Tischpartnern wirksam werden. Diese „besonderen“ Mahlzeiten sind außeralltägliche, mitunter einmalige Esssituationen, die nicht an öffentlichen Orten stattfinden. Neun aktuelle Fallbeispiele wurden im Rahmen dieser Arbeit ausgewählt und empirisch untersucht. Das Ergebnis sind volkskundliche Feldstudien zum Erlebnisraum „Gemeinsam Essen“, bei denen Mahlzeiten beobachtet und nach Tischgemeinschaften gesucht wurde.

Die ausgewählten Fallbeispiele können den fünf Mahlzeitengruppen Running Dinner, Salondinner, Supper Clubs, Volkküchen und Kochkurse zugeordnet werden. Es wurde mindestens ein Fallbeispiel pro Gruppe un-

1 Vgl. u. a. Simone Meyer: *Mahlzeitenmuster in Deutschland*, München 2002, S. 148ff.; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): *Ernährungsbericht 2004*, Bonn 2004, S. 76ff.

2 In dieser Arbeit wird aus Gründen der Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Mit dieser verallgemeinernden Bezeichnung sind männliche wie weibliche Personen gemeint.

3 Ein Beispiel dafür stellt das Werk "Automat" von 1927 dar. Vgl. <http://howardlitchfield.wordpress.com/2012/07/20/whats-the-story/>, Zugriff am 3.10.2012.

4 Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (s. Anm. 1), S. 78ff. Vgl.

5 Ein Beispiel dafür stellt sein Werk "Hahns Abendmahl" von 1964 dar. Vgl. <http://foto-kunst-tschnow.de/ka1005-3.html>, Zugriff am 4.12.2012.

tersucht, mit dem Ziel, dieses dicht zu beschreiben und zu interpretieren. In die Interpretationen flossen interdisziplinäre Diskurse ein, wodurch die Arbeit vielschichtige Erklärungsansätze dafür liefert, warum Mahlzeiten auch unter Fremden funktionieren, welche Bedeutungen sie bergen sowie ob und wie es zum Entstehen von Tischgemeinschaften in diesen besonderen Feldern kommt. Dabei interessieren sowohl die Motive und Erfahrungen der Teilnehmenden an besonderen Mahlzeiten als auch die der Köche und Organisatoren. Diese Arbeit leistet damit einen empirischen Beitrag zur volkskundlichen Nahrungsforschung und öffnet diese für angrenzende Disziplinen. Sie beleuchtet das Kulturphänomen Mahlzeit und zeigt auf, „was beim Essen alles mitgegessen wird“⁶.

Die Arbeit ist thematisch in drei Teile gegliedert. Teil A, „Tisch decken“, befasst sich mit den theoretischen Zugängen zu den Kategorien „Mahlzeit“ und „Tischgemeinschaft“, grenzt den Untersuchungsgegenstand „Besondere Mahlzeiten“ von anderen Formen ab, erörtert Fragestellungen und Thesen der Arbeit und verortete das Thema im wissenschaftlichen Diskurs. Es werden zudem die verschiedenen Dimension der menschlichen Ernährung sowie Forschung und Feld vorgestellt. In Teil B, „Zu Tisch“, werden die Fallbeispiele thematisch geordnet nach den Mahlzeitenkategorien vorgestellt. Die Kapitel enthalten sowohl die Ergebnisse der Feldforschungen, wie auch Informationen zum jeweiligen Kontext. In Teil C, „Nachtisch“, erfolgt die Vorstellung der Ergebnisse der Untersuchungen. Hier werden die Fallbeispiele vor dem Hintergrund verschiedener Theorien interpretiert und miteinander verglichen, Thesen überprüft und Erkenntnisse vorgestellt.

Während der fast dreijährigen Arbeitszeit an dieser Dissertation, insgesamt etwa 148 Wochen, habe ich ungefähr 1626 Mal an gemeinsamen Mahlzeiten teilgenommen, etwa 1478 Mal aß ich alleine, zugegeben oft am Schreibtisch. Schätzungsweise 1180 Mal bereitete ich das Essen selbst zu, bei etwa 443 Gelegenheiten aß ich außer Haus. Die Beschäftigung mit diesem Thema führte nicht nur dazu, dass sich mein kulinarischer Horizont stark erweiterte, ich ständig nach Gelegenheiten suchte, für andere und mit anderen zu kochen und zu essen, und ich beim Schreiben immer Hunger verspürte. Es bewirkte auch, dass alltägliche Selbstverständlichkeiten facettenreich zu leuchten begannen und Außergewöhnliches in bekannte Muster eingebettet wurde. Die kulturwissenschaftliche Beschäftigung mit Essen und Trinken ist mitnichten profan und die Ergebnisse allseits bekannt – was ihr häufig unterstellt wird – sondern inspirierend, erhellend und nicht zuletzt lecker.

Entstanden ist diese Dissertation auf Grundlage meiner Magisterarbeit, welche ich im Jahr 2008 bei Prof. Dr. Christel Köhle-Hezinger einreichte.⁷ Ihre spannende Vorlesung über „Esskultur und Nahrungsforschung“ im Sommersemester 2006 an der Friedrich-Schiller-Universität Jena brachte mich auf den Geschmack und entfachte nachhaltig mein Interesse für diese Doktorküche.

6 Vgl. Utz Jeggle: Eßgewohnheiten und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird, in: Zeitschrift für Volkskunde 11 (1988), S. 189.

7 Der Titel lautete: „Gemeinsam Essen: Mahlzeiten und Tischgemeinschaften. Eine Feldstudie.“ Im Fokus der Arbeit standen außerhäusliche, außeralltägliche Mahlzeiten, die selbst gewählt wurden (Beispiele Kochkurse, Volksküche und Rotarier Club-Treffen) sowie alltägliche Mahlzeiten am Lebensweg (Beispiele Kindergarten, Seniorenheim, Mensa, Kantine, Döner-Imbisslokal). Die Arbeit blieb unveröffentlicht.

TEIL A: TISCH DECKEN

Kapitel 1

Thema der Arbeit

Auch wenn Offenheit und Neugier auf Neues beim Essen zu durchaus positiven Erlebnissen führen kann, ist es mitunter ratsam, das zu kennen, was auf dem Teller liegt. Das beugt nicht nur unliebsamen Überraschungen vor. Es befähigt den Esser auch zu einem wissenden und urteilsfähigen Umgang mit dem, was ihm serviert wird. Dieses wissenschaftlich-kulinarische Grundwissen zu vermitteln, ist das Ziel des ersten Kapitels. Auf den nächsten Seiten wird Essen als ein selbstverständlicher Vorgang vorgestellt, den alle Menschen tagtäglich mehr oder weniger bewusst, lustvoll, aufwändig und vielfältig vollziehen. Wie die Esspraxis kann auch das Verständnis von Mahlzeit und Tischgemeinschaft von Mensch zu Mensch variieren. Was im Alltag jeweils als Mahlzeit bezeichnet wird und welche Personen sich als Tischgemeinschaft fühlen, muss deshalb nicht mit dem wissenschaftlichen Verständnis übereinstimmen, welches dieser Arbeit zugrunde gelegt wird. Für die folgenden Untersuchungen ist es jedoch essentiell, beide Phänomene wissenschaftlich zu umgrenzen und zu definieren. Deshalb werden in Kapitel 1.1 zuerst die Untersuchungskategorien „Mahlzeit“ und „Tischgemeinschaft“ bestimmt. Auf Grundlage dessen werden in Kapitel 1.2 „Besondere Mahlzeiten“ als Untersuchungsgegenstände und in Kapitel 1.3 die „Fragestellungen und Thesen“ dieser Arbeit vorgestellt. Kapitel 1.4 verortet das Thema im Kontext verschiedener Wissenschaften und fokussiert dabei die volkskundliche Beschäftigung mit der Ernährung des Menschen.

1.1 Theoretische Zugänge

Die beiden zentralen Kategorien dieser Arbeit sind „Mahlzeit“ und „Tischgemeinschaft“. Beide wurden bereits innerhalb verschiedener Disziplinen wissenschaftlich untersucht, wenn auch mit unterschiedlicher Tiefenschärfe. Bei der Beschäftigung mit ihnen eröffnen sich vielfältige Dimensionen, auf die im Folgenden eingegangen wird.

Die Mahlzeit

Etymologie

Das deutsche Wort „Mahl“ stammt von dem mittel- und althochdeutschen „*mâl*“ ab, welches „Zeitpunkt“ bedeutet. Daraus entwickelte sich die hochsprachliche Bedeutung für „Essenszeit“ oder „Essen“.⁸ Die Zusammensetzung von „Mahl“ und „Zeit“ stammt aus dem 15. Jahrhundert und macht die zeitliche Abgegrenztheit dieser Tätigkeit deutlich.⁹ Der Vorgang des Essens ist wortgeschichtlich nicht nur eng mit dem Begriff „Zeit“ verknüpft, sondern verweist auch verschiedentlich auf den gemeinschaftlichen Aspekt. Im Griechischen etwa war das Wort für „Mahl“ ursprünglich „Teilung“. Der altfranzösische Begriff „*compain*“ bedeutete „Genosse“, einer „mit dem man sein Brot teilt“¹⁰. Das althochdeutsche Wort „*gileibo*“ hat die gleiche Bedeutung und „faßt das gemeinschaftliche Teilen des Brotes als Kennzeichen des Gefährten- und Genossenseins auf“¹¹. Das deutsche Wort „Kompanie“ stammt vom lateinischen „*companium*“ ab, welches sich aus den Begriffen „*cum*“ (zusammen mit) und „*panis*“ (Brot) zusammensetzt und mit „Brotgenosse“ übersetzt werden kann.¹²

Das Wort „Mahlzeit“ bezeichnet damit eine wiederholt ablaufende und zeitlich eigenständige Situation der Nahrungsaufnahme in einer Gruppe, wobei der Anlass des geteilten Essens um die soziale Dimension angereichert wird.

Die Mahlzeit als Brücke

Georg Simmel beschreibt den Nahrungstrieb als das „Gemeinsamste aller Menschen“¹³, als ein primitives und allgemeines Grundmotiv. Doch ist Nahrungsaufnahme laut dem Soziologen ein egoistischer Akt, der die Menschen voneinander trennt, denn „was der einzelne ißt, kann unter keinen Umständen ein anderer essen“¹⁴. Obwohl diese Aussage zeitgenössisch gefärbt ist und deshalb differenziert betrachtet werden muss – denn der einzelne Esser kann natürlich von dem bestimmten Stück Brot, welches er gerade kaut, nur schwerlich anderen etwas abgeben, doch kann er den Laib oder sogar eine Scheibe des Brotes sehr gut mit jemandem

8 Vgl. u. a. Jacob Grimm/Wilhelm Grimm: Art. „Mahl, essen, convivium“, in: Deutsches Wörterbuch, Bd. 12, München 1999 (Nachdruck der Erstausgabe, Leipzig 1885), Sp. 1452f.; Gunter Hirschfelder: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M. 2001, S. 19.

9 Vgl. Dudenredaktion: Art. „Mahl“, in: Duden. Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache, Bd. 7, Mannheim [u. a.] 2001, S. 501. Auch andere Sprachen weisen diesen Wortstamm auf, z. B. *meal* im Englischen, *mål* im Schwedischen.

10 Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim [u. a.] 1999, S. 166.

11 Ebd.

12 Vgl. Klaus E. Müller: Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens, München 2003, S. 105.

13 Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit, in: Ders.: Brücke und Tür. Essays des Philosophischen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957, S. 243.

14 Ebd.

teilen¹⁵ –, weist sie auf die Tatsache hin, dass Ernährung zwischen individueller Lebenserhaltung und sozialer Kommunion angesiedelt ist. Zwischen beiden Sphären steht die Mahlzeit. Sie ist nach Simmel ein soziologisches Gebilde von großem einheitsstiftenden Wert, bei dem die egoistische Komponente zugunsten verbindlicher Regelungen zurückgedrängt wird. Die Handlung des gemeinsamen Essens kann die bloße, naturgegebene Triebbefriedigung „in die Sphäre gesellschaftlicher Wechselwirkung und überpersönlicher Bedeutung“¹⁶ emporheben. Simmel bezeichnet die Mahlzeit deshalb als Brücke, welche die Natur mit der Kultur verbindet.¹⁷ Durch sie werden ihre Teilnehmer verändert und zu einem sozialen Körper vergemeinschaftet. So wird aus einer individuellen Notwendigkeit eine öffentliche Angelegenheit. Dieser Prozess der „verstärkten »Sozialisierung« von unaustauschbar Individuellem“¹⁸, infolgedessen natürliche Vorgänge kulturell überformt werden, wirkt auch in anderen Handlungsfeldern. Der Soziologe Janpeter Kob nennt als Beispiele die Sozialisierung des Körpers mittels Bekleidung oder Bemalung, den Tod, der durch kollektive Mythen und Totenkulte überformt wird, sowie den Bereich der Sexualität, welcher durch verbindliche Moralvorstellungen und Tabus reglementiert ist.¹⁹

Alltägliche und außeralltägliche Mahlzeiten

Mahlzeiten sind eine der frühesten Formen des menschlichen Zusammenseins und in allen Kulturen zu finden. Ein Erklärungsansatz über das Entstehen von Mahlzeiten beschreibt die Notwendigkeit des kollaborativen Zusammenarbeitens bei der Nahrungsbeschaffung zum Existenzhalt.²⁰ Geht man davon aus, dass Menschen seit dem Beginn ihrer Geschichte darauf angewiesen waren, gemeinsam zu wirtschaften, weil im Kollektiv größere Chancen auf ein Überleben bestanden, ist es naheliegend, dass sie auch ihr Essen arbeitsteilig beschafften, zubereiteten und miteinander teilten. Durch die gemeinschaftliche Organisation konnte der Aufwand für das Individuum reduziert und eine verlässliche Nahrungssicherung geschaffen werden. Diesen Ansatz vertraten die Soziologen Max Weber²¹ und Ferdinand Tönnies²². Auch Horst Jürgen Helle²³ beschrieb die vereinende Wirkung des Jagens, Zubereitens, Verarbeitens und Teilens, welche schon bei den steinzeitlichen Jagdgesellschaften zu finden war. Die Ur-Institution der gemeinschaftlichen Beschaffung und des Verzehrs von Nahrung zieht sich durch alle Entwicklungsstufen der Menschheit und wurde allmählich immer ausdifferenzierter, bis hin zur Herausbildung von Hausverbänden und Familien.²⁴ Die Soziologin Eva Barlösius stellte fest, dass eben jene familiären „Tischgemeinschaften aus der regelmäßig wiederkehrenden Alltagsnot“²⁵ eine sehr große gemeinschaftsbildende und -stärkende Bedeutung hatten und als Wirtschafts- und Wertgemeinschaft existentiell waren. Arbeit und Essen als Lohn der Arbeit gehörten untrennbar zusammen. Beispielhaft steht dafür der Begriff des *Oikos*, welcher „das ganze Haus als Produktionsstätte der gemeinsam wirtschaften-

15 Diese Nuancen sind jedoch in Simmels Theorie über die Mahlzeit nicht enthalten. Seine Ansichten offenbaren den bürgerlichen Blick seiner Zeit, der gefärbt war von der kulturellen Entfremdung gegenüber der eigenen Körperlichkeit und Sinnlichkeit zugunsten strikter Tischregeln. Vgl. Regina Bendix: Reden und Essen. Kommunikationsethnografische Ansätze zur Soziologie der Mahlzeit, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 107 (2004), S. 213.

16 Simmel (s. Anm. 13), S. 244.

17 Vgl. ebd., S. 250.

18 Janpeter Kob: Soziale Disziplinierung individueller Bedürfnisbefriedigung. Soziologische Bemerkungen zu Eßnormen, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 305.

19 Vgl. ebd.

20 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10), S. 169f.

21 Vgl. Max Weber: Wirtschaft und Gesellschaft: Grundriß der verstehenden Soziologie, Tübingen 1980, S. 212ff.

22 Vgl. Ferdinand Tönnies: Gemeinschaft und Gesellschaft. Grundbegriffe der reinen Soziologie, Darmstadt 1991, S. 24.

23 Vgl. Horst Jürgen Helle: Über die einende Wirkung des Teilens beim Essen. Die Mahlzeit als Ausgangspunkt für soziale Beziehungen, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 279-284.

24 Vgl. ebd., S. 282.

25 Barlösius (s. Anm. 10), S. 171.

den Haushaltsfamilie²⁶ beschreibt. Nur durch Verlässlichkeit und Verbindlichkeit einer stabilen Haus- und Wirtschaftsgemeinschaft konnte deren Überleben gesichert werden. Die Teilung des Mahls verdeutlichte dies, stabilisierte den Verband und die Familie und festigte das Abhängigkeitsgefüge.

Durch die Trennung von Arbeitsplatz und Haushalt, infolge der Industrialisierung und besonders im städtisch-bürgerlichen Milieu, war dieser direkte, ökonomisch begründete Zusammenhang nicht mehr gegeben. Dafür gewannen aber die gemeinsamen Mahlzeiten als „Symbol der engen Bindungen zwischen den Familienmitgliedern“²⁷ zunehmend an Bedeutung, so Barlösius. „Die Tafel wurde zum Ort stilisiert, an dem der erwirtschaftete miteinander geteilt, und das Mahl zu der Zeit, während der Zusammenleben praktisch erfahren wurde.“²⁸ Als im 19. und 20. Jahrhundert die täglichen Mahlzeiten außer Haus und außerhalb der Familie zunahmen, übertrugen sich die sozialen Qualitäten der familiären Tischgemeinschaften in ähnlicher Weise auf neu entstehende Formen, wie Fabrik- und Kantinenmahlzeiten.²⁹ Soziale Mechanismen und Bedürfnisse, wie das Streben nach Gruppenidentität und Kommunikation, wirkten auch in diesen neuen Formen, wodurch außeralltägliche Mahlzeiten zu hoher sozialer Wertigkeit gelangten. An nicht-familiären, alltäglichen Mahlzeiten können nach Barlösius heute alle „relativ stabilen Gruppen, die regelmäßig zusammen essen“³⁰, teilnehmen. Das umfasst etwa die Mitglieder von Wohngemeinschaften, die sich regelmäßig am Küchentisch zusammenfinden, Schüler, die an der Schulspeisung teilnehmen, Kommilitonen, die sich in der Mensa verabreden, und Kollegen, die sich in der Kantine treffen.

Gleichzeitig weist Barlösius darauf hin, dass Mahlzeiten auch immer zum Zweck der „Verbrüderung“ außerhalb des Alltags eingesetzt worden sind. Bei diesen ist das Ziel der Nahrungsaufnahme den sozialen Qualitäten nachgeordnet. Da Mahlzeiten einen funktional offenen Charakter besitzen, können sie auf verschiedene Situationen übertragen werden und in ihnen wirken. Durch „soziale Dienstbarmachung“ (Max Weber) werden „Interessen, die nichts mit einer bestimmten, kulturellen Idee und deren sozialen Eigenschaften zu tun haben“,³¹ mit der Mahlzeitenidee verknüpft, um so bestimmte Ziele besser durchzusetzen zu können.

„Charakteristisch für diese Mahlzeiten ist, daß sie Verbindungen schaffen, die in der Mehrzahl über die »urwüchsigen« Beziehungen wie Familie und Haushalt hinausgreifen. Typisch ist weiterhin für diese Mahlzeiten, daß die sozialen und kulturellen Eigenschaften, die an die Institution Mahlzeit gebunden sind, strategisch so eingesetzt werden, daß sie in anderen Lebensbereichen wirksam werden.“³²

Durch außeralltägliche Mahlzeiten können einzelne Personen dauerhaft und bedingungslos in eine Gruppe eingebunden oder lockere, begrenzte Gemeinschaften geschaffen werden. Ausmaß und Verbindlichkeit dieser Vergemeinschaftung können dabei höchst variabel sein. Kommen die Teilnehmer auf Grundlage gemeinsamer Überzeugungen und Wertvorstellungen zusammen, dann können ideell begründete Verbrüderungen hergestellt werden, welche die ganze Person umfassen. Barlösius nennt als erste Form außeralltäglicher Mahlzeiten die „religiösen Mahlzeiten“, an welchen nur Personen gleichen Glaubens teilnehmen dürfen, wodurch ein besonders intensives Zusammengehörigkeitsgefühl vermittelt wird.³³ Prominentestes Beispiel einer religiösen Mahlzeit ist das christliche Abendmahl, welches die letzte Mahlzeit Jesu mit seinen Jüngern vor seiner Kreuzigung bezeichnet. Als Erinnerung an das letzte Abendmahl wird die Eucharistiefeyer vollzogen, bei der sich das

26 Ingeborg Weber-Kellermann: Der Oikos, das ganze Haus, in: Michael Andritzky (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 29.

27 Barlösius (s. Anm. 10), S. 183.

28 Ebd., S. 183f.

29 Vgl. ebd., S. 183.

30 Ebd.

31 Ebd., S. 192.

32 Ebd., S. 191f.

33 Vgl. ebd., S. 193.

Motiv der Einverleibung des Göttlichen mit der archaischen Idee des Opfers und der spirituellen Verbrüderung der Teilnehmer verbindet.³⁴

In Fällen, in denen Personen aufgrund gemeinsamer Interessen oder Ziele zusammenkommen, „ist die Mahlzeit Grundlage eines Vertrages“³⁵. Dazu gehören „Friedens- und Vertragsmahlzeiten“, bei denen der Aspekt der Einigung, Befriedung oder Verbündung im Vordergrund steht und das gemeinsame Essen Verhandlungen und Vertragsabschlüssen einen positiven Charakter verleiht. Diese Mahlzeiten spielen auch heute noch eine wichtige symbolische Rolle bei politischen Empfängen und diplomatischen Zusammenkünften, auch wenn sie nicht mehr als rechtskräftige Bestätigung dienen, wie es bei mittelalterlichen Krönungsmahlen der Fall war.³⁶ Barlösius zählt zu den außeralltäglichen Beispielen auch die „exklusiven Mahlzeiten von sozial Gleichgestellten“, deren Zweck es ist, die Beziehung zwischen Personen gleichen Ranges zu intensivieren, einen exklusiven Kreis zu fördern und horizontal zu vergemeinschaften.³⁷ Diese Mahlzeiten sind repräsentativ und sozial selektiv. Die bis in die Gegenwart veranstaltete „Schaffermahlzeit“ in Bremen und das „Matthiae-Mahl“ in Hamburg sind neben mittelalterlichen Zunftessen Beispiele dafür.³⁸ Als viertes Beispiel nennt Barlösius die „festlichen, privaten Mahlzeiten“, wie Geburtstage oder Hochzeiten, welche für Einzelpersonen einmaligen, mitunter statusverändernden Charakter haben. Diese Mahlzeiten bestimmen die „familialen Beziehungen neu (...) und [verleihen] der familialen Geschichte konstante Identität.“³⁹

Auch den außeralltäglichen Beispielen liegt die Erinnerung an die Ur-Institution der Mahlzeit zum Zwecke des gemeinsamen Existenzerhalts zu Grunde. Die Teilung von Nahrung erzeugt immer, wenn auch zumeist unbewusst, aber wirkungsvoll, „den Eindruck einer Versorgungsgemeinschaft“⁴⁰.

Die Mahlzeit als soziale Institution

34 Vgl. u. a. Karlheinz Messelken: Vergemeinschaftung durch Essen. Religionssoziologische Überlegungen zum Abendmahl, in: Manfred Josuttis/Gerhard M. Martin (Hrsg.): Das heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls, Stuttgart/Berlin 1980, S. 41-58. Jesus teilte beim letzten Abendmahl mit seinen Jüngern Brot und Wein und sprach laut Überlieferung die Deuteworte „Nehmt und esst; das ist mein Leib. (...) Trinkt alle daraus; das ist mein Blut“. Mt 26, 26-27. Er deutet damit sein Leiden als „Sühnetod, welchen er stellvertretend für alle Menschen auf sich nahm, um diese wieder mit Gott zu versöhnen“. Udo Tworuschka: Art. „Abendmahl“, in: Lexikon Religionen der Welt, Gütersloh 1999, S. 12. Bei der Eucharistiefeier, einem der wichtigsten Sakramente des christlichen Glaubens, wird diesem Ereignis gedacht und auf die Auferstehung Jesu verwiesen. Die Transsubstantiationslehre deutet dabei Brot und Wein als Verkörperung seiner Person. Die Mehrdeutigkeit dieser theologischen Debatte, ob Jesus real anwesend ist oder symbolisch gedacht werden muss, spaltet die Christen bis heute. Ebd. Obwohl es im christlichen Glauben keine vergleichbare sakrale Mahlzeit dieser Bedeutung gibt, finden sich in anderen Religionen vielfältige Vergleichsbeispiele. Der „kultische Verzehr des Stifters“ zeigt eine nahe Verwandtschaft zum Totemismus und kann in einer Reihe mit verschiedenen religiösen Speiseritualen gesehen werden. Messelken, S. 42. Das Abendmahl dient also nicht der Stillung von Hunger und Durst. Der Nährwert von Brot (oder Oblaten) und Wein (oder ein Ersatz) ist ein rein theologischer. Das Essen wird als „heilige Symbolnahrung“ einverleibt. Harald Lemke: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, S. 88.

35 Barlösius (s. Anm. 10), S. 192.

36 Vgl. ebd., S. 194.

37 Vgl. ebd., S. 193ff.

38 Die Schaffermahlzeit ist ein „Brudermahl“ welches seit dem 16. Jahrhundert für Bremer Kaufleute und Schiffer veranstaltet wird. Noch heute wird Wert auf altbewährte, formelle Regeln und die Einhaltung eines minutiösen Zeremoniells gelegt. Zwischen verschiedenen Reden wird ein mehrgängiges Festessen serviert. Im Anschluss wird mit den dazugekommenen Frauen der Gäste getanzt. Auswärtige Gäste dürfen nur einmal in ihrem Leben daran teilnehmen. Neben Kontaktpflege und gesellschaftlichen Vergnügungen geht es auch um das Sammeln von Spenden. Vgl. o. V.: Schaffermahlzeit, unter: <http://www.schaffermahlzeit.de/startseite>, Zugriff am 3.5.2012.

Die Matthiae-Mahlzeit findet seit 1356 alljährlich in Hamburg statt. Es war ursprünglich die Auftaktveranstaltung eines Geschäftsjahres und zeigte den Frühlingsbeginn an. Bei dem ältesten heute noch begangenen Festmahl gilt ein strenges Protokoll. Geladen werden neben lokalen Vertretern aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Wissenschaft auch internationale Gäste, Staatschefs und Vertreter von Religionen. Das Menü ändert sich jedes Jahr und bleibt bis zum Abend ein Geheimnis. Vgl. o. V.: Das Mahl des heiligen Matthias, unter: <http://www.hamburg.de/matthiae-mahl/>, Zugriff am 3.5.2012.

39 Barlösius (s. Anm. 10), S. 198.

40 Ebd.

Die Loslösung der Mahlzeit von der individuellen, triebhaften Sphäre erforderte es, den Verlauf dieser Treffen verbindlich festzuschreiben und überindividuell zu regulieren. Durch gesellschaftliche Übereinkünfte und Disziplinierungsstrategien werden reibungslose und störungsfreie Zusammenkünfte bei Tisch erst ermöglicht. Während einer Mahlzeit unterstellen sich die Teilnehmenden festgelegten, verbindlichen Regeln, wodurch die Mahlzeit laut Barlösius zu einer sozialen Institution, einem Handlungs- und Verhaltensmodell wird.⁴¹ Dabei geben sozial vermittelte und habitualisierte Verhaltensweisen den Umgang mit anderen Teilnehmern vor und werden von diesen reziprok erwartet. „Die bloße Existenz von Institutionen wirkt sozial kontrollierend, weil sie die Handlungen in eine bestimmte Richtung treiben und dadurch den Möglichkeitsraum beschränken.“⁴² Gleichzeitig sichert die Institution Mahlzeit soziale Ordnung. Dass diese geteilte Praxis eine eigene Wirklichkeit entfaltet, „ist die Grundlage dafür, weshalb Mahlzeiten auch bei Abwesenheit des ursprünglichen Zwecks, der Nahrungsaufnahme, jederzeit und überall inszeniert werden können.“⁴³

Die grundlegende Notwendigkeit einer Mahlzeit ist die Anwesenheit der Tischpartner zu einem vereinbarten Zeitpunkt an einem vereinbarten Ort. Weitere überindividuelle Vorgaben betreffen die Regelmäßigkeit, die Hierarchie und die ästhetische Stilisierung der Mahlzeit wie auch das Feld der Kommunikation. Dazu gibt es Verhaltensweisen und Tischsitten, die den Umgang und den Vollzug der Mahlzeit regeln. Richtiges Benehmen wurde etwa in Benimmbüchern und Tischzuchten niedergeschrieben und über die Jahrhunderte immer wieder den veränderten Bedingungen angepasst. Sie enthielten Behlegendes über Tischgebete, den Umgang mit Besteck, Hygienevorschriften, die Haltung beim Essen, die Regulierung der körperlichen Triebe und Äußerungen, Tischschmuck und Serviettenverwendung.⁴⁴ Bei Tisch achtet die Gemeinschaft auf die richtige Anwendung der Konventionen. Mitunter wurde und wird diese Aufgabe auch speziellen Personen übertragen, die dann in der Rolle des Symposiarchen, des Tafelherren oder der Tischdame das Zusammensein begleiten und koordinieren.⁴⁵ Die überindividuelle Regulierung des Essens umfasst mitunter auch rechtliche Verankerungen, welche durch Vorgaben zum Rhythmus, zur Dauer und zum Ort der Mahlzeit, wie es in Krankenhäusern, Fabriken, Gefängnissen oder Klöstern der Fall ist, den Charakter der Fremdbestimmung stark hervortreten lässt.⁴⁶ Durch Kasernenordnungen, Tarifverträge, Kantinenzeiten und andere Vorschriften werden sie „in ein enges zeitliches und räumliches Korsett gezwängt und zusätzlich [wird] ein Sanktionsapparat bei Verstößen aufgebaut“⁴⁷. Diese Mahlzeiten sind damit viel strenger reglementiert als private Formen.

Die Mahlzeit als Zeitmuster

Mahlzeiten sind Handlungsräume, die als soziale Zeiten nicht per se vorhanden sind, sondern erst „gemacht“⁴⁸ werden müssen. Die Ernährungswissenschaftlerin Barbara Methfessel weist auf den engen Zusammenhang zwischen Essen und Zeit, zwischen Mahlzeitenrhythmen und gesellschaftlichen Rhythmen hin: „Essen und Esskultur brauchen Zeitmuster und spiegeln gleichzeitig auch die unterschiedlichen Ebenen und Qualitäten von Zeit“⁴⁹ wider. Da Mahlzeiten immer wiederkehrende Handlungen sind, verleihen sie dem Le-

41 Vgl. ebd., S. 176ff. Barlösius bezieht sich hier auf den Begriff der Institutionalisierung, wie ihn Peter Berger und Thomas Luckmann verstehen. Vgl. Peter L. Berger/Thomas Luckmann: Die gesellschaftliche Konstruktion von Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie, Frankfurt a. M. 1987.

42 Barlösius (s. Anm. 10), S. 177.

43 Ebd.

44 Vgl. u. a. Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994.

45 Vgl. Claudia Schirrmeister: Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens. Betrachtungen zur Esskultur, Bielefeld 2010, S. 27.

46 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10), S. 179. Selbstbestimmung über seine Mahlzeiten war und ist ein Bereich der Freizeit und privilegierter Verhältnisse und somit auch Mittel der Distinktion.

47 Ebd.

48 Harald Lincke: Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen, Bielefeld 2006, S. 258.

49 Barbara Methfessel: Esskultur, Essen und Zeit, in: Mitteilungen. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens 12

ben der Menschen strukturierenden Rhythmus. Sie können in kurzen Abständen oder längeren Intervallen bestimmte Ereignisse anzeigen. Sie können alltägliche, individuell bedeutsame oder gesellschaftliche Ereignisse markieren – vom Tagesbeginn bis zum Wochenende und Urlaub, von Geschäftsabschlüssen und Clubtreffen über Jahrestage, Geburtstage und Eheschließungen bis hin zu Ereignissen wie Erntedank und Weihnachten. Durch Mahlzeiten gewinnen diese Anlässe Wiedererkennungswert und wirken synchronisierend für alle Beteiligten. Damit werden Mahlzeiten zu gesellschaftlichen Ordnungssystemen, die den Tages-, Wochen-, Jahres- oder Lebensrhythmus eines Einzelnen, einer Gruppe oder Gesellschaft mitbestimmen. Mahlzeiten sind zudem an die jeweiligen Zeitstrukturen eines Landes oder eines Raumes angepasst. Sie weisen beispielsweise durch den Beginn des Abendessens auf nationalen Lebens- und Speiserhythmen hin.⁵⁰ Das wird sichtbar am Unterschied zwischen Deutschland und südeuropäischen Ländern. Während hierzulande vielfach zwischen 18 Uhr und 19 Uhr das Abendbrot eingenommen wird, speisen Italiener, Portugiesen und Spanier selten vor 21 Uhr. Auch die Unterschiedlichkeit der nationalen Speisen- und Zubereitungswahl gibt Aufschluss über die Mahlzeit als Zeitmuster. Methfessel führt in diesem Zusammenhang an, dass der Verzehr ausländischer Gerichte mit dem Bereich der Freizeit und des Urlaubs in Verbindung stehen, traditionelle Gerichte auf vergangene Zeiten und gelebte Erfahrungen verweisen, aufwändig zubereitete Gerichte festliche Anlässe anzeigen und saisonale Gerichte den Jahreszeitenrhythmus begleiten. Auch der traditionelle Wechsel von „sauren Wochen und frohen Festen“⁵¹, mit den typischen Alltags-, Fasten- und Festtagsspeisen, liefert Beispiele dafür, dass fast „jedes Gericht [...] mehrere dieser zeitlichen Dimensionen in sich“⁵² trägt. Verlieren kulturell normierte Speisezeiten und Mahlzeitenrhythmen ihre Gültigkeit, weist das auf veränderte gesellschaftliche Verhältnisse hin.

Die Mahlzeit als Kulturmuster

Mahlzeiten sind Episoden im Leben jedes Menschen, die in einem vorgegebenen kulturellen Rahmen gestaltet werden können. Indem Menschen durch Enkulturation in die Handlungs- und Bewertungsmuster einer Gesellschaft hineinwachsen, eignen sie sich ihre Regeln und Zuschreibungen an. Die Verwendung eines semiotischen Kulturbegriffes, welcher durch den Ethnologen Clifford Geertz geprägt wurde⁵³, impliziert, dass Nahrungsmittel, Getränke, Speisen und Mahlzeitensituationen mit symbolischen Bedeutungen überformt sind. Innerhalb einer Gruppe oder Gesellschaft, in der es ein gemeinsam geteiltes Wissen darüber gibt, kann Essen zur Orientierung und Differenzierung herangezogen werden. Durch den Symbolcharakter der Mahlzeit, der mittels eines semantischen Kodes konstruiert wird, kann sie als Repräsentation für etwas stehen und als Referenz auf gesellschaftliche Realitäten und Verhältnisse verweisen. Die Einzelelemente einer Mahlzeit, wie Teller und Besteck, Tischtuch und Dekoration, Speisen und Getränke, Gäste und Gastgeber, sowie ihr Bezug untereinander, beinhalten eine Nachricht, die vom Empfänger entschlüsselt werden kann. Beispielsweise kann ein Gastmahl Aufschluss geben über die materielle und kulturelle Kompetenz des Gastgebers, die Wertschätzung gegenüber seinen Gästen und deren Hierarchie, sowie die Differenz zur Umwelt.⁵⁴ Die Botschaften einer

(2004), S. 11.

50 Vgl. ebd., S. 12.

51 Vgl. Ingeborg Weber-Kellermann: Saure Wochen. Frohe Feste. Fest und Alltag in der Sprache der Bräuche, München/Luzern 1985.

52 Methfessel (s. Anm. 49), S. 14ff.

53 Geertz sieht Kultur als ein „selbstgesponnenes Bedeutungsgewebe“. Clifford Geertz: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme, Frankfurt a. M. 1999, S. 9. Die Welt, welche die Menschen umgibt, ist mit Symbolen angereichert, die Bedeutungen kodieren. Sowohl die Verwendung der Symbole und Zeichen als auch die transportierten Bedeutungen variieren von Kultur zu Kultur. Durch ihr sinngeladetes Wirken schaffen und eignen sich die Menschen, als Handelnde und als Beobachtende, dieses System von Bedeutungen an, das innerhalb der Gesellschaft tradiert und angepasst wird. Es ist „ein System, mit dessen Hilfe die Menschen ihr Wissen vom Leben und ihre Einstellung zum Leben mitteilen, erhalten und weiterentwickeln.“ Ebd., S. 46.

54 Vgl. Lothar Kolmer: Ein Glas für Sieben – Sieben Gläser für einen. Repräsentation per Distanz, oder Form follows consumption, in: Ders./Christian Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn [u. a.] 2000, S. 99ff.

Mahlzeit können auch soziale Grenzziehungen hervorbringen. Dass der Vorgang der Distinktion Esssituationen stets begleitete, zeigte bereits Norbert Elias. Der Soziologe beschrieb anhand historischer Studien den Prozess der Zivilisation, welcher sich in der zunehmenden Verfeinerung von Tischsitten, Besteck- und Geschirrvielzahl, Konventionen über Gesprächsthemen und Verhaltensregeln zeigte. Dieser Prozess war eng mit den gesamtgesellschaftlichen Lebensformen verknüpft, markierte das Zurückdrängen menschlicher Triebe und das Vorrücken der Peinlichkeitsschwelle.⁵⁵ Die Formung und Stilisierung des Essvorgangs eignete sich ebenso zur sozialen Abgrenzung.⁵⁶ So waren etwa Tischzuchten nicht nur Mittel der Triebsublimierung, sondern auch Ausdruck ständischer Distinktion. Das Wissen um Etikette kann noch heute die Herkunft des Essers offenbaren und Unterschiede markieren.

Kulturelle Prozesse wirken nicht nur in der Situation des gemeinsamen Essens. Sie bestimmen bereits vor dem Mahl das Handeln der Menschen. Kochen ist eine der ältesten Kulturleistungen, welche „sich über Jahrtausende entwickelt und zu bestimmten Esskulturen geführt hat. Der Mensch versucht seit jeher seine Umwelt zu formen.“⁵⁷ Die Transformation einer rohen Materie in eine gekochte Speise, wodurch Lebensmittel haltbar, besser verdaulich und schmackhaft gemacht werden, beschrieb Claude Levi-Strauss anhand seines kulinarischen Dreiecks.⁵⁸ Der Ethnologe sieht Ernährung als ein Zeichensystem, bei dem Zubereitungsarten den sozialen Anlass verdeutlichen. Er schlussfolgert beispielsweise, dass gebratene Speisen als gesellschaftlich höherwertig angesehen werden als gekochte. So folgt jede Küche einem hierarchischen System. Deshalb können „sich alle Formen sozialer Ungleichheit, geschlechts-, alters- und schichtspezifische etc. in kulturell unterschiedlichen Eßstilen“⁵⁹ widerspiegeln.

Was, wie und wann zubereitet wird, ist zudem national und regional unterschiedlich. Daraus resultieren typische kulinarische Markenzeichen, die auf bestimmte lokal verankerte Besonderheiten, Gegebenheiten und Vorlieben hinweisen, wie beispielsweise Bockbier und Grünkohl auf Niedersachsen, mit Essig und Öl durchzogener, feuchter Kartoffelsalat auf Schwaben oder Labskaus auf die Küstenregionen Norddeutschlands.⁶⁰ Auch die Wahl der Zubereitungsarten, die Verwendung von Gewürzen, Zuschreibungen wie Feiertags- und Fastengerichte oder Prestigeprodukte, sind kulturell festgelegt. Daraus ergibt sich das Phänomen des Geschmackskonservatismus, denn die eigene (lokale) Kultur wird gegenüber Andersartigem abgegrenzt und verteidigt. Das Festhalten an der jeweils typischen Ernährungsweise dient der Orientierung und Auslegung der Welt, bietet Stabilität und Identität.⁶¹

55 Vgl. Norbert Elias: Über den Prozess der Zivilisation. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, Bd. 1, Frankfurt a. M. 1990, S. 87.

56 Vgl. ebd., S. 142.

57 Karin A. Lucas: Die Formate des Essens. Nahrungszubereitung als kultureller Akt. Das Essen der Welt in 15 Formaten (2009), unter: <http://edoc.hu-berlin.de/kunsttexte/2009-3/lucas-karin-a.-6/PDF/lucas.pdf>, Zugriff am 7.4.2012, S. 1.

58 Die Ecken seines kulinarischen Dreiecks versah Levi-Strauss mit drei möglichen Zuständen von Nahrung „roh“ (unbearbeitet), „gekocht“ (im Sinne einer kulturellen Verarbeitung) und „verfault“ (als natürliche Verwandlung) und brachte diese in Zusammenhang mit den Zubereitungsarten „gesotten“, „geräuchert“ und „gebraten“. Die Küche des Menschen ist zwischen dem Oppositionspaar unverarbeitet-Natur und verarbeitet-Kultur angesiedelt und fungiert als Mittler. Vgl. Claude Levi-Strauss: Das kulinarische Dreieck, in: Helga Gallas (Hrsg.): Strukturalismus als interpretatives Verfahren (= collection alternative 2), Darmstadt/Neuwied 1972, S. 1-24.

59 Barlösius (s. Anm. 10), S. 39.

60 Der regionale Verweischarakter von Nahrungsmitteln hat mit der Moderne allerdings abgenommen. So wurden beispielsweise Schwäbische Maultaschen „aus der Enge (...) ihrer Bindung an Gründonnerstag und Karfreitag befreit“ und sind als Fertigprodukt in den Supermärkten ganz Deutschlands zu finden. Christel Köhle-Hezinger: Schmecken, in: Gabriela Muri/Cornelia Renggli/Gisela Unterweger (Hrsg.): Die Alltagsküche. Bausteine für alltägliche und festliche Essen, Zürich 2005, S. 111.

61 So ist es belegt, dass Flüchtlinge und Vertriebene nach dem Zweiten Weltkrieg in ihrer „neuen Heimat“ heimatliche Speisen wiederlebten. Dabei konnte es sogar zu einer Bedeutungsverschiebung kommen: Ehemaliges „Armeuteessen“ wie Kaldauen stieg durch seinen Erinnerungswert zum „Soul-Food“ für Menschen aus Ostpreußen auf. Vgl. Konrad Köstlin: Historiographie, Gedächtnis, Erinnerung, in: Elisabeth Fendl (Hrsg.): Zur Ikonographie des Heimwehs. Erinnerungskultur von Heimatvertriebenen (= Schriftenreihe des Johannes-Künzig-Instituts 6), Freiburg 2002, S. 13.

Die Geschichte offenbart eine Vielzahl kulturell bedeutsamer Mahlzeiten. Dazu gehören etwa die barocken Schauessen. Sie dienten aristokratischen Herrschern zur Repräsentation ihrer Macht. Als aufwändige Inszenierungen mit prachtvoll dekorierten Speisen, kunstvollen Tafelaufsätzen und theatralen Effekten sprachen diese Gesamtkunstwerke neben dem Gaumen vor allem das Auge an. Einige von diesen mit Gummi, Stroh, Farbe oder Wachs versetzten Schaustücken waren nicht mal zum Verzehr bestimmt.⁶² Es galt, die Gäste ins Staunen zu versetzen und zu beeindrucken, um so als Gastgeber Ruhm und Prestige zu erlangen, mitunter sogar politische Ziele durchzusetzen.⁶³

Beim Betrachten der Geschichte des Kulturmusters Mahlzeit darf jedoch nicht vergessen werden, dass es mindestens zwei Versionen davon gibt – die der feinen Inszenierungen und die des alltäglichen Essens. Neben exzessiven, phantasievollen oder religiösen Essinszenierungen gab es immer und vor allem die „hölzerne Schüssel mit Getreidebrei“⁶⁴, welche das Volk nährte. Beide Geschichten sind miteinander untrennbar verknüpft.

Mahlzeitenkriterien

Nicht jede Esssituation ist eine Mahlzeit, doch im täglichen Sprachgebrauch wird der Begriff mitunter individuell genutzt. Auch eindeutige wissenschaftliche Definitionen sind rar. Welche Faktoren eine Mahlzeit voraussetzt, versuchte Mary Douglas mittels eines strukturalistischen Systems zu bestimmen.⁶⁵ Die Sozialanthropologin sah die Mahlzeit als ein Muster, deren Elemente gleich einem grammatischen Kode zusammengesetzt sind. An einer Mahlzeit kann damit der Grad der sozialen Beziehungen der Tischpartner sowie die Bedeutung des Anlasses abgelesen werden. So werden aufwändige Essen mit verschiedenen Gängen und Komponenten nur für besondere Gäste zubereitet. Ein Imbiss oder ein Stück Kuchen hingegen wird nach Douglas eher mit Menschen eingenommen, die man weniger gut kennt. Sie erklärte, dass die Zusammensetzung der Gerichte immer dem Muster „a+2b“ folgen muss. Das bedeutet zum einen, dass ein *proper meal* (mindestens) aus einem Hauptgang (a) und zwei Nebengängen (b) besteht, also Vorspeise und Dessert, sowie, dass ein einzelnes Gericht eine Hauptkomponente und zwei Nebekomponenten aufweist, etwa ein Braten mit Kartoffeln und Rotkohl oder Himbeereis mit Sauce und Waffeln oder Suppe mit Nudeln und Gemüse.⁶⁶ Zudem definiert sich eine „richtige“ Mahlzeit durch das Vorhandensein der drei Komponenten Tisch, Sitzordnung und Mahlzeitenregeln.

„Meals properly require the use of at least one mouth-entering utensil per head (...). Meals require a table, a seating order, restriction on movement and on alternative occupations. There is no question of knitting during a meal. Even at Sunday breakfast, reaching for the newspaper is a signal that the meal is over. The meal puts a frame in the gathering.“⁶⁷

Fast 40 Jahre nach dem Erscheinen ihres Aufsatzes muss dieser wissenschaftlich neu bewertet und der gewachsenen beobachtbaren Vielfalt angepasst werden. Denn mittlerweile kann sehr informell, mit wenigen Regeln

62 Vgl. Johann Georg Krünitz: Art. „Schauessen/Schaugericht“, in: Oeconomisch-technologische Encyclopädie oder Allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus und Landwirthschaft und der Kunstgeschichte in alphabetischer Ordnung, Bd. 140, Berlin 1825, S. 559.

63 Vgl. u.a. Ira Sibylle Backmann: Das einfache Mahl im 18. und 19. Jahrhundert, in: Ulrike Zischka/Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1980, S. 179; Bernd Michael Andressen: Barocke Tafelfreuden. Tischkultur an den Höfen Europas, Niederhausen/Ts. 2001, S. 39ff. Die europäische höfische Tafelkultur bietet unzählige Beispiele vielfältiger Sinnesfreuden, die stets dem Zweck der kulturellen Abgrenzung und Darstellung dienten. Für die Rudolstädter Residenz vgl. Beer, Martin: Zur höfischen Tafelkultur Thüringens am Beispiel der Residenzen Weimar und Rudolstadt, in: Museumsverband Thüringen e. V. (Hrsg.): Porzellanland Thüringen. 250 Jahre Porzellan aus Thüringen, Jena 2010, S. 81-85.

64 Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 11.

65 Vgl. Mary Douglas: Deciphering a Meal, in: Dies.: Implicit Meanings. Essays in Anthropology, London/ New York 1993, S. 249-275.

66 Vgl. ebd., S. 159.

67 Ebd., S. 255.

und Requisiten gegessen werden und ein Salat ein vollwertiges Essen darstellen. Douglas' Definition liefert zwei wichtige Hinweise, um Mahlzeiten als solche zu bestimmen. Erstens müssen andere Personen anwesend sein – auch wenn diese nicht mehr in einer festen Sitzordnung Platz nehmen müssen. Eine Mahlzeit ist ein „*gathering*“ und braucht damit den aktiven Bezug zu anderen Essern. Zweitens muss das gemeinsame Essen im Mittelpunkt der Aktivität stehen und der vorgegebene Anlass der Treffen sein. Auch wenn sich ein Einzeln aufwändig ein Essen zubereitet, es mit Genuss verspeist und sich bewusst dafür Zeit nimmt, fällt solch eine Esssituation im Rahmen dieser Arbeit nicht unter die Kategorie „Mahlzeit“. Auch ein allein eingenommenes Essen vor dem Fernseher ist keine Mahlzeit, weil es sich nicht um eine gemeinsame Aktivität handelt.⁶⁸ Ein hastig verzehrtes Brötchen auf dem Weg zur Arbeit, das Löffeln eines Joghurts am Schreibtisch oder das Verspeisen von Büffetgerichten am Stehtisch nach einer Vernissage werden selbst bei Anwesenheit anderer Menschen nicht als Mahlzeiten bezeichnet, da das Essen parallel zu anderen Beschäftigungen verläuft, ihnen sogar untergeordnet ist.

Wenn nun Tischpartner sowie eine abgegrenzte Zeit des Essens vorhanden sind, ist Freiheit bei der Gestaltung von Mahlzeiten gegeben. Sie benötigen heute keine feste Zusammensetzung der Speisen oder einzelner Komponenten, gleichwohl es nicht beliebig ist, was auf dem Teller liegt. Denn hinter scheinbarer Regellosigkeit von Gerichten verbergen sich noch

immer Muster und Ordnungsstrukturen. So werden nach wie vor drei- oder mehrgängige Menüs mit besonderen Anlässen in Verbindung gebracht, ein einfacher Salat passt, erweitert um Putenbruststreifen und Baguette, in Douglas' Drei-Komponenten-Schema, und vegetarische Bratlinge können als symbolischer Ersatz für das abhandengekommene „fleischliche Zentrum“ auf dem Teller gesehen werden.

Mahlzeiten können heute sowohl innerhalb des traditionellen Mahlzeitenmusters, wie Frühstück oder Mittagessen, als auch außerhalb davon jederzeit abgehalten werden, wie ein Brunch oder Mitternachtsdinner zeigen. Ein Familienausflug ins Fast Food-Lokal kann deshalb ebenso eine Mahlzeit sein, wie das Picknick mit Freunden im Park.

Mahlzeitenformen

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Mahlzeit eine regelmäßig wiederkehrende, soziale Institution und ein Kulturmuster ist. Sie ist die Schnittmenge aus geteilter, abgegrenzter Zeit, gemeinsam gestalteter Nahrungsaufnahme und gesellschaftlichen Übereinkünften.

Die Vielzahl der unterschiedlichen Mahlzeiten ist sehr groß. Eine festgelegte Systematik dieser Situationen gibt es nicht. Hilfreich ist die oben vorgestellte Unterteilung in alltägliche und außeralltägliche Mahlzeiten, wie sie Eva Barlösius in Anlehnung an Max Weber vornimmt.⁶⁹ Zusätzlich können Mahlzeiten in private und öffentliche Formen unterschieden werden – ein Bewertungskriterium, das an Levi-Strauss' Überlegungen zur Endo- und Exoküche angelehnt ist.⁷⁰ Das folgende Schema stellt eine Möglichkeit der Strukturierung dar (Abb. 1, S. 21). Die horizontale Achse bildet dabei das Umfeld ab, in dem Mahlzeiten stattfinden können. Entlang dieser Achse können sie in private und öffentliche Mahlzeiten unterteilt werden. Entscheidend dafür, zu welcher der beiden Kategorien eine Mahlzeit gehört oder zu welchem Pol sie tendiert, ist die Beziehung zwischen den Mitgliedern sowie die Extro- oder Introvertiertheit der Situation. Auf der vertikalen Achse können Mahlzeiten nach ihrer Stellung im Alltag unterschieden werden. Hier kann eine Differenzierung zwischen

68 Im individuellen Sprachgebrauch können diese Esser sehr wohl von einer Mahlzeit sprechen.

69 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10), S. 170.

70 Die Endoküche versteht Levi-Strauss als eine Zubereitungsart und Ernährungsweise, die im privaten, meist familiären Gebrauch in kleinen Gruppen praktiziert wird. Die Situation der Mahlzeit ist dabei vertraut und nach innen gerichtet. Die beteiligte Gruppe ist heterogen in ihrer Herkunft und in ihren Vorstellungen. Die Exoküche wird im öffentlichen Bereich praktiziert, ist repräsentativ und nach außen gerichtet. Die verwendeten Kochtechniken sind aufwändiger, die Speisen hochrangiger. Der Bereich der Exoküche umfasst das Speisen in Restaurants, Kantinen, Imbissen, bei Festessen und Gastmahlen. Vgl. Lévi-Strauss (s. Anm. 58), S. 1-24.

„häufig“ und „selten“ stattfindenden Mahlzeiten vorgenommen und danach unterschieden werden, ob der Nahrungstrieb oder die sozialen Ziele im Vordergrund stehen.

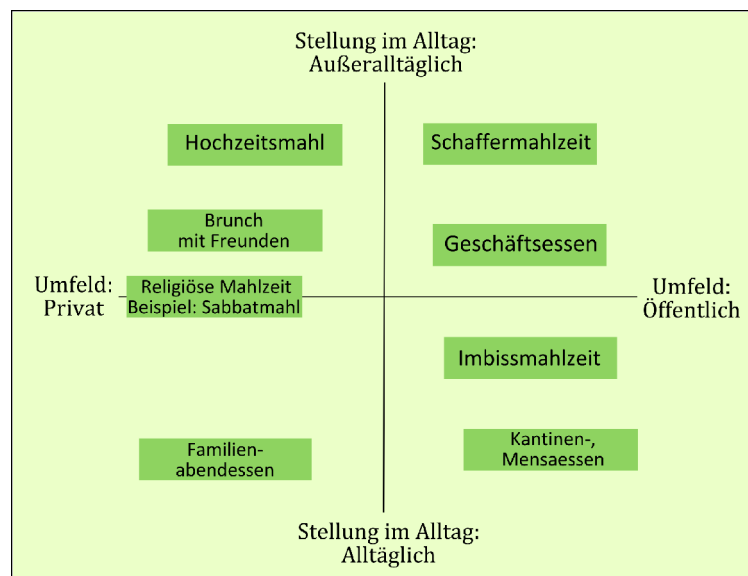


Abbildung 1: Mahlzeitenkoordinatensystem

Zu beachten gilt außerdem, dass es sich bei diesem Schema nur um eine mögliche Einteilung handelt. Je nach persönlicher Perspektive oder Einteilungskriterien können sich die abgebildeten Mahlzeiten entlang der Achsen verschieben. Zudem könnte es auch noch andere Achseneinteilungen geben, wie „Ort“ (mit den Polen häuslich und außerhäuslich), „Speisen“ (einfach und exklusiv) oder „Prestige“ der Mahlzeit (hoch und niedrig).

Tischgemeinschaften

Tischgemeinschaften sind das soziale Produkt von Mahlzeiten. Die Anwesenden werden durch das Essen miteinander in Beziehung gesetzt und zu Erzählgemeinschaften verbunden.⁷¹ Das Aufteilen und gemeinsame Einnehmen von Nahrung ist ein gemeinschaftsstiftender Akt, der die Teilnehmer bei Tisch einbindet. „Die kollektiv geteilte Nahrung – diese »naturalistische Basis« – verwandelt die Tischpartner in einen sozialen Körper, in eine Gemeinschaft, in eine stabile Gruppe“⁷², fasste Barlösius zusammen.

Während des Essens ist die Tischgemeinschaft eine von der Außenwelt getrennte Einheit und als solche wahrnehmbar. Die Handlung des Essens vereint die Anwesenden, die sonst in verschiedenen äußeren Umwelten agieren, für einen bestimmten Zeitraum. Tischgemeinschaften besitzen eine eigene soziale Struktur, die Hierarchien widerspiegeln. Eine Sitzordnung bei Tisch weist jedem seine soziale Stellung in der Gruppe zu.⁷³ Nur an einem runden Tisch sind alle Esser gleich, wie König Artus' legendäre Tafelrunde zeigte. Auch Exklusionsmechanismen wirken: Eine Nichtteilhabe am gemeinsamen Essen kann den Ausschluss aus der Gemeinschaft bedeuten, ein Verweis vom Esstisch eine Strafe für Vergehen sein. Wenn etwa Bedienstete nicht am Tisch ihrer Herren speisen, Kinder an den „Katzentisch“ gesetzt werden oder der Hausherr den Braten anschneidet und verteilt, dann wird Hierarchie und Macht beim Essen deutlich. Saßen mittelalterliche Herrscher abseits, zeigte

71 Vgl. Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 98. Tischgemeinschaften in denen beim Essen geschwiegen wird, gibt es auch. Solche Sonderformen, die bspw. religiös motiviert sind, stellen aber Ausnahmen dar.

72 Barlösius (s. Anm. 10), S. 165.

73 Tischordnungen, wie sie für verschiedene Regionen und Jahrhunderte vorliegen, zeigen dies exemplarisch. Vgl. u. a. Weber-Kellermann (s. Anm. 80), S. 201ff.; Karl Baumgarten: Die Tischordnung im alten mecklenburgischen Bauernhaus, in: Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 11 (1965), S. 5-15.

dies deutlich ihre abgegrenzte und übergeordnete Stellung an, wodurch die „gemeinschaftsstiftende Wirkung des gemeinsamen Essens sozusagen ex negativo herausgestellt“⁷⁴ wurde. Tischgemeinschaften können zudem durch feindliches und anormales⁷⁵ Verhalten von Mitgliedern gestört werden. Der Friede der Essenden ist mitunter labil.

Der Tisch als kulturelles Objekt

Der Wortbestandteil „Tisch“ deutet den örtlichen und räumlichen Bezug einer Esssituation an und verweist auf das historisch geprägte Möbelstück, welches heute im westlichen Kulturkreis untrennbar mit der Nahrungsaufnahme verbunden ist und materialisierte Symbolkraft besitzt. Tische sind seit der Antike bekannt, wurden aber damals nur kultisch verwendet.⁷⁶ Für den Soziologen Jean Claude Kaufmann ist der Tisch „Erbe der Opferaltäre“⁷⁷. Die erhöhte Stellung dieses Gegenstandes war ursprünglich durch die Nähe zum Himmel der auf ihm dargebrachten Gaben ein religiöses Symbol. Im christlichen Kulturkreis löste sich der Tisch von dieser Opfersymbolik und fand zunehmend im profanen Bereich Verwendung. Er wurde bei festlichen Anlässen, wie Krönungsmahlen, Gastmahlen, Festessen und Banketten, zum „Werkzeug auf einer großen gesellschaftlichen Bühne“⁷⁸. Trotz der öffentlichen Sichtbarkeit dauerte es lange, bis der Tisch dauerhaft im Alltag angekommen war. Seine Funktion als „kanonisches Ensemble“⁷⁹ mit permanent darum stehenden Stühlen erhielt er erst im 18. Jahrhundert. Zuvor wurden Tische mitunter bei Bedarf provisorisch aus Brettern und Böcken zusammengebaut, von Wänden heruntergeklappt, manchmal fehlten Sitzgelegenheiten beim Essen. Dennoch kam ihm neben dem Herd eine zentrale Bedeutung im Haus für seine Bewohner zu.⁸⁰ Im 19. Jahrhundert war er dann aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken und wurde zum „Pionier bei der Schaffung der modernen Familie“⁸¹. Parallel dazu fand der Tisch in vielen differenzierten Varianten Einzug in die Wohn- und Arbeitswelt, etwa als unerlässlicher Gehilfe von Beamten, Schriftstellern und Studenten, und wurde unentbehrlich für zahlreiche Haushalts- und Freizeittätigkeiten. Die Wirkung des Tisches als „gemeinschaftsstiftende räumliche Figuration“⁸² wird zudem deutlich, wenn sich beispielsweise Vertragspartner zu Verhandlungen „an einen Tisch“ setzen.

74 Vgl. Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 28.

75 In Familien können Krankheiten wie Bulimie und Magersucht eine „normale“ gemeinsame Esspraxis gefährden. Nahrungsverweigerung oder Entzug wirken sich negativ auf die Harmonie der Tischgemeinschaft aus. Auch Streit, Unruhe, Hektik, Vorwürfe und Schuldzuweisungen können den Frieden am Tisch stören und das Essverhalten des einzelnen Teilnehmers beeinflussen.

76 Vgl. Jean-Claude Kaufmann: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz 2006, S. 89.

77 Vgl. ebd., S. 208f.

78 Ebd., S. 208.

79 Ebd., S. 209.

80 Wobei zu beachten gilt, dass zuerst der Herd, der die Hausgemeinschaft wärmte und für die Zubereitung der Speisen unerlässlich war, von größerer existentieller Bedeutung war. Um den Herd herum traf sich die Hausgemeinschaft. Hier wurde gespeist, hierhin wurden Gäste geführt und man verbrachte Mußestunden an diesem Ort. Auf den Tisch konnte lange Zeit noch verzichtet werden. Die Verbreitung eines Esstisches ist weder typisch für alle Kulturkreise noch war sie für alle Schichten selbstverständlich. Essen im Stehen aus Mangel an Sitzgelegenheiten oder mit einem Tischersatz bei armen Bevölkerungsschichten verhindern jedoch nicht, dass die Hausgemeinschaft regelmäßig an einem Platz zusammenkam. Alleinssende gab es im traditionellen Familienverband nicht. Mit der Trennung von Koch- und Essplatz und dem Repräsentationsverlust des Herdes gewann der Esstisch an Bedeutung. Vgl. u. a. Fred Kaspar: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten, in: Günter Wiegmann/Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum* (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster/New York 1996, S. 69-94; Ingeborg Weber-Kellermann: *Landleben im 19. Jahrhundert. Die Tischordnung*, in: Michael Andritzky (Hrsg.): *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle*, Gießen 1992, S. 374-375; Gert von Paczensky/Anna Dünnebier: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1994, S. 305.

81 Kaufmann (s. Anm. 76), S. 209.

82 Margret Tränkle: *Fliegender Wechsel zwischen Fastfood und Feinkost*, in: Michael Andritzky (Hrsg.): *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle*, Gießen 1992, S. 396.

„Diese Synergie verleiht dem Möbelstück unlegbar eine Macht, die man nur schwer in ihrer ganzen Tragweite erfassen kann, so unbedeutend scheint es zu sein. Durch seine strukturierende Materialität erzeugt es jedoch (...) soziale Formen, ohne dass dies den Akteuren bewusst wäre.“⁸³

Über das Verhältnis der Esser zueinander verrät auch das Tischgerät einiges. Die zunehmende Individualisierung der Anwesenden am Tisch und die Bemühungen um Rücksicht und friedliches Zusammensein zeigen sich in der Differenzierung des Essbestecks. Während auf der mittelalterlichen Tafel noch wenig davon zu finden war, kam im 15. Jahrhundert die Verwendung des Teller und der Serviette bei Hof auf, hielt die Gabel ab dem 16. Jahrhundert Einzug und wurde ab dem 17. Jahrhundert die Suppenkelle eingeführt.⁸⁴ All diese Innovationen sicherten dem Esser Individualität und Autonomie zu.

Darüber hinaus dienten der Tisch und seine Requisiten auch immer als Repräsentationswerkzeug und Ausstellungsort von Macht und Stand. Prunkgeschirr, Tafelaufsätze, Gewürzdosens, Trinkpokale, kunstvoll verzierte Speisen und Arrangements und vielfältige, ausdifferenzierte Porzellansets zeugen vom ständigen Spiel um Abgrenzung und Imitation zwischen den Schichten.⁸⁵

In der gegenwärtigen Esskultur gibt es zahlreiche tischlose Esssituationen. Konkurrenz bekam der hohe Esstisch in Deutschland durch das Aufkommen von Couchlandschaften in den 1950er Jahren. Gegessen wurde darauf oft in unbequemen Sitzhaltungen, mit eingedrückten Mägen, denen durch angepasste niedrige Couchtische abgeholfen werden sollte. Büfetts und Stehtische hoben zusätzlich die Residenzpflicht bei Tisch auf und mobilisierten den Esser.⁸⁶ Heute ist ein Nebeneinander verschiedener Essorte zu verzeichnen. Ein Verschwinden des gemeinsamen Esstisches kann jedoch nicht beobachtet werden – das verraten nicht zuletzt Einrichtungskataloge, Wohnmagazine und Küchenausstellungen.

Der Begriff der Gemeinschaft

Der Wortbestandteil „Gemeinschaft“ eröffnet den soziologischen Horizont. Der Terminus beschreibt „die einander bejahend gewollten Beziehungen (wechselseitige Wirkungen) von Menschen untereinander“⁸⁷, durch die enge soziale Bindungen hervorgebracht werden. Der Soziologe Zygmunt Bauman beschreibt die Bedeutung von Gemeinschaft mit folgenden Worten:

„Zunächst bietet eine Gemeinschaft »Wärme«, Behaglichkeit und Komfort. Sie ist das Dach, das uns vor heftigen Regenfällen schützt, wie ein Herd, an dem wir an kalten Tagen unsere Hände wärmen. (...) Drinnen, innerhalb der Gemeinschaft, können wir uns entspannen – wir sind in Sicherheit, hier gibt es keine Gefahren, die in dunklen Ecken lauern (...). In der Gemeinschaft herrscht gegenseitiges Verständnis, wir können auf das vertrauen, was man uns sagt (...). Niemand ist uns hier fremd. (...) Dabei können wir uns immer darauf verlassen, daß die anderen uns ebensowenig übelwollen wie wir ihnen. Und weiter: In einer Gemeinschaft können wir auf den guten Willen der anderen zählen. Wenn wir in Stolpern geraten, werden sie uns stützen. (...) Wenn wir traurig sind, wird immer jemand dasein, der uns tröstet.“⁸⁸

Der Mensch sehnt sich also nach der Geborgenheit in einer stabilen Gruppe, die ihm Vertrauen, Sicherheit und Nähe gibt. Gleichzeitig verbindet dieses Wir-Gefühl alle Mitglieder zu einem vernetzten und kooperie-

83 Kaufmann (s. Anm. 76), S. 210.

84 Vgl. u. a. Anne-Petra Lellwitz: Die Zivilisierung des Essens, in: Michael Andritzky (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, S. 364-373; Ruth-E. Mohrmann: Tischgerät und Tafelsitten nach Inventaren und zeitgenössischen Bildern, in: Günter Wiegmann/Dies.: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster/New York 1996, S. 167-178.

85 Vgl. Lellwitz (s. Anm. 84), S. 364-373.

86 Vgl. Tränkle (s. Anm. 82), S. 405.

87 Lars Clausen: Art. „Gemeinschaft“, in: Wörterbuch der Soziologie (= UTB 2232 Soziologie), Stuttgart 2002, S. 183.

88 Zygmunt Bauman: Gemeinschaften. Auf der Suche nach Sicherheit in einer bedrohlichen Welt, Frankfurt a. M. 2009, S. 7f.

renden Kollektiv, was aus Einigkeit Kraft gewinnt. Gemeinschaften erfüllen darüber hinaus den Zweck der Selbstverortung in und der Orientierung an den Maßstäben und Überzeugungen einer Gruppe. Menschen können sich durch Gemeinschaften erfahren, sich in ihnen einbetten und widerspiegeln. Kollektive Wirklichkeitsinterpretationen helfen bei der Einordnung von individuell Erlebtem. Gemeinsame Überzeugungen und gemeinschaftsspezifische Handlungsanweisungen leisten Hilfe bei der Bewältigung des Alltags.⁸⁹ Laut Tönnies ist der Wille nach Gemeinschaft dem Menschen wesensgemäß. Der Drang nach Zusammenhalt ist ein anthropologisches Grundbedürfnis, welches sich in sinnhaft aufeinanderbezogenem sozialen Handeln ausdrückt. Dieses freiwillige Handeln verbindet nach Weber die Menschen miteinander.⁹⁰

Die Soziologen Ronald Hitzler, Anne Honer und Michaela Pfadenhauer legen folgende Bedingungen für Gemeinschaften fest:

- die Abgrenzung gegenüber dem „Nicht-Wir“,
- das Vorhandensein eines Zu(sammen)gehörigkeitsgefühls,
- geteiltes Interesse/Anliegen der Mitglieder,
- eine gemeinsam anerkannte Wertsetzung und
- gemeinsame Interaktions(zeit)räume.⁹¹

Diese Bedingungen können mit Hubert Knoblauch ergänzt werden, nach dem sich Gemeinschaften

- durch eine Struktur, „die überwiegend aus traditionellen und affektuellen Handlungen besteht“⁹² auszeichnen, und
- sich über Kommunikation reproduzieren, wodurch sich gemeinsame Symbole, Praktiken, Rituale, Mythen, Identitäten, Wissensbestände und Strukturen ausbilden können.

Prototyp menschlicher Gemeinschaften und deren Grundform ist die Familie.⁹³ Sie entsteht aus verwandtschaftlichen, generationsübergreifenden Beziehungen und hat stark verbindende und verpflichtende Sozialkraft. Neben Lebensgemeinschaften gibt es auch Glaubensgemeinschaften sowie Interessengemeinschaften und soziale Verbände, wie Freizeitvereine, Wohngemeinschaften, öffentliche Kommunen, Nachbarschaftsinitiativen, politische Verbände und wirtschaftliche Genossenschaften, die durch eine gemeinsame Lebensführung, durch geteilte Wertvorstellungen und aufgrund verbindender Interessen entstehen.⁹⁴ Der Übergang zur Sozialform „Gesellschaft“ ist mitunter fließend. Gesellschaften zeichnen sich durch eine höhere Formalisierung aus. Sie umfassen die Personen nicht als Ganzes und sind durch vertragliche Übereinkünfte bezüglich der Ziele sowie Verrechtlichung gemeinsamer Werte und Handlungen gekennzeichnet.⁹⁵

89 Vgl. Manfred Prisching: Paradoxien der Vergemeinschaftung, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 36.

90 Vgl. Matthias Grundmann: Soziale Gemeinschaften: Zugänge zu einem vernachlässigten soziologischen Forschungsfeld, in: Ders. [u. a.]: Soziale Gemeinschaften. Experimentierfelder für kollektive Lebensformen (= Individuum und Gesellschaft. Beiträge zu Sozialisations- und Gemeinschaftsforschung 3), S. 10f.

91 Vgl. Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer: Zur Einleitung: „Ärgerliche Gesellungsgebilde“, in: Dies. (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 10.

92 Hubert Knoblauch: Kommunikationsgemeinschaften. Überlegungen zur kommunikativen Konstruktion einer Sozialform, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 79.

93 Vgl. Grundmann (s. Anm. 90), S. 1.

94 Vgl. ebd., S. 21.

95 Vgl. ebd., S. 16f. Laut Max Weber beruht Vergesellschaftung auf „rational (wert- oder zweckrational) motiviertem Interessenausgleich oder auf ebenso motivierter Interessenverbindung“. Weber (s. Anm. 21), S. 21.

Einige Autoren konstatieren einen Bedeutungsverlust traditioneller Gemeinschaften und sehen diese Sozialform in der Postmoderne verschwinden.⁹⁶ Auch Tischgemeinschaften sind von dieser Diagnose nicht ausgeschlossen. Die Soziologin Margot Berghaus etwa nimmt an, dass in unserer Konsum- und Überflusgesellschaft die „soziale[n] Normierungen und damit die Gemeinschaftsbildung durch das Essen“⁹⁷ abnehmen und Mahlzeiten ihren vergemeinschaftenden und sozial stabilisierenden Charakter einbüßen würden. Inwieweit dem zuzustimmen ist, wird im Rahmen dieser Arbeit geklärt.

Abgrenzungen

Wenn Essgruppen die oben genannten Kriterien von Hitzler, Honer und Pfadenhauer sowie Knoblauch erfüllen, handelt es sich um Tischgemeinschaften. Sie sind damit eine Form des sozialen Zusammenlebens und keine bloßen Zweckverbindungen zur Nahrungsaufnahme. Tischgemeinschaften sind vielmehr gefühlsmäßig gewollte Zusammenschlüsse, welche den Essenden Solidarität, Stabilität und Austausch vermitteln. Für ihre Konstitution ist üblicherweise die wiederholt ablaufende Teilnahme einer festen Gruppe an einer Mahlzeit nötig. Durch verbindliche Übereinkünfte, Koordinationsleistungen und Praktiken sowie aufgrund gemeinsamer Interaktion und Kommunikation wird Vergemeinschaftung bei Tisch erzeugt. Es gibt jedoch in der Forschungsliteratur keine eindeutige Grenzziehung bezüglich der Periodizität der Treffen. Während einige Autoren von einem engen Verständnis von Tischgemeinschaft ausgehen, verwenden andere den Begriff freier⁹⁸ – eine Auffassung, der auch diese Arbeit folgt. Die Mitglieder der Tischgemeinschaft müssen einander nicht vorab bekannt sein. Als konstituierende Voraussetzungen sind jedoch ein Bezug zueinander und ein Zweck der Zusammenkunft nötig. Weiterhin sind ein gemeinsames, zielgerichtetes Handeln, eine verbindende Absicht sowie Gespräche und Interaktionen wichtig.

Diese Anforderungen werden im Rahmen der Arbeit mit dem Begriff „Nähe“ zusammengefasst. Nähe bei einer Tischgemeinschaft umfasst dabei:

1. räumlich-zeitliche Nähe (geteilter Aktionsraum und geteilte Zeit)
2. praktizierte Nähe (gemeinsame, tradierte Handlungen und Herausbildung gruppenspezifischer Praktiken)
3. ideelle Nähe (verbindende Wertsetzung und gemeinsames Interesse)
4. kommunikative Nähe (Herstellung von Gemeinsamkeiten über Kommunikation) und
5. erlebte Nähe (Entstehung eines Zusammengehörigkeitsgefühls und Abgrenzung zum „Nicht-Wir“).

In dieser Arbeit wird somit von einer engen Wechselwirkung zwischen Mahlzeit und Tischgemeinschaft ausgegangen. Die Mahlzeit braucht als soziale Situation Teilnehmer. Diese werden bei verbindendem Anlass und gemeinsamer Aktivität zu einer Gemeinschaft. Wie nicht jede Esssituation eine Mahlzeit ist, kann nicht jede Ansammlung von Menschen, die zusammen an einem Tisch sitzen, als Tischgemeinschaft bezeichnet werden. Zufällige, stumme Zusammentreffen von Fremden am Currywurstimbiss oder in der Mensa sind nach dem Verständnis dieser Arbeit keine Tischgemeinschaften.

96 Prisching (s. Anm. 89), S. 41.

97 Margot Berghaus: Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 243.

98 Messelken bspw. sieht die Tischgemeinschaft nur in der Institution Familie verankert: „Die strenge, im täglichen Rhythmus sich wiederholende Periodisierung der Mahlzeiten, die dabei gilt, folgt zu einem wesentlichen Teil, wenn nicht gar gänzlich, einfach aus der Verwendung des Feuers bei der Zubereitung der Speise.“ Messelken (s. Anm. 34), S. 54. Schirrmeister hingegen verzichtet auf eine enge Definition, da für sie das soziale Ergebnis im Vordergrund steht. Vgl. Schirrmeister (s. Anm. 45).

1.2 Besondere Mahlzeiten als Untersuchungsgegenstand

Mahlzeiten sind tradierte Kulturmuster, die als Erscheinungen des Alltags wie auch des Außeralltags in immer neuen Formen aufzutreten. Neben etablierten und wohlbekanntem Beispielen gibt es Mahlzeitenformen, die in verschiedener Hinsicht außergewöhnlich sind.

Im Rahmen dieser Arbeit werden aktuelle Mahlzeitenbeispiele untersucht, bei denen sich

1. eine Gruppe von Personen
2. zum Anlass eines gemeinsamen Essens zusammenfindet, um
3. eine von übrigen Tätigkeiten abgesetzte Zeitspanne miteinander zu verbringen.

Das Besondere dieser Mahlzeiten ist, dass es sich

4. für die Teilnehmenden um außeralltägliche, mitunter einmalige Situationen handelt, in denen sich
5. die Tischpartner untereinander überwiegend nicht kennen, ihre Zusammensetzung zufällig und der Gastgeber mitunter unbekannt ist. Sie finden zudem
6. an außerhäuslichen privaten und halbprivaten Orten statt.

Die untersuchten Phänomene finden also im Schnittpunkt zwischen öffentlichen-professionellen und privaten-kommerziellen Mahlzeiten statt und unterscheiden sich damit von anderen Beispielen, wie regelmäßige Familienmahlzeiten und außeralltägliche Familienfeiern, Arbeits- und Geschäftsessen, Mensa- und Kantinenmahlzeiten, private Restaurantbesuchen, religiöse Mahlzeiten und offizielle Bankette. Bei allen Untersuchungsgruppen handelt es sich um gegenwärtige und damit beobachtbare Ausprägungen.

Werden besondere Mahlzeiten in dem oben eingeführten Koordinatensystem⁹⁹ verortet, ergibt sich folgende Darstellung (Abb. 2).

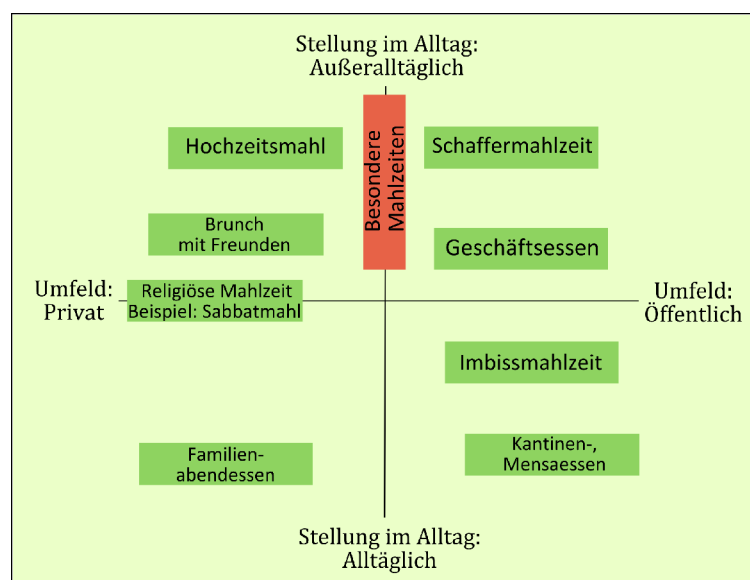


Abbildung 2: Mahlzeitenkoordinatensystem mit „Besonderen Mahlzeiten“

⁹⁹ Vgl. Abb. 1, S. 21.

Im Rahmen dieser Arbeit wurden insgesamt fünf Mahlzeitengruppen zur Untersuchung ausgewählt: „Running Dinner“, „Supper Clubs“, „Salondinner“, „Volxküchen“ und „Kochkurse“. Alle erfüllen die genannten Kriterien. Nur bei der Gruppe der Kochkurse ist das zweite Merkmal anzupassen, denn die Gruppe trifft sich zum „Anlass eines gemeinsamen Kochens und Essens“. Beide Tätigkeiten hängen in diesen Fällen untrennbar zusammen, wie später noch gezeigt wird. Alle fünf Mahlzeitengruppen sind Oberkategorien, zu denen jeweils verschiedene eigenständige Veranstaltungen und Veranstaltungsreihen existieren, sogenannte Settings. Diese Settings sind an verschiedenen Orten und zu unterschiedlichen Zeiten zu finden. Sie variieren in ihrer Ausgestaltung, folgen jedoch dem gleichen charakteristischen Gruppenschema. Innerhalb von acht ausgewählten Settings,

- „Jumpingdinner“,
- „Thüringer Salondinner“,
- die Supper Clubs „In the Mood for Food“, „Krauted Haus“ und „Canvas Underground“,
- „Jenaer Volxküche“,
- VHS-Kochkurse und
- „Frugal Foodies“-Kochabende

wurde jeweils ein Fallbeispiel, im Falle der VHS-Kochkurse aufgrund der großen Varianz zwei Fallbeispiele, empirisch untersucht und ausgewertet. Diese neun Fallbeispiele besonderer Mahlzeiten sind die konkreten besonderen Untersuchungsgegenstände der vorliegenden Arbeit.

Diese Auswahl ist jedoch nicht vollständig. Es würden sich noch weitere Beispiele finden lassen, welche die Kriterien erfüllen. Möglichkeiten wären beispielsweise die Mahlzeiten-gruppen „Twittagessen“, „Mitkochzentrale“/„Mitesszentrale“, die „Diner en Blanc“ oder die „Eat-ins“ der Slow Food-Vereinigung.¹⁰⁰

100 „Twittagessen“ ist ein Kunstbegriff aus den Wörtern „Mittagessen“ und „Twitter“. Es handelt sich dabei um Treffen, bei denen sich Nutzer des internetbasierten Kurznachrichtendienstes Twitter zum gemeinsamen Mittag- oder Abendessen treffen, um sich kennenzulernen und auszutauschen. Vgl. o. V.: Twittagessen, unter: <http://twittagessen.de>, Zugriff am 20.9.2011. Bei der Mitkoch- und Mitesszentrale lädt ein koch- und kontaktfreudiger Gastgeber über das Internet fremde Gäste zum Mitkochen und -essen zu sich nach Hause ein. Der Gastgeber wählt die Rezepte aus und kauft die Zutaten ein. Um teilzunehmen, registrieren sich die Gäste online. Die Kosten werden untereinander aufgeteilt. Vgl. o. V.: Mitesszentrale, unter: <http://www.mitesszentrale.de/startseite>, Zugriff am 20.9.2011; vgl. o. V.: Demeter Mitkochzentrale, unter: <http://mitkochzentrale.net>, Zugriff am 20.9.2011. „Diner en blanc“ werden privat organisierte Treffen genannt, bei denen eine große Anzahl weiß gekleideter Menschen an einem öffentlichen aber bis kurz vor der Veranstaltung geheimen Ort zu einem gemeinsamen Essen zusammenkommen. Die Teilnehmer, die sich untereinander nicht kennen, bringen (weiße) Stühle, Tische, eigene Dekoration und Speisen mit, die miteinander geteilt werden. Vgl. Winfried Gebhardt/Christina Waldeyer: Das Bürgertum schlägt zurück. Le Diner en Blanc als bürgerlicher Flashmob, in: Gregor Betz/Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Urbane Events (= Erlebniswelten 21), Wiesbaden 2011, S. 227-244. „Eat-ins“ werden vom „Youth Food Movement“ der Slow Food-Vereinigung an öffentlichen, urbanen Plätzen veranstaltet. Dabei werden Picknicktische und Stühle aufgestellt, selbstgekochtes Essen serviert und Interessierte und Passanten eingeladen, sich zu setzen und mitzuessen. Diese Aktionen werden eingesetzt, um gegen ungesunde und unökologische Ernährung zu protestieren und um zur Veränderung aufzurufen. Vgl. o. V.: Youth Food Movement, unter: http://www.slowfood.de/youth_food_movement/yfm:projekte/eat_in/, Zugriff am 20.9.2011.

1.3 Fragestellungen und Thesen

Im Rahmen dieser Arbeit werden die verschiedenen Erlebniswelten von ausgewählten besonderen Mahlzeiten "dicht" erfasst und beschrieben, sowie die ihnen innewohnenden Handlungen, Strukturen und Bedeutungen untersucht. Dabei wird aufgezeigt, welche Möglichkeiten das „Kulturmuster Mahlzeit“ in sich birgt und wie diese Esssituationen jenseits alltäglicher Praxis gestaltet und durchgeführt werden können. Dabei sind zum einen volkswissenschaftliche Fragen nach Kontinuität und Wandel, nach wiederkehrenden Elementen, Traditionen und Innovationen ausschlaggebend: Wo liegen die Wurzeln der ausgewählten Fallbeispiele? Was verbindet sie untereinander? Welche Parallelen und Unterschiede existieren zwischen ihnen? Zudem wird mittels eines interdisziplinären Zugangs die Mahlzeit als Darstellungs-, Sozial-, Erlebnis-, Fest- und Ritualraum untersucht. Dadurch wird geklärt: Warum und wie funktionieren besondere Mahlzeiten? Welche verschiedenen Elemente und Dimensionen weisen sie auf?

Des Weiteren wird der Entstehung von Tischgemeinschaften und ihrem Vergemeinschaftungspotential nachgegangen. Wenn Tischgemeinschaften, wie oben gezeigt¹⁰¹, üblicherweise durch regelmäßige wiederkehrende Treffen einer bestimmten Gruppe von Menschen oder zumindest durch einen gemeinsamen Zweck der Treffen und einen Bezug der Teilnehmenden untereinander zustande kommen – trifft dies dann auch auf die ausgewählten Beispiele zu? Kann ein „Wir-Gefühl“ und Nähe in einer einmaligen Situation zwischen zufällig zusammentreffenden, einander fremden Menschen aufkommen? Welche Voraussetzungen müssen dafür gegeben sein? Zentral ist damit die Frage: Setzt bei besonderen Mahlzeiten Vergemeinschaftung unter Fremden ein und wenn ja, wodurch?

Mit dem Fokus auf die handelnden Akteure wird zudem geklärt, warum die Teilnehmenden bereit sind, mit Fremden ein Mahl zu teilen und was die Intentionen der Veranstalter und Gastgeber sind. Also: Welche Bedürfnisse erfüllen besondere Mahlzeiten? Welchen Sinn bergen sie?

Es ist davon auszugehen, dass die Besonderheit der Fallbeispiele in ihrer Vielschichtigkeit liegt, ihre Verortung in kulturellen „Zwischenräumen“ angesiedelt ist und sie das Potential zur Grenzüberschreitung aufweisen. Die Beschäftigung mit den Erkenntnissen zur Ritualthematik, mit der Fest- und Event-Kultur, der Performanz-, Inszenierungs- sowie Rollentheorie, dem Prinzip der Gastfreundschaft, den Überlegungen zu „virtuellen Welten“ und dem Gegensatz zwischen Öffentlichkeit und Privatheit wird dies deutlich machen. Deshalb, so die Vermutung, besteht der Reiz besonderer Mahlzeiten nicht in der funktionalen Nahrungsaufnahme. Vielmehr ist ihre soziale Bedeutung zentral. Auch mit veränderten Formen bleiben die vergemeinschaftenden Qualitäten wirkmächtig. Dies wird eine Beschäftigung mit der Theorie der posttraditionalen Gemeinschaften zeigen.

Die Thesen dieser Arbeit lauten damit:

- Besondere Mahlzeiten zeugen davon, wie wandlungsfähig und flexibel das „Kulturmuster Mahlzeit“ ist. Sie sind facettenreiche Phänomene, die traditionelle Formen aufnehmen, anpassen und weiterentwickeln.
- Vergemeinschaftung bei Tisch findet auch bei besonderen Mahlzeiten statt. Trotz der Umstände und der Einmaligkeit der Esssituation entstehen situative, aber wirkungsvolle Tischgemeinschaften.
- Der Erlebnisraum „Gemeinsam Essen“ bietet den Beteiligten vielschichtige Sinnangebote und ist daher attraktiv.

101 Vgl. Kapitel 1.1, S. 25.

1.4 Wissenschaftliche Verortung

Zugänge zur Ernährung

Die wissenschaftlichen Zugänge zum Thema „Ernährung“ sind sehr vielfältig, wobei allgemein eine Zweiteilung der Interessenschwerpunkte in naturwissenschaftliche und geisteswissenschaftliche Zugänge festgestellt werden kann. Die naturwissenschaftlichen Fachbereiche sehen ihre Aufgabe darin, die physiologischen Bedingungen der Ernährung, die nutritiven Funktionen und die biochemischen Zusammensetzungen von Lebensmitteln, die Auswirkungen von Nahrungsmitteln auf den Stoffwechsel sowie die Folgen von Fehlernährung auf den menschlichen Körper nach Gesetzmäßigkeiten zu erforschen. Dazu gehören etwa die Oekotrophologie, Physiologie, Biochemie, Mikrobiologie, Lebensmitteltechnik und die Epidemiologie. Der naturwissenschaftliche Zugang dominiert quantitativ die Beschäftigung mit Ernährung und bestimmte lange die Beschäftigung mit dem Thema.¹⁰²

Der zweite Zugang widmet sich den philosophischen, psychologischen, ethischen, historischen und soziokulturellen Aspekten der Ernährung – was unter Bezeichnungen wie Esskultur, Soziologie des Essens und Trinkens, Kulturwissenschaft der Ernährung oder Nahrungsforschung erfasst wird. So ist Ernährung beispielsweise Thema der Geschichtswissenschaft, Soziologie, Philosophie, Ethnologie, Kulturwissenschaft, Literaturwissenschaft und der Volkskunde. Die verstärkte Hinwendung zu diesem Forschungsbereich, mit einer gleichzeitigen Annäherung der Disziplinen, ist im deutschen Sprachraum relativ jung und hat erst seit den 1960er Jahren eingesetzt.¹⁰³ Der *cultural turn* mit programmatischen Beiträgen zum Thema erfolgte schließlich 1989.¹⁰⁴ Obwohl jedes Fach die Erforschung von Ernährung nach eigenen Kriterien definiert und von unterschiedlichen Fragestellungen und Methoden geprägt wird, ist man sich heute einig, dass der Bereich des Essens und Trinkens ein soziales Totalphänomen (Marcel Mauss) ist.¹⁰⁵ Er hat umfassende Bedeutung für alle sozialen Lebensfelder und besitzt kulturelle Wirkkraft, weshalb sich die Erforschung von Ernährung nicht im naturwissenschaftlichen Verständnis erschöpft. Bisher gibt es zwar noch keine interdisziplinär angelegte „Kultur- und Sozialwissenschaft des Essens“¹⁰⁶, die der naturwissenschaftlichen Beschäftigung mit dem Thema gleichkommt, jedoch hat ein fruchtbarer Dialog der Disziplinen eingesetzt.

Die Trennung der beiden Herangehensweisen hat es im Übrigen nicht immer gegeben. Ein Blick auf die Wissenschaftsgeschichte offenbart, dass die Beschäftigung mit Essen und Trinken, von der Antike bis ins 18. Jahrhundert, immer den ganzheitlichen Aspekt fokussierte und der Doppelcharakter der menschlichen Ernährung – als Natur- und Kulturprodukt – als Einheit gesehen wurde. Mit der Etablierung einer rationalen, naturwissenschaftlich ausgerichteten Ernährungswissenschaft ging diese ganzheitliche Betrachtungsweise verloren.¹⁰⁷ In den letzten 150 Jahren wurde „mit Herausbildung der modernen Naturwissenschaften (...) das wissenschaftliche Denken des Essens auf einen organischen Funktionszusammenhang reduziert“¹⁰⁸. Das Wiederausammen-

102 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: Essen und Trinken als Gegenstand der Geschichtswissenschaft, in: Thomas Kutsch (Hrsg.): Ernährungsforschung – interdisziplinär, Darmstadt 1993, S. 179.

103 Vgl. ebd., S. 190.

104 Vgl. Harald Lemke: Kritische Theorie der Esskultur (2007), unter: http://www.haraldlemke.de/texte/Lemke_KT_Esskultur.pdf, Zugriff am 6.10.2011, S. 1.

105 Vgl. Barbara Krug-Richter/Clemens Zimmermann: Art. „Ernährung“, in: Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3, Stuttgart 2006, S. 463.

106 Barlösius (s. Anm. 10), S. 20.

107 Vgl. Teuteberg (s. Anm. 102), S. 179.

108 Lemke (s. Anm. 104), S. 1.

fügen beider Blickwinkel sehen viele Forscher als notwendig an, wenn beispielsweise naturwissenschaftliche Erkenntnisse und Ernährungsratschläge vom Durchschnittsverbraucher kaum registriert werden, da tief verwurzelte und lang erprobte Ernährungsweisen sehr resistent gegenüber Neuerungen und wissenschaftlichen Ratschlägen sind. Damit die Wissenschaft nicht an den Grenzen zum Alltag kapitulieren muss und gesamtgesellschaftliche Wirkung erzielen kann, ist es nötig, das Thema in eine ganzheitliche Betrachtung zu integrieren.¹⁰⁹

Auch wenn die beiden Zugänge insgesamt noch zu sehr in ihren jeweiligen Disziplinen verhaftet sind, gibt es einige grenzüberschreitende Tendenzen – mit neuen Forschungsfeldern, wie der Kulinaristik und der Gastrosophie¹¹⁰, die eine Verknüpfung anstreben.

Die volkskundliche Nahrungsforschung

Eine akademisch etablierte Nahrungsforschung oder Nahrungsethnologie gab es in der Volkskunde bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts nicht. Doch stand schon in den Anfängen das Fach die Volksernährung verschiedentlich im Fokus.¹¹¹ Die von Wilhelm Mannhardt ab 1865 durchgeführten Umfragen über Mahlzeiten und Getränke im ländlichen Raum können als Vorläufer einer volkskundlichen Nahrungsforschung gesehen werden. Allerdings lagen diese und ähnliche Bestrebungen zur Beschreibung von Lebensweisen und Nahrungsgewohnheiten oft in der Suche nach folkloristischen Bräuchen oder mythologischen Ursachen begründet. Lange Zeit waren solche nicht immer systematisch gesammelten, kulturräumlichen Erfassungen, die oft als Einzelstudien vorgelegt wurden, die einzige Herangehensweise im Fach.¹¹²

Erst mit der Umwertung der Begriffe „Kultur“ und „Alltag“ und dem Selbstverständnis der Volkskunde als Kulturwissenschaft wurden immer mehr Facetten des Essens und Trinkens wissenschaftlich untersucht.¹¹³ Ab 1966 begann sich eine eigenständige volkskundliche Nahrungsforschung zu etablieren. Vor allem der Volkskundler Günter Wiegelmann und der Kultur- und Sozialhistoriker Hans Jürgen Teuteberg machten sich um die systematische Bearbeitung des Kulturphänomens Ernährung verdient und leisteten Grundlagenforschung.¹¹⁴ Sie propagierten die Gleichstellung der medizinisch-naturwissenschaftlichen Betrachtung von Er-

109 Vgl. Alois Wierlacher: Einleitung, in: Ders./Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 1ff.

110 Die Gastrosophie versteht sich nach Harald Lemke als eine „interdisziplinäre Wissenschaft des Welt-Essens“. Lemke (s. Anm. 34), S. 13. Sie ist eine „normative Theorie“, die sich der Philosophie verpflichtet fühlt und eine „Ethik des guten Essens“ begründen soll. Ebd. Dabei spielen natur- und kulturwissenschaftliche Fragestellungen ebenso eine Rolle wie wirtschaftliche und politische Aspekte. Sie hat einige Schnittflächen mit der Kulinaristik.

Die Kulinaristik ist eine Kultur- und Lebenswissenschaft, in der verschiedene wissenschaftliche Perspektiven miteinander verknüpft werden (u. a. Ernährungswissenschaft, Sensorik, Interkulturelle Kommunikation, Gastlichkeit, Rituallität des Essen sowie religiöse, ethische und literarische Aspekte). Verschiedene Initiativen sind hier aktiv und laufen bspw. zusammen im Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar oder der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Vgl. z. B. Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 1), Berlin 2008.

111 Vgl. z. B. Waltraud Pulz: Nahrungsforschung, in: Edgar, Harvolk: Wege der Volkskunde in Bayern, München [u. a.] 1987, S. 217. Die frühe Volkskunde stand mit ihren Landesbeschreibungen in engem Zusammenhang mit der statistischen Staats- und Verwaltungswissenschaft und versuchte das Ernährungsverhalten der Menschen zu erfassen. Die Registrierung von typischen Gerichten und Zubereitungsarten verschiedener Sozialgruppen und Regionen, zusammengefasst in medizinischen Topografien und Physikatsberichten, ergaben für viele Gebiete eine umfassende Darstellung von Nahrungsgewohnheiten. Vgl. ebd., S. 230.

112 Vgl. Teuteberg (s. Anm. 102), S. 184.

113 Vgl. Max Matter: Aspekte volkskundlicher Nahrungsforschung, in: Dagmar Burkhart (Hrsg.): Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker, Wiesbaden 1991, S. 16. Gedankliche Impulse auf dem Weg dahin kamen u. a. aus der französischen „Annales“-Schule, der Neuorientierung zur Strukturgeschichte unter deutschen Historikern und aus den Anregungen durch die Alltagsgeschichte, die das Individuum und seine Erfahrungen in den Vordergrund rückt. Vgl. Teuteberg (s. Anm. 102), S. 26ff.

114 Vgl. Teuteberg (s. Anm. 102), S. 17. Die Arbeiten Wiegelmanns und Teutebergs zur Nahrungsethnologie sind als Kulturraumforschung zu bezeichnen und beschäftigen sich mit der Verbreitung einzelner Kosttypen und deren Zusammensetzung, mit Diffusions- und Veränderungsprozessen von Speisen hinsichtlich der räumlichen Dimension und mit Prozessen der Traditionsbil-

nahrung mit dem soziokulturell-historischen Aspekt. Speisen und Mahlzeiten seien als Kulturgut zu betrachten und dieser Ansatz solle als spezifischer Aspekt volkskundlicher Nahrungsforschung angesehen werden, so Wiegelmann.¹¹⁵ Sie erklärten, dass nicht einzelne Nahrungsmittel untersucht werden sollen, sondern die gesamte soziale Verzehrsituation, da sie durch ihren Rahmen der Mahlzeitenordnung zu einer kulturellen Grundeinheit wird.

„Die Mahlzeit erfüllt alle Bedingungen, die man an eine Grundeinheit stellen kann: Sie ist zu allen Zeiten und in allen Sozialgruppen gleichermaßen vorhanden, sie ist den generellen Zielen der Disziplin zugeordnet, fordert geradezu abstrahierende Betrachtung, sie bietet durch die Nähe zum Lebensrhythmus vielfache Querbezüge zu anderen Sachbereichen des Lebens und wirkt daher für die Disziplin integrierend.“¹¹⁶

Wiegelmann legte zu dieser These nicht nur überzeugende historische Studien vor, sondern öffnete mit diesem Ansatz das Fach für Nachbardisziplinen.¹¹⁷ Da sich in der Mahlzeitsituation alle relevanten Aspekte des jeweiligen Untersuchungsfeldes bündeln und somit eine ganzheitliche Betrachtung gewährleistet ist, etablierte sich die Untersuchung der Mahlzeit nachfolgend innerhalb und außerhalb der Disziplin. 1976 erweiterte Jürgen Tolksdorf diesen Ansatz um seine strukturalistisch ausgerichtete Betrachtungsweise und stellte Mahlzeiten als geregeltes, menschliches Handlungssystem dar.¹¹⁸ Er unterstrich in Anlehnung an Claude Levi-Strauss den gesellschaftlichen Stellenwert von Essen und Trinken, die Auswirkung dieses kulturellen Systems auf das gesamte Leben und seine Bedeutung als kommunikative Praxis. Er postulierte: „Zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das ganze kulturelle System der Küche.“¹¹⁹ Tolksdorf versuchte den Systemcharakter der Mahlzeit abstrakt-modellhaft darzustellen und ihre gesellschaftliche Relevanz herauszuarbeiten. Sein Beitrag wurde im damaligen wissenschaftlichen Diskurs viel besprochen und gab, trotz Kritik an der Begrenztheit seines Systematisierungsversuches und strukturalistischen Modellen generell¹²⁰, interdisziplinär Ansporn, die Themenfelder der Ernährungskultur durch theoretische und empirische Arbeiten besser zu definieren.¹²¹ Bisher gibt es aber in keiner Disziplin ein Modell oder ein Instrumentarium, welches einen generellen, allumfassenden Zugang ermöglicht. „Das Wesen des Ernährungsverhaltens (...) ra-

dung. Der Umgang des Menschen mit Speisen und Mahlzeiten und deren Bedeutungszuschreibungen und internen Handlungsmuster wurde in dieser Phase noch kaum betrachtet. Vgl. Matter (s. Anm. 113), S. 16.

115 Vgl. Günter Wiegelmann: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?, in: *Ethnologica Scandinavica. A Journal of Nordic Ethnology* 1 (1971), S. 7.

116 Ebd., S. 12.

117 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: Kulturhistorische Ernährungsforschungen. Ziele, Theorien und Methoden seit dem 19. Jahrhundert, in: Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): *Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Eine Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag* (= Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde Nr. 53), Bonn/Münster 2008, S. 32. Zu nennen wären hier Wiegelmanns Habilitationsschrift „Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung“ (1967) und „Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung“ (1972).

118 Vgl. Ulrich Tolksdorf: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes, in: *Ethnologia Europea* 9 (1976), S. 64-85.

119 Ulrich Tolksdorf: Nahrungsforschung, in: Rolf W. Brednich: *Einführung in die Forschungsfelder der europäischen Ethnologie*, Berlin 1994, S. 229.

120 Der Strukturalismus geht davon aus, dass Esskultur und Mahlzeiten strukturhaft aufgebaut sind und modellhaft dargestellt werden können. Neben Levi-Strauss hat auch Douglas Mahlzeiten als Codes aufgefasst und versucht, sie zu entziffern. Der größte Kritikpunkt an Tolksdorfs Modell ist, dass es sich zu sehr auf die zwei Hauptdeterminanten „Speise“ und „Soziale Situation“ stützt, jedoch Aspekte wie Beschaffung, Technik der Zubereitung, historische Wandlungsprozesse und Erklärungen zu Nahrungsverhaltensmustern und vor allem die handelnden und essenden Menschen nicht oder zu wenig betrachtet. Die Ordnungsvorstellungen strukturalistischer Forscher sind ohne Zweifel interessant und wichtig, weisen aber eine große Statik und Abstraktheit auf, wodurch dynamische Prozesse nicht erfasst werden können.

121 Vgl. Martin Scharfe: Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Genießens beim Essen, in: Utz Jeggle [u. a.] (Hrsg.): *Tübinger Beiträge zur Volkskunde. Festschrift für Hermann Bausinger* (= Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen 69), Tübingen 1986, S. 15.

tional zu erforschen, bleibt weiterhin so schwierig, weil (...) materielle und soziokulturelle Systeme sich unaufhebbar gegenseitig durchdringen.“¹²²

In der Volkskunde blieb die Nahrungsforschung bis in die 1980er Jahre zwar eher ein Randbereich, wurde jedoch immer wieder durch gedankliche Impulse, wie semiotische Ansätze, anthropologische Beiträge oder die Lebenswelt-Phänomenologie, erweitert. Während bis in die 1990er Jahre vor allem kulturhistorische Arbeiten im Fach dominierten, erweiterte sich das Spektrum schließlich immer mehr.¹²³ Obwohl die Mahlzeit nach wie vor als zentrale Forschungsperspektive anerkannt ist, gibt es mittlerweile verschiedene Zugangsweisen zum Themen Essen und Trinken im Fach. Sie speisen sich aus Ansätzen sowohl innerhalb des Faches, beispielsweise aus der Sachkultur-, der Alltags- und der Körperforschung, als auch aus benachbarten Disziplinen, vor allem aus sozialwissenschaftlichen Diskursen. Die gegenwärtige Volkskunde beschäftigt sich mit historischen wie auch aktuellen Phänomenen und Erscheinungen im Ernährungs- und Mahlzeitenverhalten der Menschen.¹²⁴ Dabei spielen regionale Aspekte ebenso eine Rolle wie die Einflüsse der Globalisierung, alltägliche und außeralltägliche Praxen. So zeigt sich die volkscundliche Nahrungsforschung heute als ein flexibles Forschungsfeld mit vielen Möglichkeiten.¹²⁵ Es wäre deshalb zu überdenken, ob der Begriff „Nahrungsforschung“ diese Multiperspektivität noch abbildet oder ob die volkscundliche Beschäftigung etwa in dem Begriff „Sozial- und Kulturwissenschaft des Essens und Trinkens“ aufgehen sollte.

Trotz aller theoretischen Fundierung bleiben im Fach „praktisch-empirische Studien jedoch (...) auch weiterhin ein Desiderat.“¹²⁶ Diese Arbeit soll deshalb nicht nur zeigen, wie fruchtbar der Blick über die eigenen Fachgrenzen sein und wie facettenreich das Kulturthema „Essen und Trinken“ betrachtet werden kann, sondern sie soll auch die umfassenden Möglichkeiten des Forschungsansatzes durch einen empirischen volkscundlichen Beitrag aufzeigen.

Die Mahlzeit lesen

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Volkskunde die Mahlzeit als „kulturelles System der Erzeugung und Speicherung von sozialem Sinn“¹²⁷ ansieht, als ein System aus Bedeutungen und Wertungen, welche sich in den Speisen, Objekten und Handlungen der Akteure wiederfinden und in dem alle Lebenssphären ver-

122 Teuteberg (s. Anm. 117), S. 35.

123 Vgl. Gunther Hirschfelder/Anna Palm/Lars Winterberg: Kulinarische Weihnacht? Aspekte einer Ernährung zwischen Stereotyp und sozialer Realität, in: Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Eine Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag (= Rheinisch- westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53), Bonn/Münster 2008, S. 291.

124 Ueli Gyr und Gisela Unterweger betrachteten bspw. die große Popularität von chinesischen Restaurants in der Schweiz, Konrad Köstlin widmete sich der neuen kochenden Männergeneration, Gisela Welz forschte über Schnellimbisse, Regina Bendix schrieb über Kommunikation beim Essen, Andreas Hartmann sammelte Geschmackserinnerungen und Gunther Hirschfelder publizierte u. a. zum Thema Alkoholkonsum und Trinkkultur. Vgl. Ueli Gyr/Gisela Unterweger: Chinesisch Essen. Zwischen urbaner Weltküche und vertrauter Exotik, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 121-148; Konrad Köstlin: Neue Männer an neuen Herden. Zelebration am heiligen Ort, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 91-102; Gisela Welz: Schnellimbisse. Postindustrielle Formen des Ernährungsverhaltens, in: Michael von Dauskardt/Helge Gerndt (Hrsg.): Der industrialisierte Mensch. Vorträge des 28. Deutschen Volkskunde-Kongresses in Hagen 1991, Hagen 1993, S. 61-72; Bendix (s. Anm. 15); Andreas Hartmann: Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens, in: Michael Simon/ Hildegard Friß-Reimann (Hrsg.): Volkskunde als Programm. Updates zur Jahrtausendwende, Münster/ New York 1996, S. 39-48; Gunther Hirschfelder: Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700-1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel, 2 Bd., Köln/ Weimar/Wien 2003-2004.

125 Allerdings, so merken Gunther Hirschfelder und Lars Winterberg an, wird in der Forschung der Aspekt des Trinkens noch zu wenig beachtet. Vgl. Lars Winterberg: Wasser – Alltagsgetränk, Prestigeprodukt, Mangelware (= Bonner kleine Reihe zur Alltagskultur 9), Münster 2007, S. 17f.

126 Hirschfelder/Palm/Winterberg (s. Anm. 123), S. 291.

127 Hartmann (s. Anm. 124), S. 47.

sammelt sind. Mit ihren zeitlichen und räumlichen Gegebenheiten, den verwendeten Nahrungsmitteln und deren Beschaffung, der Zubereitung und Kombination von Speisen bildet die Mahlzeit einen untrennbaren Komplex. Die Beschäftigung mit der Mahlzeit erfordert es, sowohl den Menschen, sein Handeln und seine Motivationen wie auch historische und soziokulturelle Prägungen und Umweltbedingungen im Wechselspiel zu betrachten. Das nachfolgend abgebildete Modell soll diese Zusammenhänge schematisch darstellen (Abb. 3). Obwohl die Mängel strukturalistischer Systematisierungen bekannt sind, hilft ein Ordnungsschema die Komplexität des Systems Mahlzeit zu erfassen und volkscundlich zu lesen, denn „[a]lles wissenschaftliche Tun, alles Verstehen-Wollen zielt darauf, Ordnungen in die Vielfalt der Erscheinungen zu bringen“¹²⁸. Deshalb bieten Ordnungen Möglichkeiten zur wissenschaftlichen Erkenntnis. Sie bergen aber auch die Gefahr, die Realität nicht abzubilden, sondern sie zu Gunsten der Übersichtlichkeit umzubilden.

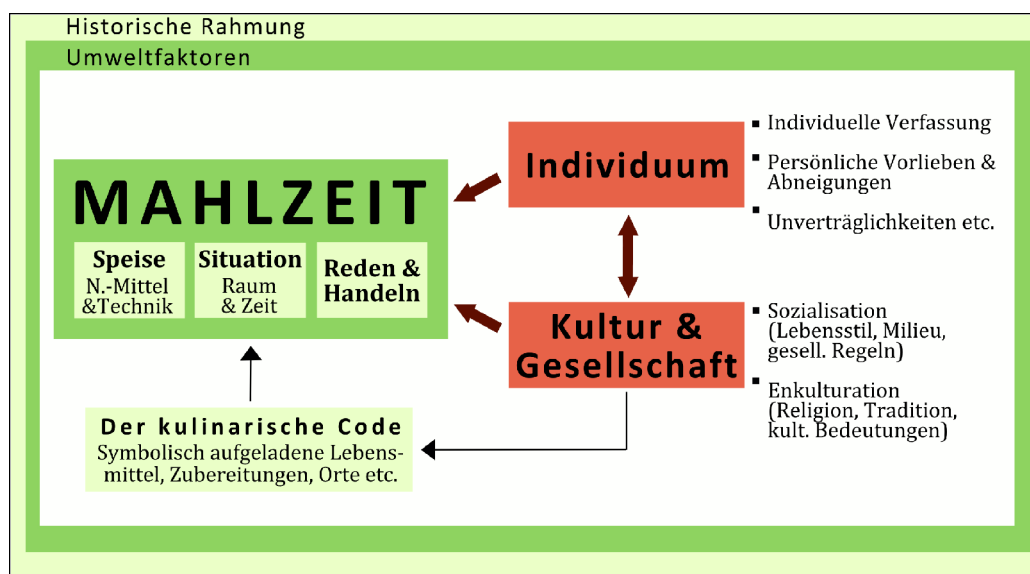


Abbildung 3: Mahlzeitenmodell

Für das Modell wurden Tolksdorfs Überlegungen um sozial- und kulturwissenschaftliche Erkenntnisse erweitert. Die „Mahlzeit“ setzt sich damit nicht nur aus den zwei Komponenten „Speise“ und „Situation“, in ihrer umweltlichen Eingebundenheit und ihren symbolischen Zuschreibungen, zusammen, sondern wird auch geprägt vom „Reden & Handeln“ der Anwesenden. Durch ihre Teilnahme ermöglichen sie erst die Mahlzeit und prägen sie. Zudem befindet sich die Mahlzeitensituation im Wechselspiel zwischen dem „Individuum“ und der „Kultur & Gesellschaft“. Jeder Teilnehmer ist durch Sozialisation und Enkulturation mit den allgemein gültigen Mahlzeitenregeln und -bedeutungen vertraut, begegnet dieser Situation aber jeweils mit seiner individuellen Verfassung. „In jeder Mahlzeit werden vorgegebene kulturelle Muster vom Individuum »vereinahmt« [...], zum anderen individuelle Begierden, Neigungen kulturell überformt und entwickelt.“¹²⁹ Der Bereich der „Kultur & Gesellschaft“ wiederum gibt der Mahlzeit ihre Stellung, ihren Rahmen und ihre Bedeutung. „Der kulinarische Code“ von Lebensmitteln ist ebenfalls kulturell vorgegeben und wirkt in der Situation. Die Mahlzeit ist zudem historisch und naturräumlich verortet.

128 Helge Gerndt: Ordnungen. Wie man sich Distanz verschafft, in: Klara Löffler (Hrsg.): Dazwischen. Zur Spezifik der Empirien in der Volkskunde, Wien 2001, S. 76f.

129 Jeggle (s. Anm. 6), S. 190.

Kapitel 2

Der Homo edens

„Der Mensch ist, wie er isst“¹³⁰, formulierte Hans Jürgen Teuteberg und verwies damit auf die Tatsache, dass Speisen und Getränke den Menschen nicht nur physiologisch ernähren. Der Kultur- und Sozialhistoriker schuf mit dem Begriff „Homo edens“ ein Schlagwort für die vielfältigen Zusammenhänge zwischen dem Mensch und seinem Essen. Weniger die Zusammensetzung der Speisen und Getränke prägen den Menschen – der Mensch ist also nicht in erster Linie das, „was er isst“¹³¹ – als vielmehr die sozialen, kulturellen und psychologischen Dimensionen seiner Ernährung.

Der folgende Abschnitt behandelt diese verschiedenen Dimensionen. In Kapitel 2.1 wird gezeigt, welche Strategien der Mensch als Doppelwesen zwischen Natur und Kultur entwickelt hat. Kapitel 2.2 betrachtet die Fähigkeit des Menschen zu schmecken und die Bedeutsamkeit von Genuss und Wohlbefinden. Der Mensch als kommunikativer Teilnehmer einer Mahlzeit steht im Zentrum von Kapitel 2.3. Und Kapitel 2.4 beschäftigt sich mit der Frage, welche Gestaltungsräume der essende Mensch hat und wie er durch die Wahl seiner Nahrung auf seine Identität Einfluss nehmen kann.

130 Hans Jürgen Teuteberg: Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens, in: Historische Zeitschrift 265 (1997), S. 4.

131 Teuteberg stellte damit eine Gegenthese zu Ludwigs Feuerbach berühmten Spruch „Der Mensch ist, was er isst“ auf. Diese Aussage war dem philosophischen Materialismus verhaftet und wird im heutigen Sprachgebrauch häufig ohne Kontextualisierung und „naiv“ übernommen. Vgl. ebd., S. 1ff.

2.1 Doppelwesen zwischen Natur und Kultur

Wie jedes Lebewesen ist der Mensch zum Überleben auf Essen und Trinken angewiesen. Ernährung ist für ihn ein biologischer Zwang. Mit der Umwandlung pflanzlicher und tierischer Nahrung durch die Verdauung generiert der essende Mensch seine Energie und alle wichtigen Stoffe, die seinen Organismus erhalten. Dafür steht ihm eine große Fülle von Nahrung zur Verfügung, denn der Mensch hat im Gegensatz zu den Tieren keine ihm spezifische, artgerechte Ernährung. Als flexibler Allesfresser kann er das verzehren, was er in der jeweiligen Umgebung vorfindet. Einschränkungen gibt es, neben dem von saisonalen und regionalen Schwankungen abhängigen Angebot – welches jedoch für die Industrienationen mittlerweile fast immer fast alles bereithält – nur durch giftige und ungenießbare Speisen. „[S]eit den Zeiten erster Wanderungen zeigt sich, dass er sich mit seiner Nahrungsauswahl an die jeweiligen Umwelten anzupassen vermag und eben nicht in der Nahrungsabhängigkeit etwa des Koalas verharret.“¹³² Zudem vermag es der Mensch, Nahrung durch verschiedene Zubereitungs- und Verarbeitungstechniken genießbar und haltbar zu machen, was sein Spektrum gegenüber den Tieren nochmals erheblich erweitert.¹³³

Trotzdem greift der Esser, egal in welchem Teil der Erde er wohnt, nicht auf alles zurück, was ihm geboten wird. Denn Auswahl oder Verzicht von bestimmten Nahrungsmitteln beruhen auf Entscheidungen, die nur teilweise auf natürliche Faktoren zurückzuführen sind. Um Willkür zu vermeiden und Orientierung zu bieten, schufen sich alle Gesellschaften Regeln, welche das menschliche Ernährungsverhalten begrenzen und dem Esser Zwänge auferlegen. Damit setzt der Mensch die Küche – verstanden als die regional und national verschiedenen Arten der Zubereitung und die kulturell unterschiedlichen Kriterien der Speiseauswahl – als Instinkterersatz ein. Diese anthropologische Eigenart der „natürlichen Künstlichkeit“¹³⁴ (Helmuth Plessner) macht das Leben des Menschen schließlich abhängig von selbst geschaffenen kulturellen Ordnungen und Bewertungen. Das „genuin Menschliche der Ernährung“¹³⁵ ist damit die Verbindung von natürlichen und soziokulturellen Elementen. Daraus ergibt sich ein Paradoxon: Der omnivore Esser überlebt nur, wenn er selbst seine Ernährung kulturabhängig begrenzt. An seiner als richtig angesehenen Auswahl an Nahrungsmitteln und Speisen, die ihm damit zur Verfügung stehen, hält er selbst in Notzeiten fest.

132 Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 16.

133 Vgl. Günter Smolla: Kochen und Kultur, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 363-365.

134 Der Philosoph Helmuth Plessner prägte den Begriff der „natürlichen Künstlichkeit“ des Menschen und meinte damit, „daß der Mensch von Natur aus nicht mit solchen Mitteln ausgestattet ist, die sein Leben garantieren, sondern daß er sich seine Mittel selber schaffen muß, um sein Leben zu führen.“ Barlösius (s. Anm. 10), S. 33.

135 Ebd., S. 38.

2.2 Individueller und schmeckender Esser

Essen und Trinken hat über die natürliche Notwendigkeit hinaus eine individuelle psychologische Bedeutung. Es sind sehr persönliche Handlungen, denn das Einverleibte wird Teil des Körpers und ist nicht mehr teilbar mit anderen Menschen.¹³⁶ Über den Mund stellt der Mensch eine Beziehung zur Welt her. Nahrungsmittel, die zuvor Objekte außerhalb des Körpers waren, werden zum Teil des eigenen Organismus. Für Neugeborene und Kleinkinder ist das orale Erleben eine der wichtigsten Erfahrungen.¹³⁷ Durch das, was in den Mund geführt wird, baut der Mensch ein Verhältnis zu der ihn umgebenden Welt auf und eignet sie sich aktiv an. „Durch das Erkunden der Welt mit dem Mund und der Hand entsteht initial durch Bewältigung eines Mini-Raumes ein inneres Modell der Umwelt“¹³⁸, schrieb Johann Zauner. Der Psychologe nennt das „narzisstische Selbstbestätigung: »edo, ergo sum«“¹³⁹. Auch Liebe und Fürsorge stehen mit Essen in einem engen Zusammenhang. Das zeigt sich schon in der Bedeutung des Fütterns und Gefüttert-Werdens. Diese Handlungen gehen weit über die physiologische Funktion der Ernährung hinaus. Füttern, wie auch das Kochen, ist eine Liebeszuwendung. Es bedeutet Schutz, Umsorgung, Befriedigung, Gemeinsamkeit und Wertschätzung.¹⁴⁰ Hier liegt die psychoanalytische Erklärung dafür, warum Essen zwar ein intimer Vorgang ist, gleichzeitig aber einheitsstiftend sein und eine enge dyadische Beziehung zwischen Fütterndem und Gefütterttem herstellen kann. Im Kontrast dazu zeigen Essstörungen eine „tiefgehende wie auch immer gestörte Beziehung zur Welt an“¹⁴¹. Sie kompensieren etwa Verlust, Trauer, Angst oder Unsicherheit.

Für den essenden Menschen kann Einverleibung auch Identifizierung mit dem Essen durch Aufnahme seines symbolischen und emotionalen Gehalts bedeuten. Das Bild der Verschmelzung mit der Speise, welches schließlich durch die Verdauung auch real wird, spielt beispielsweise bei religiösen Zeremonien eine wichtige Rolle. Die rituelle Vereinigung mit dem Göttlichen oder Übernatürlichen, welches in einer Speise materialisiert ist oder mit ihr identifiziert wird, findet mit ihrem symbolischen oder real vollzogenen Verzehr in den verschiedenen Religionen ihren Niederschlag.¹⁴² Der einzelne Esser kann auf diese Weise am Göttlichen teilhaben und Transzendenz erfahren. Dieses Prinzip kommt auch beim „Verschlingen“ von Büchern oder Musik

136 Ausgenommen von dieser Feststellung ist der Nahrungstransfer zwischen Schwangeren und ihren ungeborenen Babys sowie das anschließende Stillen.

137 Durch die Mundbetätigung sind in der ersten Stufe der Libidoentwicklung sexuelle Lust und Befriedigung des Nahrungstriebes eng miteinander verbunden. Später wird der „Mund immer mehr zum Organ der Nahrungsaufnahme“ und Liebe und Sexualität werden auf differenziertere Weise ausgedrückt. Johann Zauner: Einverleibung durch Individuation. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht, in: Hans Jürgen Teuteberg: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 87. Doch die Ähnlichkeit zwischen Sexualtrieb und Hunger bleibt zeitlebens bestehen, als zwei sinnliche Grundtriebe und Reproduktionsformen, die durch gesellschaftliche akzeptierte Formen kanalisiert werden, bei denen Begehren ästhetisiert und symbolisch überformt wird. Vgl. Gerhard Neumann: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 404ff.

138 Zauner (s. Anm. 137), S. 88.

139 Ebd., S. 87.

140 In der Regel prägt die dyadische Beziehung, die zwischen einer Mutter und ihrem Kind besteht, den Anfang eines Lebens. Durch Abstillen und Zufüttern und schließlich durch selbstständiges Essen wird die Abhängigkeit des Kindes gelockert. Zugleich öffnet sich die Zweierbeziehung für den gesamten Familientisch, an dem das Kind schließlich aktiver Teilnehmer wird. Vgl. ebd., S. 93. Im Alter kann das Gefüttert werden jedoch eine andere Bedeutung annehmen. Die Unfreiheit eines Menschen, der nicht mehr in der Lage ist, sich selbst zu ernähren, macht ihn im negativen Sinn abhängig von anderen. Füttern kann in solch einer Situation ein Symbol für Ohnmacht sein.

141 Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 17.

142 Vgl. Zauner (s. Anm. 137), S. 87. Diese reichen vom christlichen Abendmahl (Vgl. Kapitel 1.1, S. 15) über den Totemismus, bis zu Vorstellungen einer „Götterspeise“, wie sie bspw. aus der griechischen Mythologie (als Ambrosia) oder im Hinduismus (als Amrita) bekannt sind.

zum Tragen. Der verzehrende Mensch hofft dabei auf Aneignung. Zudem kann Einverleibung auch Macht oder Lust bedeuten. Mit dem „Vernichten“ einer Speise wird die Überlegenheit des Essers durch Eroberung deutlich, mit dem „Vernaschen“ wird ein Liebesobjekt aufgenommen.¹⁴³

Für den essenden Menschen ist der Geschmackssinn von großer Bedeutung. Er verlangt, im Gegensatz zum Seh- oder Hörsinn, keine geistige, rationale Leistung vom Menschen, sondern hat lustvollen bis triebhaften Charakter.¹⁴⁴ Er ist ein intimer Nahsinn, der zum Tragen kommt, wenn die Speise bereits im Mund ist. Er ist ein letzter Test über Genießbarkeit und Beschaffenheit der Nahrung, bevor sie heruntergeschluckt wird und distanzlos in den Körper übergeht – oder im letzten Moment ausgespuckt wird. Vor allem durch die Zunge, die mit tausenden Geschmacksknospen bedeckt ist, werden die fünf bekannten Geschmacksqualitäten¹⁴⁵ wahrgenommen und als elektrische Impulse an das Gehirn weitergeleitet. Der Geschmack eines Nahrungsmittels oder einer Speise steht mit der nutritiven Funktion nicht im direkten Zusammenhang. „Im Geschmack liegt ein Überschuss, der den Kreislauf von Appetit und Sättigung, von Leere und Erfüllung und auch den von Merken und Wirken *a limine* sprengt.“¹⁴⁶ Doch ist Genuss auch biologisch notwendig, damit lebenswichtige Handlungen erfolgreicher vollzogen werden. Essen ist damit eine Triebbefriedigung, die Lust bereiten kann.¹⁴⁷

Die Entscheidung darüber, ob eine Nahrung als angenehm oder unangenehm empfunden wird, beruht auf der genetischen Disposition des Essers, seiner kulturellen Prägung sowie den qualitativen Erfahrungen aus der eigenen Ernährungspraxis.¹⁴⁸ Vielfach entscheiden aber auch biografische Erinnerungsmuster über die individuelle Bewertung von Speisen. Maultaschen können für den einen Hochgenuss bedeuten, für den anderen sind sie kulinarisch uninteressant. Zauner erklärt die „Ubiquität dieser mit dem Essen gekoppelten Erlebnislandschaften“ damit, „daß im Menschen emotionale, averbale Erinnerungsspuren an Zustände von extremen Wohlbefinden und Sicherheit sowie Geborgenheit wachgeblieben sind“¹⁴⁹. Der Volkskundler Konrad Köstlin prägte den Begriff des „Soul-Foods“¹⁵⁰, der beschreibt, wie eine biografisch verankerte Leibspeise regionale Identität, Geborgenheit und Zufriedenheit hervorrufen kann und wie heimatbezogene Produkte als Teil des Selbst einverleibt werden können. Sein Fachkollege Andreas Hartmann hat mittels einer Sammlung von Geschmackserlebnissen gezeigt, dass jeder Mensch ganz eigene, persönlich gefärbte Erinnerungen mit Speisen und Getränken verbindet und diese noch Jahrzehnte später abrufbar sind.¹⁵¹ So wird der Geschmack zum „Sinn, der Identitäten prüft und garantiert“¹⁵². Der daraus resultierende konservative Charakter des Geschmackssinns ist ein Selbstschutz vor Unbekanntem und die Garantie für die Wiederholung von positiven Momenten.¹⁵³

143 Vgl. Claus-Dieter Rath: Zur Psychoanalyse der Esskultur, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 159.

144 Diese Argumentation hat schon Aristoteles dazu bewegt, den Geschmackssinn als niedrigsten der Sinne einzustufen. Das Prädikat der Minderwertigkeit haftete dem Geschmackssinn auch in den folgenden Jahrhunderten mehrheitlich an. Vgl. u. a. Schirmeister (s. Anm. 45), S. 20; Barlösius (s. Anm. 10), S. 72ff.

145 Neben süß, sauer, salzig und bitter zählt mittlerweile auch „*umami*“ (ein japanisches Wort, das für Würze steht) zu den bekannten Geschmacksqualitäten. Vgl. u. a. Mark I. Friedmann: Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen, in: Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Geschmacksache (= Schriftenreihe Forum 6), Göttingen 1996, S. 26ff.

146 Bernhard Waldenfels: Fremdspeise. Zur Phänomenologie von Essen und Trinken, in: Iris Därmann/Harald Lemke (Hrsg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 52.

147 Vgl. Adrian Portmann: Kochen und Essen als implizite Religion. Lebenswelt, Sinnstiftung und alimentäre Praxis (= Internationale Hochschulschriften 398), Münster [u. a.] 2003, S. 221f.

148 Vgl. ebd. Eine Ausnahme bilden Nahrungsmittel, die etwa durch Bitterstoffe auf Un genießbarkeit hinweisen.

149 Zauner (s. Anm. 137), S. 84.

150 Vgl. Konrad Köstlin: Heimat geht durch den Magen oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne, in: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4, Stuttgart 1991, S. 147-164.

151 Vgl. Hartmann (s. Anm. 124), S. 39-48.

152 Eva Barlösius: Von der kollektiven zur individualisierten Essmoral?, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19. und 20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 44.

153 Ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie der Geschmackssinn Erinnerungen und Gefühle hervorbringen kann, lieferte Marcel

Genuss und Wohlbefinden werden neben dem Geschmackssinn auch durch die olfaktorische Wahrnehmung sowie den akustischen, visuellen und haptischen Sinn während des Essens hergestellt.¹⁵⁴ Augen und Nase sind nicht nur wichtige Instanzen, welche eine Speise von der Ferne prüfen und somit vor unliebsamen Überraschungen schützen können. Vielmehr sind der optische Eindruck und der Geruch zusammen mit den wahrgenommenen Geräuschen und dem Ambiente des Mahlzeitenraumes, dem Kontext, in dem eine Mahlzeit stattfindet und der individuellen Bewertung für das Gesamterlebnis mit entscheidend. Auch geistiger und ästhetischer Genuss kann mit Esserlebnis verknüpft sein, beispielsweise dann, wenn eine Mahlzeit künstlerisch, unterhaltsam oder intellektuell begleitet wird.¹⁵⁵ Im Dialog der Sinne können Speisen und Atmosphäre bewertet und erlebt werden. Auf diese Weise „erleben wir authentisch, sinnlich die Realität.“¹⁵⁶ Dem Essgenuss kommt laut Alois Wierlacher, Germanist und Kulinaristikforscher, ein hohes soziales Potential zu. Genießt der Esser, dann hat diese positive Wahrnehmung die Kraft, „Kontakte zu knüpfen, Distanzen zu verringern, Barrieren zwischen den Mitessenden abzubauen“¹⁵⁷

Geschmack spielt zudem als soziale Entscheidungs- und Bewertungsfähigkeit und ästhetisches Vermögen eine Rolle. Er verleiht dem schmeckenden Esser die Möglichkeit, „Nahrungszeichen zu entziffern und sie zur sozialen Positionierung einzusetzen“¹⁵⁸. Auf diesen Aspekt wird in Kapitel 2.4 näher eingegangen.

Der Esser kann aber auch Unsicherheit und Angst verspüren. Eigene Unwissenheit und Wissensverlust, Lebensmittelkandale und ernährungsphysiologische Ratschläge, die dem eigenen Ernährungsverhalten konträr gegenüberstehen, idealisierte Körperbilder oder Berichte über Gesundheitsrisiken falscher Ernährung können zu diesen negativen Auswirkungen beitragen. Mit dem Wachstum des bundesdeutschen Wohlstandes in den letzten Jahrzehnten und der fast uneingeschränkten Verfügbarkeit von Lebensmitteln, verbunden mit schwindenden Selbstverständlichkeiten, hat der Auswahlzwang immer mehr zugenommen und damit das aktive Entscheiden-Müssen zwischen „richtig“ und „falsch“, „guten“ und „schlechten“ Lebensmitteln und Speisen.¹⁵⁹

Proust. In seinem Roman „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ beschwört er mit literarischen Geschmackserinnerungen eindrucksvoll erlebte Vergangenheit herauf. Vor allem ein Gebäck, die „Madeleines“, diente der Romanfigur als Schlüssel zur Kindheit.

154 Vgl. Schirremeister (s. Anm. 45), S. 19.

155 Vgl. Peter Mittermayr: Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation, in: Lothar Kolmer/Christian Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn [u. a.] 2000, S. 9-10.

156 Gesa U. Schöneberger: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente, in: Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild (Hrsg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a. M./ New York 2005, S. 42.

157 Alois Wierlacher: Kultur – Kommunikation – Küche, in: Corinna Engel/Helmut Gold/Rosemarie Wesp (Hrsg.): Satt? Kochen. Essen. Reden, Frankfurt a. M. 2009, S. 133.

158 Barlösius (s. Anm. 10), S. 112.

159 Vgl. Volker Pudiel: Psychologie des Essens, in: Felix Escher/Claus Buddeberg (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur (= Züricher Hochschulschriften 34), Zürich 2003, S. 121ff.

2.3 Kommunikativer Teilnehmer

Kommunikation bei Tisch gehört zur sozialen Situation der Mahlzeit dazu.¹⁶⁰ Wie die Sprache ist die Situation des Essens ein bedeutsames Kommunikationssystem. Beide bedienen sich des Mundes und weisen in ihrer Struktur Parallelen auf.¹⁶¹ Gespräche beim Essen sind als Regulierungsmöglichkeit von Bedeutung und dienen der sozialen und kulturellen Erziehungsarbeit. Sie sind für das Wohlbefinden des Essers mitentscheidend. „Ein Essen gilt entsprechend dann erst als gelungen, wenn es anlässlich der guten Speisen auch zu einer leibhaften Verschränkung von Essen und Reden geführt hat (...)“¹⁶², so Wierlacher. Auch für die Kulturanthropologin Regina Bendix wird das Erleben bei Tisch insgesamt von einer Trias bestimmt. Neben dem Essgenuss, der durch das Zusammenspiel verschiedener Sinne hervorgerufen wird¹⁶³, und der individuellen Befindlichkeit des einzelnen Teilnehmers gehört die „kommunikativ geäußerte Soziabilität“¹⁶⁴ unbedingt dazu. Ist kein realer Tischpartner vorhanden, greift der essende Mensch mitunter auf Radio, Fernsehen oder Telefon zurück, um sich eine virtuelle Tischgemeinschaft zu schaffen.¹⁶⁵ In der alltäglichen Lebenswelt stellen sich Tischgespräche als ein Gewebe aus vielfältigen Einflüssen dar. Bei Tisch können sich die Anwesenden beispielsweise über die Erlebnisse des Alltags, ihre verschiedenen Stimmungen, Pläne und Vergangenes unterhalten, Diskussionen oder Verhandlungen führen sowie die Speisen und Getränke der Mahlzeit auswerten. So kommen bei Tisch verschiedene Gattungen von Kommunikation zum Tragen.¹⁶⁶ Die Situation des gemeinsamen Essens fungiert damit als Schnittstelle zwischen Innen und Außen. Es wird ein Austausch zwischen dem inneren Kreis des Mahlzeitenraumes und der äußeren Umwelt geschaffen.¹⁶⁷ Gerade in dauerhaften (familiären) Tischgemeinschaften können durch feste Gesprächsgewohnheiten gemeinsame Fertigkeiten, Problemlösungsstrategien und ein eigener „Familiensinn“, mit geteilten Erinnerungen, gemeinsamer Identität und Praxis, entwickelt werden.¹⁶⁸ Die Gespräche bei Tisch können sich positiv wie negativ auf den Verlauf und die soziale Qualität der Mahlzeit auswirken. Fröhliche, ausgelassene, genussreiche Esssituationen gibt es ebenso wie „Krieg und Barbarei“¹⁶⁹ bei Tisch. Spannungspotential kann durch strenge Vorschriften, Verbote, problematische Themen, Belehrungen oder anhaltendes Schweigen entstehen. Die Kommunikationswissenschaftlerin Angela Keppler hat anhand von empirischen Untersuchungen bei Familienmahlzeiten aufgezeigt, welche Störungen bei Tischge-

160 Diese Feststellung wird durch einige Gegenbeispiele eingeschränkt. Bspw. hatten bis ins 20. Jahrhundert hinein Kinder am Tisch überwiegend zu schweigen, da „eine Unterhaltung nur den Erwachsenen zustand“ und während Familienmahlzeiten die Unterhaltung an den Hausherrn anzupassen war. Vgl. Kirsten Schlegel-Matthies: „Liebe geht durch den Magen.“ Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 148–161. Ausgenommen von dieser Feststellung sind außerdem religiöse Sonderformen, wie die kanadischen Hutterer. Vgl. Bendix (s. Anm. 15), S. 224.

161 Vgl. Bendix (s. Anm. 15), S. 211.

162 Wierlacher (s. Anm. 157), S. 133.

163 Vgl. Kapitel 2.2, S. 37ff.

164 Bendix (s. Anm. 15), S. 216.

165 Vgl. z. B. Bendix (s. Anm. 15), S. 212. Diese Formen werden allerdings im Sinne der Definition, welche dieser Arbeit zugrunde liegt, nicht als Tischgemeinschaften betrachtet. Vgl. Kapitel 1.1, S. 19f.

166 Vgl. Miriam Morek: Zur sequentiellen Platzierung essensbezogener Äußerungen in familialen Mahlzeitengesprächen, in: Eva Lavaric (Hrsg.): Food and Language. Sprache und Essen (= Innstrans. Innsbrucker Beiträge zur Sprache Kultur und Translation 2), Frankfurt a. M. [u. a.] 2009, S. 290.

167 Vgl. Claus-Dieter Rath: Essen in der Familie, in: Corinna Engel/Helmut Gold/Rosemarie Wesp (Hrsg.): Satt? Kochen. Essen. Reden, Frankfurt a. M. 2009, S. 20–27.

168 Vgl. ebd.

169 Alois Wierlacher: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987, S. 280.

sprächen auftreten können.¹⁷⁰ Sie fand heraus, dass je mehr Gemeinsamkeiten, geteiltes Wissen und übereinstimmende Meinungen unter den Beteiligten vorhanden sind, desto geringer ist die Gefahr eines Streites oder das Konfliktpotential.

170 Vgl. Angela Keppler: Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien, Frankfurt a. M. ²1995, S. 87f.

2.4 Lebensstil-Akteur

Trotz gewisser Beschränkungen in der Auswahl der Lebensmittel und Speisen hält der Bereich der Ernährung auch Spiel- und Gestaltungsräume für den essenden Menschen bereit. Er kann durch die Ernährungsweise, die er praktiziert, Aussagen über seine Identität generieren, Differenzierung gegenüber anderen sowie Einordnung vollziehen.

Der Soziologe Pierre Bourdieu hat dazu in den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts bedeutende Arbeiten vorgelegt.¹⁷¹ Er zeigt darin auf, wie Geschmacksentscheidungen, welche neben der Ernährung auch andere Bereiche des Lebens, wie Wohnen, Kleidung oder Freizeit, betreffen, als Repräsentationen des eigenen Lebensstils fungieren.

„Sicherlich bildet der Stil der Speisen, die man gerne auf den Tisch stellt, ein sehr aufschlußreiches Indiz für das Bild, das man den anderen vermitteln oder gerade verbergen möchte, und ist daher ein systematischer Ausdruck eines Faktorensystems, das neben den Indikatoren für die eingenommene Stellung innerhalb der ökonomischen und kulturellen Hierarchie auch den Werdegang in wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Hinsicht umfasst.“¹⁷²

Der Geschmack ist bei Bourdieu jedoch keine persönliche Angelegenheit. Er wird determiniert durch den strukturell vorgegebenen Raum der sozialen Klassen¹⁷³, in dem Faktoren wie Einkommen, Beruf und Ausbildung gelten, und durch den repräsentierenden Raum der Lebensstile, in dem sich etwa Ernährungspraxis und Einkaufsverhalten ausdrückt. Der von diesen beiden Räumen geprägte und zwischen objektiven und subjektiven Strukturen vermittelnde Habitus eines Menschen stellt wiederum klassenspezifische Denk- und Sichtweisen zur Verfügung. Der Habitus, verstanden als eine „Grundhaltung, eine Disposition gegenüber der Welt“¹⁷⁴, ist angepasst an und geprägt durch das jeweilige soziale Umfeld. Durch ihn wird wiederum der Geschmack geprägt, welcher Handlungs- und Bewertungsmuster vorgibt und die soziale Position sichtbar macht. „Der Geschmack bewirkt, daß man hat, was man mag, weil man mag, was man hat.“¹⁷⁵ So finden sich die sozialen Unterschiede in einer Gesellschaft ähnlich verteilt und kulturell verschlüsselt in der Esspraxis wieder. Der Geschmack ist somit ein Mittel zur Sichtbarmachung und Wahrung sozialer Ungleichheit.¹⁷⁶ Bourdieu identifizierte im Bereich der Ernährung zwei zentrale Geschmacksvarianten, den Notwendigkeits- und den Luxusgeschmack, die im Gegensatz zueinander stehen. Beim Notwendigkeitsgeschmack geht es für den Esser darum, auf kostensparende Weise mit deftigen und nahrhaften Speisen die Arbeitskraft wieder herzustellen. Beim Luxusgeschmack spielt die Abgrenzung von dieser Notwendigkeit und die Zurschaustellung der Möglichkeiten eine große Rolle. Wie in allen Bereichen des Lebens wird für Bourdieu Essen im „Kampf um den sozialen Status“¹⁷⁷ eingesetzt. Die obere Klasse versucht, sich durch Distinktion abzuheben. Sie verfügt laut Bourdieu über

171 Vgl. Pierre Bourdieu: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt a. M. 1997.

172 Ebd., S. 141.

173 Bourdieu identifizierte für die französische Gesellschaft drei Klassen: die Bourgeoisie, die Mittelklasse und die Volksklasse, welche wiederum verschiedene Milieus beinhalten. Drei Kriterien entscheiden über die soziale Position: das Kapitalvolumen (der Umfang der vier Kapitalsorten ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital und das symbolisches Kapital, welches aus den drei ersten gebildet werden kann), die Kapitalstruktur (die Zusammensetzung der vier Formen) und die soziale Laufbahn. Wichtig bei der Bildung des sozialen Raumes sind zudem die Dimensionen Alter und Geschlecht. Vgl. ebd., S. 171ff.

174 Arne Niederbacher/Peter Zimmermann: Grundwissen Sozialisation. Einführung zur Sozialisation im Kindes- und Jugendalter, Wiesbaden 2011, S. 52.

175 Bourdieu (s. Anm. 171), S. 285f.

176 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10), S. 110.

177 Vgl. Heinz Abels: Einführung in die Soziologie, Bd. 2, Die Individuen in ihrer Gesellschaft (= Hagener Studententexte zur Soziologie), Wiesbaden 2009, S. 305.

die symbolische Kompetenz und ästhetische Einstellung, um die feinen Unterschiede nach unten zu ziehen. Während die Mittelklasse versucht, nach oben zu streben und sich am Geschmack der Bourgeoisie zu orientieren, verharrt die untere Klasse im Stillstand der Alltagsbewältigung. Bourdieu bescheinigt somit nur einem Teil der Menschen Wahlmöglichkeiten, nämlich denen, die über entsprechendes Kapital und (Symbol-)Macht verfügen. Doch sieht er diese Freiheit nicht als individuell gegeben, sondern als schicksalsähnlich an den Lebensstil des eigenen Milieus gebunden.

Bourdieu's Theorie über die feinen Unterschiede ist noch immer aufschlussreich, jedoch nicht kritiklos zu übernehmen.¹⁷⁸ Denn sie ist zu sehr in einem elitären Diskurs verhaftet, der übersieht, welche Spielräume der essende Mensch jenseits seiner sozialen Herkunft hat und negiert einen eigenständigen populären Essgeschmack.¹⁷⁹ Laut dem Volkskundler Martin Scharfe ruft solch ein Blick „von oben“ dualistische „grobe Unterschiede“ hervor und übersieht die Eigenlogik anderer Sozialschichten.¹⁸⁰ Zudem wird in Bourdieus Theorie zu wenig Augenmerk auf die subjektiven Empfindungen und Entscheidungsgründe des einzelnen Essers gelegt, also die bereits erwähnte Tatsache ignoriert, „dass die Skala der persönlichen Geschmacksbedeutsamkeiten keineswegs mit den sozialen Rangwerten der entsprechenden Speisen deckungsgleich ist“¹⁸¹. Die Volkskundlerin Christel Köhle-Hezinger hat in ihren Geschmackserinnerungen die schwäbische „Würzpalette“ ihrer Großmutter beschrieben, die sich auf wenige Variationen beschränkte. „War das Essen deshalb weniger »schmackhaft«?“, fragte sie in ihrem Aufsatz über das Schmecken und kommt zu dem Schluss: „Schon das Wort ist falsch, fremd. Das Essen war verlässlich, und daher schmeckte es.“¹⁸²

Barlösius weist zudem darauf hin, dass es auch Gegenbeispiele zu Bourdieus dualistischem Schema von Luxus- und Notwendigkeitsgeschmack gibt. Sie nennt das Geschmacksmuster des „naturgemäßen Eßstils“ als Beispiel, wozu der Vegetarismus und der Veganismus gezählt werden können. Diese Ernährungsweisen stellen mit den Maximen der Mäßigkeit, Natürlichkeit, Bewusstheit und moralischer Verantwortung eine Opposition zum Luxusgeschmack dar. Barlösius argumentiert, dass vegane oder vegetarische Ernährung antihierarchischer Protest mit moralischem Anspruch ist, welcher Geschmackshierarchien in Frage stellt, Bewertungsmuster verändert und zunehmend an symbolischem Kapital gewinnt.¹⁸³

Insgesamt lässt sich beobachten, dass die Pluralisierung der Ernährungsgewohnheiten und die Differenzierung von Erfahrungswelten vormals klassengeprägte Ernährungsformen aufweichen. So kann heute die gleiche Person morgens ein Müslifrühstück, mittags einen Imbiss im Dönerlokal und abends ein Sternemenü zu sich nehmen. Der essende Mensch verfügt heute über mehr individuelle Entscheidungsfreiheiten und Möglichkeiten, um einen persönlichen Ernährungsstil auszubilden, als noch vor 50 Jahren. Was, wie und wo gegessen wird, kann zum Ausdruck der Individualität werden. „Der eigene Körper, dieser letzte Ort, an dem das Individuum sich ausdrücken kann, wird nach außen getragen. Er wird – durch das Essen – neu geformt, wird zum Vorzeigestück, der in ihm realisierte Lifestyle zur kulturellen Ausdrucksform“¹⁸⁴, so Köstlin. Deshalb kann Es-

178 Manche Autoren stellten das generelle Vorhandensein einer Klassengesellschaft und eines handlungssteuernden Habitus in Frage. Ulrich Beck argumentiert bspw. mit der Individualisierungstheorie, Gerhard Schulze mit der Erlebnisgesellschaft. Dagegen entwickeln aktuelle Studien, vor allem aus der Markt- und Konsumforschung, Bourdieus Ansatz weiter mit differenzierten, empirisch erhobenen Milieutypen. Sie bestätigen, dass sich Fragen der Ernährung nach wie vor vielfach an der Sozialstruktur ausrichten. Vgl. z. B. Otto Bayer/Thomas Kutsch/Heinz Peter Ohly: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999, S. 133.

179 Vgl. Karin Becker: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters (= *Analecta Romanica*, Heft 60), Frankfurt a. M. 2000, S. 79.

180 Vgl. Martin Scharfe: Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Genießens beim Essen, in: Utz Jeggler [u. a.] (Hrsg.): Tübinger Beiträge zur Volkskunde. Festschrift für Hermann Bausinger, Tübingen 1986, S. 17. Der Volkskundler fordert, andere Parameter für das Genießen beim Essen anzuwenden.

181 Hartmann (s. Anm. 124), S. 47.

182 Köhle-Hezinger (s. Anm. 60), S. 110.

183 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10), S. 122.

184 Konrad Köstlin: Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen, in: Ruth-E. Mohrmann

sen „ein hochsymbolischer Bestandteil der Persönlichkeit werden“¹⁸⁵ und ein Bereich, der zwischen „Alltag, Abenteuer und Bekenntnis“ angesiedelt ist. Wenn also alte Selbstverständlichkeiten aufbrechen, neue Herausforderungen und Anpassungsleistungen notwendig werden, wenn Essen als persönliches Merkmal zunehmend ins Bewusstsein rückt, wenn Wahlmöglichkeiten und Verfügbarkeiten zunehmen, Selbstverwirklichung zur Mission und der Alltag zunehmend auf Präsentation ausgerichtet wird, dann werden Grenzziehungen nicht mehr (nur) aufgrund des klassengeprägten Habitus vollzogen. Dann kommt es zu neuen, aktiven kulturellen Logiken der Grenzziehung sowie einem offeneren, spielerischen Umgang mit Praktiken und Vorlieben und der *homo edens* wird zum Lebensstilakteur.¹⁸⁶

Bei der Umwertung von Geschmackshierarchien büßen auch Lebensmittel und Speisen ihre distinktive Kraft ein, während andere mit neuem Symbolwert ausgestattet werden. Die Kommunikationswissenschaftlerin Claudia Schirrmeister wies darauf hin, dass sich etwa Scampi nicht mehr zur Abgrenzung eignen, wenn diese für Jedermann auf dem Jahrmarkt verkauft werden. Gleichzeitig können Elemente des populären Essgeschmacks ästhetisiert und transformiert werden, wie das Aufkommen von Luxusimbissen zeigt.¹⁸⁷ Diese Freiheit ist auch im Umgang mit Mahlzeiten zu verzeichnen. Aktuelle Entwicklungen bringen eine nie da gewesene Vielfalt neuer oder transformierter Esssituationen hervor, die durch aktive Umwertungsarbeit der Akteure und ihrem Spiel mit Kulturelementen ermöglicht wurden.

(Hrsg.): Essen und Trinken in der Moderne (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 108), Münster [u. a.] 2006, S. 15.

185 Ebd., S. 20.

186 Ähnliche Beobachtungen wurden auch in der Musiksoziologie gemacht. Vgl. Michael Parzer: Musikgeschmack in der Populärkultur. Eine kultursoziologische Spurensuche in Online-Foren (2008), unter: http://othes.univie.ac.at/2255/1/2008-10-13_9855898.pdf, Zugriff am 7.5.2012, S. 48ff.

187 Vgl. Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 109.

Kapitel 3

Forschung und Feld

Jedes Gericht braucht ein Rezept – zumindest, wenn es für andere Köche nachvollziehbar sein soll. Je aufwändiger und kunstfertiger es ist, desto umsichtiger gilt es bei der Zubereitung vorzugehen. Und so braucht auch diese Arbeit einen theoretischen Leitfaden, der erklärt, welche einzelnen Zutaten und Arbeitsschritte zum schmackhaften Ergebnis führen.

„Besondere Mahlzeiten“ verlangen als flüchtige und kurzzeitige Phänomene passgenaue qualitative Methoden. Die Feldforschung als empirisches Methodenbündel bietet dafür eine Auswahl an verschiedenen Erhebungsverfahren, aus denen die teilnehmende Beobachtung als zentrale Methode für diese Untersuchung ausgewählt wurde. Bevor in Kapitel 3.2 auf die Eigenschaften der verwendeten Feldforschungsverfahren eingegangen wird, kommen in Kapitel 3.1 der Forschungsstand und die Quellenlage zum Thema zur Sprache. Kapitel 3.3 widmet sich der eigenen Vorgehensweise bei der Erhebung der neun Fallbeispiele und Kapitel 3.4 behandelt die Herausforderungen bei der Verschriftlichung und Interpretation und stellt die angewandte Strategie vor.

3.1 Forschungsstand und Quellenlage

Bevor sich ein Volkskundler ins Feld begibt, gilt es ein anderes Land zu „durchpflügen“. „Das erste »Feld« ist das der Forschungsliteratur“¹⁸⁸, schrieb Wolfgang Kaschuba und brachte damit auf den Punkt, was zu Beginn einer eigenen empirischen Forschung ansteht: Das Sichten der Publikationen und Ergebnisse anderer.

Die Literaturlage zum Thema „Esskultur“ ist sehr umfangreich. Zum Einstieg stehen zahlreiche Monografien zur Verfügung. Einen sehr guten Überblick zum Thema mit hilfreichen wissenschaftlichen Grundlagen bietet Eva Barlösius. Die Soziologin beschäftigte sich ausführlich mit den Begriffen und Aspekten von Mahlzeit und Tischgemeinschaft und analysierte beide Phänomene nach sozialen und kulturellen Aspekten. Für einen facettenreichen Einstieg standen zudem die Arbeiten der Soziologen Jean-Claude Kaufmann und Stephen Mennell sowie des Volkskundlers Gunther Hirschfelder und verschiedene Sammelbände zur Verfügung.¹⁸⁹ Daneben haben Wissenschaftler verschiedenster Disziplinen und Teildisziplinen in den letzten Jahren relevante Aspekte für sich entdeckt und Spezialthemen bearbeitet. Diese Vielfalt an Blickwinkeln spiegelt sich in ihren Publikationen wider. Vor allem in den relativ neuen Disziplinen Kulinaristik und Gastrosophie, aber auch in der Interkulturellen Germanistik wurden in den letzten Jahren immer wieder neue Forschungsfragen angestoßen.¹⁹⁰ Museen widmeten dem Thema eigene Ausstellungen, Zeitschriften und Vortragsreihen entstanden, Verbände und Foren wurden gegründet und auch das mediale Interesse an Essen und Trinken ist in den letzten Jahren stark angewachsen. Darunter finden sich auch die Themen „Mahlzeit“ und „Tischgemeinschaft“, welche jedoch weniger systematisch als vielmehr breit angelegt bearbeitet werden.

Theoretische Grundlagen zu beiden Phänomenen lieferten die Volkskunde und die Ethnologie (Vgl. Kapitel 1.4, S. 30ff.). Auch historische Mahlzeitenformen und Ernährungsfragen sind gut erforscht. Aktuelle empirische Studien gibt es in diesen Bereichen jedoch erst wenig. In anderen Fächern standen oft Familienmahlzeiten oder private Praxisformen im Fokus. Hier gibt es beispielsweise Material zu Arbeitsessen und öffentlichen Mahlzeiten, zur Mahlzeit als Kommunikationsort, zu religiösen oder künstlerischen Aspekten sowie zu Lebensstilformen.¹⁹¹ „Besondere“ aktuelle Mahlzeitenformen in Zwischenräumen, wie sie diese Arbeit untersucht, werden aber selten erwähnt.

Da es keine vergleichbaren Feldforschungen zu dem gewählten Untersuchungsgegenstand gab, musste eine eigene Methodenkombination zur Erhebung und Verschriftlichung gefunden werden. Hilfreich waren empirische Arbeiten aus dem Fach, die aufgrund ihres komplexen Feldes und ihrer spannenden Fragestellung ebenfalls verschiedene Verfahren miteinander verknüpfen mussten.¹⁹²

Die Quellen für diese Arbeit wurden größtenteils selbst aus empirischen Erhebungen in Form von Beobachtungsprotokollen, Interviewtranskripten und Gesprächsprotokollen generiert. In einem Fall kam eine standar-

188 Wolfgang Kaschuba: Einführung in die Europäische Ethnologie, München 21999, S. 204.

189 Vgl. Barlösius (s. Anm. 10); Kaufmann (s. Anm. 76); Stephen Mennell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M. 1988; Hirschfelder (s. Anm. 8). Drei ergiebige Sammelbände sind Zischka/Ottomeyer/Bäumler (s. Anm. 44); Hannes Etzelsdorfer (Hrsg.): Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart, Wien 2006; Paczensky/Dünnebieber (s. Anm. 80).

190 Exemplarisch sind hier Harald Lemke und Alois Wierlacher zu nennen. Vgl. Lemke (s. Anm. 34); Wierlacher (s. Anm. 110).

191 Dazu gehören u. a. die Publikationen von Kaufmann (s. Anm. 76), Lincke (s. Anm. 48), Keppler (s. Anm. 160), Portmann (s. Anm. 147), Jakob Tanner: Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950, Zürich 1999, Harald Lemke: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.

192 Dazu zählt z. B. Cortina Gentner: Wohnwenden. Wohn- und Wendegeschichten aus Brandenburg (= Internationale Hochschulschriften 497), Münster [u. a.] 2007. Gentner kombinierte teilnehmende Beobachtung, Fragebogenerhebungen, qualitative Interviews, tonbanddokumentierte Wohnungsführungen, fotografische Dokumentationen, informelle Gespräche und Mental Maps.

disierte Online-Umfrage zur Anwendung. Ergänzend wurde auf Quellenmaterial aus dem Internet zurückgegriffen. Informationen zu den Fallbeispielen konnten auf den Internetseiten der Veranstalter, auf Blogs, in Online-Foren und sozialen Netzwerken gefunden werden. Am umfangreichsten war die Quellenlage zu den Supper Clubs. Geschichte und Ausprägungen dieser Untergrundrestaurants sowie Erfahrungsberichte, Meinungen und subjektive Einblicke von Gästen konnten auf diese Weise erschlossen werden. Für die Salondinner stand eine eigene virtuelle Plattform als Quelle zur Verfügung. Die mediale Berichterstattung über Running Dinner ist ebenfalls online recht ergiebig, und Volkküchen in ganz Deutschland bieten im Internet einen guten Einblick über Selbstverständnis und Ablauf dieser Abende. Auch das Material zu Kochkursen konnte auf diesem Weg erweitert werden.

3.2 Feldforschung als Methode

Die Volkskunde bedient sich bei der Erforschung von Lebenswelten und ihren Innenperspektiven qualitativer empirischer Verfahren. Anders als bei quantitativen Methoden, die statistische Daten mittels standardisierter Erhebungsinstrumente sammeln, werden bei qualitativen Verfahren so genannte „weiche“ Methoden angewendet, die sich durch einen hohen Grad an Offenheit und Flexibilität auszeichnen. Dabei entstehen Einzelfallstudien von sehr guter Dichte und Tiefe.

Die Methodik der Feldforschung arbeitet qualitativ und ist das Grundrüstzeug¹⁹³ der volkswissenschaftlichen und ethnologischen Empirie. Feldforschung wird immer dann genutzt, „wenn aus der Innenperspektive ein verstehender Zugang zu gegenwärtigen Alltagskulturen, zu den Orientierungs- und Praxisformen von Subjekten in ihren jeweiligen Lebenszusammenhängen gesucht wird“¹⁹⁴. Feldforschung beschreibt ein Methodenbündel, zu dem alle Prozesse der Erkenntnisgewinnung gehören. Grundsätzlich verläuft Feldforschung nicht starr und in strenger Abfolge. Die Übergänge zwischen den Schritten der Literaturrecherche, der Vorbereitung, der Formulierung der Fragestellung, der Entwicklung von Arbeitshypothesen und Beobachtungskategorien, der Datenerhebung, der Analyse und Interpretation und der Verschriftlichung geschehen oft fließend. Empirische Feldarbeit, analytische Bearbeitung und theoretische Reflexion wechseln sich somit ab, wodurch ein induktiver Interpretationsprozess einsetzt.¹⁹⁵

Eine zentrale Methode der Feldforschung ist die teilnehmende Beobachtung. Durch sie soll „eine sinnverstehende Deutung und Interpretation sozialen Handelns erlangt“ und „in eine[n] überindividuellen kulturellen Sinnzusammenhang“¹⁹⁶ eingeordnet werden. Durch das eigene Erleben soll sich der Forscher Einblicke in den *natives point of view* (Bronislaw Malinowski) der Akteure verschaffen.¹⁹⁷ Teilnehmende Beobachtung erfordert die Anwesenheit des Forschers im Feld, ein aktives, beobachtendes und empathisches Miterleben des alltäglichen Lebens. Im vielschichtigen Dialog mit dem Feld, der nicht immer problemlos erfolgt¹⁹⁸, sollen die Komplexität des Alltags der untersuchten Akteure erfasst, soziale und kulturelle Phänomene rekonstruiert und scheinbar selbstverständliche Aspekte der Wirklichkeit gedeutet werden. Ziel ist es, „einen emischen Zugang zur Realität zu erlangen“¹⁹⁹. Dabei werden weniger Einzelfallhypothesen überprüft, sondern vielmehr neue Zusammenhänge und Erklärungen entdeckt. Vor allem in der eigenen Kultur ist dazu eine gewisse Abstraktion von und Distanz zu Vertrautem nötig. Der Forschende hat damit die Aufgabe, „den Beobachtungsvorgang kritisch hinsichtlich seiner Verzerrung durch seine Perspektive“²⁰⁰ zu überprüfen.

193 Vgl. Brigitta Schmidt-Lauber: Feldforschung. Kulturanalyse durch teilnehmende Beobachtung, in: Silke Göttsch/Albrecht Lehmann (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie, Berlin 2007, S. 221.

194 Ebd., S. 219.

195 Vgl. ebd., S. 227.

196 Ebd., S. 221.

197 Mittlerweile ist man sich einig, dass ein völliges Verstehen und Aufgehen im Feld, wie es Malinowski forderte, weder möglich noch sinnvoll ist. Angestrebt ist vielmehr die Rekonstruktion der Innensichten, wobei diese stets unvollständig sein werden. Zum einen hängt der Zutritt ins Feld und das Verstehen seiner Akteure immer von externen Faktoren ab. Zudem verhindert ein völliges *going native* kritische Distanz. Vgl. Diana Tatjana Raufelder: Die Bedeutung des Lehrer-Schüler-Verhältnisses im Bildungsprozess (2006), unter: http://www.diss.fu-berlin.de/diss/receive/FUDISS_thesis_000000002233, Zugriff am 10.3.2010, S. 122f.

198 Hier ist die vielbeschworene Angst des Forschers vor dem Feld zu nennen. Vgl. Schmidt-Lauber (s. Anm. 193), S. 233.

199 Ebd., S. 221.

200 Roland Girtler: Methoden der Feldforschung, Wien/Köln/Weimar 2001, S. 61.

Die teilnehmende Beobachtung kann unterschiedlich stark strukturiert sein, mit oder ohne systematischem Erhebungsplan und genauem Beobachtungsschema erfolgen. Die Intensität der Teilnahme, zwischen stiller „passiver“ Beobachtung und aktiver Beteiligung mit echter Akzeptanz und Gruppenzugehörigkeit, hängt jeweils von den Umständen, der Fragestellung und der Persönlichkeit des Forschers ab.²⁰¹ In Beobachtungsprotokollen wird der Verlauf der Forschung so genau wie möglich aufgezeichnet. „Die Protokolle haben [...] die Funktion, dem Forscher die Forschungssituation in ihrer ganzen Dichte, in der auch die persönlichen Emotionen beinhaltet sind, wiederum vor Augen zu führen.“²⁰² Sie sind die wichtigste Quelle für die anschließende Auswertung. Sie dienen der Vergleichbarkeit und der Verifikation von Aussagen. Zudem ist eine umfassende Reflexion des Forschungsprozesses und der eigenen Rolle im Feld, das Bemühen um bestmögliche Nachvollziehbarkeit sowie eine geeignete Darstellungsform der Ergebnisse sehr wichtig.

Qualitative Interviews sind eine gute Ergänzung zur teilnehmenden Beobachtung. Sie eignen sich optimal, um Erkenntnisse, die durch Beobachtung gewonnen wurden, durch Selbstaussagen der Gesprächspartner zu erweitern.

„Grundsätzlich ist dabei zu bedenken, daß Beobachtungsmethoden das tatsächliche Handeln zum Vorschein bringen, während Befragungen – teils im Widerspruch hierzu stehende – Selbstbilder, Meinungen und Deutungen eruieren.“²⁰³

Offene, qualitative Interviews stellen im Grunde eine Gesprächssituation zwischen (meist) zwei Menschen dar. Diese liegt zwar außerhalb des alltäglichen Rahmens, sollte aber möglichst entspannt, natürlich und innerhalb der sozialen Wirklichkeit stattfinden, um es dem Gesprächspartner zu ermöglichen, „seine Erfahrungen und Vorstellungen in einer ihm angemessenen und vergleichsweise gewohnten Form zur Sprache zu bringen“²⁰⁴. Qualitative Interviews unterscheiden sich im Grad der Strukturiertheit und wie stark sie an ausgearbeitete und formulierte Leitthemen und Fragen gebunden sind. Das ist jeweils abhängig von der Fragestellung der Untersuchung, ihren Zielen und ihrer Vorgehensweise. Ein starres Frage-Antwort-Schema gibt es dabei nicht.²⁰⁵ „Ziel des Forschers ist es, alltägliche Erfahrungen und lokales Wissen bzw. kulturelle Gegebenheiten aufzunehmen und sich zugleich dem Verständnis von Subjekten, kulturellen Deutungsmustern und Handlungspraxen anzunähern.“²⁰⁶

Der Feldforscher kann sich je nach Anlass zusätzlich informellen Gesprächen, aktuellen Medienberichten, historischen Dokumenten oder Selbstzeugnissen, wie Tagebüchern und Fotos, sowie Gruppengesprächen bedienen. Das Hinzuziehen von statistischen Daten und quantitativen Analysen, die er für gewöhnlich nicht selbst erhebt, dient ebenso der ergänzenden Information. Dieses umfassende Sammeln und Recherchieren, welches der Methode in Amerika den Vergleich mit journalistischer Praxis eingebracht hat²⁰⁷, lässt individuelles, kreatives und situationsangemessenes Vorgehen zu. Doch ist Feldforschung keinesfalls „methodischer Anarchismus“, wie der Volkskundler Ronald Girtler betonte, sondern der „Transparenz, Nachvollziehbarkeit und Überprüfbarkeit verpflichtet“²⁰⁸. Mit ihrer deskriptiven, explorativen und thesengenerierenden Vorgehensweise ist sie genau das Richtige, um in der „Buntheit des Lebens“²⁰⁹ angemessen zu forschen.

201 Ebd., S. 61ff.

202 Ebd., S. 134.

203 Schmidt-Lauber (s. Anm. 193), S. 229.

204 Brigitta Schmidt-Lauber: Das qualitative Interview oder: Die Kunst des Reden-Lassens, in: Silke Götsch/Albrecht Lehmann (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001, S. 174.

205 Vgl. ebd., S. 173.

206 Judith Schlehe: Formen qualitativer ethnografischer Interviews, in: Bettina Beer (Hrsg.): Methoden und Techniken der Feldforschung (= Ethnologische Paperbacks), Berlin 2003, S. 73.

207 Vgl. Christian Lüders: Beobachten im Feld und Ethnographie, in: Uwe Flick/Ernst von Kardorff/Ines Steinke (Hrsg.): Qualitative Forschung. Ein Handbuch, Reinbek bei Hamburg 2000, S. 394.

208 Girtler (s. Anm. 200), S. 24.

209 Ebd., S. 14.

3.3 Vorgehensweise

Hypothesen und Fragestellung

Nachdem ich meine Untersuchungsgegenstände mittels Literaturrecherche und ersten Annäherungen ans Feld, wie Gesprächen mit Veranstaltern und Gästen sowie der Auswertung von Internetquellen, bestimmt und meine Methoden ausgewählt hatte, formulierte ich meine Forschungsleitfragen und legte meine Arbeitshypothesen fest. Ziel war es, sich induktiv und unvoreingenommen dem Untersuchungsgegenstand der jeweiligen Lebenswelten zu nähern sowie Vermutungen aufzustellen, die das Feld und die Beobachtungen nicht einengten, aber strukturierten.

„Gegenüber deduktiver Vorgehensweise zeichnet sich ein solcher qualitativer Zugang dadurch aus, daß er die Komplexität des Gegenstandes nicht im Vorfeld reduziert, sondern den Bedeutungszusammenhang einzelner Äußerungen aus einer Fülle von Material, aus vielen in Beziehung gesetzten Details und Aspekten rekonstruiert.“²¹⁰

Hypothesen- und Fragebildung waren daher Prozesse, die sich nicht starr zum Forschungsverlauf verhielten. So spezifizierte sich nach ersten Feldkontakten und Beobachtungen der eigene Blickwinkel. Ein zentraler Arbeitsschritt bildete die Entwicklung eines Erhebungsschemas, welches leitend für meine Feldarbeit werden sollte (Abb. 4).

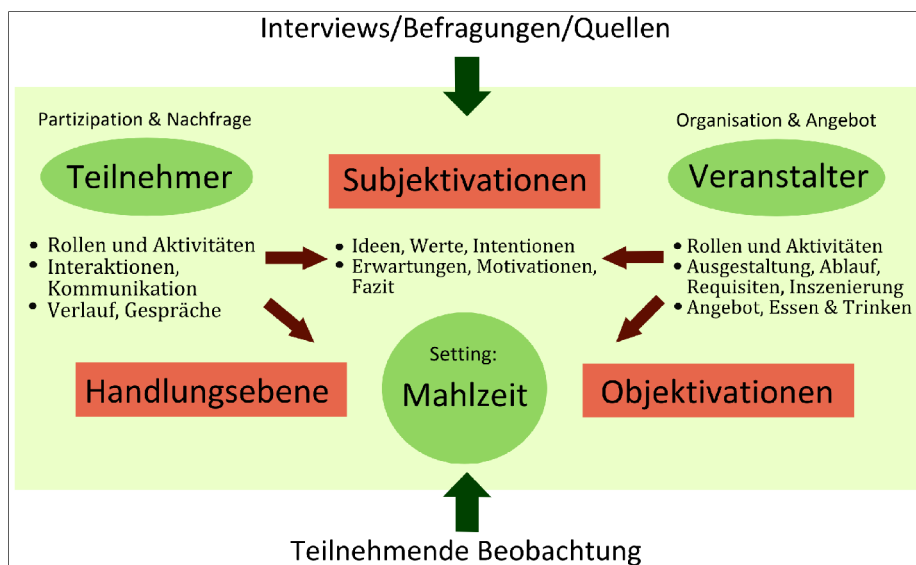


Abbildung 4: Erhebungsschema

Ziel war es, die Objektivationen, Subjektivationen sowie die Handlungsebene des jeweiligen Settings, in dem die Mahlzeiten stattfanden, zu erfassen. Durch die teilnehmende Beobachtung konnte ich den Charakter der Mahlzeit, den Ablauf, die Kommunikation und Interaktionen, die Aktivitäten der Beteiligten sowie den Raum und seine Ausgestaltung, die Requisiten und Bestandteile des Essens als Objektivationen festhalten. Die Subjektivationen, also die Werte, Einstellungen, Wissensbestände, Erwartungen und Motive der Teilnehmer und Veranstalter, konnte ich zum Teil durch Beobachtung oder Teilhabe an Tischgesprächen erfassen. Zusätz-

²¹⁰ Schmidt-Lauber (s. Anm. 204), S. 180.

lich halfen Interviews, Befragungen und andere Quellen, welche situativ anwendet wurden. Auf diese Weise konnte ich meine Außensicht auf die Mahlzeit mit der Innensicht der Teilnehmer kombinieren.

Erhebung der Fallbeispiele

Die Forschungen erstreckten sich nicht nur auf Deutschland – ein Umstand der auf die Entgrenzung von Kulturphänomen und -praxen zurückzuführen ist. Wenn Menschen und Lebenswelten ihre Raumbindung verändern und zu *moving targets* werden, dann sind Feldforscher aufgerufen, *multisited ethnography* (George Marcus) zu betreiben.²¹¹ Bei diesem Forschungsansatz geht es nicht um einen Kulturvergleich. Vielmehr wird er einer veränderten Realität gerecht, in der Kommunikationskanäle, Informationsnetze und die Wege von Menschen und Ideen unabhängig von deren Herkunft in alle Richtungen der Welt verlaufen. Das Erforschen eines Untersuchungsobjektes an verschiedenen Orten vermag global wirkende Bedingungen und Beziehungen zu hinterfragen. Die Volkskundlerin Gisela Welz hält diese multiple Ethnografie für eine wichtige methodische Erweiterung bei der Klärung neu aufkommender Fragen.²¹² Auch bei den untersuchten besonderen Mahlzeiten handelt es sich um transnationale Kulturphänomene. Das zeigte sich bereits bei ersten Recherchen. Deshalb wählte ich zusätzlich einige Fallbeispiele in den USA aus. Ausschlaggebend dafür war ein Aufenthalt in San Francisco im Jahr 2010. Dort stellte ich fest, dass der Ursprung von Supper Clubs und Untergrundküchen vielfach mit der Westküste in Verbindung gebracht wird. Drei Fallbeispiele aus Berkeley und Oakland sind deshalb in diese Arbeit eingeflossen. Ziel war kein Vergleich der Ausprägungen in den verschiedenen Ländern, sondern eine multiperspektivische Auswertungsgrundlage des Kulturphänomens „Mahlzeit“.

In der vorliegenden Arbeit habe ich fünf verschiedene Mahlzeitengruppen in ausgewählten Settings untersucht. Dazu wurde jeweils mindestens ein Fallbeispiel durch teilnehmende Beobachtung als zentrale Methode erhoben. Meine Fallbeispiele sind gruppenbezogen in fünf Unterkapitel aufgeteilt.

- Kapitel 4.1: Aus der Gruppe der Running Dinner habe ich einen „Jumpingdinner“-Abend in Berlin gewählt (Fallbeispiel 1).
- Kapitel 4.2: Aus der Gruppe der Supper Clubs besuchte ich zwei verschiedene Settings, das „Krauted Haus“ in Berlin und „In the Mood for Food“ in Oakland (Fallbeispiel 2 und 3). Zusätzlich habe ich den „Canvas Underground“-Supper Club aufgenommen (Fallbeispiel 4). Da hier kein Besuch möglich war, wählte ich das Interview als zentrale Methode.
- Kapitel 4.3: Unter den deutschlandweit stattfindenden Salondinnern habe ich den „Weinreise“-Abend des „Thüringer Salondinners“ als Fallbeispiel untersucht (Fallbeispiel 5).
- Kapitel 4.4: Für die Mahlzeitengruppe der Volxküchen wählte ich einen Abend der „Jenaer Volxküche“ zur Beobachtung aus (Fallbeispiel 6).
- Kapitel 4.5: Kochkurse sind die heterogenste Mahlzeitengruppe. Deshalb entschied ich mich für drei unterschiedliche Fallbeispiele. In Jena nahm ich an den VHS-Kursen „Gourmand“ und „Pasta e Basta“ teil (Fallbeispiele 7 und 8). In Berkeley besuchte ich einen „Frugal Foodies“-Kochabend (Fallbeispiel 9).

Insgesamt gingen neun Fallbeispiele in diese Arbeit ein, von denen, bis auf Fallbeispiel 4, stets die teilnehmende Beobachtung die hauptsächliche Erhebungsmethode war. Aus meiner Magisterarbeit konnte ich ein Fallbeispiel in diese Arbeit einspeisen.²¹³ Der Untersuchungszeitraum der empirischen Erhebungen erstreckte sich somit von 2008 bis 2011.

211 Vgl. Gisela Welz: *Moving Targets*. Feldforschung unter Mobilitätsdruck, in: *Zeitschrift für Volkskunde* 94 (1988), S. 183f.

212 Vgl. ebd., S. 194.

213 Vgl. Anm. 7.

Während meiner Beobachtungen, aber vor allem im Anschluss daran verfasste ich Beobachtungsprotokolle, denn selten war es möglich, währenddessen unauffällig zu schreiben,²¹⁴. Dabei orientierte ich mich an Girtlers Vorschlägen zur Protokollführung.²¹⁵ Darin wurden die Teilnehmer, deren Aktionen und Interaktionen, die Beteiligten und Inhalte der Tischgespräche, die Beschreibung der Atmosphäre, Ausgestaltung der Speisen und Getränke, die eigenen Empfindungen sowie der chronologische Verlauf im Feld erfasst. Alle Erlebnisse im Feld fanden darin ihren Niederschlag. Mein Erhebungsschema (Abb. 4, S. 50) strukturierte die Aufzeichnungen und erwies sich im Feld als tragbar.

An die teilnehmenden Beobachtungen schlossen sich in den meisten Fällen qualitative, teilstandardisierte Interviews und Gespräche mit den Veranstaltern, mitunter auch mit Teilnehmern, an.²¹⁶ Manchmal fanden diese auch im Vorfeld statt. Sie waren als teilstrukturierte Leitfadenterviews oder Experteninterviews angelegt. Einige davon führte ich per E-Mail, wenn ich gezielte Nachfragen hatte, wichtige Ergänzungen brauchte oder ein persönliches Treffen nicht zustande kommen konnte. Für die persönlichen Interviews wurden Leitfaden aufgrund von Vorwissen, Literaturstudien und informellen Gesprächen entwickelt. Dadurch konnte eine inhaltliche Vergleichbarkeit sichergestellt werden. Den Ablauf passte ich jeweils der Situation flexibel an. Gerade bei den Experteninterviews war eine chronologische Reihenfolge nicht immer möglich, da die Situationen Gesprächscharakter hatten, viele Fragen von den Interviewten im Verlauf ihrer Rede selbst beantwortet wurden und sich der Übergang von einer Frage zur nächsten aus dem vorher Gesagten entwickelte. Einige der Interviewpartner kannte ich persönlich. Andere kontaktierte ich per E-Mail oder telefonisch und bat um ein Gespräch. Mitunter entstanden Gruppeninterviews, wenn andere Personen anwesend oder mitgekommen waren. Die daraus entstandenen Interviewtranskripte, Gesprächsprotokolle und Abschriften bildeten dann die Grundlage für die Beschreibungen der Fallbeispiele.²¹⁷

Darüber hinaus nutzte ich zur zusätzlichen Informationsgewinnung weitere Methoden. Im Fall des „Jumping-dinners“ entschloss ich mich, eine Online-Umfrage durchzuführen. Dazu stand mir der Verteiler des Veranstalters zur Verfügung, über den ich mehrere tausend ehemalige Teilnehmer erreichen konnte. Der Reiz lag dabei in der Vielzahl verschiedener Antworten und Ansichten. Zudem halfen Internetforen und Plattformen weiter, um Teilnehmermeinungen und Innensichten zu erfassen. Diese Informationen flossen in die Beschreibungen mit ein.

Die eigene Rolle im Feld

Bei den Settings hatte ich kaum Zugangsprobleme. Für die Supper Clubs, die Kochkurse und das „Jumping-dinner“ meldete ich mich wie jeder andere Teilnehmer an. Bei der „Jenaer Volksküche“ war keine Anmeldung nötig, denn sie steht jedem offen. Beim „Thüringer Salondinner“ konnte ich nach Absprache mit der Gastgeberin einen frei gewordenen Platz einnehmen. Sie kannte mein Forschungsvorhaben, wie auch Joe Weinheimer, der Gastgeber des „In the Mood for Food“-Supper Clubs. Meine Anwesenheit war für alle anderen Veranstalter und Gäste selbstverständlich und es ergaben sich keine Probleme, mein Dasein zu erklären. Da ich die Situation so wenig wie möglich beeinflussen wollte, stellte ich mich bei den Vorstellungsrunden wie jeder andere Gast vor. Ich kommunizierte die Absicht meiner Anwesenheit nicht direkt, erklärte lediglich, dass ich über Esskultur promoviere. Auf Nachfrage erzählte ich mehr zu meinem Vorhaben und dem Ziel meiner Teilnahme. Zweimal kam es vor, dass jemand mein Vorhaben dann scherzhaft kommentierten, nach dem Motto

214 Notizen fertigte ich unmittelbar während der Beobachtung nur dann an, wenn diese nebenbei und unauffällig geschehen konnten. Kurz nach der Beobachtung, meist auf dem Rückweg oder daheim, schrieb ich stichwortartig und chronologisch die wichtigsten Punkte nieder, um sie bald darauf am Schreibtisch als Feldprotokoll ausführlich festzuhalten.

215 Vgl. Girtler (s. Anm. 200), S. 134-140.

216 Zu den verschiedenen Interviewformen vgl. Schlehe (s. Anm. 206), S. 78ff.

217 Interviewtranskripte, Protokolle und Abschriften s. Anhang, S. 230ff.

„Oh, da müssen wir aufpassen, dass wir uns benehmen.“ Diese Bemerkungen hatten jedoch meines Erachtens keinen Einfluss auf das weitere Verhalten am Tisch. Ich selbst notierte meine Beobachtungen direkt am Tisch nur, wenn dies unauffällig geschehen konnte, beispielsweise während der Erläuterungen der Dozenten in den Kochkursen und bei den Weinexkursen während des „Thüringer Salondinners“.

Die Entscheidung, verdeckt zu forschen, setzte die Beschäftigung mit Forschungsethik im Fach voraus. Girtler weist auf das Dilemma hin, welches mit diesem Vorgehen verbunden ist. Er merkt an, dass es „dem Betrug nahe kommt“²¹⁸, wenn man die Akteure nicht über das Forschungsvorhaben informiert. Er findet es nicht fair gegenüber den Akteuren, gibt aber zu, dass diese Methode mitunter notwendig ist, um eine möglichst unverfälschte Situation der Alltagswirklichkeit zu beobachten.²¹⁹ Da die untersuchten Situationen nur von kurzer Dauer und nicht wiederholbar waren, es also keine Möglichkeit eines längeren Forschungsaufenthalts mit einer langsamen, offenen Annäherung ans Feld gab, erforderten meine sehr begrenzten Fallbeispiele ein verdecktes Vorgehen. Dadurch fiel es mir leichter, in diesen Feldern „natürlich“ zu agieren. Das Problem, selbst die Distanz zu bewahren, tauchte bei meinen Erhebungen nur bedingt auf. Bis auf die Besuche bei der Jenaer Volkküche waren alle Erfahrungen neu für mich, sodass der benötigte Außenblick vorhanden war. Bei den Fallbeispielen in den USA beugten die Sprachunterschiede einer zu großen Identifikation mit dem Feld vor. Während in einigen Settings aus lebensweltlichen Unterschieden heraus eine gewisse Fremdheit bestand, empfand ich andere Abende als persönlich sehr angenehm. Doch auch in diesen Fällen konnte ich durch das zeitnahe Niederschreiben meiner Beobachtungen recht schnell wieder in die Forscherrolle zurückkehren. Da ich als Person und nicht als Forscher im Feld wahrnehmbar war und so agieren konnte, meine soziale Rolle also nicht „unecht“ war, relativierte sich das oben beschriebene ethische Dilemma.

Um die Teilnehmer nicht vorzuführen und Datenschutz zu gewähren, anonymisierte ich einige Details. In dieser Arbeit wurden die Namen aller Beteiligten ausgetauscht und persönliche Angaben, welche für die Auswertung von geringer Bedeutung waren, wie Geburtsort, Wohnort, Arbeitgeber oder individuelle biografische Details, verändert. Auch die Namen von Personen, die von den Beteiligten erwähnt wurden, sind anonymisiert.

218 Girtler (s. Anm. 200), S. 77.

219 Vgl. ebd.

3.4 Ethnografien schreiben

Verschriftlichung

Nach meinen Erhebungen hatte ich eine vielfältige Datenbasis zur Verfügung, die ich für jede Gruppe zuerst verschriftlichen, dann einzeln auswerten musste, um in dritter Instanz das Gesehene, Gelesene und Gehörte vergleichen und interpretieren zu können. Aus den Ergebnissen meiner Forschungsarbeit, den Beobachtungs-, Gesprächsprotokollen und Interviewtranskripten, den Umfrageergebnissen und zusätzlichen Informationen entstanden Ethnografien – das Endprodukt feldforschender Arbeit. Ethnografien sind textlich fixierte Beschreibungen kultureller Lebensformen und ihrer sozialen Phänomene. Dabei kann der Begriff weit gefasst werden. „Jede Beschreibung eines Gruppenlebens und seiner sozialen Beziehungen, die aus der Innenperspektive des spezifischen kulturellen Milieus erfolgt, gilt als Ethnografie.“²²⁰

Clifford Geertz' Darstellungsstrategie der dichten Beschreibung und sein interpretativer ethnologischer Ansatz dienten dabei als Vorlage.²²¹ Geertz wies darauf hin, dass ethnographische Texte subjektiv und eine Deutung unter vielen sind. Sie sind neue Versionen der Geschichten, die der Ethnograph wahrnimmt und die ihm erzählt werden.²²² Er stellte deshalb Forderungen nach Verantwortung und Nachvollziehbarkeit an die Autoren und stieß eine Debatte an, in deren Zentrum die Feststellung stand, dass jede schriftliche Darstellung von soziokulturellem Handeln die beobachtete Kultur keineswegs objektiv abbildet, sondern einen spezifischen Ordnungsversuch des Forschers darstellt.²²³ In seinen dichten Beschreibungen stellt Geertz einerseits das Untersuchungsfeld für die Leser in essayistischer Form dar, verknüpft die Beobachtungen und stellt sie in den gesellschaftlichen Gesamtkontext. Er setzt zudem die Beobachtungen mit eigenem Vorwissen in Bezug und bindet sie gleichzeitig in den Rahmen wissenschaftlicher Diskurse und Theorien ein. Durch dieses additive Vorgehen lagern sich immer mehr Schichten von Interpretationsmaterial um den Untersuchungsgegenstand an. Beobachtungs- und Bedeutungsebenen werden in seinen dichten Beschreibungen vielfach miteinander verwoben. So dicht allerdings, dass für den Leser die einzelnen Stränge unsichtbar bleiben.

Geertz' Überlegungen waren wichtig beim Verfassen meiner Feldstudien. Ich entschied mich aber dafür, die Verschriftlichung und Einzelauswertung der Fallbeispiele von der Interpretation zu trennen, die Ethnografie also in verschiedenen Teilen zu schreiben. Es erschien bei der Fülle und Heterogenität der Fallbeispiele der bessere Weg, jede untersuchte Mahlzeitsituation zuerst einzeln darzustellen und die Daten im Anschluss zusammenzufassen. Dies geschieht in Kapitel 4, den „Szenen bei Tisch“. Jedes Unterkapitel widmet sich einer Mahlzeitengruppe (Abb. 5, S. 55).

220 Meinrad Ziegler: Grundfragen der Ethnographie, in: Theo Hug (Hrsg.): *Wie kommt Wissenschaft zu Wissen?*, Bd. 3, Einführung in die Methodologie der Sozial und Kulturwissenschaften, Baltmannsweiler 2001, S. 139.

221 Der Ethnologe Clifford Geertz schuf 1973 mit seiner Darstellungsmethode der dichten Beschreibung sehr gelungene „Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme“. Er entfachte damit die Debatte um verantwortungsvolle Autorenschaft und brachte die interpretative Ethnologie zu Anerkennung und Verbreitung. Sein Ansatz begründet sich auf der Annahme eines semiotischen Kulturbegriffs, welcher der Vorstellung von Kultur als Gewebe folgt. Geertz selbst liefert jedoch wenig Anhaltspunkte, wie eine dichte Beschreibung in die Praxis umzusetzen ist. Er nennt das Verfahren etwas schwammig eine „geistige Anstrengung“, welche die Bedeutung hinter Gesagtem und Gesehenem rekonstruiert. Das unterscheidet sie von der dünnen Beschreibung, der bloßen Berichterstattung. Vgl. Geertz (s. Anm. 53), S. 9f.

222 Vgl. Meinrad Ziegler: Überlegungen zur Forschungslogik eines methodologischen Nonkonformisten, in: Gerhard Fröhlich/Ingo Mörth (Hrsg.): *Symbolische Anthropologie der Moderne. Kulturanalysen nach Clifford Geertz*, Frankfurt a. M./New York 1998, S. 52. Man spricht auch von Interpretationen erster, zweiter und dritter Ordnung.

223 Vgl. Jo Reichertz: Beschreiben oder Zeigen – Über das Verfassen Ethnographischer Berichte, in: *Soziale Welt. Zeitschrift für sozialwissenschaftliche Forschung und Praxis* 3 (1992), S. 340ff.

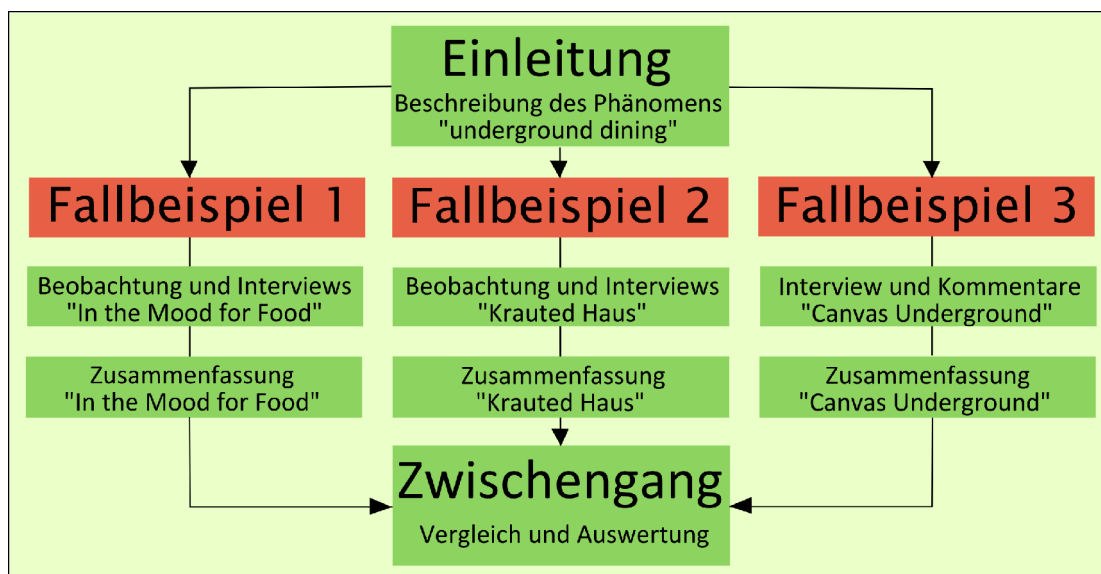


Abbildung 5: Aufbau Kapitel 4.3, Supper Clubs

Es setzt sich zusammen aus einer die Gruppe beschreibenden Einleitung, gefolgt von dem Beobachtungstext des dazugehörigen Fallbeispiels sowie den zusammengefassten Erkenntnissen der Interviews oder der Befragungen. Anschließend folgt ein „Zwischengang“ als Zusammenfassung und erste Auswertung des Fallbeispiels. Dort, wo ich mehr als ein Fallbeispiel pro Mahlzeitengruppe untersucht habe, wurde für jede Mahlzeit eine extra Zusammenfassung angefertigt, bevor diese in einen vergleichenden „Zwischengang“ mündete.

Eine getrennt niedergeschriebene Beobachtung ermöglichte mir außerdem, mittels Kodierung sowohl die wichtigsten Aussagen für die Zwischengänge zu extrahieren als auch die für die Interpretation wichtigen Zusammenhänge und Besonderheiten zu erfassen. Dafür wurden die Texte zuerst inhaltlich zerlegt und stichpunktartig zusammengefasst. Selbst festgelegte Codes, die ich anschließend aus diesen Stichpunkten zuerst für jedes Beispiel einzeln erarbeite und schließlich miteinander in Verbindung setzte, stellten die Vergleichbarkeit der untersuchten Mahlzeiten sicher. Durch Abstraktion des Inhalts und durch Reduktion auf übergeordnete Kategorien wurden wichtige Aussagen sichtbar (Abb. 6).

<p>Einer der älteren Herren hatte ebenfalls etwas mitgebracht – Sake, welchen er während des Essens ausschenken wird. (...)</p> <p>Die mitgebrachten Blumen werden sogleich als Tischdeko auf der Tafel verteilt, den Wein stelle ich in den übervollen Kühlschrank. Der Tisch ist bereits mit Servietten, kleinen bunten Teelichtern, Wein- und Wassergläsern, Sake-Schalen, Stäbchen und Löffeln gedeckt. Auf jedem Platz liegt außerdem eine lachsfarbene Menükarte. Eine Tischdecke gibt es keine. (...)</p> <p>Auf dem Herd köcheln Töpfe, überall stehen Behälter und Dosen mit Zutaten. Es werden noch Kräuter gehackt und die Schälchen für den ersten Gang bereitgestellt. Bei all dem Treiben kann man zuschauen, darüber scheinen sich die Köche zu freuen. (...)</p> <p>Joe stellt niemanden einander vor. Er scheint selbst etwas schüchtern und werkelt stattdessen in der Küche. Die Stimmung ist noch etwas angespannt, alle warteten ab, was passiert. Erste leise Unterhaltungen werden geführt.</p>	<p>Blumen und Wein als Mitbringsel</p> <p>Rolle der Gäste</p> <p>Tisch ist schlicht gedeckt</p> <p>Inszenierung?</p> <p>Zuschauen beim Kochen, „live“ Dabeisein</p> <p>Erlebnis + Vertrauensbildung</p> <p>Joe: zurückhaltend, nicht involviert</p> <p>Rolle des Gastgebers</p>
--	---

Abbildung 6: Beispielkodierung

Diese Kodes halfen, Phänomene sichtbar zu machen und die Ergebnisse für die anschließenden Interpretationen aufzubereiten. Dadurch gelang es, die Fülle des Materials zu reduzieren und schrittweise die innere Logik der Mahlzeitenmikrokosmen zu erkennen.²²⁴

Interpretation

Die anschließenden Interpretationen liefen nach dem Modell des hermeneutischen Interpretationszirkels ab. Dabei handelt es sich um einen „langsam aufbauende[n] Verstehensprozess, ein in der Erkenntnis voranschreitendes Hin- und Herdenken zwischen Untersuchendem und Untersuchtem“²²⁵. Ziel dabei war, „ein Verstehen des Ganzen (...) in dessen Kontext das Einzelphänomen seine Bedeutung erhält.“²²⁶

„Der Zirkel des Fragens und des Antworten-Suchens, des Stellens neuer Fragen und des neuerlichen Antworten-Findens wird so lange vorangetrieben, bis die Forschenden den Eindruck gewinnen, dass nichts Neues mehr entdeckt werden kann. Bei dieser Vorgehensweise stellt sich der Forschungsprozess als kreisendes Fragen nach den bewussten und verborgenen Mustern dar, die das soziale und kulturelle Leben im Feld organisieren und diesem eine Bedeutung geben. (...) Diese Zirkularität hat den Vorteil, dass sie den Forschungsprozess näher an die Lebenswirklichkeit der untersuchten Gruppen und sozialen Felder heranführt und zugleich sichert sie, dass die Theorie nahe am Boden der zu untersuchenden Tatsachen bleibt.“²²⁷

Der Prozess der Erkenntnisgewinnung war auf verschiedenen Ebenen während meiner gesamten Untersuchung in ständiger Bewegung. Bestimmte signifikante Beobachtungen, die sich aus den Kodes ergaben, wurden mit Anfangsvermutungen, wissenschaftlichem Vorwissen und Kontextwissen über das Feld abgeglichen und anderen Beispielen gegenüber gestellt. So kristallisierten sich Interpretationsansätze heraus, die ich als „Befunde zwischen den Tellern“ in Kapitel 5 mit aktuellen Diskursen und Theorien in Zusammenhang bringen konnte. Mit dem systematischen Aufeinanderbeziehen von unterschiedlichen Daten und Ergebnissen wurden meine Ethnografien nicht nur immer dichter, sondern ich hielt „zugleich ein Validierungsinstrument in den Händen“²²⁸. Denn jede Hypothese, jede Annahme und Vermutung musste sich ständig dem Zulauf der Daten und neuen Erkenntnissen stellen und wurde hinterfragt. Die so entstandenen ethnografischen Feldstudien sind Mikroanalysen des Kulturmusters Mahlzeit und liefern einen wichtigen Einblick in Bedeutungs- und Sinnzusammenhänge.

224 Vgl. Uwe Flick: *Qualitative Forschung. Theorien, Methoden, Anwendung in Psychologie und Sozialwissenschaften* (= rowohlt's enzyklopädie), Reinbeck bei Hamburg 1995, S. 169ff.

225 Irmtraud Stellrecht: *Interpretative Ethnologie: Eine Orientierung*, in: Thomas Schweizer/Margarete Schweizer/Waltraud Kokot: *Handbuch der Ethnologie. Festschrift für Ulla Johansen*, Berlin 1993, S. 39.

226 Ebd.

227 Ziegler (s. Anm. 220), S. 143.

228 Lüders (s. Anm. 207), S. 400.

TEIL B: ZU TISCH

Kapitel 4

Essen beobachten

Der Tisch ist gedeckt, alle Anwesenden warten auf den Beginn des Mahls. Im folgenden Kapitel werden Ethnografien besonderer Mahlzeiten aufgetischt und die Ergebnisse der empirischen Untersuchung vorgestellt. Die Menüreihenfolge ist dabei den Geschmackspräferenzen der Autorin geschuldet. Insgesamt neun Gänge stehen auf der Speisekarte. Als Hauptkomponente wird pro Fallbeispiel stets die teilnehmende Beobachtung serviert²²⁹, angereichert mit Informationen aus Interviews, Befragungen und quantitativem Datenmaterial. Gewürzt wurden diese mit Informationen zum Kontext der Mahlzeitengruppe und dem Setting. Bei mehreren Fallbeispielen pro Gruppe wird jeweils eine Zusammenfassung zur besseren Verdauung gereicht.²³⁰ Jede Mahlzeitengruppe schließt mit einem Zwischengang ab. Die Köchin wünscht: „Guten Appetit.“

229 Die einzige Ausnahme bildet Fallbeispiel 5. Hier steht ein Interview im Zentrum.

230 Zur Wahl der Methoden und Aufbau der Kapitel vgl. Kapitel 3.4, S. 54ff.

4.1 Auf dem Sprung: Running Dinner

Kulinarisches Kennenlernen: Das „Running Dinner“-Prinzip

„Running Dinner“ ist ein Sammelbegriff für Veranstaltungen, bei denen sich fremde Menschen an einem Abend während eines Menüs, serviert von unterschiedlichen Kochteams in unterschiedlichen Wohnungen, kennenlernen.²³¹ An einem solchen Abend trifft ein Team, bestehend aus zwei Personen, zur Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise auf immer andere Tischpartner. Einen der Gänge richtet das Kochteam selbst in der eigenen Wohnung aus. Die anderen beiden Gänge nimmt es in den Wohnungen der anderen Teams zu sich. Zur Vorspeise, zum Hauptgang und zur Nachspeise treffen also immer sechs verschiedene Leute zusammen. Die beiden Partner eines Kochteams kennen sich entweder schon und haben sich gemeinsam angemeldet oder werden vom Veranstalter einander zugewiesen, sodass zwei Unbekannte miteinander kochen. Jeder Teilnehmer lernt auf diese Weise im Laufe eines Abends bis zu 13 (im Falle eines unbekanntem Kochpartners) neue Menschen, also sechs Teams (T) kennen (Abb. 7).

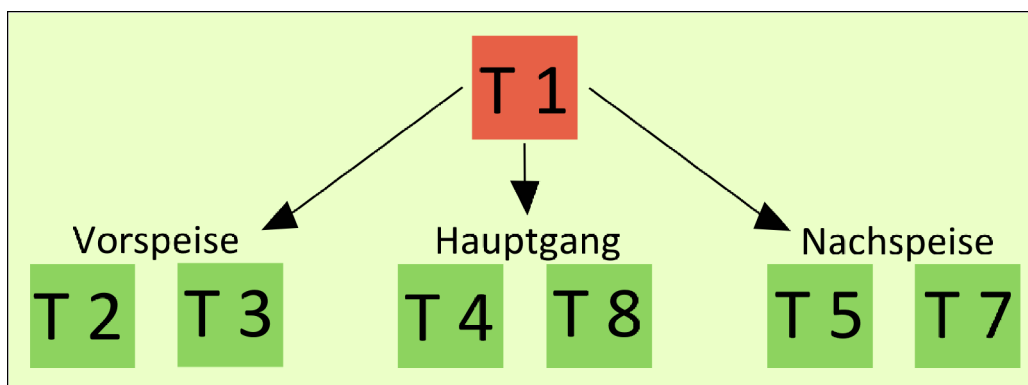


Abbildung 7: Mögliche Tischpartner beim Jumpingdinner

Damit das System funktioniert, sich also bei jedem Gang immer drei unbekannte Teams treffen, müssen mindestens neun Teams an diesem Abend unterwegs sein. Folgendermaßen könnte eine mögliche Konstellation dieser Teams (T) aussehen (Abb. 8).

Gang	Tischpartner		
Vorspeise	T1, T2, T3	T4, T5, T6	T7, T8, T9
Hauptgang	T1, T4, T8	T2, T5, T9	T3, T6, T7
Nachspeise	T1, T5, T7	T2, T8, T6	T3, T4, T9

Abbildung 8: Beispielverteilung der Jumpingdinner-Teams

Oftmals wird im Anschluss an das Essen eine Party oder ein Treffen veranstaltet, wo alle beteiligten Teams des Abends zusammenkommen und sich wiedersehen. Die Bezeichnung „Running“ steht für den mehr oder weniger schnellen Ortswechsel nach jedem Gang.

²³¹ Running Dinner gibt es als eingetragenes Markenzeichen, bezeichnet aber im Allgemeinen das spezielle Kennenlernkonzept dieser Veranstaltungen. Vgl. o. V.: Art. „Running Dinner“, unter: http://de.wikipedia.org/wiki/Running_Dinner, Zugriff am 5.4.2011.

Für diese Art des „rasanten, zeitgemäßen Kennenlernens“²³² gibt es mittlerweile mehrere Veranstalter, welche das Konzept in ähnlicher Weise in vielen Städten Deutschlands ausgestalten. Diese sind unter verschiedenen Namen zu finden. Einige Running Dinner sind kostenlos, für andere muss ein Teilnahmebeitrag gezahlt werden. Es gibt beispielsweise „Dinner Rallye“ im Ruhrgebiet²³³, „Dinner on the Run“ in Frankfurt a. M. und Darmstadt²³⁴, „Blind Date Cooking“²³⁵ aus dem Münsterland oder die Reihe „Flying Dinner“²³⁶. Außerdem sind Running Dinner-Veranstaltungen in Universitätsstädten beliebt, wo sie sich primär an Studenten und junge Menschen richten und kostenlos von Studenten- und Fachschaftsräten, Vereinen oder auch christlichen Gruppen organisiert werden. Ein Beispiel dafür ist „Rudi rockt“²³⁷. Bei einer „Rudi rockt“-Veranstaltung 2010 in Aachen haben an einem Abend mehr als 2.000 rennende Dinnerfreunde teilgenommen.²³⁸

Woher die Idee ursprünglich stammt, ist nicht bekannt. Einige Medien berichten, dass amerikanischen Studenten die Idee des Running Dinners nach Deutschland importiert haben sollen. Andere spekulieren, ein Lions Club habe solch ein Essen zum ersten Mal organisiert, nach dem Motto „Vorspeise in Paris, Hauptgang in Mailand, Nachtschisch in Prag.“²³⁹

Fallbeispiel 1: „Jumpingdinner“, Berlin

Hinter dem Namen „Jumpingdinner“²⁴⁰ verbirgt sich eine Internetseite, ein Unternehmen und Kennenlernkonzept aus Berlin, welches Fremde unter dem Motto „So macht Kochen Freu(n)de“²⁴¹ beim gemeinsamen Abendessen in privater Umgebung zusammenbringt. Es funktioniert wie alle Running Dinner-Veranstaltungen: Interessenten melden sich auf der Internetseite, als Einzelperson oder Zweierteam an, suchen sich eine Stadt und einen Termin aus (Jumpingdinner finden immer an einem Samstag statt) und können sich im Falle einer Einzelanmeldung zwischen einem weiblichen oder einem männlichen Kochpartner entscheiden oder sich überraschen lassen. Jeder Teilnehmer gibt Namen, Alter, Wohnort und Essenspräferenzen an und schreibt, ob PKW und Küche vorhanden sind. Nachdem man den Teilnahmebeitrag von 26€ überwiesen hat, wird am Montag vor dem Termin der Ablaufplan zugeschickt, welcher mitteilt, mit wem man zusammen kocht, welchen Gang man zubereitet und bei wem, wo und wann die anderen Gänge eingenommen werden. Nach dem letzten Gang treffen sich alle Teilnehmer beim „Come Together“, der Abschlussparty am Ende des Abends, in einem zuvor festgelegten Lokal, wo man die Tischpartner des Abends wieder sieht und gleichzeitig alle anderen Teams, die an diesem Abend gekocht und gegessen haben, kennenlernen kann.

Welches Team für welchen Gang zuständig ist und in welcher Wohnung der beiden Teampartner gekocht wird (falls zwei zur Verfügung stehen), wird vom Veranstalter festgelegt.²⁴² Pro Gang haben die Teams inklusive Fahrzeiten zur nächsten Wohnung etwa zwei Stunden Zeit. Gegen 24:00 Uhr wartet in der Regel der Begrüßungsdrink beim Come Together-Lokal. Vorgaben dazu, was gekocht werden soll, gibt es keine. Es wird lediglich mitgeteilt, ob ein Gast Vegetarier ist oder Allergien hat.

232 Vgl. Karin Lamsfuß/Caro Michel: Radiobeitrag Flying Dinner (12.11.2010), unter: http://wissen.dradio.de/essen-flying-dinner-40.de.html?dram:article_id=6630&sid=, Zugriff am 17.12.2010.

233 O. V.: Dinnerrally, unter: <http://www.dinnerrally.de/>, Zugriff am 2.2.2011.

234 O. V.: Dinner on the run, unter: <http://www.dinner-on-the-run.de/index.htm>, Zugriff am 2.2.2011.

235 O. V.: Blind Date Cooking, unter: <http://www.blind-date-cooking.de/Klassik.php>, Zugriff am 2.2.2011.

236 O. V.: Flying Dinner, unter: <http://www.flying-dinner.com/>, Zugriff am 2.2.2011.

237 O. V.: Rudirockt, unter: <http://www.rudirockt.de/> Zugriff am 31.1.2011.

238 Vgl. o. V.: Rudirockt Aachen: http://www.rudirockt.de/events/aachen_campus_2010_11, Zugriff am 31.1.2011.

239 O. V.: Radiobeitrag Jumpingdinner, unter: <http://www.jumpingdinner.de/jd/presse/deutschlandfunk.htm>, Zugriff am 31.1.2010.

240 „jumpingdinner“ wird als Eigenname klein geschrieben. In der Arbeit wird jedoch die Schreibweise mit Versalie angewendet.

241 Vgl. o. V.: Jumpingdinner, unter: <http://www.jumpingdinner.de>, Zugriff am 31.1.2010.

242 Zum Beispiel muss pro Team mindestens eine Küche vorhanden sein und die Orte dürfen nicht allzu weit auseinander liegen.

Im Juli 2004 fand das erste Jumpingdinner in Berlin statt. Mittlerweile gibt es diese Veranstaltungen jeden Monat in neun verschiedenen Großstädten in Deutschland.²⁴³ Der Veranstalter und Gründer Carsten Hölzl arbeitete früher als Grundschullehrer und Musiker, kümmert sich aber jetzt hauptberuflich um die Organisation der Jumpingdinner in allen Städten. Die Idee kennt er von einem privat organisierten Dinner mit ähnlichem Konzept, bei welchem er zu Studienzeiten in Göttingen dabei war. Er fand das eine „super Sache“, dachte sich, „mal gucken, ob’s das schon in Berlin gibt“²⁴⁴ und begann, selbst solch ein Kochevent zu veranstalten.²⁴⁵

Jumpingdinner richtet sich zwar an Personen, die generell gerne andere Menschen in ihrer Stadt kennenlernen möchten, wird aber auch auf Single-Plattformen beworben und in den Medien mitunter als eine Art Blind Date-Kochabend vorgestellt.²⁴⁶ Gründer Carsten Hölzl fasst die Intention hinter dem Konzept folgendermaßen zusammen:

„Jumpingdinner ist für alle gedacht, die Spaß daran haben, unverkrampft und entspannt neue Menschen in ihrer Umgebung kennenzulernen. Das kann auf Zugezogene, Paare, Freunde, Geschwister und natürlich auch auf Singles zutreffen. Jumpingdinner möchte, dass die Teilnehmer einen spannenden und witzigen Abend mit leckerem Essen und vielen neuen Menschen verbringen. Wenn man dabei die neue beste Freundin, den Sport-Partner oder die neue Liebe trifft, ist das natürlich ein toller Nebeneffekt!“²⁴⁷

Er will dabei Leuten, die neu in der Stadt sind oder die sich schwer tun, auf fremde Menschen zuzugehen, eine alternative Möglichkeit des Kennenlernens bieten:

„Viele gehen ja in die Kneipe, in die Disko und kommen abends raus und wieder niemanden kennengelernt. Is’ ja immer ’ne Überwindung. Hier das Besondere ist wirklich, dass man an einem Tisch sitzt und da entsteht immer eine [...] sehr intime Atmosphäre bei den Leuten und das schlägt auch irgendwie Brücken zueinander und dann glaube ich funktioniert das auch.“²⁴⁸

Jumpingdinner verzeichnete bis 2007 steigende Teilnehmerzahlen. Seitdem ist die Zahl der Anmeldungen gleichbleibend hoch. Sie liegt bei rund 2.800 Teilnehmern pro Jahr.²⁴⁹ Warum die Zahlen nicht weiter steigen, erklärt der Gründer damit, dass im Gegensatz zu Partnerbörsen der Aufwand für die Organisation höher sei, nicht so viel Werbung möglich und Jumpingdinner nicht „massenkonform“ sei. Speed Dating-Abende beispielsweise seien weniger aufwendig für beide Seiten, die Komponente des Kochens und Bewirtens sei nicht jedermanns Sache.²⁵⁰ Auf die Frage, warum sich Jumpingdinner bisher in keiner ostdeutschen Stadt außer Berlin etabliert hat, äußerte Carsten Hölzl nur ein paar Vermutungen: „Vielleicht gehen die Ostdeutschen anders aufeinander zu, sodass sie auch noch auf normale Weise zusammenkommen.“²⁵¹ Auch Single-Portale wären im Osten des Landes noch nicht so etabliert wie in den alten Bundesländern.

Seit kurzem bietet Hölzl ein Pendant zum herkömmlichen Jumpingdinner an, das sich an ältere und wohlhabendere Kunden richtet. „Jumpingdinner goes Marriot“ heißen diese Veranstaltungen, bei denen die Teilnehmer zusammen mit den Köchen eines Marriot Hotels in drei Gruppen aufgeteilt ein Drei-Gänge-Menü kochen. Die Gerichte nehmen die Teilnehmer mit wechselnden Tischpartnern zu sich, da die Dinnerrunden

243 Die Städte sind Berlin, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Hannover, Köln, München, Nürnberg, Stuttgart.

244 Zitat Carsten Hölzl bei einem Telefongespräch am 31.1.2011.

245 Vgl. ebd.

246 Vgl. o. V.: Singlebörsen im Interview: Philip Petrich, unter: <http://www.singleboersen-vergleich.de/interviews/jumpingdinner.htm>, Zugriff am 31.01.2011.

247 O. V.: Jumpingdinner faq, unter: <http://www.jumpingdinner.de/jd/faq.php>, Zugriff am 14.1.2010.

248 O-Ton Carsten Hölzl, o. V.: Radiobeitrag Jumpingdinner (s. Anm. 239).

249 Vgl. Hölzl (s. Anm. 244).

250 Deshalb, so Hölzl, würden sich (andere) Single-Portale in größeren Sphären bewegen, hätten eine sehr große Anzahl an Kunden in sehr vielen Städten und Orten Deutschlands und seien auch in den Medien präsenter. Vgl. ebd.

251 Ebd.

nach jedem Gang gewechselt werden. Diese Veranstaltungen versprechen exquisiten Gaumengenuss, stilvolles Kennenlernen, „Edutainment“²⁵² und Einblicke in Weinkunde, Tischdekoration und Zubereitungstechniken.²⁵³

Jumpingdinner war in den letzten Jahren immer wieder in den Medien präsent. Diverse Fernsehbeiträge und Artikel finden sich sowohl gesammelt auf der Internetseite von Jumpingdinner als auch bei der Suche im Internet.

Berliner Allerlei – Beobachtung

Für die Jumpingdinner-Feldforschung, die am 26.3.2011 stattfand, habe ich mich zusammen mit einer Freundin online angemeldet. Anja wohnt in Berlin und hat eine Dreizimmerwohnung in Pankow, die groß genug für Gäste ist. Ihr kommt die Gelegenheit, etwas Neues auszuprobieren, gerade recht. Sie lebt zwar schon seit über zwei Jahren in Berlin, doch kennt sie die Stadt aufgrund der unendlichen Fülle an Möglichkeiten immer noch nicht richtig. Außerdem kochen wir beide gerne und mögen es, neue Rezepte auszuprobieren – gute Voraussetzungen für unser Experiment, fanden wir.

Einige Tage vor dem Jumpingdinner-Abend bekamen wir per E-Mail den Ablaufplan zugeschickt. Zu unserer Erleichterung waren wir für die Vorspeise auserkoren, Beginn 17:50 Uhr in Anjas Wohnung. Dankbar nahmen wir diese Aufgabe an, denn so hatten wir den ganzen Samstag Nachmittag Zeit zum Einkaufen, Vorbereiten und Kochen und waren nicht an ein Gericht gebunden, welches man gut vorbereiten und wieder aufwärmen muss.

17:30, Vorspeise, Pankow. Gleich ist es soweit. Die letzten vier Stunden waren wir mit Einkaufen und Zubereiten beschäftigt gewesen. Die Frage nach der richtigen Vorspeise hatte uns erst einmal einige Zeit grübeln lassen. Eine Suppe war uns zu naheliegend und "nur ein Salat" zu simpel. Johann Lafers Gemüsepfannkuchen sahen zu kompliziert aus und Jamie Olivers Antipasti-Kapriolen schienen zu gewagt. Unsere amuse-gueule wurde schließlich eine Gemüse-Quiche – ein bewährtes Rezept, welches in meiner Kochlaufbahn immer hervorragend angekommen ist. Dazu beschlossen wir, einen grünen Salat mit Erdbeeren, gerösteten Walnusskernen, Schafskäse und Balsamico-Dressing vorzubereiten. Da wir uns richtig ins Zeug legen wollten, gibt es außerdem noch Parmesan-Hippen mit Ziegenfrischkäse. Diese, so dachten wir, passen doch prima zu Salat und Baguette als zusätzliches Horsd'œuvre, wenn man so will.²⁵⁴

Trotz guter Planung geraten wir nun doch zunehmend unter Stress. Die Quiche soll im Ofen ihre finale Bräunung erhalten, die Walnusskerne müssen noch geröstet werden und wir uns noch umziehen. Die Parmesan-Hippen sehen zwar nicht aus wie auf Herrn Schubecks Fotos, eignen sich dennoch gut zur Deko. Der Tisch, den wir aus der Küche ins Wohnzimmer getragen haben, wird noch schnell mediterran dekoriert. Das passt gut zu Anjas gemütlich eingerichteter Wohnung, in der helle Farben, individuelle Accessoires und Erinnerungsfotos mit Campingbus und Schafherden in Neuseeland dominieren. Ein bisschen Gedanken mache sie sich jetzt schon darüber, dass gleich Fremde ihre Wohnung in Augenschein nehmen werden, meint Anja.

„Der Prosecco!“, schießt es mir jetzt durch den Kopf. Gottseidank, schon im Kühlschrank, beruhigt mich meine Freundin. Während wir uns noch fragen, wie unsere Gäste wohl sein werden (hoffentlich umgänglich) und ob Essen und Getränke ausreichend vorhanden sind (hoffentlich ja) klingelt es auch schon an der Tür.

Fast pünktlich auf die Minute, um 17:52 Uhr, trifft unser erster Gast ein. Stefan ist Anfang 30 und arbeitet im IT-Bereich einer Telekommunikationsfirma. Er kommt aus der Nähe von Stuttgart, wo er auch studiert hat, und lebt seit vier Jahren in Berlin. Er erzählt, er habe sich gestern kurzfristig entschieden, an diesem Jumpingdinner teilzu-

252 „Edutainment“ ist eine Wortschöpfung aus *Education* und *Entertainment*.

253 Vgl. o. V.: Jumpingdinner goes Marriott (5.2.2010), unter: http://www.kochmesser.de/component/name,Jumping-Dinner-goes-Marriott?option=com_gourmet/task,article/Itemid,327/id,334123, Zugriff am 31.1.2010.

254 Ausgegeben haben wir für Zutaten und Getränke etwa 40€.

nehmen, weil zuvor zwei Personen abgesagt hätten und somit Plätze frei wurden. Deshalb bestreitet er den Abend ohne Kochpartner. Was ihm aber gar nichts ausmache, fügt er hinzu. Wir setzen uns ins Wohnzimmer. Die ersten unsicheren Gesprächsminuten drehen sich ums Jumpingdinner. Es stellt sich heraus, dass Stefan schon zum dritten Mal daran teilnimmt und sich aufgrund der überwiegend positiven Erfahrungen am Freitag spontan zu einer neuen Runde entschlossen hat. Dafür hätte es einen Preisnachlass für Kurzentschlossene gegeben, erklärt er. Wir fragen ihn darüber aus, was er als Hauptspeise vorbereitet hat und warum er sich für dieses Essen entschied. Es werde Lachs mit Brokkoli und Reis geben, da er so kurzfristig kein gutes Rindfleisch für Steaks mehr auf dem Markt bekommen habe, erklärt er fachmännisch.

Kurz vor sechs steht dann auch das dritte Kochteam vor der Tür. Die zwei Freundinnen Katja, 38 Jahre, und Helena, 36 Jahre, stellen sich lachend vor, wir geben die Hand und der Anfang ist geschafft. Für uns alle ist die Situation ungewohnt, wir meistern sie aber sehr gut. Wir wollen von den beiden wissen, woher sie sich kennen. Katja und Helena erzählen, dass sie sich vor vielen Jahren durch ihre (mittlerweile) neunjährigen Söhne kennengelernt hätten, welche damals zusammen den gleichen Kindergarten besuchten.

Jetzt ist es Zeit für den Prosecco. Stefan möchte lieber Bier und erhält etwas Mitleid von Helena, weil er alleine kochen muss. Ihm mache das, wie er erneut betont, nichts aus. Während wir auf einen schönen Abend anstoßen, dreht sich die Unterhaltung um den weiteren Verlauf: Wer was zubereitet hat, wer wann wo sein muss, wie man da am besten hinkommt und wieviel Zeit man dafür einplanen sollte. Stefan wohnt gleich um die Ecke, Katja und Helena müssen danach noch nach Kreuzberg. Anja und ich sollen in knapp zwei Stunden in Schöneberg sein. Da es ein langer Weg bis dahin ist, tischen wir schleunigst auf.

Als wir die Vorspeisen auftragen und erklären, worum es sich handelt, ernten wir Bewunderung für den Aufwand, den wir uns bereitet haben. Mein Kochherz hüpfte vor Stolz. Dass es schmeckt, wird uns ebenfalls bescheinigt. Sogar alle unsere Parmesan-Hippen werden im Laufe des Abends verspeist. Wir erzählen von unseren Vorbereitungen, dann ist dieses Thema erschöpft. Niemand fragt nach den Rezepten, doch angesichts der leeren Teller am Ende bin ich beruhigt und zufrieden. Jeder isst in seinem Tempo, sodass wir damit fast die ganze Zeit nebenbei beschäftigt sind. Währenddessen unterhalten wir uns angeregt.

Zuerst werden reihum Einstiegsfragen zur Person gestellt, etwa: „Woher kommst du?, Wie lange bist du schon in Berlin?, Was arbeitest du?“, woraus sich spontan neue Felder auftun. Wir erfahren, dass Helena nach einem Sozialwesenstudium eine Ausbildung zur Hebamme absolviert hat und momentan eine Gemeinschaftspraxis in Berlin eröffnet. Ihre Freundin Katja studierte Pädagogik und arbeitet als Schultherapeutin. Sie hat zwei Kinder, neben ihrem neunjährigen Sohn noch eine siebenjährige Tochter. Nun werden Kinder, die Gretchenfrage nach der richtigen Schule und kinderfreundliche Ecken und Plätze in Berlin zu einem größeren Thema. Stefan hat da eher wenig beizutragen. Weitere Themen in den folgenden 80 Minuten sind Komiker und Bühnen in Berlin, welchen Comedian jeder schon einmal gesehen hat und empfehlen kann und wie schwierig es ist, in einer großen Stadt wie Berlin den Überblick zu behalten. Bei dieser Diskussion kann sich dann jeder irgendwie einbringen, was vor allem Stefan ausgiebig nutzt. Am gelangweilten Blick von Helena kann ich in diesen Momenten erkennen, dass sie Stefans Ausführungen nicht sehr interessant findet, zumal er dazu neigt, in etwas gedehnten, langen Sätzen zu sprechen, die nur schleppend auf den Punkt kommen. Dicke Freunde werden die beiden wohl nicht. Ein weiteres ausführliches Thema ist natürlich Jumpingdinner, wie jeder davon erfahren hat und warum er dabei ist. Stefan nimmt bereits zum dritten Mal teil, weil er „einfach auf der Suche nach netten Menschen und einem schönen Abend“ ist. Wir fragen ihn nach seinen Jumpingdinner-Erfahrungen und er erzählt von einer Geschichte, bei der sich während eines Jumpingdinner eine andere Teilnehmerin in ihn verguckt hatte und wie er diese Verehrerin dann wieder loswerden musste. Das erste Mal nahm Stefan vor drei Jahren an einem Jumpingdinner teil. Er berichtet uns von einem Essen, bei dem „Eso-Tanten“ ihm Transmitter gegen Handystrahlung verkaufen wollten, von ihren „vermurksten“ veganen Kochkünsten und Yogi-Tee. „Ich mag Yogi-Tee“, sagt Helena. Die Freundinnen sind im Internet auf der Suche nach einer gemeinsamen Unternehmung auf Jumpingdinner gestoßen. Sie haben regelmäßigen Kontakt, wobei ihre gemeinsame Zeit aufgrund Familie und Jobs aber begrenzt ist. Auf der Suche nach Männern sind sie nicht, denn ihre eigenen warten daheim.

Insgesamt ist die Stimmung ziemlich gut und das gemeinsame Mahl sehr interessant. Katja und Helena sind offen, lustig und kommunikativ und wirken viel jünger, als sie sind. Stefan scheint zwar etwas steifer zu sein und sein Humor passt nicht so recht in die Runde, doch er ist nett und höflich. Es ist schwer zu sagen, ob er sich als Hahn im Korb etwas unwohl fühlt oder die Vorspeise genießt. Zu unser aller Bedauern vergeht die gemeinsame Zeit ziemlich schnell. Doch mehrmaliges Auf-die-Uhr-Schauen, um nicht zu spät bei der Hauptspeise zu sein, verhinderte sowie so, dass sich richtige Gemütlichkeit einstellte. Getrunken wurde nicht viel, gerade mal eine halbe Flasche Rotwein und eine Flasche Prosecco sind leer.

Wir räumen schnell die Teller in die Küche, wobei alle mithelfen, und verlassen gegen 19:20 Uhr die Wohnung. Anja und ich haben unsere Pflicht für heute erfüllt und freuen uns nun auf's Gastsein. Stefan muss jetzt nun noch seinen Fisch braten, Helena und Katja sind erst zum Nachtschick Gastgeber und wollen Mousse au Chocolat servieren. Glücklicherweise können wir ein Stück in Katjas Auto mitfahren. Auf dem Weg zum U-Bahnhof Warschauer Straße stellen wir noch ein paar biografische Ähnlichkeiten zwischen uns fest. Wir sind alle vier in der ehemaligen DDR geboren und auf dem Dorf aufgewachsen, wir wollten alle danach unbedingt in die Großstadt, wir hatten alle vier nach der Schule keine Ahnung was wir studieren sollten und so einige Kurven im Lebenslauf. Nach einer kurzweiligen Fahrt verabschieden wir uns fröhlich und verabreden uns fürs Come Together.

Auf der Fahrt zum Nollendorfplatz mache ich mir Notizen und ziehe mit Anja Bilanz aus unserem Jumpingdinner-Auftakt. Wir sind uns einig, nette Gäste bewirten zu haben und zufrieden mit unseren Kochkünsten. Keiner hat sich komisch benommen, niemand hat in Anjas Schränken gestöbert und kein Gast fiel unangenehm auf.

20:10 Uhr, Hauptgang, Schöneberg: Gerade noch pünktlich erreichen wir die gesuchte Adresse, einen 1930er Jahre Bau in Schöneberg, zufällig zeitgleich mit dem zweiten Kochteam. Dabei handelt es sich um zwei junge Frauen, Julia, 28 Jahre, und Steffi, 29 Jahre, welche bei mir gleich in der ersten Sekunde einen lustigen und lockeren Eindruck hinterlassen. An der Wohnungstür begrüßen uns Doris, 45 Jahre, und Jan, 41 Jahre, mit einem herzlichen Willkommen. Auch hier duzen wir uns alle gleich, ohne zu überlegen oder zu fragen. In Doris' Wohnung riecht es nach Curry. Während sie wieder in der Küche verschwindet, werden wir von Jan ins Wohnzimmer geführt, einen großzügigen Raum mit breiter Fensterfront und gedimmtem Licht. Ich schaue mich neugierig um. Das Zimmer ist mit einer großen, hellen Couch, einem alten Sekretär aus dunklem Holz, rustikalen Bücherschränken und einem modernen Sideboard eingerichtet. Anscheinend mag Doris moderne Kunst (an der Wand hängen Poster mit abstrakter Malerei) und schaut gerne Filme (an der Decke ist ein Beamer befestigt). Der Tisch ist dezent gedeckt, mit schönem Porzellan, passenden Servietten und Kerzenleuchtern. Während Jan zu Doris in die Küche verschwindet, vertiefen wir anderen unser Kennenlernen und erfahren, dass Julia und Steffi sich erst seit diesem Abend kennen. Das erstaunt mich, denn die beiden verstehen sich so prächtig, dass ich davon ausging, dass sie schon lange befreundet sind. Auch Doris und Jan hätten sich erst vor ein paar Stunden kennengelernt, wie sie kurz darauf erzählen. Dennoch wirken sie auf mich wie ein eingespieltes Team und Jan scheint sich in der fremden Wohnung wie selbstverständlich zu bewegen. Wir sind also die „Feiglinge“, die sich zum Jumpingdinner nicht auf Jemanden neues eingelassen haben, wie scherzhaft festgestellt wird.

Während Doris die letzten Vorbereitungen in der Küche trifft, führt Jan uns ins Getränkeangebot ein. Wir bekommen zu Beginn ein Glas Sake. Danach werde es noch Sake-Champagner geben, ein sehr edles Getränk, wie Jan extra erwähnt, das erst seit kurzem auf dem deutschen Markt ist und für 300€ pro Flasche verkauft wird! Er hat sie von einem Bekannten, der den Champagner exklusiv in Deutschland vertreibt. Ich werde sicher keine Kundin, denke ich nach dem ersten Schluck.

Doris erscheint mit den ersten Tellern. Es gibt Reis mit Gemüse in Curry-Kokos-Sauce und dazu Tandoori-Hähnchen. Für die Vegetarier, Julia und mich, wird einfach das Hähnchen weggelassen – die üblichste Variante, als Karnivorer fleischlos zu bewirten. Beim Essen erzählen Doris und Jan, dass die Wahl für das Gericht recht pragmatisch getroffen wurde und das Rezept von Doris stamme. Sogleich wird die Qualität und die Zartheit des Hähnchenfleisches hervorgehoben. Julia und ich können das Gemüse loben und Doris erklärt, wie einfach das Gericht zuzubereiten sei. Ziemlich schnell entwickelt sich das Tischgespräch zu einer Fragerunde, die maßgeblich von Jan moderiert wird („Jetzt erzählt doch mal, was ihr alle so macht. Steffi zuerst!“). Jan, gebürtiger Münchner, ist eindeutig der do-

minante Part an diesem Abend. Er wirkt deshalb nicht unsympathisch, sondern im Gegenteil wie ein Mensch, der nicht lange herumredet und weiß, was er will. In seinem Beruf – er ist im Online Marketing für Filmverleihfirmen zuständig – ist er es offenbar gewöhnt, Gesprächsrunden zu führen und Anweisungen zu geben. Er steuert an diesem Abend die Unterhaltung souverän mit seinen Fragen, wodurch das Ganze zwar an ein „Kreuzverhör“ erinnert, wie Doris ironisch anmerkt, aber andererseits viele Informationen und interessante Aspekte zum Vorschein bringt. Steffi erzählt, sie sei Ärztin im Praktikum in einem kleinen Berliner Krankenhaus und komme aus Osnabrück. Julia arbeitet im Bereich Presse und Öffentlichkeitsarbeit für eine Regierungsorganisation und Doris studierte Physik, arbeitet aber aktuell im Coaching und Qualitätsmanagement. Anja berichtet nun zum zweiten Mal an diesem Abend von ihrer neuen Stelle im Personalmarketing einer Berliner Chemiefirma und fügt hinzu, dass sie aber noch nicht da angekommen sei, wohin sie wolle. Obwohl sie eigentlich auch nicht so richtig wisse, wo das sein soll. Ja, das kennen alle, pflichtet die Gruppe ihr bei. Ich erzähle von meiner Doktorarbeit, worauf mich Steffi lachend fragt: „Ach, jetzt werden wir wohl beim Essen beobachtet.“ Ich beruhige sie, dass es mir nicht um Tischmanieren oder Schmatzen beim Essen gehe, sondern um andere, soziale Aspekte. Daraufhin fragt sie nicht weiter nach.

Sehr offen wird auch nach der Intention, am Jumpingdinner teilzunehmen, gefragt. Ob wir alle auch Single wären und das ganze als Kennenlerndinner aufgefasst hätten, will Jan wissen. Bei ihm und Doris wäre es nämlich so gewesen. Steffi hat einen Gutschein von Freunden geschenkt bekommen, zu einem Zeitpunkt, als sie Single und neu in Berlin war. Mittlerweile hat sie aber einen netten Mann auf Arbeit kennengelernt und sieht Jumpingdinner als Erfahrung. Julia, die ebenfalls einen Gutschein geschenkt bekommen hat, war zum Zeitpunkt ihrer Anmeldung in einer Beziehung, ist nun aber Single. Aber so richtig auf der Suche sei sie nicht, meint Julia. Sie hatte einfach Lust, so einen Abend mal auszuprobieren. Obwohl bei Jan und Doris die Chemie als Kochpartner zu stimmen scheint, reicht ihr gegenseitiges Interesse wohl nicht über die Küche hinaus. Aber das hat ja noch ein paar Stunden Zeit, denke ich mir.

Es wird über Kinofilme, Schauspieler und Jobs geredet. Da Jan in dieser Branche tätig ist, kann er einige Anekdoten zum Besten geben und kennt außerdem jeden aktuellen Film. Danach kommen wir nochmal auf das Thema Jumpingdinner zurück. Wir stellen fest, dass wir entweder von Bekannten oder aus den Medien schon mal davon gehört haben und alle zum ersten Mal daran teilnehmen. Wir fragen uns, ob wir uns auch außerhalb von Jumpingdinner kennenlernen würden, über Facebook vielleicht, anhand gleicher Interessen und Gruppen. Doch glauben wir nicht so recht daran. Als Julia und Steffi erwähnen, dass sie als nächstes einen Mann namens Abdallah als Gast für den Nachtisch empfangen werden, stellt sich heraus, dass Jan und Doris schon bei ihm zur Vorspeise waren. Er sei super nett und lustig, erzählen sie. Die beiden Frauen sind erleichtert.

Grundsätzlich ist unser Tischgespräch beim Hauptgang sehr lebendig. Die Themen wechseln häufig. Ich habe das Gefühl, dass alle – trotz oder gerade aufgrund der offensiven Fragen von Jan – ehrlich und ohne Scheu reden und die Gesprächsanteile ziemlich ausgeglichen sind. Der Altersunterschied spielt hier kaum eine Rolle. Jan fühlt sich offensichtlich wohl in einer Runde von fünf Frauen. Es wird viel gelacht. Es gibt keine Pausen und wir könnten sicher locker noch ein bis zwei Stunden am Tisch sitzen. Am Ende dieses Gangs wissen wir einiges voneinander. Anja hat gestanden, dass sie den Schauspieler Jan Josef Liefers heiraten möchte. Über Doris' Tisch hängt eine Christbaumkugel in Form eines halbnackten Männertorsos, was ähnlich tief blicken lässt. Julia und Jan entdecken einen gemeinsamen ehemaligen Arbeitgeber in ihrer Vergangenheit, über den sich wunderbar tratschen lässt. Steffi erzählt spannende Geschichten aus ihrem Ärztealltag und ich habe meinen furchtbaren Sake (und den exklusiven Sake-Champagner) viel zu schnell getrunken. Die Bäuche sind voll, die Stimmung ist super, da heißt es zum Bedauern aller schon wieder aufzubrechen.

22:30 Uhr, Nachspeise, Charlottenburg: Der Weg zur Nachspeisenwohnung führt uns erst einmal zu Fuß zum Nollendorfplatz, von wo aus wir mit der U-Bahn weiterfahren. Wir werden noch ein Stück von Steffi und Julia begleitet. Sie werden zum Nachtisch Milchreis servieren und sind guter Dinge.

Mit etwa zehnmütiger Verspätung treffen wir 22:30 Uhr, nach fast 45 Minuten Fahrt, schließlich an unserer vorletzten Station ein. Der Gastgeber hier heißt Clemens und wohnt in einer beeindruckenden, riesigen Charlotten-

burger Altbauwohnung. Vor uns ist bereits das andere Kochteam, Susann und Erik, eingetroffen und steht zusammen mit Janet, der Kochpartnerin von Clemens, plaudernd im Flur. Während Clemens noch in der Küche beschäftigt ist und nur ein kurzes Hallo in die Runde wirft, ist Susann für die Gäste zuständig. Die 150qm Wohnung ist gleich unser erstes Thema. Susann berichtet, dass Clemens Immobilienmakler ist. Da hier fast alle Türen weit offen stehen, fühlen wir uns eingeladen, durch mehrere der Zimmer zu streifen ohne das Ende der Wohnung zu erreichen. Überall Stuck, riesige Fenster und schöne alte Holztüren. Insgesamt ist die Wohnung wenig möbliert. Edle Designerstücke, die man in so einem Ambiente vermuten könnte, sucht man vergebens. Es scheint, als wäre Clemens gerade erst eingezogen. In einem der Zimmer entdecken wir dann eine Tischtennisplatte und ich revidiere das Bild vom altbackenen Immobilienmakler gedanklich. Im Esszimmer steht ein Tisch, der wohl aus zwei Schreibtischen zusammengestellt wurde. Statt eines Tischtuchs liegt eine ausgebreitete Serviette auf jedem Platz. Dekoration ist, bis auf eine orangene Kerze, die Clemens aber anzuzünden vergessen hat, quasi nicht vorhanden. Auf dem Tisch stehen verschiedene Getränke und Kekse bereit.

Wir setzen uns alle und während wir von unseren bisherigen Kocherlebnissen erzählen, kommt Clemens mit der Nachspeise herein. Es gibt ein Pfirsich-Dessert, dessen Namen ich mir auch bei der dritten Nachfrage nicht merken kann. Es sieht aus wie ein gestürzter Wackelpudding auf einem Keks. Die beiden Köche trauen ihrer Kreation noch nicht so richtig. Das Rezept stamme aus Janets Kochbuch und sah unkompliziert aus, erklären sie ihre Wahl. Sie haben das heute zum ersten Mal ausprobiert, so wie sie sich auch heute Nachmittag zum ersten Mal gesehen haben. Ich freue mich sehr, als Janet mir erklärt, sie hätten das Dessert aus Rücksicht auf die Vegetarier extra mit Agar Agar statt tierischer Gelatine hergestellt. Für Susann, die Laktoseintoleranz hat, gibt es auch noch extra laktosefreie Schlagsahne. Sie ist gerührt über diese Fürsorglichkeit. Die Nachspeise schmeckt trotz der Skepsis der Gastgeber überraschend gut, angenehm süß und frisch. Die anderen sind meiner Meinung. Das Dessert ist schnell verspeist und bald kein Thema mehr. Währenddessen beginnt die Vorstellungsrunde. Clemens ist 31 Jahre alt, ein zurückhaltender, höflicher Zeitgenosse und als „Immobilienmakler für gehobene Ansprüche“ im Berliner Westen tätig. Dieses Thema wird natürlich sofort aufgegriffen, schließlich wollen wir alle wissen, wer bei ihm Wohnungen sucht und was diese kosten. Wir erfahren, dass man Filmproduzent oder mindestens Botschafter sein muss, um sich die Mieten leisten zu können. Dieser Abend ist bereits Clemens' zweites Jumpingdinner. Ob er nach Frauen sucht oder einfach Leute kennenlernen will, sagt er nicht so richtig. Es ist wohl beides und ihm scheint es Spaß zu bereiten, Gastgeber zu sein und seine Wohnung zu zeigen. Der Reihe nach geht das Kennenlernen am Tisch weiter. Susann ist 27 Jahre alt, wirkt sympathisch und offen und hat vor einigen Wochen ihr Tourismusstudium beendet. Derzeit sucht sie einen Job. Susann hatte den Abend geschenkt bekommen und deshalb keine richtige Vorstellung, was ein Jumpingdinner ist. Ihren Kochpartner Erik kannte sie vorher nicht. Erik ist 36 Jahre alt, ausgebildeter Kaufmann und arbeitet zur Zeit im Büro eines Baufachhandels. Er klärt uns auch ausgiebig darüber auf, was er da so treibt. Irgendwas mit Einkauf und DIN-Normen bleibt bei mir hängen. Erik erzählt, dass er einfach mal ausprobieren wollte, wie Jumpingdinner so funktioniert. Im Gegensatz zu seiner Kochpartnerin Susann wirkt er ein bisschen verkrampft. Janet ist mit 24 Jahren die Jüngste, studiert Zahnmedizin im achten Semester und wohnt noch bei ihren Eltern in Köpenick. Auch sie hatte einen Jumpingdinner-Gutschein von Freunden geschenkt bekommen. Damit sie sich von ihrem unbekanntem Kochpartner ein Bild machen konnte, habe sie Clemens zuvor gegoogelt, erzählt sie. Susann kennt, sie habe das gleiche mit Eriks Namen getan, schließlich wollte sie ja wissen, mit wem sie die Küche teilt. Und wenn man die Möglichkeit hat, warum solle man sie nicht nutzen, fragt sie. Erik bemerkt daraufhin, dass es ziemlich schade sei, dass man sich heutzutage nicht einfach so auf fremde Menschen einlassen könne und immer vorher über jeden genau Bescheid wissen will. Früher, sagt er, war das nicht nötig. Die Grundsatzdiskussion über das Für und Wider moderner Datenanarchie im Internet lösen wir beim Pfirsich-Dessert nicht.

Anders als bei den vorherigen Gängen entwickelt sich in der nächsten Stunde kein Gruppengespräch. Während Anja sich mit Janet, die ein Berliner Sportgymnasium besucht hat, über ihre Regatten unterhält, tauschen sich Clemens, Susann und Erik über das Leben in Berlin aus. Ich höre abwechselnd bei beiden Gesprächen zu und bringe mich ein. Dabei bemerke ich immer mal wieder, dass Susann und Erik eindeutig nicht auf einer Wellenlänge liegen. Ihre gemeinsame Hauptspeisen-Mission, Spaghetti Carbonara, scheinen sie aber ganz gut hinbekommen zu haben, wie

Susann erzählt. Da harmonieren Janet und Clemens schon besser als Team. Klar ist trotzdem: Auch hier sprühen keine Funken. Wirklich geflirtet wurde den ganzen Abend noch nicht.

Gegen halb zwölf kocht der Hausherr Kaffee. Das heißt, er lässt von seinem Profi-Vollautomaten kochen. Wir wollen noch zum Come Together und da brauchen wir nach dem ganzen Essen und Rumsitzen einen Muntermacher. Aber Stress kommt keiner auf. Die Atmosphäre ist bei dieser Tischrunde entschleunigter als bei den anderen. Man merkt, dass nun alle ihre Kür hinter sich haben, aufatmen und sich zurücklehnen können. Mit dem Wissen, nicht sofort wieder zum nächsten Gang aufbrechen zu müssen, ist es richtig gemütlich an Clemens' provisorischem Kaffeetisch. Die knapp zwei Stunden bei ihm plätschern entspannt und locker vor sich hin, der Pfirsichschnaps trägt das Übrige zur netten Stimmung bei. Wir berichten uns von den ereignisreichen Begegnungen an diesem Abend und stellen fest, dass wir bis jetzt einige gemeinsame Tischpartner hatten. Wir erzählen uns von den Gängen, die wir heute schon gegessen und gekocht haben, reden auch über Misslungenes oder Seltsames und schwärmen von Köstlichem und Lustigem. Ich kenne jetzt schon den Hähnchenschnitzel-Andi und das Zucchini-suppen-Team, obwohl ich ihnen noch nie begegnet bin. Clemens und Janet haben bei ihrer Vorspeisenrunde Antipasti serviert bekommen. Die beiden schwärmen nun davon, es sei super lecker gewesen und das Team habe sich Mühe gegeben, „wie im Fernsehen, beim »perfekten Dinner«“²⁵⁵.

Gegen 00:15 Uhr beschließen wir, gemeinsam mit der U-Bahn zum Lokal „Rote Beete“ zu fahren. Die Fahrt hindurch unterhalten wir uns. Doch die Müdigkeit beginnt schon bei einigen ihren Tribut zu fordern, weshalb auch die Gespräche schleppender werden.

00:40 Uhr, Come Together, Schöneberg: Das „Rote Beete“ ist ein kleines Raucherlokal in Schöneberg. Bei unserem Eintreffen sind die meisten der anderen Teilnehmer bereits da und es begegnen uns die Gesichter des Abends wieder. Wir holen uns zuerst an der Bar unser Freigetränk ab. Da der Platz im Lokal sehr beschränkt ist und es kaum Sitzgelegenheiten gibt, steht die etwa 20 Personen große Jumpingdinner-Gruppe (von insgesamt 25 Teilnehmern an diesem Abend) ziemlich gedrängt beisammen. In dieser stechen zwei Frauen über 50 und ein junger Mann mit dunklem Teint heraus. Das ist wohl Abdallah, von dem ich beim Hauptgang schon gehört habe, denke ich mir. Insgesamt gibt es auch hier wieder mehr Frauen als Männer. Anja und ich stellen uns an den Rand, wo weniger los ist, und plaudern mit unserer Nachtischgruppe. „Eigentlich war es bei Clemens gemütlicher“, meint Susann. Nach einer Weile spricht mich ein Carsten an, den ich an diesem Abend noch nicht gesehen habe, und wir unterhalten uns, na klar, über unseren Jumpingdinner-Abend. Es stellt sich heraus, dass er derjenige war, der Antipasti als Vorspeise serviert hat. Als ich ihm von dem Lob der anderen erzähle, winkt er ab, als sei ein „perfektes Dinner“ nichts Besonderes. Carsten war schon dreimal bei einem Jumpingdinner dabei und erzählt mir einige lustige kulinarische Anekdoten: Von einem misslungenen Auberginenauflauf, einer doppelt verpatzten Vorspeise und so weiter. Er erklärt aber gleich darauf, dass das Essen eigentlich gar nicht so wichtig sei. Er wolle Leute kennenlernen, meint er lachend und ich denke „wohl eher Frauen“. In diesem Moment hält er mir eine Adressliste unter die Nase und fragt, ob ich meine E-Mail-Adresse schon eingetragen hätte. Das nutze ich um aus dem Gewühl wieder etwas herauszukommen und stelle mich mit der Liste an den Rand. Gerade kommt Helena und erzählt, dass man ja auch nur untereinander Adressen austauschen könne. Da hätte man nur die Namen von denen, mit denen man auch wirklich Kontakt halten wolle. Da ich nicht oft in Berlin bin, schreibt sich nur meine Freundin Anja auf dieser „Extra-Liste“ ein. Mit Julia rede ich noch kurz über deren Milchreisnachtisch, grüße Doris von Weitem und sehe Stefan und Jan nur von hinten. Alle, mit denen ich spreche, stellen einhellig fest, dass die Bar zu klein und zu stickig ist und kein geeigneter Ort für ein Come Together. Ich sehe keinen Anlass dazu, mich hier mit Teilnehmern, mit denen ich nicht am Tisch gesessen habe, zu unterhalten. Außerdem bin ich müde.

Da Helena und Katja gerade fahren wollen und fragen, ob sie uns wieder ein Stück mitnehmen sollen, willigen wir kurzentschlossen ein. Es ist kurz vor 2:00 Uhr, als wie die Bar verlassen. Im Auto werten wir den Abend zusammen aus. Alle kommen zu dem Schluss, dass einige Männer ziemlich deutlich auf der Suche nach Frauen waren. Katja

255 „Das perfekte Dinner“ ist eine Kochshow im Fernsehen, bei der fremde Menschen in ihren Wohnungen abwechselnd füreinander kochen. O. V.: Das perfekte Dinner, unter: <http://www.vox.de/cms/sendungen/das-perfekte-dinner.html>, Zugriff am 23.8.2012.

erzählt amüsiert davon, wie sie einen Teilnehmer in der Bar beobachtete, der sich recht offensichtlich um eine Frau bemühte. Dann sei allerdings ein anderer Teilnehmer hinzugekommen und hätte das Gespräch und somit die Frau an sich gerissen.

Ich frage beide, ob sie nochmal beim Jumpingdinner teilnehmen würden. Die Beurteilung des Abends fällt für sie zwar überwiegend positiv aus, aber nur Katja würde das eventuell wiederholen. Als wir an der Warschauer Straße aussteigen, bin ich ein bisschen traurig darüber, dass man sich wahrscheinlich nicht noch einmal sehen wird. Anja resümiert, sie freue sich über die neuen Eindrücke „ihrer“ Stadt, die sie nun ein bisschen besser kenne, und darüber, so viele nette Menschen getroffen zu haben. Ich mache mir letzte Notizen, um meine Beobachtungen zu ordnen. Groggy, müde und voll mit gutem Essen, vielen Erlebnissen und Geschichten sitzen wir in der U-Bahn, die uns schließlich nach unserer langen Reise kreuz und quer durch Berlin wieder nach Hause bringen wird, wo der Abwasch vorerst das Letzte sein wird, was dieser Abend noch bereithält.

Nachgefragt – Teilnehmerumfrage

Da ich durch den Verteiler des Jumpingdinner-Veranstalters auf eine sehr große Anzahl von ehemaligen Teilnehmern in verschiedenen Städten zurückgreifen konnte, entschied ich mich dazu, eine Online-Umfrage durchzuführen. Während der eigenen Beobachtung erfuhr ich, dass Jumpingdinner-Teilnehmer eine sehr heterogene Gruppe bilden. Deren verschiedene Motivationen und Erfahrungen wollte ich mittels eines Fragebogens detailliert erfassen. Die Umfrage war inhaltlich in vier Teile gegliedert. Ich fragte nach:

1. Angaben zur Person²⁵⁶,
2. alltäglichen Koch- und Essgewohnheiten,
3. den Motivationen für die Teilnahme und
4. den Erfahrungen beim Jumpingdinner und persönlichem Resümee.²⁵⁷

Ziel war es, die Teilnehmer und ihre Erfahrungen näher beschreiben zu können. Es ging mir dabei weniger um eine statistische Erhebung, als vielmehr um Aussagen, die das subjektive Erlebnis Jumpingdinner näher beschreiben sollten. Die Umfrage wurde am 8.11.2011 vom Veranstalter über seinen Newsletter-Verteiler an ca. 4.500 Adressen geschickt und blieb bis zum 31.12.2011 online. Insgesamt erhielt ich 93 vollständig ausgefüllte Umfragebögen zurück.²⁵⁸

1. Persönliche Angaben

Der Altersdurchschnitt der Befragten lag bei 36,5 Jahren, der älteste Teilnehmer war 56, der jüngste 27 Jahre alt (Abb. 9, S. 70).²⁵⁹

Zwei Drittel der Befragten waren weiblich. Das stimmt sowohl mit eigenen Beobachtungen überein und gibt wieder, was in den Medien über Jumpingdinner-Veranstaltungen berichtet wird. Die Befragten waren fast alle berufstätig, viele in mittleren bis höheren Positionen. Nur zwei bezeichneten sich als Studenten.²⁶⁰ Die angegebenen beruflichen Bereichen zeigten sich vielfältig. In der Umfrage waren Naturwissenschaftler und Techniker, Berufe im Bereich Bildung und Soziales und leitende Positionen, wie Kulturmanager, Projektmanager,

256 Dazu gehörten nur Alter, Geschlecht und berufliche Tätigkeit. Die Beantwortung der Fragen blieb damit anonym. Ich selbst hatte keinen Zugriff auf die E-Mail-Adressen des Verteilers.

257 Zu jeder Frage waren verschiedene Antwortmöglichkeiten vorgegeben, zum Teil waren Mehrfachnennungen und Kommentare möglich. Online-Fragebogen und Ergebnistabelle vgl. Anhang, I. Online-Umfrage Jumpingdinner, S. 231 und s. beiliegende CD.

258 Das bedeutet eine Rücklaufquote von ca. 2%. Einen Anreiz stellte der Gewinn eines Jumpingdinner-Gutscheins dar, welcher von mir nach Beendigung der Umfrage unter den Teilnehmern verlost wurde.

259 Nach der teilnehmenden Beobachtung hätte ich die Anzahl der 25- bis 30-Jährigen etwas höher angesetzt. Der Veranstalter bestätigte das Ergebnis der Umfrage aber.

260 Die Frage nach dem Beruf bzw. der Branche war als offene Frage gestellt. Im Nachhinein erschwerte das die Auswertung, denn viele machten nur unkonkrete Angaben, wie „Angestellter“, die sich nur schwer gruppieren ließen.

Geschäftsführer, häufig vertreten.²⁶¹ Ein Befragter hinterließ bezüglich der Teilnehmerstruktur folgenden Kommentar:

„Ich habe in letzter Zeit viele Single-Veranstaltungen mitgemacht und stelle ganz klar fest, dass die Jumpingdinner-Zielgruppe einfach netter, normaler, bürgerlicher ist. Ist also [...] nicht unbedingt bevölkerungsrepräsentativ, sondern eine Vorauswahl. Es kocht eben nicht jeder, es will nicht jeder Gäste haben, es nimmt sich nicht jeder acht Stunden abends Zeit für eine solche Veranstaltung, die überwiegend auf Plaudern und Essen beruht.“²⁶²

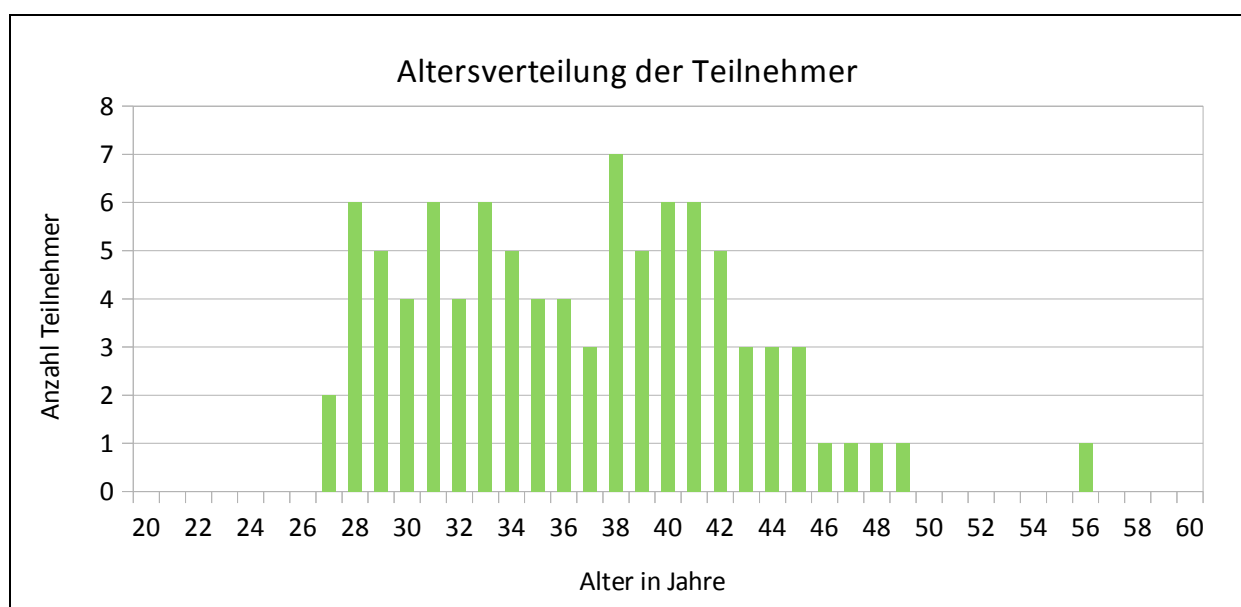


Abbildung 9: Umfrage Jumpingdinner: Altersverteilung

2. Koch- und Essverhalten

Unter den Befragten war niemand, der überhaupt nicht selbst kocht. Fast die Hälfte kocht sogar mehr als dreimal die Woche. Für über die Hälfte spielt Kochen als Hobby und/oder Leidenschaft eine Rolle.²⁶³ Unter den Befragten war aber auch einen kleiner Teil, der nicht gerade aus Kochenthusiasten zu bestehen scheint, Menschen die eher selten kochen oder über weniger Erfahrung verfügen. So beschrieben sich 8% als „Koch-Laien ohne große Kenntnisse“. 78% der Befragten waren sich einig, dass „gemeinsame Mahlzeiten gute Gelegenheiten sind, anderen Menschen näher zu kommen“ und 85% gaben an, auf „Gemütlichkeit und Entspannung beim Essen zu achten“, zumindest wenn sie dazu Zeit haben.²⁶⁴

261 Zu beachten gilt generell, dass die Teilnahme pro Person 26€ kostet, zuzüglich der Kosten für Essen und Getränke. So kann sich ein Abend schnell auf 40€ und mehr belaufen, was Arbeitslose oder Geringverdiener von einer Teilnahme abhalten kann. Eine Selektion kann auch dadurch bedingt sein, dass eine gewisse Internetaffinität, zumindest der Zugang zum Internet, Voraussetzung für eine Teilnahme ist. Das zwanglose Kennenlernen neuer Menschen ist im Arbeits- und Berufsalltag wesentlich beschränkter als zu Schul-, Ausbildungs- und Studenienzeiten. Deshalb greifen wohl vor allem Berufstätige eher auf das Jumpingdinner-Angebot zurück.

262 Jumpingdinner-Gast (s. Anm. 257), Ergebnistabelle Z. 35, Sp. Y.

263 Genau sind das 52%. Diese Zahl setzt sich folgendermaßen zusammen: Nur die Aussage „Kochen ist für mich Hobby und Entspannung“ trafen 18% der Befragten, nur die Aussage „Kochen ist für mich Leidenschaft und Herausforderung“ trafen 10% und beide Aussagen zusammen wurden von 24% der Befragten getroffen. Vgl. ebd., Sp. E.

264 Vgl. ebd., Sp. E und F.

3. Motivation

Über die Hälfte der Befragten hat mehr als einmal und davon 27% sogar öfter als dreimal an einem Jumpingdinner teilgenommen. Ein Befragter gab an, schon zehnmals dabei gewesen zu sein, bei einem anderen ist es bereits zur „Gewohnheit“²⁶⁵ geworden.

Auf die Frage nach dem Grund der Teilnahme/n beim Jumpingdinner gaben die Teilnehmer folgende Antworten (Abb. 10).

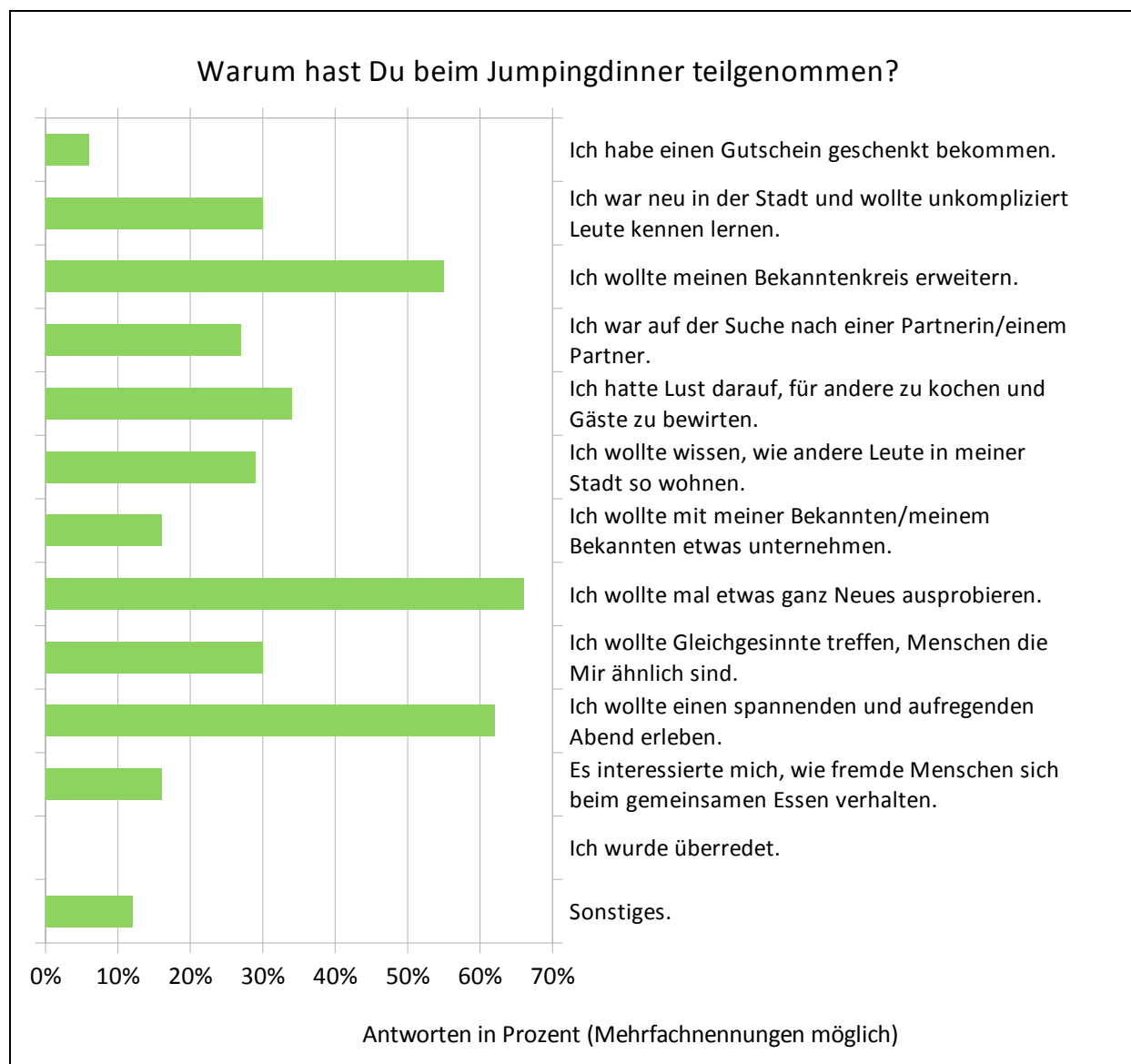


Abbildung 10: Umfrage Jumpingdinner: Teilnahmegründe

Die Erweiterung des Bekanntenkreises, etwas Neues ausprobieren und das Erleben eines spannenden Abends gehörten zu den häufigsten Nennungen. Das Motiv des Bewirtens war für 34% wichtig. 27% gaben an, auf der Suche nach einer Partnerin oder einem Partner zu sein (gleich viele Männer wie Frauen).

Bei ihrer Rolle als Gastgeber war die Motivation bei 88% der Befragten, „[d]ass sich die Gäste wohlfühlen und eine schöne Zeit haben“ und bei 78% „dass interessante Gespräche entstehen und geistiger Austausch

265 Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 94, Sp. S.

stattfindet“. Jumpingdinner als Herausforderung an die eigenen Kochkünste, eine aufwändige Tischdekoration oder die Präsentation der Wohnung stand für die wenigsten als Gastgeber im Vordergrund (Abb. 11). Es gab dennoch einige, die sich den Abend zum Anlass genommen haben, aufwändig und kreativ zu kochen oder sich etwas Besonderes einfallen ließen.²⁶⁶ Doch insgesamt waren kulinarische Höchstleistungen nicht der Hauptantrieb, wie folgender Kommentar beispielhaft zeigt:

„Ich wollte einfach nette Leute kennen lernen. Ums Kochen oder Essen ging es mir (und auch den anderen Teilnehmern), glaube ich, nicht in erster Linie.“²⁶⁷

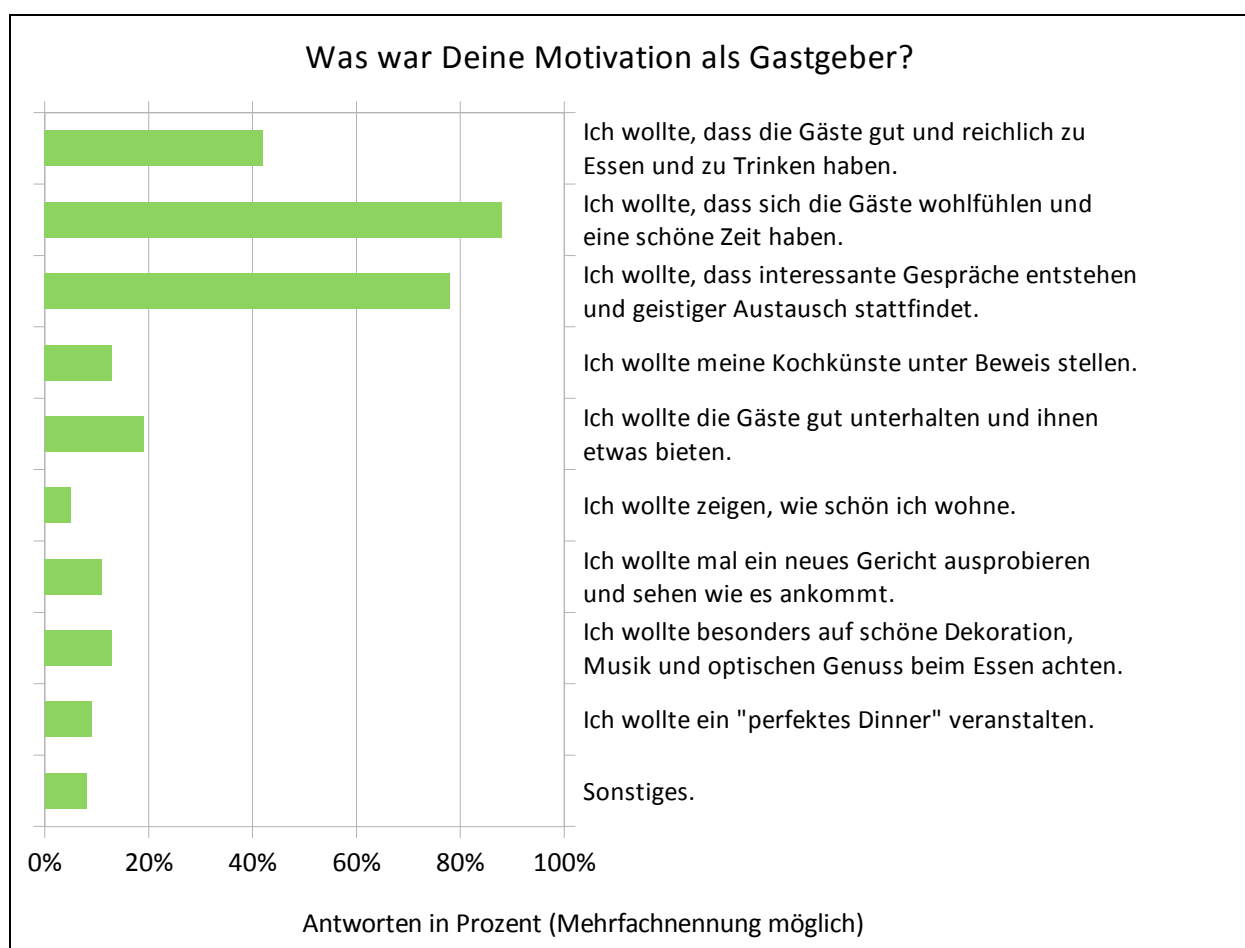


Abbildung 11: Umfrage Jumpingdinner: Motivation

4. Die Jumpingdinner-Erfahrungen und persönliches Resümee

71% haben beim Jumpingdinner mit einem fremden Kochpartner gekocht, 19% mit einem Bekannten und 10% kochten alleine.

Die Aufzählungen der Gerichte, welche die Teilnehmer während eines oder mehrerer Jumpingdinner gekocht und gegessen haben, waren vielfältig. Darunter fanden sich sowohl einfache als auch anspruchsvolle Rezepte.²⁶⁸

266 Das waren einerseits kulinarische Kreationen, konnten andererseits auch eine besondere Dekoration bis hin zu kleinen Geschenken für die Gäste oder Gastgeber sein, wie eine selbstgemachte Gewürzmischung, ein Kochheft, feine Schokolade und ein Weihnachtspräsent. Vgl. Ebd., Sp. M.

267 Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 74, Sp. L.

268 Die meist servierten Vorspeisen waren Antipasti, Salate und Suppen. Beim Hauptgang waren vor allem italienische, asiatische und indische Gerichte, v. a. Curry, beliebt. Es gab auch ab und zu Fischgerichte, traditionelle deutsche Küche oder andere Zubereitungsarten, wie orientalische und mexikanische Gerichte. Unter den Nachspeisen befanden sich Schokoladenzubereitungen al-

77% der Befragten haben die Gerichte überwiegend oder hervorragend geschmeckt. Die anderen gaben „Teils, teils“ an, niemand bekundete „Eher weniger“.²⁶⁹

Anhand der Kommentare lässt sich erkennen, dass Qualität und Aufwand der Speisen sehr schwanken können und dass es negativ quittiert wird, wenn sich ein Gastgeber keine Mühe gegeben hat.

„Ich habe mittlerweile zehnmal teilgenommen. In bester Erinnerung ist mir dabei ein Lachs in Salzkruste beim Hauptgang geblieben und in schlechtester Erinnerung verschiedene gekaufte Eissorten zum Dessert.“²⁷⁰

„Die meisten Teilnehmer waren sehr aufgeschlossen und hatten alle Lust, Gastgeber und Gast zu sein. Einzelne Personen wollten nur jemanden kennenlernen, egal wie – auch wenn ihnen Kochen keinen Spaß macht. Fast alle Teilnehmer haben sich immer große Mühe gegeben, die wenigen anderen haben überhaupt nichts zu dem schönen Abend beigetragen und auch schon mal einfach eine Packung Eis mit Löffeln auf den Tisch geknallt.“²⁷¹

Fast 80% bewerteten die Stimmung an diesem Abend/diesen Abenden insgesamt positiv.²⁷² Eine Frage beleuchtete, was den Teilnehmern insgesamt am Besten gefallen hatte. Es stellte sich heraus, dass es weniger das Essen war, was einen positiven Eindruck hinterließ, sondern überwiegend die Atmosphäre und Qualität der Tischgemeinschaft (Abb. 12). Wenn gemeinsam gelacht wurde und interessante Gespräche entstanden, dann waren das die wichtigsten Gründe, warum ein Gang besonders positiv empfunden wurde.²⁷³

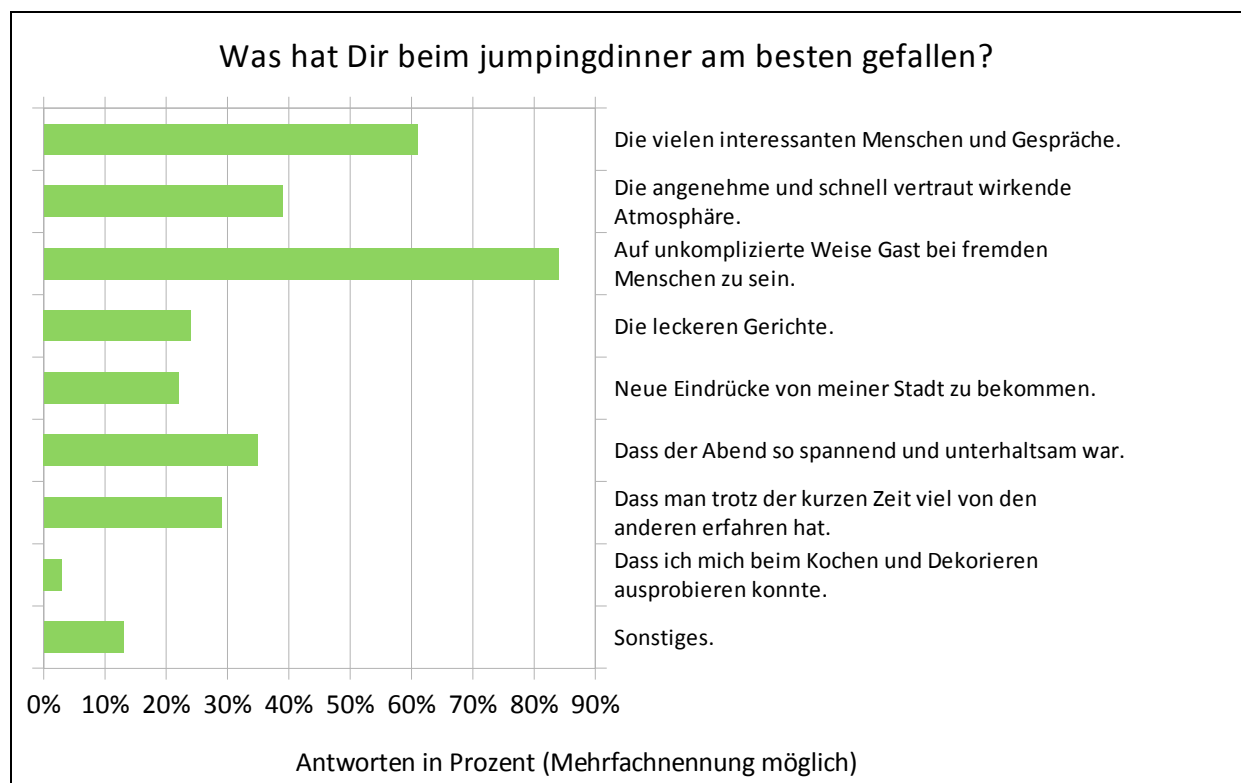


Abbildung 12: Umfrage Jumpingdinner: Resümee

ler Art (Muffins, Cremes usw.), Tiramisu und Eis als beliebteste Kreationen. Vgl. ebd., Sp. I und J.

269 Vgl. ebd., Sp. K.

270 Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 91, Sp. J.

271 Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 63, Sp. V.

272 Die Aussagen variieren zwischen „überaus lustig und gesellig, als hätte man sich schon lange gekannt“ (22%), „sehr locker und heiter, alle verstanden sich richtig gut“ (32%) und „angenehm und nett, die Tischpartner harmonierten“ (25%). Vgl. ebd., Sp. N.

273 Vgl. ebd., Sp. P.

Falls ein Gang negativ bewertet wurde, dann lag das an oberflächlichen Gesprächen und Begegnungen, der Unterschiedlichkeit der Teilnehmer, die nicht auf einer Wellenlänge lagen oder dem engen Zeitplan, der die Gemütlichkeit störte (Abb. 13).²⁷⁴

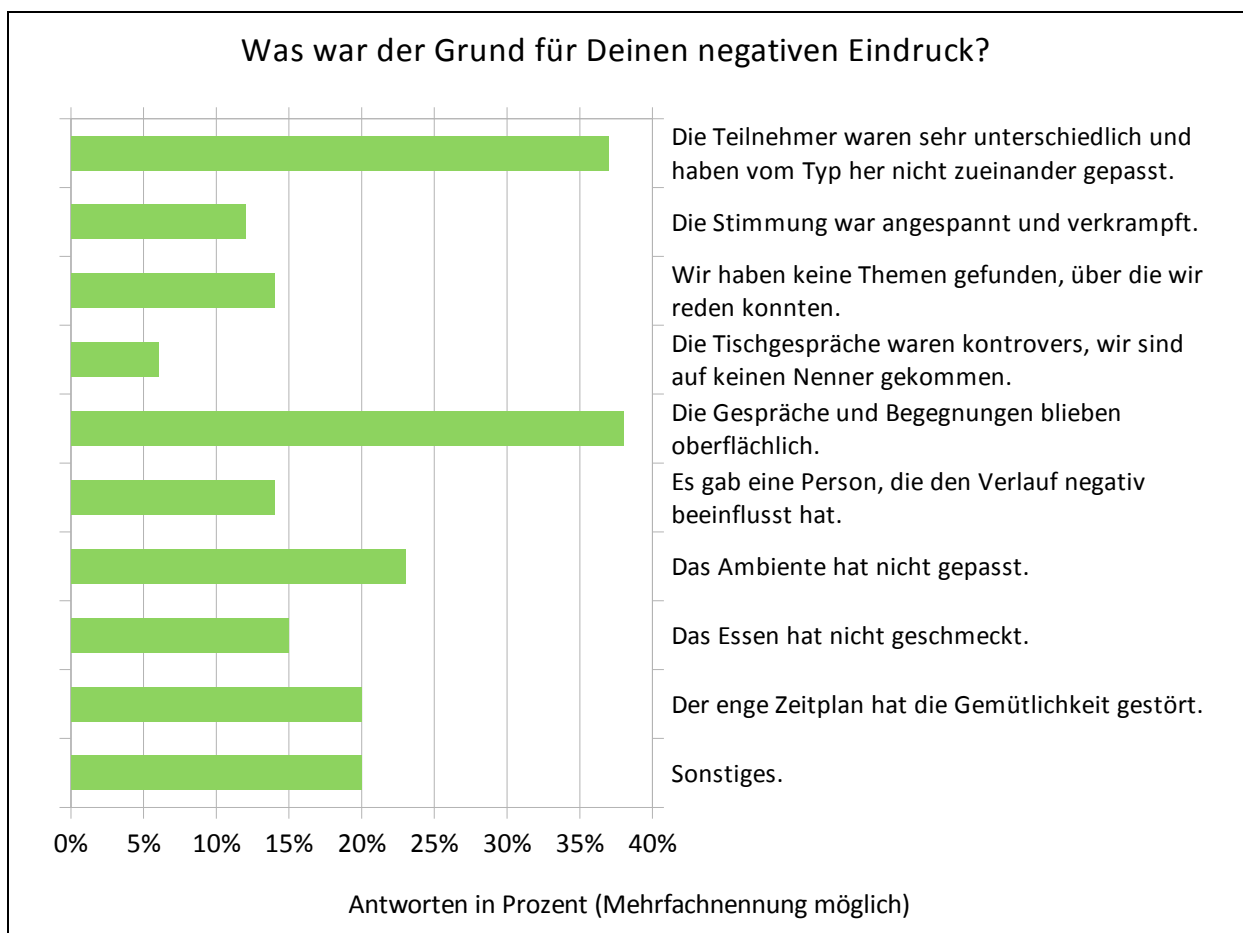


Abbildung 13: Umfrage Jumpingdinner: Kritik

Es kam jedoch mitunter vor, dass die Chemie mit dem Kochpartner, den man zugeteilt bekommen hatte, nicht passte oder keine Stimmung bei Tisch aufkam.

„(...) Bei der Vorspeise hat's halt einfach nicht gepasst. Die mir »zugeteilte« Kochpartnerin und ich waren beide Mitte dreißig, die Gastgeber und die anderen zwei Gäste waren vielleicht zwanzig Jahre alt. Eigentlich kein Problem, könnte man denken. War aber irgendwie doch ein Problem, denn wir fanden keine gemeinsamen Themen.“²⁷⁵

Die zusätzlichen Kommentare zeigten, dass neben einem zu großen Alters- und Interessenunterschied auch verschiedene Charaktere und Wellenlängen oder unterschiedliche Erwartungen Gründe für weniger gelungene Tischgemeinschaften sein können. Während einige beispielsweise aktiv auf der Suche nach einem Partner sind, spielt das für andere gar keine Rolle.²⁷⁶

²⁷⁴ Vgl. ebd., Sp. R.

²⁷⁵ Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 74, Sp. V.

²⁷⁶ Eine Befragte schrieb, dass „viele [...] verzweifelt auf der Suche nach einem neuen Partner“ waren und durch den Frauenüber-schuss die Männer „belagert“ wurden. Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 16, Sp. V. Eine Teilnehmerin störte es, „dass ein Teilnehmer sehr auf Dating aus war und das war überhaupt kein Beweggrund für mich, daran teilzunehmen.“ Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 36, Sp. V.

In den Kommentaren wurde von zwei Personen kritisiert, dass sie nicht jedes Mal auf neue Tischpartner getroffen sind, sondern mit einem Kochteam zweimal am Tisch saßen. Drei Personen merkten an, dass die offensichtliche Partnersuche anderer Teilnehmer sie störte, vier Personen schrieben, sie waren gerade deswegen da und beklagten, dass sie keine/n passende/n Partner/in gefunden hatten. Beim Come Together kritisierten einige, es sei zu laut, zu voll, zu unkommunikativ oder zu ungemütlich gewesen.

Doch insgesamt haben sich für 96% der Befragten die Erwartungen ganz oder teilweise erfüllt. Kontakt zu einem oder mehreren Teilnehmern haben noch 57%.²⁷⁷ Im Nachhinein sind aus einigen Tischgemeinschaften feste Gruppen und Freundschaften entstanden. Eine Befragte schrieb sogar, das Beste am Jumpingdinner war, „dass ich unerwartet meinen Mann fürs Leben gefunden habe und wir jetzt schon über ein Jahr verheiratet sind!“²⁷⁸ 82% der Befragten würden nochmal an einem Jumpingdinner teilnehmen. 15% gaben „Vielleicht“ an. Nur für 3% kommt eine Teilnahme nicht mehr in Frage.²⁷⁹ Ein Befragter fasste seine Erlebnisse folgendermaßen zusammen:

„Man merkte dabei schnell, was den Jumpingdinner-Effekt ausmacht: Wildfremde, nette Leute kennenlernen. Ich kann mich mit fast jeder 6er-Gruppe zwei Stunden blendend unterhalten, wenn man sich erst einmal kennenlernt, sich vorstellt, über naheliegende Themen austauscht. Aber nach einer gewissen Themenabdeckung hat man dann eben doch nicht mit jedem soviel zu bereden – irgendwann spielen eben doch Sympathie, Persönlichkeit, Interessen eine größere Rolle als in den ersten 90 Minuten. Neue Leute kennenlernen ist spannend, aber nur mit den wenigsten verbindet einen soviel, dass es für vier Stunden reicht, zumal tiefschürfendere Themen dank des 6er-Tisches meist auch nicht zustande kommen. Es ist Smalltalk, Vorstellung, Plaudern, nicht aber Diskutieren oder echter Gedankenaustausch.“²⁸⁰

Zwischengang

Die Beobachtung wie auch die Umfrage ergaben, dass die Teilnehmer von Jumpingdinner-Abenden hinsichtlich Alter und Beruf eine eher heterogene Gruppe sind. Sie bestehen aus Singles, Paaren, Freunden, Alteingesessenen und neu Hinzugezogenen. Die Gruppe der 31- bis 40-Jährigen ist zwar stärker vertreten als alle anderen, sticht insgesamt jedoch nicht heraus. Nur Studenten und Personen unter 25 oder über 50 Jahre sind unterrepräsentiert. Fast alle sind berufstätig, teilweise in höheren Positionen. Frauen nehmen öfter an Jumpingdinnern teil. Vielleicht sind Frauen grundsätzlich offener für alternative Formen des Kennenlernens, möglicherweise ist bei ihnen auch die Affinität zum Kochen und Bewirten größer.

Die Jumpingdinner-Teilnehmer mussten für die Veranstaltung relativ viel Zeit mitbringen. Allein die drei Gänge und das anschließende Come Together dauerten etwa sieben Stunden. Hinzu kam der Aufwand an Zeit und Geld für die Vorbereitung, wie Absprachen mit dem Kochpartner, Einkaufen, Kochen, Tischdecken und Aufräumen. Für das kulinarische Kennenlernen waren Einsatz und Wille unbedingt erforderlich.

Als kleinster gemeinsamer Nenner aller Teilnehmer mussten neben der Bereitschaft zum Kochen, Bewirten und Essen, Eigenschaften wie Offenheit, Kommunikationsbereitschaft, Neugier und das Einlassen auf fremde Menschen vorhanden sein. Dies sind persönliche Grundvoraussetzungen für Gespräche und Geselligkeit unter Fremden. Jedoch wurde beim Jumpingdinner-Abend die eigene Offenheit und Toleranz nicht übermäßig strapaziert. Die Begegnungen waren zeitlich beschränkt, die Zusammentreffen in der Gruppe einmalig und das Wissen darum lässt über weniger gelungene Kontakte, seltsame Begegnungen oder schlechte Stimmungen schnell hinwegsehen.

277 Vgl. ebd., Sp. T.

278 Jumpingdinner-Gast, Ebd., Z. 25, Sp. U.

279 Vgl. ebd., Sp. X.

280 Jumpingdinner-Gast per E-Mail vom 14.11.2010.

Die Umfrage ergab, dass Motivation und Erwartung der Teilnehmer vielfältig sind, wobei das Kennenlernen und die Erwartung eines erlebnisreichen Abends im Zentrum stehen. Das Konzept ist sehr offen gegenüber verschiedenen Motiven und Intentionen. Manche möchten mit einem Bekannten etwas unternehmen, andere sind auf Partnersuche, einige wollen gerne Gäste bewirten und ihre Kochkünste austesten, wiederum andere sind neu in der Stadt und suchen Anschluss. Zudem ermöglichen es diese Veranstaltungen, in die Wohnungen und das Leben fremder Menschen Einblick zu bekommen sowie die eigenen vier Wände und Gastgeberqualitäten zu präsentieren. Die Möglichkeit zum erlaubten Voyeurismus und Exhibitionismus offenbarte sich als eine reizvolle Komponente während der Beobachtung. Jumpingdinner wird zwar nicht primär als eine Single-Veranstaltung wahrgenommen, da aber über 70% der Teilnehmer mit einem Fremden zusammen kochen, ist die Offenheit für neue Bekanntschaften aller Art groß. Während der Beobachtung wurde kaum geflirtet, doch der Wunsch danach existierte bei einigen Teilnehmern und auch bei der Umfrage wurde dieser Aspekt thematisiert.

Fast alle Gäste erwarten, dass sich die jeweiligen Gastgeber Mühe geben. Es besteht ein breiter, nicht öffentlich kommunizierter Konsens darüber, was den Gästen zu bieten ist und welchen Standard ein Gastgeber zu erfüllen hat: Ein schmackhaftes Essen, ausreichend Getränke, einschließlich Alkohol, und ein Grundmaß an Tischdekoration. Als Gast fühlt man sich betrogen, wenn diese Standards nicht eingehalten werden, da man selbst als Gastgeber Zeit und Geld in die Vorbereitungen gesteckt hat. Beim Jumpingdinner erwartet jeder, bewusst oder unbewusst, dass Gleiches mit Gleichem aufgewogen wird. So werden Verfehlungen negativ bewertet. Andererseits wird positiv bemerkt, wenn ein Gastgeber die Erwartungen übertroffen hat. Das sorgt ebenso für Gesprächsstoff, auch über die Tischgemeinschaft hinaus. Denn bei jedem Gang tauschte man sich am beobachteten Abend über die zuvor erlebte Tischgemeinschaft aus. Erzählungen über herausragende positive oder negative Erlebnisse, besondere Gerichte oder Personen verbreiteten sich somit schneeballartig innerhalb der gesamten Teilnehmerschaft. So kannte man am Ende des Abends auch Teilnehmer, mit denen man nicht zusammen gegessen hat.

Insgesamt diene das Kulinarische zwar als Grundlage eines Jumpingdinner-Abends, und fast alle Teilnehmer geben sich beim Kochen Mühe. Es ist aber keineswegs so, dass Jumpingdinner-Veranstaltungen nur etwas für passionierte Hobbyköche mit großen Fähigkeiten sind. Für manche ist das Essen sogar reine Nebensache, wie die Umfrage ergab. Dennoch ist das Kochen unerlässlich für diesen Abend. Es bietet im Vorfeld die Möglichkeit, einem unbekanntem Kochpartner durch Teamarbeit näherzukommen und ist die Voraussetzung für ein Kennenlernen an diesem Abend. Ohne die zwei Aufgaben Kochen und Bewirten, welche an die Teilnehmer gestellt werden, gäbe es keinen Anlass und keine Legitimation für die Treffen. Mit dem Zubereiten und Servieren eines selbst gekochten Gerichts erfüllt das jeweilige Kochteam seinen Part für das Gelingen des Abends, es kann „seinem“ Gang Individualität und Bedeutung verleihen und möglicherweise Botschaften an potentielle Partner aussenden. Erst durch geteilte Arbeit entsteht das Gesamtergebnis des Menüs – wie gut es letztendlich auch zusammenpassen mag. Unterschiede können jedoch durch die verschiedenen Niveaus der Kochkünste, durch die Kreativität der Gerichte, die Zeit und die Sorgfalt, die die Gastgeber jeweils in die Vorbereitung gesteckt haben, entstehen. Konkurrenz um das beste Essen entsteht dabei nicht. Das liegt einerseits an den unterschiedlichen Motivationen der Teilnehmer, andererseits am Umstand, dass das Publikum jedes Mal ein anderes ist.

An dem beobachteten Abend nahmen das Reden über das Essen und dessen Zubereitung bei Tisch unweigerlich die ersten Minuten ein. Die Tischgemeinschaften hatten damit ein dankbares und einfaches Einstiegsthema, zu dem alle etwas beitragen konnten. Die Teilnehmer konnten eigene Erfahrungen mit der Rezeptauswahl und Vorbereitung einbringen und abgleichen. Tiefergehende kulinarische Konversation über Rezepte und Zubereitungsarten, über ähnliche Gerichte und eigene Kocherfahrungen blieben jedoch aus. Das Loben der Köche war jedoch obligatorisch. Wie tiefgründig und offen die Gespräche dann verliefen, hing unmittel-

bar mit der Zusammensetzung der Tischgemeinschaft, mit der Atmosphäre und den gefundenen Themen zusammen. Damit steht und fällt laut Umfrage, ob ein Gang als besonders positiv empfunden wird. Während der rund 90 Minuten, welche die Tischpartner an dem beobachteten Abend miteinander verbrachten, gab es einen sicheren Gesprächsfundus, der an jedem Tisch wieder auftauchte: Gegenseitige Vorstellung, das Essen, Jumpingdinner im Allgemeinen und eigene Erfahrungen damit, andere Gäste oder Berlins Vorzüge und Nachteile. Auch Themen wie Beruf, Herkunft, Hobbys, Filme und Musik bargen hohes Austauschpotential, sodass es sich unkompliziert plaudern ließ. Durch Interaktionen, Gesten und Körpersprache, aber vor allem durch die Gespräche, stellte sich im Verlauf eines Ganges Einendes und Trennendes heraus. In dieser begrenzten, doch ausreichenden gemeinsamen Zeit konnte individuell abgetastet werden, ob man mit jemandem besonders gut harmoniert oder ihn lieber nicht wiedersehen möchte. Der Jumpingdinner-Abend bot die Möglichkeit, in kurzer Zeit recht viel über sein Gegenüber zu erfahren. Durch das verbreitete Duzen und die ungewohnte Situation, in der man sich gemeinsam befand, wurde das Aufeinanderzugehen deutlich vereinfacht. Dies ließ eine gewisse konspirative Atmosphäre aufkommen, schließlich saß man mit allen anderen „im selben Boot“.

Insgesamt glich der Jumpingdinner-Abend einem Spiel und einer sozialen Versuchsanordnung. In der bekannten Situation des gemeinsamen Essens wurden Fremde aufeinander „losgelassen“, die sich dann eigenständig annäherten und kennenlernten. Anfangs herrschte „Gleichstand“ zwischen den Teilnehmern, da niemand etwas von den anderen wusste. Der Ausgang war offen. Im Verlauf des Abends gingen verschiedene Ebenen, Rollen und Aufträge ineinander über. Die Gastgeber hatte Heimvorteil, die Rolle bot eine umfassende Aufgabe, der man sich widmen konnte, und die eigene Wohnung gab Sicherheit und Raum zur Entfaltung. Die Gäste wiederum konnten exklusiv Wohnsituation und Ausstattung in Augenschein nehmen, sich umschaun, analysieren und die Atmosphäre auf sich wirken lassen. In einer fremden Wohnung kann der Gast beobachten und Vergleiche zur eigenen Lebenssituation ziehen, Parallelen und Unterschiede zur eigenen Einrichtung suchen und sich ein Bild vom Gastgeber erstellen.

Am Ende des Abends befanden sich dann alle in der Rolle des Club-Gastes. Niemand musste mehr „arbeiten“. Das Come Together fand an einem öffentlichen Ort statt, an dem alle von ihrem Auftrag „befreit“, jedoch ohne konkrete Aufgabe waren. Das Kennenlernen derjenigen, mit denen man nicht am Tisch saß, funktionierte hier nur bedingt. Es fehlte die aktive Komponente. Die Teilnehmer waren hier sich selbst überlassen. Die private, gemütliche Atmosphäre war verschwunden und selbstverständliche Gespräche wurden schwieriger.

Das Leitmotiv und der Zweck von Jumpingdinner war der Übergang vom Fremdsein zum Vertraut-werden. Der Routen- und Zeitplan spielte dabei eine wichtige Rolle. Er war darauf ausgerichtet, möglichst viele Menschen an einem Abend näherzubringen. Zwar kannte man weder Gastgeber noch Gäste, bewirtete Unbekannte und ging zu Fremden in die Wohnung – Dinge, die man normalerweise nicht tut und zu denen es auch sonst nicht kommen würde. Doch aufgrund des Plans ließen sich alle darauf ein. Er war die treibende Kraft, die alle Teilnehmer wie bei einer Schnitzeljagd an dem Abend in Dynamik versetzte und den Ablauf choreografierte. Ein Ausbleiben der Gäste, eine falsche Adresse oder eine verschlossene Tür könnten den Abend abrupt beenden. Der Plan lenkte schicksalsähnlich alle Begegnungen, Geschehnisse und Wege. Er stand am Anfang des Knüpfens sozialer Beziehungen, setzte der Geselligkeit und der Kommunikation jedoch auch Grenzen. Zu schnell endende Gespräche, abrupte Aufbrüche, ständiges Auf-die-Uhr-Schauen und nervöses Straßen- und Hausnummern-Suchen können die Folge sein. Die Begegnungen waren oft von Flüchtigkeit und Unverbindlichkeit geprägt, was sich hemmend auf die Bildung von Tiefgründigkeit ausüben kann. Andererseits ermöglichte es der enge Zeitplan den Teilnehmern, sich einfach und elegant den Personen, denen sie weniger zu sagen haben, oder Situationen, die sie als unangenehm empfinden, zu entziehen. Diese Art des sozialen Annäherens ging ohne Risiko und Verpflichtungen von statten, ließ aber Möglichkeiten zum Ausbau von Beziehungen zu.

Durch die verschiedenen unvorhersehbaren, herausfordernden, spannenden, geselligen, abwechslungsreichen und kulinarischen Elemente wurde Jumpingdinner zu einem einzigartigem Erlebnis. Insgesamt war der Abend ein buntes Stückwerk aus Situationen, Begegnungen, Gerichten und Getränken – ein Überraschungspaket in vielerlei Hinsicht.

4.2 Reaktivierte Tischkultur: Salondinner

Ein Streifzug durch die Salonkultur

Als Salons werden Kommunikationsorte bezeichnet, die in der europäischen Kulturgeschichte mehr als drei Jahrhunderte wirkten und als regelmäßige Treffpunkte von sozialer und kultureller Bedeutung waren. Sie lassen sich in verschiedenen europäischen und außereuropäischen Epochen und Gesellschaften nachweisen. Es gibt keine verbindliche Definition für das Phänomen „Salon“, da es sehr facettenreich ist und Bezugspunkte zu anderen Geselligkeitsformen aufweist. Die Romanistin Verena von Heyden-Rynsch stellt folgende Kennzeichen vor:

„Im weitesten Sinn stellt der Salon eine zweckfreie, zwanglose Geselligkeitsform dar, deren Kristallisationspunkt eine Frau bildet. Die Gäste, die sich regelmäßig und ohne besondere Aufforderung zu einem jour fixe einfinden, den so genannten Habitueés, pflegen miteinander einen freundschaftlichen Umgang. Sie gehören verschiedenen Gesellschaftsschichten und Lebenskreisen an. Die Konversation über literarische, philosophische oder politische Themen verbindet sie – Konversationen, die als eine erlesene Kunst der Geselligkeit, aber keineswegs auf L'art pour l'art-Inhalte bezogen und vom jeweiligen Zeitgeist und den sich daraus ergebenden Fragen nicht zu trennen ist.“²⁸¹

Die Wurzeln der Salonkultur finden sich im elften Jahrhundert, als Ausprägung der mittelalterlichen Ritter- und Troubadour-Kultur, sowie im Italien der Renaissance mit seiner humanistisch geprägten, kultur- und literaturinteressierten Geselligkeit.²⁸² Der erste europäische Salon wird der Marquise de Rambouillet zugeschrieben und entstand um 1610 in Paris. Obwohl diese erste *Salonnière*, wie die Gastgeberinnen genannt wurden, adelig war, stellte ihr Salon eine Art „Gegenöffentlichkeit zum Hof“²⁸³ dar. Unter den Gästen der Marquise befanden sich Aristokraten, bürgerliche Gelehrte und Literaten. „Geist und Persönlichkeit waren die einzigen erforderlichen Voraussetzungen, um in ihrem Salon willkommen zu sein.“²⁸⁴ Das fruchtbare Spannungsfeld zwischen Adel und Bürgertum, gekennzeichnet durch den gegenseitigen Austausch und Abgrenzung, prägte die Salonkultur zeitlebens.

Lange herrschte Unklarheit über den Begriff „Salon“, denn es gab zeitgleich verschiedene Bezeichnungen für diese Zusammenkünfte.²⁸⁵ So kam es, „daß man erst im 19. Jahrhundert, das heißt nur in der Retrospektive, von den großen literarischen, philosophischen und mondänen »Salons« des 17. und 18. Jahrhunderts sprach.“²⁸⁶

281 Verena von der Heyden-Rynsch: Europäische Salons. Höhepunkte einer versunkenen weiblichen Kultur, München 1992, S. 16.

282 Vgl. u. a. Petra Wilhelmy: Der Berliner Salon im 19. Jahrhundert (1780-1914) (= Veröffentlichungen der Historischen Kommission zu Berlin 73), Berlin 1989, S. 8ff.; Peter Seibert: Der literarische Salon. Literatur und Geselligkeit zwischen Aufklärung und Vormärz, Stuttgart 1993, S. 3.

283 Roberto Simanowski: Einleitung: Der Salon als dreifache Vermittlungsinstanz, in: Roberto Simanowski/ Horst Turk/Thomas Schmidt (Hrsg.): Europa – ein Salon? Beiträge zu Internationalität des literarischen Salons (= Veröffentlichung aus dem Sonderforschungsbereich 529 „Internationalität nationaler Literaturen, Serie B: Europäische Literaturen und Internationale Prozesse 6), Göttingen 1999, S. 11.

284 Wilhelmy (s. Anm. 282), S. 12.

285 Das aus dem Italienischen stammende Wort „salone“ bezeichnete ursprünglich einen großen, reich geschmückten Saal. Dieser architektonische Bedeutungsaspekt vermischte sich mit sozialen und geselligen Aspekten, sodass die Verwendung des Begriffs uneindeutig war. 1807 wurde „salon“ in Frankreich erstmals für den Ort dieser spezifischen Geselligkeitsform gebraucht. Es dauerte noch viele Jahrzehnte, bis der Begriff allgemeine Gültigkeit erlangte. Vgl. Wilhelmy (s. Anm. 282), S. 17ff.

286 Ebd., S. 17. Die retrospektiv als Salons bezeichneten großen, mondänen gesellschaftlichen Zusammentreffen in Frankreich des 17. und 18. Jahrhunderts.

In Deutschland entstanden Salons erst ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Zu den wichtigsten gehörten die Berliner Salons, die sich ab 1780 entwickelten. Sie brachten berühmte und wirkungsvolle Beispiele hervor, die zumeist literarische Themen zum Inhalt hatten. Berliner *Salonières* waren vor allem bürgerliche Frauen, darunter viele Jüdinnen, mitunter auch Unverheiratete. Berühmte Gastgeberinnen waren Johanna Schopenhauer, Henriette Herz oder Rahel Levin Vernhagen.²⁸⁷

Salons waren seit ihrem Beginn exklusive Wirkungsfelder von bürgerlichen und adeligen Frauen. Die Gastgeberinnen werden zumeist als wohlhabende, attraktive, geistreiche, charmante, gebildete und redegewandte Damen beschrieben, deren Persönlichkeit und Fähigkeiten das Zentrum der Salons darstellten. Sie sorgten für eine „kultivierte Atmosphäre (...), provoziert[en] amüsante Gespräche, (...) glichen Gegensätze aus und erzeugt[en] seelisches Behagen wie geistige Bewegung“²⁸⁸. Sie schufen glanzvolle Punkte der damaligen Gesellschaft und „Enklave[n] des geselligen Umgangs“²⁸⁹, förderten Begabungen ihrer Gäste und trugen zur Verbreitung von Musik, Theater, Literatur und Wissenschaft bei. Da Salons in den Privaträumen der *Salonières* stattfanden, waren sie besondere Aktionsräume, die den Gastgeberinnen Freiheiten gestattete und Anerkennung einbrachte, welche ihnen im öffentlichen Leben versagt blieben.²⁹⁰

Salons fanden stets zu einem festgelegten Tag, meistens wöchentlich, statt. Neben dem festen Kreis der regelmäßig teilnehmenden *Habitué*s konnten auch fluktuierende Gäste, wie Literaten und Gelehrte auf Durchreise, anwesend sein. Salons waren stets Anziehungspunkte für berühmte Köpfe ihrer Zeit und konnten über großen gesellschaftlichen Einfluss, kulturelle Anziehungskraft und Ausstrahlung verfügen.²⁹¹ Die Gäste, die verschiedenen gesellschaftlichen Schichten angehörten, verkehrten oft in mehreren Salons. „[W]er einmal eingeführt war, konnte immer wieder nach seinem Belieben erscheinen.“²⁹² Ebenso konnten die *Salonières* in anderen Häusern zu Gast sein konnten. Die Zirkel der Salons überschnitten sich somit und bildeten ein verzweigtes Netz.²⁹³

Salons galten als Plätze des zwanglosen Umgangs. Toleranz und soziale Offenheit waren wichtige Voraussetzungen. Die Gespräche standen im Mittelpunkt der Salongeselligkeit. Mitunter gab es andere Komponenten wie Vorträge, Rezitationen, Musik oder Theateraufführungen. So entstand „eine Geselligkeit um ihrer Selbst willen“²⁹⁴, die zweckfrei und nicht nach wirtschaftlichen Interessen gerichtet war.²⁹⁵

Das Essen war Nebensache bei diesen Zusammenkünften. Verbreitet war die Bewirtung mit Teegebäck, Butterbrot und Süßspeisen. Neben Tee, Limonade und Kaffee wurde mitunter auch Alkohol ausgeschenkt – das konnte sehr individuell gehandhabt werden. So gab es etwa unter den Berliner Salons des 19. Jahrhunderts auch solche, „in denen gut oder gar üppig gespeist wurde (...). Entscheidend für die Qualität der Geselligkeit war lediglich, ob das Essen allein in den Mittelpunkt rückte oder ob man es als zusätzliche Annehmlichkeit empfand.“²⁹⁶ Insgesamt blieben aufwändige Abendessen aber die Ausnahme.

287 Vgl. ebd.

288 Ebd., S. 18.

289 Ebd., S. 18.

290 Vgl. Seibert (s. Anm. 282), S. 4.

291 Vgl. Wilhelmy (s. Anm. 282), S. 26. Friedrich Schiller, Johann Wolfgang von Goethe oder Jean Paul etwa trafen sich bei Anna Amalia. Neben Christoph Martin Wieland und Fürst Pückler waren auch Johann Wolfgang von Goethe und Christiane Vulpius bei Johanna Schopenhauer zu Gast. Wilhelm von Humboldt, Johann Gottfried Schadow und Friedrich Schleiermacher verkehrten bei Henriette Herz.

292 Ebd., S. 18.

293 Vgl. Antje Eske: Die Verbindung von Social Web und Salonkultur. 13 Salonières, Hamburg 2010, S. 9.

294 Wilhelmy (s. Anm. 282), S. 26.

295 Die Konversationsthemen in den Salons hingen von dem Interesse der Gastgeberinnen, den Beiträgen der Gäste sowie vom kulturellen, politischen, künstlerischen und wissenschaftlichen Zeitgeist ab. Am bekanntesten war die Sonderform des literarischen Salons.

296 Wilhelmy (s. Anm. 282), S. 8.

In Deutschland fand die historische Salonkultur mit dem Ersten Weltkrieg ihr Ende. Durch den Weltenbrand mit seinen Kriegsentbehrungen und Erschütterungen, durch das Ableben vieler Salongäste und den Rückzug von *Salonièren*, durch die Veränderung des Frauenbildes und das Aufkommen neuer Institutionen der Geselligkeit wurde es nahezu unmöglich, traditionelle Salons weiterhin zu veranstalten. Nur noch vereinzelt gab es nach 1918 erwähnenswerte Beispiele. Diese konnten wegen ihrer geringen Anzahl keinen gesellschaftlichen Einfluss mehr ausüben.²⁹⁷

In den aktuellen Medien ist immer mal wieder von einer Rückkehr der Salonkultur, einer Renaissance oder zumindest von einem Trend die Rede.²⁹⁸ Im Rheingau hat sich eine „Salongesellschaft“ formiert, die in einem Fachwerkhaus stiehlt mit Theejungfrau zu Butterbrot und Wein über Themen wie Glück, Freundschaft und Kunst redet oder sich musikalisch unterhalten lässt.²⁹⁹ Der „Düsseldorfer Salon“³⁰⁰ will den „gezielten Austausch zwischen Wirtschaft, Politik, Kultur und Medien intensivieren“³⁰¹, lädt dazu 20 ausgewählte, wechselnde Gäste in unregelmäßigen Abständen ein und gibt entsprechende Gesprächsthemen vor. In Mainz wird ein Kultursalon veranstaltet, der sich als Raum versteht, um „Künstlerinnen und Künstler aller Sparten die Plattform [zu] bieten über ihre Arbeit vor und mit einem interessierten Publikum zu sprechen.“³⁰² Aus Berlin wird gemeldet, dass sich halbprivate Treffen in Wohnungen zum gemeinsamen Kunst-, Kultur- und Musikgenuss mehren. Literaturveranstaltungen, Wohnzimmerkonzerte, Weinrunden, Gesprächskreise, Vorträge – das Spektrum dieser salonähnlichen Treffen ist breit.³⁰³ Dabei fungieren heute auch Männer als Gastgeber und die Örtlichkeiten sind nicht immer privater Natur. Eine exklusive Atmosphäre hingegen spielt bei vielen aktuellen Beispielen eine Rolle. Die Quintessenz des ursprünglichen Salonmotivs – regelmäßiger Austausch und Geselligkeit jenseits öffentlicher Sphären – eignet sich in der Gegenwart gut als Vorlage für verschiedene Konzepte im kulturellen, politischen, künstlerischen, wirtschaftlichen, kulinarischen oder auch virtuellen Bereich. Mitunter sind die Gemeinsamkeiten mit den historischen Salons aber sehr gering. Denn manchen Veranstaltern dient die Bezeichnung vielmehr als wohlklingende Überschrift für kommerziell ausgerichtete Events, die jedoch kaum noch etwas mit dem kulturhistorischen Phänomen „Salon“ zu tun haben.

Die „Salondinner“-Idee und das virtuelle Netzwerk

Die Idee der „Salondinner“ geht auf Caroline Reichenstein³⁰⁴ aus Köln zurück. Sie gründete im Februar 2008 eine eigene Xing-Gruppe³⁰⁵ im Internet und begann, Salondinner in Köln und anderen Orten zu organisieren. Über Xing sind alle Salondinner-Orte, -Veranstalter und -Gäste miteinander vernetzt. Hier bezieht sich Frau Reichenstein zwar nicht explizit auf die historischen Vorläufer. Doch mit der Verwendung des Namens und der Selbstdarstellung wird deutlich, dass es sich hier um eine Reminiszenz handelt. „Das Gespräch und der

297 Vgl. ebd., S. 387 ff.

298 Vgl. u. a. Dagmar Haas-Pilwat: Die Rückkehr der Salonkultur (14.3.2004), unter: http://www.welt.de/p rint-wams/article 1075 50/Die_Rueckkehr_der_Salonkultur.html, Zugriff am 14.7.2011; Anna Pataczek: In der guten Stube. Salonkultur wird Trend in Berlin (1.3.2009), unter: <http://www.tagesspiegel.de/kultur/in-der-guten-stube-salonkultur-wird-trend-in-berlin/1831254.html>, Zugriff am 14.7.2011.

299 Vgl. Christiane Nägler/Beate Hiller: Die Salongesellschaft, unter: <http://www.salongesellschaft.de/>, Zugriff am 5.6.2011.

300 Vgl. o. V.: Düsseldorfer Salon, unter: <http://www.duesseldorfersalon.de/index.html>, Zugriff am 5.6.2011.

301 Haas-Pilwat (s. Anm. 298).

302 O. V.: Kultur Salon, unter: <http://www.kultur-salon.de/konzept.html>, Zugriff am 5.6.2011.

303 Vgl. Pataczek (s. Anm. 298).

304 Name geändert.

305 Salondinner auf Xing, unter: <https://www.xing.com/net/salondinner>, Zugriff am 5.6.2011. Xing ist eine Businessplattform im Internet, auf der sich Personen mit ihrem Karriereprofil vorstellen, miteinander vernetzen und ihre (vorrangig) geschäftlichen Kontakte knüpfen und pflegen können. Auf Xing kann man ebenfalls Veranstaltungen bekannt geben, einladen, Gruppen bilden und diesen beitreten.

Austausch waren immer das Kernstück des Salons, aber die Gäste sind die eigentlich Gestaltenden³⁰⁶, so Reichenstein in einem Artikel über ihre Philosophie. Außerdem gleichen sich beide Formen bezüglich ihrer Ziele, eine Plattform für Kommunikation zu schaffen. Salondinner sind Treffpunkte, die unterschiedliche Menschen durch Genuss zusammenführen wollen. Mittelpunkt einer Salondinner-Veranstaltung und wichtigstes Element ist das gemeinsame (Abend-)Essen. Die deutschlandweit stattfindenden Treffen werden privat und zu meist ohne kommerziellen Charakter organisiert. Es kann sich dabei um lockere Treffen im kleineren Rahmen handeln, die teilweise in den Wohnungen der Gastgeber stattfinden, welche auch mal selbst am Herd stehen. Daneben gibt es auch größere Veranstaltungen, welche mit extra engagierten Köchen an öffentlichen oder halb-öffentlichen Orten, mit einem Programm und festgelegtem Ablauf organisiert sein können. Neben Frau Reichenstein gibt es noch andere Gastgeber in ganz Deutschland.³⁰⁷ Unter ihnen sind eine Berliner Malerin und Kulturmanagerin, eine Immobilienmaklerin aus Baden-Baden, eine Apothekerin und Sängerin aus Köln, die Inhaberin einer Kochschule aus Münster und ein Vorstandsvorsitzender eines Weinforums aus Bochum. Neben verschiedenen Regionen in Deutschland – wobei die alten Bundesländer stärker vertreten sind – fanden auch in Zypern schon Salondinner statt. Die Ausweitung der Veranstaltungen auf Mallorca, Österreich und die Schweiz ist geplant.³⁰⁸ Durch die unterschiedlichen Gastgeber und Orte sowie die verschiedenen Schwerpunkte, Rahmen und Themen, die jeder Gastgeber individuell setzt, gleicht kein Salondinner einem anderen.

Die Internetplattform Xing ist das wichtigste Kommunikationsfeld für alle Salondinner-Mitglieder und internes Sprachrohr. Hier wird in Foren über neue Dinner-Orte und aktuelle Themen diskutiert, es werden vergangene Salondinner ausgewertet und neue angekündigt. Mittlerweile gehören dem virtuellen Netzwerk 3.600 Personen an, die innerhalb der Xing-Gruppe Beiträge schreiben, lesen, kommentieren und sich untereinander vernetzen. Als Nicht-Mitglied hat man nur zum Teil Einblick in die Foren und Themen der Salondinner-Gruppe, der Zugang ist nach Anmeldung jedoch möglich.

Die Mitglieder erhalten über Xing Einladungen zu neuen Veranstaltungen und melden sich hier auch direkt an. Die Salondinner-Treffen setzen sich deshalb zum Großteil aus Mitgliedern zusammen. Es wird normalerweise selten außerhalb der Community Werbung betrieben. Xing ist der Dreh- und Angelpunkt der Gruppe und durch seine verschiedenen Foren und Gesprächsthemen bereits ein Salon auf virtueller Ebene. Es gibt Umgangsregeln³⁰⁹ für die Mitglieder, eine Vorstellungsrunde und verschiedene thematische Foren. Aus der Xing-Kommunikation ist herauszulesen, dass das Interesse für Essen, Wein und Genuss unter den Mitgliedern sehr groß ist. Sie besprechen im Online-Salon aber nicht nur Themen, die direkt mit den Veranstaltungen zu tun haben, wie Kleiderordnung, beliebteste Veranstaltungsorte für Salondinner, Diskussionen über Rahmenprogramme, Rezepte, Wein- und Gastrotipps. Es gibt auch Rubriken wie Rätsel und Wortspiele, Geburtstagsgrüße, Urlaubsziele, Musik und Bücher. Teilweise wird sich auch über private Dinge ausgetauscht. Die Gespräche im virtuellen Salon sind mitunter sehr persönlich und ohne Insider-Wissen nicht zu durchschauen. Nicht alle Mitglieder bringen sich darin ein. Es gibt einige Mitglieder, die aktiver sind als andere und einen miteinander vertrauten Eindruck erwecken. Es wird mitunter geflirtet, gescherzt und geneckt. Dadurch erscheint das Xing-Netzwerk aber nicht abgeschottet. Der Zutritt ist einfach, es reicht eine kurze Begründung,

306 Vgl. Manuela Blisse/Uwe Lehmann: Salonkultur, in: *Weight Watchers Magazin* 6 (2008), S. 89.

307 Salondinner ist eine eingetragene Wortmarke. Es gibt auch andere Salondinner, veranstaltet z. B. vom Querdenker Club, die aber mit diesen nichts zu tun haben. Vgl. Ehrl, Otmar: Q-Salondinner mit VIP-Ehrgästen am 31.03.2009 in München (11.3.2009), unter: <http://www.unitednetworker.com/2009/03/11/q-salondinner-mit-vip-und-ehrgaesten-am-31032009-in-munchen/>, Zugriff am 22.3.2011.

308 Stand Juli 2010.

309 „Unsere Salondinner-Gruppe, die seit dem 12.2.08 besteht, geht herzlich miteinander um, wir verzichten auf förmliche Anrede, Duzen uns, ohne den Respekt zu verlieren und geben dem Forum mit neuen Themen eine Gesprächsplattform, die das Verweilen im Salon angenehm macht. Wir wollen entspannen und uns wohlfühlen. Jeder Gast, der im Salon verweilt, sollte sich den anderen Mitgliedern vorstellen. Wir möchten keine Gäste, die diese Höflichkeitsform ablehnen.“ Salondinner auf Xing (s. Anm. 305).

warum man beitreten möchte. Kurz darauf ist man Mitglied und hat die Möglichkeit sich vorzustellen und überall mitzureden.

Fallbeispiel 2: „Thüringer Salondinner Weinreise“, Jena

Die Jenaerin Kordula Häffner (nachfolgend Kordula)³¹⁰ ist früh dieser Xing-Gruppe beigetreten und hat daraufhin an einigen Veranstaltungen teilgenommen. Die damals 35-Jährige „importierte“ die Idee nach Thüringen, etablierte den eigenen Namen „Thüringer Salondinner“, der aber unter dem allgemeinen Salondinner-Dach und innerhalb der Xing-Gruppe läuft und organisierte im Dezember 2008 die erste Veranstaltung. Hauptberuflich ist Kordula Glas- und Keramikdesignerin. Sie schreibt und arbeitet zudem für Projekte zum Thema „Essen und Trinken“ in Thüringen.

Kordulas Veranstaltungen finden in unregelmäßigen Abständen an ausgewählten, geschichtsträchtigen, exklusiven oder kulturell interessanten Orten Thüringens statt. Für die Auswahl einer Örtlichkeit, die Tischinszenierung und Gestaltung des Ambientes, die Menü- und Weinzusammenstellung sowie das Rahmenprogramm wird stets ein hoher organisatorischer, zeitlicher und finanzieller Aufwand von ihr betrieben. Kordula arbeitet mit Restaurantbesitzern, Köchen, Weingütern, Künstlern, Fotografen und anderen Co-Gastgebern zusammen. Jedes Thüringer Salondinner findet unter einem anderen Motto statt. Mittlerweile gab es bereits 13 dieser Veranstaltungen³¹¹, unter anderem in der Produktionshalle der Farbglasshütte Lauscha, im Museum Leuchtenburg, auf den Dornburger Schlössern und im Jugendstil-Theater Gera. Während die Gästezahl bei den ersten Thüringer Salondinnern bei 20 Personen lag, wuchsen die letzten Veranstaltungen auf bis zu 60 Teilnehmer an. Die Dinner kosten meist zwischen 50€ und 70€ und sind oft ausverkauft. Anmelden können sich die Gäste über Xing oder direkt bei der Veranstalterin. Mitunter wurde in der Presse darauf aufmerksam gemacht.³¹² Der Betrag ist im Voraus zu überweisen. Kordula hat zudem die meisten Gäste und die aufwändigsten Veranstaltungen.

Das erste Thüringer Salondinner fand im Dezember 2008 in Gera statt und stand unter dem Motto „Salonkultur 1914“. Es wurde in einer Van de Velde-Villa ausgerichtet, deren außergewöhnliches Ambiente auch das Motto des Abends lieferte. Die Gäste saßen an einer historisch arrangierten Tafel, die Servicekräfte waren stilschlecht kostümiert. Begleitet wurde der Abend von einer thematischen Lesung. Beim Bauhaus-Salondinner im Neuen Museum Weimar, der zweiten Veranstaltung von Kordula, wurden die Gäste von einer französischen Kochkünstlerin beköstigt, die Dekoration war an die klaren Formen der Bauhaus-Ästhetik angelehnt. Vor dem Essen gab es eine exklusive Führung durch die Ausstellung und während des Dinners einen musikalisch untermalten Vortrag. Ebenso vielschichtig gestalteten sich alle folgenden Thüringer Salondinner.³¹³

Im Genusstempel – Beobachtung

Am Samstag, dem 26.2.2011, nahm ich am Thüringer Salondinner Weinreise teil. Kurzfristig war ein bereits bezahlter Platz frei geworden, woraufhin mich Kordula, die ich bereits bei einem ersten Interview kennengelernt hatte, einlud, mitzukommen. Eigentlich kostete ein Platz 75€, ein hoher Preis für Kordulas Reihe. Das Salondinner fand im Jenaer Turmrestaurant Scala statt, einer renommierten Adresse mit Panoramablick über Jena. Werbung außerhalb der Xing-Gruppe wurde für diese Veranstaltung nicht betrieben. Vor dieser Feldfor-

310 Da ich mich nach dem ersten Interview mit Kordula geduzt habe, benutze ich nachfolgend den Vornamen.

311 Stand März 2011.

312 Durch einen Artikel in der Lokalzeitung wurde ich auf die Thüringer Salondinner aufmerksam.

313 Diese Informationen beziehen sich auf Aussagen aus den Interviews mit Kordula Häffner, eigene Online-Recherche und Angaben ihrer Homepage. Vgl. Anhang, II. Interview Kordula Häffner (1), S. 233ff., III. Interview Kordula Häffner (2), S. 236ff.; o. V.: Thüringer Salondinner, unter: <http://porzellanundglasdesign.de/6-0-Salondinner.html>, Stand 22.3.2011.

schung war ich aufgeregt, da ich wenig über die gehobene Tischkultur wusste, die mich dort erwartete. Die Business-Welt von Xing, auf der beeindruckende Lebensläufe präsentiert, individuell genormte Profile erstellt und nutzenbringende Netzwerke gepflegt werden, war mir fremd. „Werden bei einem Salondinner deshalb alle darauf aus sein, berufliche Kontakte zu generieren und Netzwerkarbeit zu betreiben oder erscheinen die Gäste zum privaten Genießen?“, fragte ich mich.

Bei einem Telefonat erklärte mir Kordula grob den Ablauf und gab mir Weisung, lieber nicht zu sagen, dass ich Vegetariern bin, um keine Aufmerksamkeit zu erregen. Da sie vermeiden wollte, dass der Restaurantchef mitbekam, dass ich kein zahlender Gast war, bat sie mich, lieber nicht um eine vegetarische Alternative der Gerichte zu bitten. Ob ich denn nicht in den „sauren Apfel beißen“ und mit dem Fleisch auf dem Teller leben könne, fragte sie. Ich dachte an Ethnologen, die in Kambodscha als Ehrengast frittierte Vogelspinne vorgesetzt oder in der Mongolei freudestrahlend Tomatensaft mit Schafsauge angeboten bekommen. Damit wird es ja nicht zu vergleichen sein, dachte ich mir und sagte zu. Ich war gespannt auf diesen Feinschmeckerstamm, spürte jedoch die vielbeschworene Angst des Forschers vor dem Feld.

Inmitten von Jena thront der JenTower, das runde Wahrzeichen aus Glas und Stahl, welches seit 1972 weltmännische Modernität in die gemütliche Universitätsstadt bringt. Mit klopfendem Herzen betrete ich das Hochhaus, in dessen 29. Etage sich das mehrfach ausgezeichnete Turmrestaurant Scala befindet. In einer Glastür erhasche ich nochmal einen Blick auf mein nicht alltägliches Outfit. Den Mantel habe ich mir extra geliehen. Auch Rock und hohe Schuhe trage ich normalerweise nicht.

Dann stehe ich schon vor dem Empfangstresen, der Eingangspforte zum Genusstempel. Über den Zutritt zum Restaurant Scala wird nämlich hier unten, am Fuß des Turmes in nüchterner Atmosphäre, entschieden. Kommt man ohne Reservierung, wird erst eine Anfrage ans Restaurant gestellt, ob es noch freie Kapazitäten gibt. Zutritt zu den Fahrstühlen gibt es nur über ein Drehkreuz, welches für jeden Besucher extra freigegeben wird.

Es dauere noch einen Moment, sagt die junge Frau hinter der Rezeption. Ich solle mich kurz zu den anderen setzen. In einem U-förmigen Sofabereich sitzen bereits zehn weitere Teilnehmer, viele kommen noch nach mir. Ich grüße freundlich und setze mich auf einen freien Platz. Wie im Wartezimmer eines Arztes herrscht, bis auf das Gespräch zweier Frauen, angestregtes Schweigen. Hier scheint sich sonst niemand zu kennen. Während wir auf Zutritt zum Scala warten, zeigt uns der Flachbildschirm stumme, blutige Bilder des Aufstands in Libyen. Ich spreche eine ältere Frau an und versuche mich im Smalltalk. Doch sie ist nicht interessiert.

Nach langen fünf Minuten werden wir gebeten, hochzufahren. Im Fahrstuhl, dicht aneinandergedrückt, lockert sich die Stimmung etwas. Eine Frau fragt, ob denn schon einer gedrückt habe, nicht dass wir stecken blieben und das Essen verpassen. Ein Mann entschuldigt sich, weil er jemanden auf den Fuß getreten ist.

Auf der Terrasse des Scala angekommen, werden wir von der Gastgeberin und Salonière Kordula und dem Restaurantchef Ulf Könicke mit Handschlag begrüßt. Ich bekomme einen Punsch sowie ein „amuse bouche von glasierten Fruchtspießen“ und geselle mich an einen Bistrotisch, an dem bereits fünf Personen stehen. Etwas beengt befinde ich mich nun zwischen zwei Frauen um die 40, die sich offensichtlich kennen und enthusiastisch über Jena reden. Ich halte mich erstmal an meinem warmen Punsch fest und warte ab. Die Gastgeberin kommt zu uns an den Tisch und stellt alle vor. Da ist Herr Schmidt, Großkücheneinrichter und Geschäftsführer eines Schlossrestaurants, Herr Kubsch, Unternehmensberater aus Thüringen, Herr Willinger, stellvertretender Hoteldirektor aus Sachsen, der wiederum seine Hotelküche von Herrn Schmidt einrichten ließ, Frau Lohninger, die in Hamburg ein Kosmetikstudio leitet und dort selbst Salongastgeberin ist, Frau Barthel, die ebenfalls ein Kosmetikstudio in Gera besitzt und Frau Wiesner, die aus Franken kommt und in einer Kanzlei arbeitet. Ich werde als „Kulturwissenschaftlerin und Expertin für Esskultur“ vorgestellt und bin in dieser Runde mit Abstand die Jüngste. Frau Lohninger überreicht Kordula ein Gastgeschenk, Pralinen aus Hamburg. Die beiden duzen sich und scheinen sich gut zu kennen. Die Terrasse füllt sich allmählich. Es wird freudig begrüßt, unentwegt vorgestellt und über die Aussicht geredet. Noch immer am Punsch festhaltend, werde ich von Frau Wiesner angesprochen. Worüber ich denn genau forschen würde, möchte sie wissen. Ich erkläre ihr in groben Zügen meine Arbeit und erzähle ihr etwas über mein Fach und dessen Wichtigkeit, auch für wirtschaftliche Belange – denn irgendwie habe ich das Gefühl, mich rechtfertigen zu müssen. Wie schön es

sei, etwas zu studieren, was einem gefällt, meint sie daraufhin – wohl ganz wertfrei. Man müsse aber auch damit Geld verdienen. Sie selbst habe VWL studiert, obwohl sie das nicht sonderlich interessiert habe. Heute arbeite sie halbtags in der Kanzlei ihres Mannes und fährt gerne in Deutschland umher, besucht neue Städte, Salondinner, Freunde. Einen „guten Rat“ gibt sie mir noch: Ich solle mich beeilen und bald fertig werden mit dem Studium, mit bald 30 sei man schließlich schon recht alt für den Arbeitsmarkt. Ich bin da anderer Meinung, sage aber nichts.

Nach etwa 20 Minuten gehen wir wieder in den Turm und werden in einen 150qm großen Raum geführt. Dieser nimmt mehr als ein Viertel der Etage ein und ist rundum verglast. Stahlbalken vor den Fenstern geben ihm eine funktionale Atmosphäre. Einen Salon habe ich mir anders vorgestellt. Der festlich gedeckte Tisch in der Mitte des Raumes ist dagegen ein echter Blickfang. Imposante Kerzenleuchter aus Metall und Glas stehen neben den großen, kunstvollen und farbenprächtigen Blumenarrangements. Für jede Jahreszeit wurde ein anderes Gesteck entworfen. Dazwischen sind Rosenblätter, bunte Blüten und Glassteine mit nahezu verschwenderischer Lust verteilt. Die Blumen verströmen einen leichten Duft, der den ganzen Abend anhalten soll. Der Tisch wirkt beeindruckend und bringt Eleganz und Farbe in diesen sonst eher nüchternen Raum.

An der Garderobe treffe ich eine ehemalige Englischlehrerin von mir. Sie sei mit einer Freundin gekommen, die schon einmal bei einem Salondinner teilgenommen habe, erzählt sie mir. Diese hatte sehr geschwärmt, damit ihre Neugierde geweckt und sie überredet, mitzukommen. Als alle Gäste in einer großen Runde zusammenstehen, beginnt Kordula mit der Vorstellung aller Anwesenden. Die Gastgeberin erzählt zu jedem ein paar Sätze, die meisten Details hat sie im Kopf. Woher derjenige kommt, womit er sich beschäftigt, ob er schon einmal da war, wie er zum Salondinner gekommen ist, besondere Interessen („...mit Herrn Meyer kann man sich also sowohl über gutes Essen als auch über Fußball unterhalten...“) oder auch Persönliches („...Tobias kenne ich noch aus Schulzeiten...“). Das gelingt ihr individuell, auf eine lockere, sympathische Art. Sie kennt entweder ihre Gäste bereits oder hat sich über sie bei Xing informiert. Nur bei wenigen muss sie passen. Diese stellen sich selbst vor. Neben Herrn Könicke vom Scala ist Herr Ahrens, Weinexperte aus der Pfalz, heute Abend Co-Gastgeber. Insgesamt sind 37 Personen anwesend, inklusive der beiden Musiker und dem Fotografen, 17 Männer und 20 Frauen. Unter ihnen sind Selbstständige und Angestellte³¹⁴, Thüringer und Nicht-Thüringer (etwa ein Viertel). Auch die Mitbesitzerin eines Weingutes, Frau von Lüdecke, ist dabei und hat einige Flaschen Riesling mitgebracht. Rund ein Drittel war schon einmal bei einem Salondinner, erfahre ich bei der Vorstellung. Über die Hälfte ist mit Begleitung erschienen oder kennt jemanden unter den Gästen. Nur wenige sind allein da. Der Altersdurchschnitt liegt etwa bei 40 bis 45 Jahren. Es gibt etwa vier Personen, die jünger sind als 30 Jahre, einige sind 50 Jahre oder älter.

Die meisten Männer tragen Anzug und Krawatte. Ein paar haben sich für Jackett oder Pullover und Stoffhose oder Jeans entschieden. Von den Frauen tragen viele Rock oder Kleid, wenige ein Kostüm. Abendkleider gibt es nicht. Die Kleidungswahl bewegt sich insgesamt zwischen schick, förmlich und leger, ist jedoch nie nachlässig. Der junge Fotograf in engen, schwarzen Jeans, Band-T-Shirt und metallener Hosenkette sticht dabei etwas hervor.

Anschließend sollen wir uns einen Platz suchen. Kordula erzählt, dass es keine Platzordnung gäbe, jeder könne sich also dahin setzen, wo er will. Dafür hätte auch die Vorstellungsrunde gedient, sagt sie noch, damit man sich schon mal überlegen konnte, mit wem man gerne reden möchte.

Einige nähern sich dem Tisch noch zögerlich, andere zielstrebig. Auf jedem Teller liegt eine Menükarte, hübsch dekoriert mit Stoffserviette und verschiedenen Blumen. Ich setze mich in die Nähe einer jungen Frau, Katja Elbert, die ebenfalls Doktorandin ist, wie ich im Vorfeld bei Xing gelesen habe. Sie hatte einige Male die Pressearbeit für das Salondinner gemacht, erzählte Kordula vorhin – das interessiert mich. Direkt neben mir sitzt nun ihr Begleiter, Tobias, IT-Berater und Ende 30, und zu meiner linken Seite nimmt der Fotograf Platz. Er heißt Carsten und schaut noch etwas schüchtern in die Runde. Mit ihm ist es leicht, ein Gespräch anzufangen, sein Festivalbändchen ist ein willkommener Einstieg. Und auch mit meinem rechten Tischnachbarn Tobias finde ich schnell etwas zu bere-

³¹⁴ Später las ich auf der Gästeliste von Xing nach, dass einige der Anwesenden für Krankenkassen oder Banken arbeiten, Unternehmer und Geschäftsführer, Gastronomen und Winzer sind. Anwesend war auch ein Ingenieur, eine Architektin, eine Immobilienmaklerin und ein Unternehmensberater.

den. Schließlich hat er früher mal in einem Technoclub in der Nähe von Jena mitgewirkt. Daher kennt er die Gastgeberin wie auch Katja. Er ist zu Besuch in seiner alten Heimat, und da zufällig an diesem Wochenende ein Salondinner stattfindet, hatte Katja ihn eingeladen mitzukommen. Ich duze alle drei automatisch und es scheint in Ordnung zu sein. Der Anfang ist getan.

Kordula erhebt sich und erklärt den Ablauf des Abends und die Zusammenstellung des Menüs, welches, wie die Dekoration, auf die Jahreszeiten abgestimmt ist und lukullisch auf das neue Jahr einstimmen soll. Doch nicht nur die Reise durch die Jahreszeiten sei Thema des Abends, sondern auch ein Ausflug in die Welt des Weines erwarte uns. Kordula erzählt von der Idee des Salondinners und wünscht, dass viele schöne Gespräche entstehen. Applaus der Gäste.

Nun werden die ersten beiden Weine, Rieslinge aus alten und jungen Trauben, Kabinett und Spätlese, ausgeschenkt. Dazu klärt uns Frau von Lüdecke, die bereits vorgestellte Mitbesitzerin eines Weinguts an der Mittelmosel, über die Charaktereigenschaften ihrer Weine auf.

Danach folgt wieder Applaus der Gäste. Tobias neben mir scheint auch Ahnung zu haben. Er erzählt kluge Dinge über Weißweine und erklärt mir, worauf ich bei der Geruchsprobe zu achten habe. Auf seinem iPhone zeigt er mir eine Wein-App, die die Bestimmung vereinfachen soll.

Bevor aufgetragen wird, unterhält sich Tobias mit Kordula, die uns gegenüber sitzt, über ihre gemeinsame Vergangenheit. Sie reden über durchfeierte Nächte in besagtem Club, die Technowelle der 1990er in der thüringischen Provinz, Tanzen bis zum Mittag, die Arbeit an der Bar und was aus deren Protagonisten geworden ist. Ich bin ganz Ohr, denn das ist ein spannender Bruch zur Gegenwart. Die Gastgeberin hat also damals in den verrücktesten Outfits gekellnert und veranstaltet heute exklusive Salondinner. Doch irgendwie passt das, denn unkonventionell und offen wirkt Kordula noch immer, Steifheit und Dünkel scheinen ihr fremd zu sein – das habe ich schon im Interview mitbekommen.

Die Vorspeise wird aufgetragen: „Mariniertes Frühlingsgemüse an Feldsalat und geräucherter Entenbrust“. Es dauert wenige Minuten, bis alle ihr Essen haben. Ich bin unsicher, ob ich schon anfangen kann, doch die meisten beginnen, sobald das Essen vor ihnen steht. Es sieht wunderschön aus und die Portion besticht, wie ich erwartet hatte, durch ihre überschaubare Größe. Ich esse das Gemüse, welches lecker, knackig und würzig schmeckt und verstecke die Entenbrust unter einer Scheibe Brot. Nebenbei erzählt mir Tobias etwas über Rieslinge im Allgemeinen und das Weinanbaugebiet Rheingau im Besonderen, von Winzern und Weinauktionen, von jungen und alten Reben, Steilhängen und flachen Anbaugebieten. Ich bin ganz Ohr, genauso wie der Anwesende Weinexperte Herr Ahrens, der neben Kordula und somit ebenfalls gegenüber von uns sitzt. Sogleich beginnt er mit Tobias ein Gespräch über einen bekannten Winzer der Gegend, der wohl zu den Top-Adressen gehört. Dazu kann ich nichts beisteuern. Mit Carsten, dem Fotografen, lässt es sich leichter plaudern. Er gesteht mit gesenkter Stimme, dass er Wein immer im Supermarkt kauft. „Ich auch“, sage ich. Wir grübeln, ob wir überhaupt einen Spitzenwein von einem Vier-Euro-Wein unterscheiden könnten. „Eigentlich muss ein Wein nur schmecken und beschwipst machen“, sagt er noch. Ich stimme ihm zu, will nun aber herausfinden, ob ich da vielleicht bisher etwas verpasst habe. Währenddessen wird von beflissenen Kellnern der dritte Riesling ausgeschenkt.

Nach der Vorspeise hat der Weinexperte Herr Ahrens als Co-Gastgeber das Wort. Er hat Raritäten aus Frankreich mitgebracht, erlesene Bordeaux und ein paar Australier, für diejenigen, „die es etwas leichter mögen“. Insgesamt soll es zehn Rotweine geben und er werde zu jedem kurz etwas sagen. Applaus der Gäste. Der erste Wein wird vom Personal eingeschenkt. Herr Ahrens preist das unverwechselbare Bukett dieses 2005er Bordeaux an. Ich versuche meine Geschmacksnerven zu sensibilisieren. Ist da irgendwo Johannisbeere, eine Zitrusnote, ein rauchiger Geschmack? Ich komme nicht drauf.

Etwas eine dreiviertel Stunde nach Beginn kündigt Kordula die Musiker an. Sie erklärt, dass die sommerlichen Rhythmen der Musica Popular Brasiliere uns in sonnige Gefilde entführen sollen. Die zwei Musiker sitzen etwas schüchtern auf ihren Hockern und erzählen über die Lieder und deren Komponisten, die sie spielen werden. Ihre Musik klingt sehr schön und in der Tat bekommt die 29. Etage noch etwas mehr Schwung und Eleganz. Viele wen-

den sich aber recht bald wieder ihren Gesprächen zu, sodass die Musik zur Nebensache wird. Nach jedem Lied wird geklatscht und nach vier Titeln legen die zwei Musiker eine Pause ein, denn der Fischgang wird serviert.

Das „Filet vom Zander auf Schmandkraut und Zucchini, gebackener Kartoffel-Zigarette und Rotweinsauce“ sieht herrlich aus und schmeckt fantastisch.³¹⁵ Eine Kartoffel-Zigarette habe ich bisher noch nie gegessen und die Rotweinsauce ist umwerfend gut.

Erneut wird individuell mit dem Essen begonnen. Ich schaue mir dabei ab, wie alle anderen das Fischbesteck handhaben und stelle dabei einen unkomplizierten Umgang fest, kein besonders förmliches oder geziertes Verhalten, wie ich es befürchtet hatte. Nebenher werden immer neue Weine angepriesen und ausgeschenkt. Ein 87er Bordeaux vom Chateau Camensac folgt einem 87er Lagrange. Für mich schmecken diese Weine schwer, kräftig und, nun ja, irgendwie alt. Da kommt auch schon die nächste Flasche. Wieder etwas ganz Besonderes! Ein Chateau La Conseillante von 1990, erfahre ich. Den Überblick habe ich mittlerweile verloren, auch schmecken die Weine alle ziemlich ähnlich. Ganz besonders wird Tobias, mein weißweinliebender Nachbar, vom Experten umgarnt. Er mag die Bordeaux-Weine nämlich nicht besonders, woraufhin Herr Ahrens es sich zur Aufgabe gemacht hat, ihn bekehren zu wollen. Dazu ist Herr Ahrens aufgestanden und schenkt seine edlen Tropfen nun auch persönlich aus. Als ein Wein dann doch die Zustimmung von Tobias trifft, die Flasche aber schon leer ist, bekommt er sogar den Rest aus dem Glas des Experten! Herr Ahrens scheint diejenigen, die in den Genuss seiner Weine kommen, ein bisschen zu selektieren. Carsten wird nämlich öfter mal von ihm übersehen. „Ob er das etwa mit den Supermarkt-Weinen gehört hat?“, fragt er mich.

Etwas seltsam reagiert Herr Ahrens, als wir das Etikett einer dieser besonderen Weinflaschen fotografieren wollen. Er kommt sofort herbei und meint, das sei eine Spezialabfüllung, nur für ihn, das bringe uns gar nichts, wenn wir das Etikett abfotografieren, und nimmt die Flasche mit. Wir wundern uns. Der Experte ist zweifellos eine hervorsteckende Person, finde ich. Er trägt einen Rollkragenpullover mit Jackett, welches dem gleichen Jahrgang wie seine Weine zu entstammen scheint, redet alle Gäste mit „Leute“ an und duzt jeden unter 35. Das wirkt auf mich aber nicht lässig, sondern altväterlich.

Der zweite Mann, der augenfällig in Erscheinung tritt, ist Herr Könicke, der Chef des Scala. Er bleibt nie lange auf seinem Stuhl sitzen, läuft herum, organisiert, wirkt etwas hektisch und ist sehr auf den ordnungsgemäßen Ablauf des Abends bedacht. Kordula dagegen wirkt gelassener. Die Salonière setzt sich in den Pausen zwischen den Gängen immer mal wieder zu einer anderen Gruppe von Gästen und unterhält sich mit ihnen.

Obwohl zwei der Gäste weniger abschalten können – sie tippen auf ihren Handys und Smart-phones als gäbe es noch wichtige Korrespondenzen zu erledigen – empfinde ich die Stimmung als gelöst und angenehm. Ich fühle mich zunehmend selbstsicherer.

Jetzt erst bemerke ich die Metallkübel, die auf dem Tisch verteilt herumstehen und lasse mir erklären, dass hier der Wein reinkommt, den man nicht mag. Ich fühle mich ein bisschen wie von gestern, bin verwundert. Solch teuren Wein einfach wegschütten? Katja meint dazu, Herr Ahrens würde es auch nicht mögen, wenn jemand „seinen“ Wein wegkippt. Er schaue dann immer ganz zerknirscht.

Als der Hauptgang aufgetragen wird, verschenke ich meinen „Hirschrücken mit Olivenkrokant“ an meinen Tischnachbarn Carsten. Die „Limonen- und Kräutersaiblinge“ und das „Rote-Bete-Purée“ behalte ich und freue mich wieder über den Gaumengenuss. Um mich herum wird der Hirschrücken mit Hingabe verspeist und in höchsten Tönen gelobt. Ich scheine etwas zu verpassen, aber das nehme ich hin. Es fällt gar nicht auf, dass ich kein Fleisch esse.

Nach dem Essen setzt Herr Ahrens wieder zu einer kurzen Beschreibung des nächsten Weines an. Ein 87er Angelus, bleibt mir im Kopf. Bis zu 150€ soll er auf dem Markt kosten. Herr Ahrens fragt, ob jemand noch Näheres dazu wissen will. Niemand meldet sich. Alle sind bereits wieder mit ihren Tischpartnern im Gespräch. Das scheint dem Experten zu missfallen, ich höre etwas von „Na, und da hinten wird ja ständig über was anderes geredet“ und Kor-

315 Ich beschloss, für das Dinner meine vegetarische Regel zu brechen und ausnahmsweise Fisch zu essen.

dula muss ihn beschwichtigen. Seine Stimmung hellt sich erst wieder auf, als Herr Könicke seinerseits eine angestaubte Rarität des Hauses bringt und Herr Ahrens neuen Gesprächsstoff bekommt.

Als wir den Nachttisch serviert bekommen, wird der zehnte Wein ausgedient. Mittlerweile sind wir bei den Australiern angelangt. Die sind etwas gefälliger. Obwohl die Gläser nur wenig gefüllt und viel Wasser getrunken wurde, ist die Stimmung durch den Alkohol erheblich gelockert. Einige Gäste sind von ihren Sitzen aufgestanden und stehen in kleinen Gruppen im Raum zusammen. Hier und da haben die Tischpartner gewechselt, der Lautstärkepegel ist hoch. Der Band, die erneut ihre klavierspielerischen Rhythmen spielt, hören nur wenige intensiv zu. Einige Damen wippen leicht mit ihren Hüften.

Der Nachttisch besteht aus „Crème brulée an Banyuls-Gewürzbirne, Bananenstrudel und Passionsfruchtsorbet“ und schmeckt himmlisch! Einige mögen den etwas sauren Geschmack des Sorbets nicht und lassen es auf dem Teller, aber die meisten essen alles auf.

Nach dem Mahl wird das Küchen- und Servicepersonal des Abends in den Raum geholt, um ihnen zu danken und Blumen zu überreichen. Das übernimmt wieder Kordula. Sie dankt auch nochmal explizit Herrn Ahrens für sein Kommen und dass er alle an seinem Wissen teilhaben lassen. Es gibt wieder Applaus. Der Scala-Geschäftsführer dankt ebenfalls allen fürs Kommen und weist auf ein paar Veranstaltungen in diesem Jahr hin. Außerdem bringt er geschickt mit an, dass das Scala die Hälfte der Kosten übernommen hat. Erneut klatschen die Gäste.

Nach diesen kleinen Ansprachen, es ist etwa 23:00 Uhr, gehen die ersten Gäste. Die meisten bleiben aber noch. Erneut spielen die Musiker brasilianische und kubanische Lieder. Kurz darauf geht ein Trinkgeldkorb umher. Er ist bereits gut gefüllt.

Als sich ein paar Gäste zusammenschließen, um sich fotografieren zu lassen, umfängt auch mich die allgemeine Ausgelassenheit und ich posiere für ein Gruppenfoto mit. Eine fremde Hand legt sich auf meine Schultern, eine Frau presst sich an mich. Feuchtfrohliche Gruppenfotos mit Unbekannten kenne ich von WG-Feiern, und so grinse ich in die Kamera.

Langsam wird der Tisch abgeräumt, doch auch diese geschäftige Stimmung kann die restlichen Anwesenden noch nicht vertreiben. Halb zwölf ist noch etwa die Hälfte der Gäste da. Es gibt Espresso von Herrn Könicke. Erst gegen halb eins beginnt sich dann die restliche Gesellschaft aufzulösen. Der Aufbruch geht teils förmlich, teils herzlich mit Umarmungen und guten Wünschen für den Heimweg einher. Um eins trete ich aus dem Turm, verabschiede mich von Carsten, Tobias und Katja, laufe mit schmerzenden Füßen nach Hause und freue mich auf ein Käsebrot als Nachtsnack.

Nachgefragt – Interview mit Kordula Häffner, *Salonière*

Vor und nach der Feldstudie habe ich mich mehrmals mit Kordula getroffen. Die folgende Zusammenfassung beruht auf einem längeren Interview, welches ich mit ihr am 6.12.2010 geführt habe, sowie auf einem E-Mail-Interview vom 19.7.2011. Zusätzlich habe ich Feedbacks zu vergangenen Thüringer Salondinnern auf Xing ausgewertet.

Kordula hat sich viel mit historischen Salons und Tafelkultur beschäftigt und nimmt bei der Ausgestaltung der Thüringer Salondinner Bezug auf diese Geschichte. Sie weiß, dass die Ursprünge der Salons im Privaten liegen, weshalb ihr der persönliche Bezug zu ihren Gästen sowie deren Wohlbefinden sehr wichtig sind. Außerdem achtet sie auf die Verknüpfung verschiedener Disziplinen, wie Kunst, Kultur und Musik, mit kulinarischen Erlebnissen. Auch das Ziel, Menschen an einem Ort zum Austausch zu vereinen, führt sie auf die historischen Vorbilder zurück. „Die Idee ist, durch unterschiedliche Menschen unterschiedliche Sichtweisen zu bekommen. Und auch Themen mit allen Sinnen genießen.“³¹⁶ Eigene Studien zur historischen Tafelkultur inspirierten sie als Gastgeberin.

³¹⁶ Häffner (1) (s. Anm. 313), Z. 12-13.

Damit stets ein gemischtes Publikum – hinsichtlich Beruf, Alter und Einkommen – zu den Thüringer Salondinnern kommt, versucht Kordula die Veranstaltungen so preiswert wie möglich zu halten. „Die Herausforderung ist Qualität, die bezahlbar ist.“³¹⁷ Dieser Anspruch lässt die Organisation zu einer komplexen Angelegenheit werden. „Früher steckte ich so viel Geld in preiswerte Veranstaltungen, dass ich selber Wochen sparen musste beim Essen“³¹⁸, so Kordula. Obwohl ihre Dinner im Vergleich zu anderen Veranstaltungen nicht teuer sind, weiß sie jedoch auch, dass der Zugang für Studenten oder Menschen mit wenig Einkommen bei Preisen ab 50€ trotzdem sehr hoch ist. Deshalb kommt es mitunter vor, dass Kordula Karten verschenkt, wenn jemand seinen bereits bezahlten Platz absagt. Außerdem besteht sie darauf, dass die jeweiligen Künstler sowie der Fotograf kostenlos mit am Tisch sitzen. Überteuerte und damit exklusive Salondinner lehnt sie ab: „Für mich sollen Gäste wegen ihres Kulturreichtums, nicht wegen Geldreichtum kommen, andererseits finde ich es gerade spannend, wenn der Großunternehmer sich gut mit dem Buchhalter versteht und sich verschiedene Schichten kennenlernen.“³¹⁹

Als *Salonnière* ist Kordula der Respekt gegenüber den Gästen wichtig. Sie schreibt ihnen nicht vor, was sie tragen sollen oder ähnliches. Es kommt ihr stattdessen darauf an, dass alle Anwesenden Teil einer Gruppe werden. Um keine Hierarchien entstehen zu lassen, setzt sie Gäste auch mal während des Essens um oder lässt auf Namensschildern die beruflichen Positionen weg. Außerdem stellt sie ihre Gäste auch unabhängig von deren Jobs vor. In der Vorstellungsrunde hebt sie stattdessen die für den Abend interessanten Aspekte jedes Gastes hervor und lenkt von weniger glücklichen Umständen, wie Arbeitslosigkeit, ab. Sie berichtet vielmehr von spannenden Interessen und Hobbys ihrer Gäste, um mögliche Anknüpfungspunkte zu schaffen. Wenn jemand aus dem Rahmen zu fallen scheint, wie alternativ gekleidete Feuerkünstler bei einem ihrer Dinner, kommentiert sie das mit: „Und diese beiden jungen Männer sind der beste Beweis, dass man auch mit Wollpullis passend angezogen sein kann.“³²⁰ Bei der Vorstellung achtet Kordula ebenfalls darauf, dass Gäste, die ohne Begleitung erschienen sind, nicht allein bleiben müssen. Beim Thüringer Salondinner sollen alle gleich behandelt werden, denn „der Mensch zählt“³²¹, so Kordula. Sie findet es schlimm, wenn sich die Gäste untereinander keinen Respekt erweisen:

„Ich hatte mal einen Veranstalter, der kam zu spät, jagte, um mit seiner Freundin zu sitzen, andere von ihrem Platz hoch, küsste seine Freundin sehr intim und schimpfte dann über sehr unkultivierte Gäste, welche angeblich nicht schick angezogen waren. Dabei leitete das betreffende Ehepaar eine große Backwarenfirma und war auch sehr nett. Solches Lästern über andere mag ich gar nicht (...).“³²²

Zu sehr möchte sie aber nicht in die Eigendynamik eines Abends eingreifen. Deshalb lässt sie Dingen und Gesprächen auch ihren Lauf.

Ein weiteres großes Anliegen von Kordula ist es, interessanten Orten in Thüringen zu Bekanntheit zu verhelfen sowie „vernachlässigte Orte“³²³ vorzustellen. Die Thüringer Salondinner haben daher einen starken regionalen Bezug und setzen auf regionale Produkte, wie Saale-Unstrut-Weine, und Kooperationen, etwa mit der Thüringer Slow Food-Bewegung, Thüringer Firmen und Dienstleistern. Mit einer thematisch angepassten Tischdekoration und einem Rahmenprogramm – seien es Lesungen, Vorträge, Führungen, Live-Musik, Tanz-Workshops oder Modenschauen – wird dieser Bezug noch intensiviert. Dieser große Aufwand und die Qualität der Thüringer Salondinner sind laut Kordula wichtig, damit auch Auswärtige einen Anreiz hätten, nach Thüringen zu kommen. Damit grenzt sie sich von anderen Salondinnern in Deutschland ab, die mitunter in-

317 Häffner (1), Ebd., Z. 8.

318 Häffner (2) (s. Anm. 313), Z. 115-117.

319 Häffner (2), Ebd., Z. 93-96.

320 Häffner (1), Ebd., Z. 57-58.

321 Häffner (1), Ebd., Z. 59-60.

322 Häffner (2), Ebd., Z. 103-107.

323 Häffner (1), Ebd., Z. 2.

formelle „Spaghettipartys“³²⁴ sind, ohne große Qualitätsmaßstäbe. „Ich wollte da keine Kompromisse“³²⁵, erklärte sie.

Bei den meisten Thüringer Salondinnern gibt es, je nach Kapazität des Ortes, 40 bis 60 Anmeldungen. Eine kleinere Gästezahl wäre Kordula, und einigen Stammgästen, lieber, da der Kontakt in kleineren Gruppen individueller und intimer ist. Doch die Kosten für aufwändige Salondinner können nur durch eine höhere Anzahl an Personen gedeckt werden.

Bei ihren Veranstaltungen gibt Kordula stets ein übergeordnetes Thema vor, dessen Ausgestaltung den Beteiligten offen steht. So können interessante thematische Mischungen entstehen, etwa Barock und Molekularküche wie beim Theater-Salondinner in Gera. Durch die relative Freiheit, welche die Künstler, Köche und Akteure haben, entsteht eine kreative Eigendynamik, welche die Thüringer Salondinner ausmacht. Die Salondinner gleichen im Vorfeld immer „kleinen Subbotniks“³²⁶, bei denen von den Helfern und Partnern viel gefordert wird. „Der Aufwand ist schon heller Wahnsinn“³²⁷, resümierte sie im Interview. Doch fast alle Akteure, vom Museumsdirektor bis zu den Servicekräften, wollen am nächsten Salondinner wieder beteiligt sein.

Die Qualität der Thüringer Salondinner spricht sich herum unter den deutschlandweiten Salondinnern. Mittlerweile wird Kordulas Anspruch an gute Fotos und aufwändige Dekoration von anderen Veranstaltern kopiert, was sie freut. Doch muss sie sich manchmal gegen Gastronomen durchsetzen, wenn diese der Meinung sind, dass der Aufwand in keinem Verhältnis zur Kalkulation steht, oder wenn sie Musiker und Künstler kostenlos am Tisch platzieren möchte.

Ihre Gäste sind zum Großteil Xing-Mitglieder. Sehr viele kennt Kordula deshalb persönlich oder hält mit ihnen über das Netzwerk Kontakt. Während es anfangs nur persönliche Einladungen über Xing gab und die Gäste von ihr nach Interesse für die Gruppe ausgewählt wurden, ist es mittlerweile auch für Nicht-Mitglieder möglich, teilzunehmen. Durch Presse (Radio, Fernsehen, Zeitungsartikel) erfahren diese davon und können sich direkt anmelden. Kordula hat jedoch Unterschiede zwischen beiden Gruppen bemerkt:

„Die Menschen, die über die [Xing-]Gruppe bzw. Internet-Einladung zum Salondinner kommen, besitzen immer einen großen Sinn fürs Schöne, für Kultur und gutes Essen, da sie auch das Konzept der Sache kennen. Bei Werbung über Zeitung (welche aber für manchen Gastronomen wegen Werbung und hoher Auslastung wichtig ist) kommen manchmal auch einzelne Gäste mit weniger Sinn dafür, oder große Grüppchen, die einfach nur essen und unter sich sein wollen.“³²⁸

Auch die Erwartungen sind anders:

„Die Leute aus der [Xing-]Gruppe erwarten Intimität, interessante Gäste, schöne Gespräche (...), schönes Ambiente mit schöner Tischgestaltung, gutes Essen, ein interessantes Programm. (...) Leute, die über die Zeitung davon erfahren, erwarten nur ein Event, interessieren sich nur zum Teil für das Konzept, Interaktion und gegenseitiges Kennenlernen, wollen nur konsumieren ohne sich selber einzubringen.“³²⁹

Das Publikum bei den Veranstaltungen ist hinsichtlich Alter, Beruf und Geschlecht gemischt. Unter den Gästen gibt es viele Stammgäste, die mitunter schon sieben Mal da waren. Sie kommen aus Berlin, Hamburg, Köln, Stuttgart, Coburg, Halle, Nürnberg, Hof, München und anderen Städten. Thüringer sind zwar immer in der Mehrheit, doch ist es bemerkenswert, dass sich Auswärtige durch einen Reiseweg von 500 Kilometern oder mehr nicht von einer Teilnahme abhalten lassen. Besonders bei den deutschlandweiten Salondinner-Tref-

324 Häffner (1), Ebd., Z. 3.

325 Häffner (1), Ebd., Z. 6.

326 Häffner (1), Ebd., Z. 109.

327 Häffner (1), Ebd., Z. 116.

328 Häffner (2), Ebd., Z. 8-14.

329 Häffner (2), Ebd., Z. 34-41.

fen, die das Zusammenkommen von Gästen aus den alten und neuen Bundesländern zum Ziel haben, ist die Mischung der Anwesenden fast ausgewogen, fasste Kordula zusammen. Durch die moderaten Preise entstehen sehr gemischte, warme und herzliche Runden, „was ich spannender und angenehmer empfinde“³³⁰, so die *Salonnière*. Thüringer Salondinner besuchen ihre Gäste sowohl alleine als auch mit Begleitung. Sie hat festgestellt, dass im Osten, zu ihren Dinnern, mehr Paare als beispielsweise in Köln kommen. Wenn Gäste aus der Region Bedenken haben, alleine zu erscheinen, ermuntert Kordula diese immer, es trotzdem zu versuchen. „Neben besonders schüchterne Gäste setze ich mich manchmal für den Wohlfühleffekt.“³³¹

„Beim Salondinner kommt es auf den Menschen an und jeder kann sich so geben, wie er ist. Ich glaube, das mögen die Gäste“³³², so Kordula. Außerdem schätzen sie den „Sinn für Details im Programm, in der Einladung oder bei der Deko“³³³. Thüringer Salondinner sind keine Business-Veranstaltungen, sondern ähneln Treffen mit Freunden. Außerdem lieben ihre Gäste „Orte und Themen, welche monatelang vorbereitet und dann »leicht« präsentiert werden, (...) [sowie] die Möglichkeit, sich schön zu machen und interessante Gespräche zu führen.“³³⁴

In dieser Atmosphäre entstehen Freundschaften und Beziehungen, bestätigte Kordula. Thüringer Salondinner sind Veranstaltungen, bei denen sowohl geflirtet wird, als auch nachhaltige, persönliche Geschäftsbeziehungen entstehen.

„Ich mache das aus absolut innerer Überzeugung“³³⁵, so Kordula. Kommerzielle Aspekte spielen für sie gar keine Rolle. Sie möchte die Thüringer Salondinner auch nicht zu einer Marke ausbauen. Dass Geschäftskontakte entstehen und Visitenkarten ausgetauscht werden, ist verständlich, doch nicht der eigentliche Zweck der Salondinner. Die Veranstaltungen sollen keine festen Business-Netzwerkstrukturen entstehen lassen. Die Bekanntschaften, die an einem solchen Abend entstehen, sollen „kein Instrumentenkoffer [sein], sondern eine Art Bukett“³³⁶. Kordula geht es „immer um die Seele von Veranstaltungen und das Wohlfühlen der Gäste“³³⁷.

Der Aufwand, den Kordula in den letzten Jahren betrieben hat, soll in Zukunft etwas geringer werden. Sie möchte wieder „kleine, feine Sachen“ organisieren, „weg von gefälliger Tischdeko und wieder etwas verrückter.“ Auch die Preise sollen günstiger werden. „Im Großen und Ganzen werde ich das Thema langsamer und entspannter angehen.“ Thüringen soll zwar weiterhin im Fokus stehen. Sie kann sich aber auch vorstellen, Salondinner in Sachsen oder Sachsen-Anhalt zu organisieren.

Nachgelesen – Feedback der Gäste

Das Feedback, welches Kordula persönlich und über Xing bekommt, ist durchweg positiv und zeigt, dass ihre Ideen und ihre Umsetzungen sehr gut ankommen. Auf der Online-Plattform kann man anhand der Einträge und Kommentare ein Bild davon bekommen.³³⁸ Die Gäste zeigten sich beeindruckt vom „außergewöhnliche[n] Ambiente“, von der „perfekt abgestimmte[n] Dekoration“, den „interessante[n] Tischnachbarn und Gesprächspartner[n]“, den „abwechslungsreichen Gaumenfreuden“ und den „kulturellen Highlights“, wie sie online bekundeten. „[I]ch habe mich lange nicht so wohl gefühlt, wie an diesem Abend!“,

330 Häffner (2), Ebd., Z. 8.

331 Häffner (2), Ebd., Z. 30-31.

332 Häffner (2), Ebd., Z. 45-47.

333 Häffner (2), Ebd., Z. 50.

334 Häffner (2), Ebd., Z. 55-57.

335 Häffner (1), Ebd., Z. 16.

336 Häffner (1), Ebd., Z. 77-78.

337 Häffner (2), Ebd., Z. 112-113.

338 Die folgenden Zitate sind Beiträgen aus dem Forum „Salondinner Thüringen“ der Xing-Salondinner-Gruppe entnommen. Vgl. Thüringer Salondinner-Gruppe auf Xing, unter: https://www.xing.com/net/pr_i0b70e9x/salondinner/salondinner-in-thuringen-211757/, Zugriff am 22.3.2011. Die Beiträge und Zitate stammen von verschiedenen Teilnehmern und wurden anonymisiert.

schrieb ein Gast und führt das, wie viele andere, auf die Fähigkeit von Kordula zurück, den Abenden „Geist und Seele“ zu verleihen.

„Wir sind noch jetzt ganz begeistert von der scheinbaren Unkompliziertheit mit der kulturinteressierte- und genussbegeisterte Menschen über eine Internet-Plattform – und dann auch noch über Bundesländergrenzen hinaus – an einer geschichtsträchtigen Stätte in Deutschland sich fröhlich um eine gemeinsame Tafel versammeln“,

schreibt ein Ehepaar aus Nürnberg. Für viele ist es eine gelungene Abwechslung, wie diese Beispiele zeigen: „Ich bin aus dem stressigen Alltag entführt worden in eine wärmende Abendveranstaltung“ und „Der Alltag hat uns bereits wieder völlig vereinnahmt mit seinen Pflichten, aber die Erinnerung an dieses zauberhafte Wochenende schwingt leise immer noch mit.“ Das Konzept, Thüringen, seine Kultur und Regionen zu mehr Bekanntheit zu verhelfen, geht auf: „Ich will nicht verschweigen, dass es immer wieder die kulturellen Beigaben sind, mit denen Du uns nach Thüringen lockst. Das macht süchtig auf mehr“, so eine Berlinerin. Es erweckt den Eindruck einer regelrechten Fangemeinde, wenn geschrieben wird: „Wir werden Dir und Deinen Veranstaltungen folgen, wo auch immer sie stattfinden“ oder „Die 850 km würde ich morgen gerne wieder zurücklegen, nur um noch einmal dabei zu sein.“

Dass das Kennenlernen und das Knüpfen von Kontakten so funktioniert, wie es sich die Organisatorin vorstellt, belegen Beiträge wie diese: „Mein Mann Torsten und ich hatten (dank Deiner Sitzordnung) interessante Tischnachbarn und Gesprächspartner, woraus sich ganz sicher auch für die Zukunft gute und neue Kontakte ergeben werden“, „Obwohl ich alleine gekommen bin, hatte ich den ganzen Abend über Gesellschaft. Ich habe viele interessante Leute kennengelernt und nette Gespräche geführt“, „Auch war es möglich, sowohl mal wieder Ralf Meinhardt und andere Stammgäste zu treffen, als auch neue interessante Menschen kennen zu lernen, was mir bei jedem Salondinner bisher viel Freude bereitet hat.“ Dass bei den großen Tischgesellschaften nicht alle miteinander ins Gespräch kommen, bedauern einige Gäste:

„Ein bisschen traurig sind wir im Nachhinein dann vielleicht schon, dass es wirklich nicht möglich war, über den Tisch hinweg mit allen Teilnehmern auch wenigstens ein paar Worte zu wechseln. So bleibt uns aber die Erinnerung und die Gewissheit, dass wir alle ähnliche Interessen oder Sehnsüchte haben, nämlich im Kreise nur kultivierter Menschen Kultur-, Kunst- und Gaumengenuss zu erleben.“

Zwischengang

Die Thüringer Salondinner rekurren nicht nur im Namen auf historische Vorläufer. Diese Veranstaltungsreihe hat in Übereinstimmung mit der Salontradition eine Frau im Mittelpunkt des Geschehens. Kordula ist Organisatorin, kreativer Kopf und *Salonnière* der Thüringer Salondinner. Bei ihren Veranstaltungen legt sie größten Wert darauf, dass ihre Gäste sich wohl fühlen, Respekt genießen, einen schönen Abend mit anderen Menschen und anregenden Gesprächen verbringen. Durch besondere Ausgestaltung und persönlichen Einsatz versucht sie, eine angenehme Atmosphäre aufkommen zu lassen. Sie stellt die Gäste einander vor, führt durch die Abende und bemüht sich um ihr Wohlergehen. Auch wenn sie dabei von Co-Gastgebern unterstützt wird und nicht zu sehr ins Geschehen eingreift, sind die Thüringer Salondinner sehr von ihrer Person geprägt. Ihre Begeisterung und Leidenschaft für Tischkultur und die Freude an der Geselligkeit sind der Motor hinter diesem Aufwand. Durch Herzlichkeit und Offenheit gegenüber ihren Gästen, Eigenschaften, die der Organisatorin immer wieder bescheinigt werden, bekommen die Thüringer Salondinner eine sehr persönliche Note, die unverwechselbar ist. Diese Eigenschaften hat sie mit den historischen *Salonnières* gemeinsam.

Allerdings finden die Thüringer Salondinner nicht, wie es einst üblich war, in den Privaträumen der *Salonnière* zu einem festgesetzten *jour fixe* statt, sondern in unregelmäßigen Abständen an halböffentlichen Orten. Es gibt

zwar Gäste, die öfter als andere bei den Thüringer Salondinnern dabei sind, lockere Gruppen, die sich bei diesen und anderen Salondinner-Veranstaltungen immer mal wieder treffen – doch sind das keine echten *Habitués*.

Bei den Thüringer Salondinnern handelt es sich nicht um ein Geschäftsmodell mit Gewinnabsichten. Kordula betreut die Organisation ehrenamtlich.³³⁹ Ihr Engagement ist zu keiner Zeit nutzen- oder zweckorientiert, sondern basiert auf ihrer Begeisterung für Tafelkultur und Dinnerabende, was den Treffen zusätzlich Intimität beschert – auch wenn sie darüber hinaus der Gastgeberin helfen mögen, als Keramikdesignerin bekannt zu werden oder selbst Kontakte zu knüpfen.

Der größte Unterschied zu den historischen Salons besteht darin, dass es sich bei den Thüringer Salondinnern in erster Linie um kulinarische Veranstaltungen handelt. Stets bilden Essen und Trinken den Mittelpunkt des Abends, thematisch eingebettet in einen Rahmen, der sowohl die Auswahl der Getränke, die Dekoration und das Programm umfasst und der mit dem Veranstaltungsort korrespondiert. Die jeweiligen Menüs versprechen Raffinesse, Gaumenfreuden und Virtuosität und werden entsprechend angepriesen. Beim Thüringer Salondinner Weinreise war das Menü des Turmrestaurants jahreszeitlich inspiriert und qualitativ hochwertig. Der Abend wurde durch den exponierten Ort zusätzlich emporgehoben und mit opulenter Tischgestaltung und gutem Service zelebriert. Zusätzlich spielten Weine eine große Rolle. Sie standen thematisch im Mittelpunkt des Abends. Die Weine wurden mit entsprechenden Informationen zu Herkunft, Jahrgang und Note angereichert. Das Mahl erhielt dadurch eine fundierte, bildende Ebene und ging über den reinen Konsum hinaus. Es ging um die Zelebrierung edler Weine, die durch die Person des Co-Moderators an Extravaganz und Besonderheit gewannen. Essen und Trinken befriedigten Feinschmeckeransprüche, der kulinarische und ästhetische Genuss war eines der zentralen Ziele des Abends. Der organisatorische und finanzielle Aufwand unterscheidet sich ebenfalls von den Salons der Vergangenheit.

Ein zweites wichtiges Ziel war der Austausch und das Gespräch unter den Gästen und wurde von der *Salonière* beim Thüringer Salondinner Weinreise verschiedentlich beeinflusst. Neben der Vorstellung der Anwesenden, in großer und kleiner Runde, bot sie ihren Gästen ein musikalisches Programm, das zwar Nebensache war, jedoch Unterhaltung bot, für Kurzweil und Gesprächsmöglichkeiten sorgte. Im Gegensatz zu den historischen Salons wurden bei diesen Veranstaltungen aber keine übergreifenden thematischen Debatten und Diskussionen geführt. Es ging vielmehr um den privaten Austausch, um unkompliziertes Näherkommen bei Tisch oder Vertiefung von Bekanntschaften. Die Unterhaltungen beim Salondinner Weinreise waren oft auf eine überschaubare Anzahl an Personen beschränkt. Die Gäste sprachen überwiegend mit ihren unmittelbaren, bekannten wie fremden Tischpartnern. So bildeten sich viele verschiedene, voneinander getrennte Gruppen. Erst zum Ende des Abends lösten sich einige Gruppen auf und Gäste wechselten die Plätze. Eine allgemeine Durchmischung kam aber nicht zustande. Gäste, die alleine gekommen waren, fanden aber gut Anschluss bei Tisch.

Das dritte Ziel des Abends betraf die Reaktivierung der Tischkultur. Diese wurde zelebriert und verstanden als Tischkunst mit entsprechendem Aufgebot an Geschirr, Besteck und Dekoration und hob sich nicht nur von alltäglichen Esssituationen, sondern auch vom Restaurantkontext und von familiären Festessen ab. Auch wenn die Dekoration nicht direkt auf historischen Vorbildern beruhte, so hatte die Opulenz auf dem Tisch etwas vom Überschwang vergangener Zeiten.

Kordulas viertes großes Anliegen, Thüringen und seine (noch unbekannt) Orte bekannter werden zu lassen, spiegelte sich zwar beim Salondinner Weinreise nicht in den Weinen oder speziellen regionalen Gerichten, wohl aber in dem exponierten Ort, welcher als leuchtendes Jena-Panorama wirkungsvoll strahlte.

Der Abend wurde strukturiert durch Begrüßung und Vorstellung, Ansprachen, Essen, Weinpräsentation und Trinken sowie durch die Musik der Band. Die einzelnen Elemente hatten zwar unterschiedliche Wichtigkeit,

339 Der Teilnahmebeitrag deckt nur die Unkosten, die aber durch Sponsoren und Mitveranstalter niedrig gehalten werden.

doch war diese Mischung insgesamt sehr stimmig und dynamisch. Die Menükarte diente als Leitfaden, sie gab dem Abend Gliederung. Während viele Gäste am Anfang verhalten waren, die Gespräche erst allmählich begannen und man wartete, was das besondere Zusammentreffen bringen würde, änderte sich das im Verlauf des Abends. Mit jedem Gang und jedem Schluck wurde die Stimmung gelassener und locker.

Die Gäste kamen, um ein herausragendes Event zu erleben, um feine Speisen und ausgewählte Weine zu genießen, um etwas Neues auszuprobieren und zu entdecken, interessante Gespräche zu führen und dem Programm und der Inszenierung beizuwohnen. Sie konnten an einem Stück erreichbaren Luxus teilhaben. Für einige sind Salondinner Ereignisse, welche sie mit Freunden teilen und dabei unter sich bleiben wollen, andere kommen, um Bekannte wiederzusehen und wieder andere, um neue Kontakte zu knüpfen sowie ihrem Alltag etwas Besonderes entgegenzusetzen. Die Ziele des Thüringer Salondinners korrespondieren oft mit den Erwartungen der Gäste, die diese Art von Geselligkeit, die persönliche Note der *Salonière* und den Aufwand dahinter sehr zu schätzen wissen. Dabei gibt es einen Unterschied zwischen Gästen, die aus der Xing-Gemeinschaft kommen und jenen, die durch die Medien davon erfahren. Mitglieder im Netzwerk kennen die Idee hinter dem Thüringer Salondinner, identifizieren sich mit der Idee des Austausches, haben mitunter das gleiche Interesse an gutem Essen und Genuss. Gäste, die nicht im Netzwerk sind, sehen mitunter nur das Event, welches sie konsumieren möchten.

Bei den Gästen handelte es sich nicht um eine geschlossene, sondern um eine zufällig zusammengesetzte Gruppe. Am Dinnertisch von Kordula versammelten sich Menschen aus verschiedenen Bereichen, mit unterschiedlichen Interessengebieten und Positionen. Es dominierten Gäste im Alter zwischen 35 und 50. Es gab etwa gleich viele Männer wie Frauen, die sich dem Anlass entsprechend ähnlich gekleidet hatten.

Trotz der losen Zusammensetzung vieler Fremder entstand im Laufe des Abends Intimität und eine private Atmosphäre. Dies lag zum einen an der *Salonière*. Zum anderen an der Abgegrenztheit und Exklusivität der Veranstaltung. An diesem Abend wurde nur bestimmten Menschen Einlass ins Scala gewährt. Obwohl das Turmrestaurant zwar per se ein öffentlicher Ort ist, war die 29. Etage abgetrennt vom restlichen Restaurantbetrieb. Der Weinreise-Abend stand zwar prinzipiell allen offen, doch eigentlich nur denen, die darum wussten. Außerdem führte die Verbundenheit einiger Gäste durch die Salondinner-Gruppe im Internet zu Intimität. Bei ihnen war geteiltes Wissen um das Konzept und die Übereinstimmung von Interessen vorhanden. Und schließlich bewirkten die positiven Erfahrungen des Ess- und Weingenusses, dass Hemmungen abgebaut wurden.

4.3 Genuss im Geheimen: Supper Clubs

Kochender Untergrund: Das Phänomen underground dining

Wandering supperclubs, pirate-, clandestine- oder anti-restaurants, guerilla dining, culinary speakeasies, nomadic dinner events, unlicensed eateries, secret dinnerpartys, hidden dinnerclubs, in Deutschland auch Geheimküchen oder Guerillarestaurants – all diese Namen bezeichnen das Phänomen *underground dining*, welches in den USA um das Jahr 2000 aufkam, sich seitdem in immer mehr Städten verbreitet und in den Medien präsenter wird. Obwohl es Unterschiede zwischen den einzelnen Bezeichnungen geben kann, wird zur Vereinfachung nachfolgend der Name „Supper Club“ verwendet.³⁴⁰

Im Allgemeinen handelt es sich bei all diesen Formen um privat organisierte Abendessen, die im Verborgenen stattfinden und nur einem kleinen Kreis von Gästen offenstehen. Erst nach Einladung oder Anmeldung, was häufig über das Internet geschieht, ist der Zutritt möglich. Geboten wird zumeist ein mehrgängiges Menü. Alkohol kann oder muss oft selbst mitgebracht werden. Hinter dem Herd stehen entweder Profis oder Hobbyköche. Nicht selten sind zwei oder mehr Akteure an einem Supper Club beteiligt. Das Menü ist den Gästen nicht immer vorher bekannt. Diese alternative Form des Auswärtsessens findet je nach Gastgeber regelmäßig oder in unterschiedlichen Abständen statt, oft in den Privatwohnungen der Gastgeber oder anderen inoffiziellen Lokalitäten, wie Ateliers, Hinterhöfen, alten Fabrikhallen, Lofts, Galerien oder Gärten. Die konkrete Adresse wird den Gästen meist kurz zuvor bekanntgegeben und bleibt bis dahin geheim. Zu jedem Mahl trifft sich in der Regel eine zufällig zusammengesetzte Gruppe. Auch der Gastgeber kennt nicht all seine Gäste. Oft sitzen bei ihm völlig Fremde am Tisch. Die Größe der Tischgemeinschaft variiert – von sehr intimen Dinnerabenden mit sechs Personen bis hin zu Veranstaltungen, bei denen 100 Gäste oder mehr anwesend sind. Die Preise von Super Clubs unterscheiden sich sehr. In Berlin beispielsweise reicht die Bandbreite von kostenlosen Essen bis hin zu 60€-Dinnern. Einige Supper Clubs in den USA kosten mehr als 100\$ „Spende“ pro Abend.³⁴¹ Die Lebensdauer eines Supper Clubs hängt vom Gastgeber und den jeweiligen Umständen ab. Es gibt Supper Clubs, die viele Jahre bestehen. Andere sind nach ein paar Monaten wieder verschwunden. In erster Linie sind Supper Clubs Non-Profit-Veranstaltungen.

Worauf der Schwerpunkt dieser Treffen gelegt wird, wie (in)formell das Essen von statten geht, wie teuer und aufwändig die Gerichte sind, welche Speisen zubereitet werden und wie Ausgestaltung und Ablauf organisiert sind, kann sehr unterschiedlich sein. So bieten manche Supper Clubs ausgeklügelte, experimentelle und hochwertige Menüs. Bei einigen gibt es stets ein Rahmenprogramm, andere legen viel Wert auf das Miteinander und die Kommunikation, durchmischen dafür die Tischordnung oder stellen Aufgaben an ihre Gäste. Einige

³⁴⁰ Am häufigsten werden in den Medien und als Selbstbeschreibung die Bezeichnungen Supper und Dinner Club, *pirate* oder *guerilla restaurant* verwendet. Wo die Grenze zwischen einem „Club“ (wobei die Begriffe „Dinner Club“ und „Supper Club“ im Prinzip austauschbar sind) und einem „Restaurant“ liegt, ist schwer zu bestimmen. Allgemein verweist ein Club auf den geschlossenen oder konspirativen Charakter einer Gemeinschaft. Der Begriff „Restaurant“ stellt kulinarische Bezüge her. Die Unterschiede der einzelnen Formen hängen jedoch nicht in erster Linie mit der Bezeichnung zusammen, sondern sind geprägt durch die Veranstalter und deren individuellen Ausrichtungen und Intentionen. Es gibt auch Untergrundveranstaltungen, die nur einmalig stattfinden oder bei denen die seltenen Abende sehr wenige gemeinsame Nenner aufweisen, bedingt durch wechselnde Städte, wechselnde Köche und das Fehlen eines verbindenden Namens. Diese fallen laut der oben genannten Beschreibung nicht in die Kategorie und folgen eigenen Regeln.

³⁴¹ Vgl. u. a. Frank R. Schröder: The soup kitchen for hipsters (27.4.2009), unter: <http://www.iheartberlin.de/2009/04/27/the-soup-kitchen-for-hipsters/#more-2696>, Zugriff am 10.6.2011; o. V.: The Shy Chef, unter: <http://theshychef.wordpress.com/price/>, Zugriff am 10.6.2011; Sean Nealon: Foodie starts Inland chapter of Ghetto Gourmet (25.11.2008), unter: http://www.pe.com/localnews/inland/stories/PE_News_Local_S_ghetto26.3822fb0.html, Zugriff am 6.5.2010.

Gastgeber kochen ausschließlich vegetarisch, manche Supper Clubs geben sich wie professionelle Restaurants. Bei anderen geht es ungezwungen zu wie bei einem Familienessen.

Ein wichtiges Merkmal haben diese Untergrundmahlzeiten gemeinsam. Um teilnehmen zu können, muss sich der Gast innerhalb eines Informationskreises befinden, zu dem er mehr oder weniger leicht Zutritt bekommt. Das kann auf verschiedenen Wegen geschehen: Mittels einer Verteilerliste, auf der man registriert sein muss und die über neue Termine informiert, über soziale Online-Netzwerke, wie Twitter oder Facebook, auf denen Neuigkeiten veröffentlicht werden, durch persönliche Einladung des Gastgebers sowie Mund-zu-Mund-Propaganda. Zudem gibt es Supper Clubs, die erst Zugang gewähren, wenn man von einem Mitglied vorgeschlagen wird oder man angibt, woher der Gastgeber bekannt ist.³⁴²

Während Mund-zu-Mund-Propaganda die ursprüngliche und bei einigen Supper Clubs immer noch ausschließliche Form der Verbreitung ist, setzen mittlerweile sehr viele Supper Clubs auf schnelle Veröffentlichung durch das Internet und virtuelle soziale Netzwerke. Daneben gibt es sicherlich viele rein private oder geschlossene Supper Clubs, die sich nicht der Öffentlichkeit präsentieren und somit nicht im Internet gefunden werden können.³⁴³

Die geheimnisvoll klingenden Labels *underground*, *secret*, *guerilla* oder *pirate* geben Supper Clubs einen scheinbar subversiven Charakter. Diese Attribute vermitteln den Eindruck, die Abende seien nicht legal und deren Veranstaltung sowie Teilnahme konspirative Akte. Befördert wird dieser Eindruck auch dadurch, dass Supper Clubs weder offizielle Räumlichkeiten, noch geregelte Öffnungszeiten oder einen Eintrag im Telefonbuch haben. Sie zahlen keine Steuern, haben keine Lizenz vom Gesundheits- oder Gewerbeamt, keine Ausschankgenehmigungen und müssen keine behördlichen Regeln, wie Brandschutzauflagen, beachten. Das Kochen im Verborgenen ist die einzige Möglichkeit, ohne reglementierende Auflagen zu arbeiten und nur realisierbar, da diese Abende als private Treffen deklariert und in privaten Räumlichkeiten veranstaltet werden. „Spenden“, die anstelle eines offiziellen Eintrittspreises erbeten werden, decken die Kosten, generieren mitunter eine kleine Gewinnspanne und schaffen eine rechtliche Grauzone. Einige Supper Club-Köche geben ihren richtigen Namen nicht preis, um Schwierigkeiten mit ihren regulären Arbeitgebern oder Behörden zu vermeiden. Wenn Untergrunddinner jedoch nicht zu häufig veranstaltet werden und die Medienpräsenz nicht zu groß wird, wenn der Unterschied zwischen einem wirtschaftlich arbeitenden Restaurant also gewahrt bleibt, wenn keine Beschwerden von Nachbarn, Gästen oder um Konkurrenz fürchtende Restaurantbesitzern eingehen, ist kaum mit Verfolgung zu rechnen.³⁴⁴

Supper Clubs bieten für professionelle, ausgebildete Köche die Möglichkeit, eigene Konzepte umzusetzen, Führungsqualitäten und Organisationsfähigkeit zu erlernen, Kochfähigkeiten zu verbessern, sich selbst zu verwirklichen, Grenzen zu überschreiten oder eine neue und eigene innovative kulinarische Kultur zu entwickeln. Sie können als anarchisches Experimentierfeld, als lehrreiche Vorbereitung für ein eigenes Restaurant sowie zur Überbrückung der Wartezeit darauf und als kreative Visitenkarte der eigenen Kochkünste genutzt werden.³⁴⁵ Dass der Traum vom Restaurant, der hinter einigen Supper Clubs steht, nicht unrealistisch ist, zeigen Beispiele bei denen aus Untergrundrestaurants *above ground restaurants* wurden. Diese hatten sich über

342 Vgl. u. a. Jenn Garbee: Rogues, nomads, dissident chefs. Underground restaurants are attracting an online generation of foodies (8.11.2006), unter: <http://articles.latimes.com/2006/nov/08/food/fo-underground8>, Zugriff am 6.5.2010; o. V.: The Dissident Chef, unter: <http://www.thescdsf.com/howitworks.html>, Zugriff am 6.5.2010.

343 Diese spielen jedoch in meiner Untersuchung keine Rolle, da sie sich entweder einer Beobachtung entziehen oder die Komponente der fremden Gäste vermutlich nicht (so ausgeprägt) haben.

344 In Deutschland scheint dies übrigens kaum Thema zu sein. Amerikanische Medien berichteten von einigen Supper Clubs, deren Besitzer mit Strafen belegt wurden. Vgl. u. a. Hannah Karp: Kitchen not so confidential: Underground restaurants go public, lose cachet (17.11.2006), unter: <http://www.post-gazette.com/pg/06321/739239-46.stm>, Zugriff am 6.5.2011; Janine DeFao: Guerilla Gourmet. Guided by word-of-mouth, diners flock to unlicensed restaurants for excellent food in secret settings (22.1.2006), unter: <http://www.sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?file=/c/a/2006/01/22/MNGOOGRA241.DTL>, Zugriff am 6.5.2010.

345 Vgl. Nichole L. Torres: Secret Service. A stint in the underground can provide valuable training for restaurateurs (1.5.2007), unter: <http://www.entrepreneur.com/article/177150>, Zugriff am 6.5.2010.

die Zeit einen festen, zahlungskräftigen und wohlwollenden Kundenstamm und ein gutes Renommee aufgebaut, was ihnen Einkommen auf offiziellem Wege sicherte.³⁴⁶ Doch längst nicht jeder Supper Club-Gastgeber träumt vom eigenen Restaurant. Der Spaß am Kochen, Experimentieren und Bewirten, die Liebe zum Essen, die Freude am Kennenlernen, das Zusammenführen anderer Menschen und die Möglichkeit, Neues und Eigenes zu schaffen, sind ebenfalls starke Motive – ob für Profis oder Hobbyköche. Für diese Gruppe sind Supper Clubs „*more of a social gimmick, a way to have a party*“³⁴⁷ als ein Business mit Gewinnabsichten.

Es lässt sich nicht herausfinden, wo diese Formen des Auswärtsessens zum ersten Mal praktiziert wurden. Einige Autoren nehmen an, dass die ersten Supper Clubs der USA in Kalifornien und Oregon entstanden³⁴⁸, jedoch erscheint in Artikeln mitunter New York als Ursprungsort des amerikanischen *underground dinings*³⁴⁹. Niemand kann das belegen und die Spuren der ersten Untergrundküchen sind gut verdeckt.³⁵⁰ Einige Medien sehen das Aufkommen von Supper Clubs in enger Verbindung mit der Finanzkrise. Da viele Menschen in dieser Zeit verstärkt auf ihr Geld achten mussten, sparten sie an teuren Restaurantbesuchen. Supper Clubs entstanden laut diesen Berichten zuerst in erfolgsverwöhnten, aber von der Finanzkrise besonders betroffenen Städten wie London als preiswerte Alternative für Feinschmecker.³⁵¹

Die Wurzeln dieses Phänomens werden gerne in den *paladares* (Privatrestaurants) auf Kuba oder den Garküchen Chinas gesehen. Während diese „Vorläufer“³⁵² jedoch rein zweckorientiert die Verpflegung außer Haus sicherstellen, unaufwändig und teils von staatlichen Repressionen bedroht bewirten, stehen hinter den verschiedenen Ausprägungen des *underground dining* andere Intentionen.

Mittlerweile gibt es in den USA über 100 von ihnen, wahrscheinlich sogar deutlich mehr und nicht nur ausschließlich in Großstädten.³⁵³ Es ist nicht sicher, ob sich das Phänomen von dort aus nach Europa verbreitete oder ob sich unabhängig davon Geheimküchen in London, Barcelona, Paris oder Berlin entwickelten. In Deutschland gibt es mittlerweile mehr als ein Dutzend Supper Clubs. Im hiesigen Untergrund kocht es beispielsweise in Köln, München, Stuttgart, Leipzig, Frankfurt a. M., Hamburg und Berlin.³⁵⁴ Und auch in anderen Teilen der Welt sind Formen von *underground dining* entstanden, darunter Buenos Aires, Lima, Sydney, Jakarta.

Einige Protagonisten begreifen *underground dining* als eine Bewegung, hinter der überindividuelle Ideen stehen. Das zeigt sich darin, dass mitunter auf den Internetseiten der Supper Clubs Stellungnahmen zu dieser neuen, freien Art des Essens und Bewirtens zu finden sind:

„It seems to me the underground restaurant scene is a movement, a rebellion even, and it's something I'm proud to get behind! Guerrilla dining gives struggling restaurateurs, chefs and diners something new to

346 Beispiele sind das „Lafitte“ in San Francisco, das aus dem „Subculture Dining“ Untergrundrestaurant hervorgegangen ist oder das „Little Otik“ in Berlin, das vorher als „Palisaden Supper Club“ bewirtete.

347 David F. Carr: Chef Takes Guerrilla Marketing Online (27.7.2010), unter: <http://www.forbes.com/2010/07/26/internet-subculture-dining-technology-marketing.html>, Zugriff am 11.4.2011.

348 Vgl. u. a. Greta Taubert: Partisanen am Herd, in: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (1.8.2010), S. 44.

349 Vgl. Ligaya Mishan: Ligaya Mishan on Speakeasy Restaurants (11.2.2008), unter: http://www.good.is/post/ligaya_mishan_on_speakeasy_restaurants, Zugriff am 6.5.2010.

350 Viele Pioniere gibt es mittlerweile nicht mehr, wie das *underground restaurant* „Mamasans Bistro“, welches in San Francisco etwa 1999 seine Türen öffnete, heute jedoch nicht mehr zu existieren scheint oder das „Family Supper“, welches in Portland (Oregon) von 2001 bis 2006 seine Gäste bewirtete.

351 Vgl. z. B. Annette Reuther: Guerilla-Restaurants in London. Gäste schlemmen im Untergrund (28.1.2010), unter: <http://www.n-tv.de/panorama/Gaeste-schlemmen-im-Untergrund-article700524.html>, Zugriff am 10.4.2011.

352 Es lässt sich nur darüber spekulieren, wo die Wurzeln von Supper Clubs wirklich liegen und welche ursprüngliche Idee ihnen zugrunde liegt. Die einzigen Vermutungen stammen aus Zeitschriftenartikeln, welche jedoch jeden Beweis entbehren. Vgl. Karp (s. Anm. 344); vgl. Mishan (s. Anm. 349).

353 Vgl. DeFao (s. Anm. 344).

354 Vgl. Taubert (s. Anm. 348).

*believe in. The collaborative culture is like what Hip-Hop was in the 90's. It's the anti-restaurant restaurant.*³⁵⁵

Ob es sich tatsächlich um eine Szene handelt, ist aber fraglich. Viele Supper Clubs sind zwar über unsichtbare Kanäle vernetzt, verfügen über Plattformen und stehen im gegenseitigen Austausch. Doch ist jeder Supper Club das persönliche Produkt seines Gastgebers und entwickelt sich unabhängig von anderen. Sie sind ein zahlenmäßig kleiner Teil der kulinarischen Subkultur, der wohl nie zum Mainstream werden wird.

Fallbeispiel 3: „In the Mood for Food“, Oakland

San Francisco und die angrenzende Bay Area, dessen bekannteste Orte und Regionen Napa Valley, Silicon Valley, San Jose und Berkeley sind, befindet sich nicht nur in Sachen Wirtschaft und Einkommen oberhalb des amerikanischen Durchschnitts. Auch in puncto Ernährung unterscheidet sich das Gebiet vom Rest der USA. San Francisco war die erste amerikanische Stadt, die einen vegetarischen Wochentag einfuhrte, von Mc Donalds verlangte, kein verkaufsförderndes Spielzeug mehr den ungesunden „Happy Meal“-Angeboten beizulegen, und in welcher die Slow Food-Bewegung ihre Anfangserfolge feierte.³⁵⁶ In der Bay Area gibt es unzählige Farmen, Winzer und Gemüsebauern, die von den sehr guten klimatischen Bedingungen und dem großen Interesse an gutem und gesundem Essen profitieren. Nicht nur Bio-Lebensmittel finden hier einen deutlich besseren Absatz als anderswo, auch der Anteil an Gourmet-Restaurants, Wochenmärkten, veganen und vegetarischen Cafés und Lokalen, kleinen Produzenten und Einzelhändlern ist höher. Dieses Interesse geht freilich überwiegend von den wohlhabenderen Bevölkerungsteilen aus, denn Nachhaltigkeit gehört hier zum gehobenen Lebensstil. Doch auch im alltäglichen Straßenbild zeugen hunderte kleiner Garküchen, Imbisse und *food carts* von der Vielfalt der Küchen und Kulturen. Supper Clubs treffen hier auf fruchtbaren Boden.

Unter dem Namen „In the Mood for Food“ bietet Joe Weinheimer (nachfolgend Joe)³⁵⁷ in Oakland, einer Nachbarstadt von San Francisco, einen Catering-Service, Kochkurse und private Dinnerabende (manchmal mit internationalen Livemusikern) an. Dieses *personal chef business*, welches 100% selbstgemachte vegetarische und vegane Küche bietet, wird auf verschiedene Weise im Internet verbreitet.³⁵⁸ Anfangs konnte man nur durch eine E-Mail-Liste und Mund-zu-Mund-Propaganda von den Veranstaltungen erfahren. Heute ist das Internet Joes vorrangige Marketing- und Kommunikationsplattform. Darüber kündigt er neue Kochabende und -kurse an, kommuniziert mit seinen Gästen und veröffentlicht Fotos und Berichte zu seinen Dinnern. Zusätzliche Aufmerksamkeit bekommt In the Mood for Food durch Beiträge in Zeitschriften und Blogs. Der 45-jährige Amerikaner benannte sein Business nach dem Liebesdrama „In the Mood for Love“ des chinesischen Regisseurs Wang Kar Wai. Seine Verbundenheit mit Asien spiegelt sich nicht nur im Namen wider.

355 Zitat Blair Warsham, Organisator von GraffEats Guerilla Dining, vgl. o. V.: GraffEats Guerilla Dining, unter: <http://www.grafeats.com/about-2-2/>, Zugriff am 6.5.2010.

356 Vgl. Lani Muelrath: San Francisco celebrates meat-free Mondays (7.4.2010), unter: <http://www.examiner.com/healthy-living-in-san-francisco/san-francisco-celebrates-meat-free-mondays>, Zugriff am 10.4.2011; o. V.: San Francisco plant Verbot von ungesunden „Happy Meals“ (4.11.2010), unter: <http://www.handelsblatt.com/panorama/aus-aller-welt/mcdonalds-san-francisco-plant-verbot-von-ungesunden-happy-meal/s/3582956.html>, Zugriff am 10.4.2011; Susanne Amann: Bio Festival. Langsamer essen im Fast-Food-Land (31.8.2008), unter: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,575428,00.html>, Zugriff am 10.4.2011.

357 Gleich in der ersten E-Mail sprachen wir uns, wie es in den USA üblich ist, mit den Vornamen an.

358 Dies geschieht über eine Homepage (www.PhilipGelb.com), einen Blog (www.PhilipGelb.blogspot.com), die Internetseite Myspace (www.myspace.com/inthemoodforfood) und das soziale Netzwerk Facebook (www.facebook.com/inthemoodforfood). Joes Homepage informiert neben seinem Koch-Business auch über seine Musik-Projekte. Sein Blog ist Pinnwand, Kochbuch und Kommunikationsmöglichkeit mit Gästen und Freunden. Hier veröffentlicht er Menüs, Rückblicke, Rezepte und äußert Persönliches. Seine Seite auf Facebook hat ähnliche Funktionen. In diesem Netzwerk hat er über 1000 Freunde. Über Facebook informiert Joe regelmäßig über kommende Veranstaltungen und Aktuelles. Die Kommunikation mit Gästen und Freunden findet hier am schnellsten statt. Vernetzung untereinander ist auf Facebook direkt und unkompliziert möglich.

Seine Küche ist zu einem Großteil japanisch, chinesisch (sichuanisch) und thailändisch geprägt. Zu seinen Lieblingsfilmen zählt er viele asiatische Produktionen, wie er im Internet verrät. Außerdem ist er professioneller Shakuhachi-Spieler. Dabei handelt es sich um eine traditionelle japanische Bambusflöte, die er als einer der wenigen Menschen außerhalb Japans beherrscht. Er gibt Shakuhachi-Unterricht, spielt weltweit Konzerte, komponiert und hat mehrere CDs veröffentlicht. Bevor er als Koch selbstständig wurde, arbeitete er vorwiegend als Musiker. Joe besitzt einen Bachelor in *Anthropology* und studierte an der Florida State University *Ethnomusicology*. Er wuchs in Brooklyn, New York, auf. Mit 17 wurde er Vegetarier, seit sechs Jahren ernährt er sich vegan. Joe ist ein Koch-Autodidakt. Er lernte erste Fertigkeiten in seiner jüdischen Familie und verfeinerte diese durch Zuschauen und Nachahmen sowie auf Reisen.³⁵⁹

Joes Koch-Business gibt es seit 2004. Seit August 2006 veranstaltet er Dinner in seiner Wohnung. Joe bezeichnet seinen Service offiziell nicht als Supper Club oder *underground restaurant*. Jedoch fallen In the Mood for Food-Abende in die oben beschriebene Kategorie der Supper Clubs und auch in Rezensionen oder Zeitungsartikeln wird diese Bezeichnung verwendet. Neben asiatischen widmet er sich auch italienischen, spanischen, indischen Gerichten oder kocht Menüs aus speziellen Lebensmitteln, wie Kirschen, Pfirsiche und Spargel. Die Frische seiner Produkte, deren saisonale Verwendung, der Verzicht auf Fertigprodukte, Fleisch, mitunter tierische Inhaltsstoffe sowie der hohe Aufwand, der in seinem Essen steckt, lässt In the Mood for Food zu etwas Außergewöhnlichem werden:

„In attempts to provide the freshest flavors and produce meals in the most sustainable manner, we try to produce everything ourselves. Thus ingredients such as tempeh, seitan, soymilk, coconut milk, tofu, a variety of noodles are made in our kitchens from the finest, freshest organic ingredients, sourced locally whenever possible. Menus are always seasonally based and with the exception of a few ingredients such as chocolate, spices, teas, coconuts and the occasional tropical fruit or vegetable, always locally based.“³⁶⁰

Viele seiner Dinnerabende sind „*food and music series*“, bei denen Musiker zwischen den Gängen vor allem Weltmusik, Jazz und Instrumentalstücke performen. Die Mischung zwischen Musik und Essen ist für Joe nicht nur die Verbindung seiner beiden Leidenschaften, sondern auch eine Möglichkeit, Neues zu schaffen: „*When you put good food in front of people, whatever mood they show up in, it elevates it. And then if you add good music, you create a really wonderful environment.“³⁶¹*

Ob mit oder ohne Livemusik, In the Mood for Food-Veranstaltungen werden sehr gut angenommen und überzeugen die Gäste. Mehr als zwei Dutzend Rezensionen auf der Community-Plattform Yelp finden sich zu seinen Dinnern.³⁶² Fast alle Gäste geben ihm die Bestnote (fünf von fünf Sternen). Sogar Karnivore sind äußerst angetan von seinem veganen Essen. Die Dinner-Abende, wie auch seine Kochkurse und Catering-Aufträge, werden in höchsten Tönen gelobt. Ein Blogger kommt aus dem Schwärmen gar nicht mehr raus, wenn er auf seiner Seite schreibt:

„I've said it before and I'll say it again: Joe Weinheimer's dinner concerts are one of the reasons I love living in the Bay Area. I mean, where else will you eat 5 courses of locally-sourced, lovingly made, and insanely delicious vegan food AND enjoy a performance by some of the best musicians alive today, all in

359 Vgl. ebd.; Philip Gelb: The Bountiful Italian (Februar 2009), unter: <http://www.veganculinaryexperience.com/VCEFeb09.pdf>, Zugriff am 6.5.2010, S. 24.

360 O. V.: In the Mood for Food, unter: <http://philipgelb.blogspot.com/2009/10/wow-did-not-think-i-would-do-this.html>, Zugriff am 6.5.2010.

361 Andrew Gilbert: Double the Pleasure. Philip Gelb melds his mastery of the shakuhachi with his passion for vegan cooking to make an unforgettable East Bay food and music event, unter: <http://a2.l3-images.myspacecdn.com/images01/113/5cd6d61dd4d9d6a00de37ec357999cbc/1.jpg>, Zugriff am 6.5.2010.

362 Vgl. In the Mood for Food auf Yelp, unter: <http://www.yelp.com/biz/in-the-mood-for-food-oakland>, Zugriff am 11.4.2011.

*an intimate setting and for a very reasonable price? Nowhere, my friends. Joe's events are it, and I can't recommend a night spent with him more highly.*³⁶³

In der Stimmung für Essen – Beobachtung

In the Mood for Food war einer der ersten Supper Clubs der Bay Area, auf die ich im Internet gestoßen bin. Die Anmeldung erfolgte problemlos per E-Mail. Eine Vorauszahlung verlangte Joe nicht. Der Kontakt im Vorfeld war sehr nett und da Joe zu dieser Zeit mehrmals im Monat Dinnerabende veranstaltete, war der Termin am 3.5.2010 problemlos gefunden. Es handelte sich um einen Dinnerabend ohne Musik aus einer Reihe, die sich „Monday Night Dinners for Eight“ nannte. Das *japanese menu* kostete 40\$ und konnte vorher im Netz eingesehen werden. Alkohol durfte selbst mitgebracht werden. Die Wegbeschreibung und Adresse bekam ich zwei Tage vorher per E-Mail zugeschickt.

Der Weg zu Joe Weinheimers Appartement führt mich kurz vor halb sechs aus der großstädtischen Vertrautheit San Franciscos, in der ich zu diesem Zeitpunkt schon mehrere Wochen gewohnt habe, hinaus ins unbekannte West Oakland, Vorstadt mit Industrievergangenheit. Obwohl die Fahrtzeit in die Nachbarstadt mit der U-Bahn nur 20 Minuten beträgt, steige ich in einer anderen Welt aus. Die Veränderung wird mir Schritt für Schritt deutlich. Von der Station „Oakland 19th Street“ sind es etwa zwei Kilometer bis zu Joes Appartement. Ich passiere sechs- spurige, wartungsbedürftige Straßen, unterquere schmutzige Brücken, laufe an ungepflegten Häusern und verwilderten Gärten vorbei und treffe auf überwiegend afroamerikanische Männer, Frauen und Kinder, die in Gruppen an Straßenkreuzungen und Vorgärten stehen und sich unterhalten. Die Autos sind deutlich älter als in San Francisco, Geschäfte gibt es kaum. Ich fühle mich unwohl. Zugleich mache ich mir Gedanken über das bevorstehende Dinner, denn es handelt sich um meine erste Feldforschung in den USA. Ich hoffe, dass ich alle Beobachtungen aufzeichnen oder im Kopf behalten werde und ich mich an den Konversationen beteiligen kann. Erleichtert gelange ich nach 25 Minuten flotten Schrittes und skeptischer Blicke zur gesuchten Adresse. Es ist 18:20 Uhr, zehn Minuten vor der Zeit.

Das Ziel stellt sich als ein zweistöckiges Appartementhaus aus rotem Backstein heraus. Die Wohnung liegt im Erdgeschoss und kann direkt von der Straße aus betreten werden. Die Tür steht offen, zwei Stufen führen ins Innere. Ich trete ein in einen geräumigen Raum, der als Wohnküche eingerichtet ist. Der Raum ist sicher drei Meter hoch und mindestens 35qm groß. Eine Wand besteht aus rotem Backstein, die großen Fenster lassen viel Abendsonne herein. Ich erkenne Joe, der am Herd steht, sofort, denn ich habe ein Bild vom ihm im Internet gesehen. Joe sieht aufgrund seiner schmalen Augen und der langen, dunklen, zum Zopf geflochtenen Haare indianisch aus. Er trägt ein sportliches T-Shirt und Jeans. Im Raum befinden sich noch weitere fünf Personen. Zwei junge Frauen sind ebenfalls in der offenen Küche mit Vorbereitungen beschäftigt. Etwas abseits stehen zwei ältere Herren, beide um die sechzig mit weißen Haaren, Bart, Jeans und T-Shirt sowie ein etwa 25-jähriger Inder, mit Jeans und Hemd bekleidet, und unterhalten sich. Sie sind offenbar auch Gäste. Auf dem Herd köcheln Töpfe, in Regalen stehen dutzende Behälter und Dosen mit Gewürze und Kräutern, allerlei Kochutensilien hängen an der Wand, diverse Gerätschaften stehen auf Arbeitsplatten und teilen sich den wenigen Platz mit verschiedenen Öl-, Essig-, und Soßenflaschen. Ich stelle mich allen per Handschlag vor, überreiche meinen Wein und die Blumen als Gastgeschenke. Diese werden sogleich von Josy, eine der beiden jungen Frauen und Joes Freundin, wie er per E-Mail schrieb, zur Tischdeko umfunktioniert. Die andere Frau heißt Diana, sie hilft den beiden heute Abend bei den Vorbereitungen und wird später servieren, erklärt mir Joe. Während in der Küche gekocht, geschnippelt und angerichtet wird, sind wir Gäste uns selbst überlassen. Etwas unschlüssig stehen wir am Tisch. Die beiden Männer, Tom und Danny, scheinen sich offenbar zu kennen und sprechen über einen gemeinsamen Bekannten. Ravi, der junge Inder, sieht mich etwas ungläubig an, als ich ihm erzähle, ich sei von der Bahnstation hergelaufen. Joe, der gerade mitgehört hat, meint mit ernster Mine, man solle in dieser Gegend besser nicht zu Fuß unterwegs sein. Vor allem nicht nachts, das wäre zu gefährlich. „It's not a safe area. But the rents are cheap.“ Als ich am nächsten Tag lese, dass West Oakland der Kriminalitätsschwer-

363 Sky Chari: Eats Well with others, unter: <http://eatswellwithothers.blogspot.com/2010/05/in-mood-for-food-yet-another-wonderful.html>, Zugriff am 11.4.2011.

punkt der Stadt, ja, der ganzen Bay Area ist, dass hier die meisten Kapitalverbrechen der Gegend verübt werden, Raubüberfälle, Mord und Schießereien keine Seltenheit sind, wird mir die Reaktion der beiden Männer im Nachhinein klar.

Während ich mich noch etwas holprig in Konversation versuche, lasse ich meinen Blick weiter schweifen. Die Küche, mit der vier Meter langen Küchenzeile aus hellem Holz, diversen Regalen, einem großen Arbeitstisch, nimmt etwa ein Drittel des Raumes ein. Obwohl überall Töpfe, Flaschen, Schüsseln, jede Menge Zutaten und frische Kräuter herumstehen, wirkt die Küchenszene nicht wie ein chaotisches Durcheinander, sondern scheint einem ganz eigenen System von Ordnung zu folgen. Joe und Josy bewegen sich ohne Hektik und zielsicher zwischen all den kulinarischen Schauplätzen. Sie sind ein eingespieltes Team, doch ist klar erkenntlich, wer letztendlich das Sagen hat. Joe ist der Küchenchef. Josy arbeitet selbstständig, doch fragt sie ihn hin und wieder, lässt kosten und kümmert sich vor allem ums Anrichten. Diana geht ihr zur Hand oder schaut zu. Auf der anderen Seite des Raumes steht ein massiver Esstisch aus Holz mit acht unterschiedlichen Stühlen. An den Wänden sind zusätzliche kleine herunterklappbare Tische angebracht. Ich sehe Poster, wie das Filmplakat von „In the mood for Love“, und Tuschezeichnungen mit japanischen Schriftzeichen. Der Essbereich ist aufgeräumt, doch verraten Kabel und Boxen, dass es hier sonst voller ist. Um 18:30 Uhr verkündet Joe, dass das Essen in ein paar Minuten serviert wird. Wir vier setzen uns an den Tisch, der mit Servietten, kleinen bunten Teelichtern, Wein- und Wassergläsern, Sake-Schalen, Stäbchen und Löffeln gedeckt ist. Auf jedem Platz liegt außerdem eine lachsfarbene Menükarte. Mir wird jetzt klar, dass die Köche nicht mit uns am Tisch sitzen werden, wie ich es eigentlich erwartet hatte. Gerade kommen kurz hintereinander die anderen Gäste. Zum einen Courtney, eine etwa 50 Jahre alte Frau mit langen Haaren, weitem Rock und dunklem Pullover, die sich später als Harfenistin und Liebhaberin keltischer Musik bekennt. Außerdem Stephanie und Paul, ein Ehepaar, beide etwa 40 und sehr gepflegt. Stephanie ist für mich mit ihren blonden, gestylten offenen Haaren, perfekten Zähnen und geschmackvoller Garderobe die Verkörperung der strahlenden upper class-Amerikanerin. Ebenfalls hinzugekommen ist die 24-jährige Amy. Sie betritt auf Krücken die Wohnung und als Ravi aufsteht, um sie zu begrüßen, merke ich, dass beide sich kennen. Amy wohnt in Berkeley. Sie hätten gemeinsame Freunde, erzählt mir Ravi. Wir begrüßen uns und stellen uns vor.

Am Küchentisch wird gerade die Suppe in rechteckige Schalen aus feinem weißen Porzellan verteilt und garniert. Ich stehe auf, schaue neugierig dabei zu und fotografiere. Nicht nur mich fasziniert das Treiben. Auch Ravi steht an der Arbeitsplatte und fotografiert das Essen mit seinem iPhone.

Die Stimmung am Tisch ist in den ersten Minuten noch etwas zurückhaltend und abwartend. Doch zu meiner Erleichterung stellt sich mein Tischnachbar Ravi als sehr gesprächig heraus, der gerne meine Fragen beantwortet. Ich erfahre, dass er Joe schon vorher kannte, aber zum ersten Mal hier ist, weil er unbedingt sein hervorragendes veganes Essen probieren wollte, von dem er schon sehr viel gehört hat. Er kam zum Studium von Indien nach Stanford, wo er Ingenieurwissenschaft studierte und arbeitet nun in der Nähe von San Francisco, bei einer Firma, die Solarzellen herstellt. Deutschland wäre ja so fortschrittlich im Bau von Solaranlagen, schwärmt er mir vor. Ob es denn schön da wäre?

Die Vorfreude auf das Essen ist regelrecht spürbar. Stephanie erzählt, dass sie schon immer mal selbstgemachtes Temppeh probieren wollte, Courtney meint, dass sie von einer Bekannten viel Gutes über Joes homemade Tofu gehört hatte. Ravi grinst vorfreudig beim Gedanken an die selbstgemachte Eiscreme. Ich öffne meinen Weißwein und schenke allen, außer Danny und Courtney, die keinen möchten, ein Glas ein.

Endlich geht es los. Diana trägt die Vorspeise auf und Joe kommt kurz zum Tisch und erklärt, um was es sich handelt. Es gibt „Asparagus miso chowder“, eine Spargel-Miso-Suppe, garniert mit gebratenem grünen Spargel, dazu einen kleinen Salat aus eingelegten Rüben. Es sieht großartig aus. Die ersten Sekunden des Essens verlaufen schweigend. Dann wird die andächtige Stille durch „Mhhs“ und „Wows“ unterbrochen und Stephanie beginnt, die Suppe in den höchsten Tönen zu loben: Diese Frische, der Geschmack, die Textur! Alle pflichten ihr bei. Auch ich bin begeistert von diesem Geschmackserlebnis. Ich frage Stephanie, warum sie sich so gut mit veganem Essen auskennt und erfahre, dass sie Autorin veganer Koch- und Backbücher ist. Sie gibt uns Flyer und erzählt von ihrem aktuellen Buch. Paul und sie kennen Joe durch die vegane Community, welche es rund um die Bay Area gibt.

Die Teller werden nach etwa 15 Minuten wieder abgetragen. Anfangs kommt es mir seltsam vor, bedient zu werden, da ich mir das Essen informeller vorgestellt hatte. Mit der Zeit gewöhne ich mich daran. Alle Teller sind restlos leer, am liebsten hätte ich Nachschlag. Danny verteilt mitgebrachten Sake in schmale Tongefäße und Joe kommt vorbei und schenkt Grüntee in braune Tonschalen ein. Während ich akustisch kaum verstehe, über was sich die zwei älteren Männer mit Amy unterhalten, kann ich Stephanie, Paul, Courtney und Ravi gut folgen. Ich erfahre, dass außer Courtney, die sich vegetarisch ernährt, alle Veganer und zum ersten Mal dabei sind. Später bekomme ich mit, dass Danny und Tom auch Fleisch essen und zuvor bei einem Musik-Dinner-Event dabei waren. Gerade erzählt Courtney, dass sie seit neuestem vegane Saiten für ihre Harfe benutzt. Das veranlasst Stephanie dazu, die Vorzüge der veganen Lebensweise zu preisen. Sie erzählt leidenschaftlich von ihrer Überzeugung, dass kein Tier für Menschen leiden darf und wie sie sich für den Tierschutz einsetzt, wie sie zur Veganerin wurde und wie sehr das ihr Leben beeinflusst hat. Dabei ist Stephanie sehr euphorisch und mitreißend. Ihr Arzt habe ihr dringend davon abgeraten, vegan zu leben, erinnert sie sich. Aber sie wolle zeigen, dass man gesund und vor allem lecker damit lebt. Ihre Backbücher seien wirklich großartig, pflichtet Paul ihr bei. Von ihm erfahre ich nur, dass er im IT-Bereich arbeitet. Die Gespräche laufen entspannt und flüssig, als der zweite Gang von Diana aufgetragen wird. Josy kommt erneut vorbei und schenkt Tee nach. Joe stellt sich wieder an unseren Tisch und erzählt, um was es sich bei diesem Gericht handelt. Es gibt einen Salat aus Kohl, Daikon, Möhren, Hijiki-Algen und Sprossen mit einem „cherry sesame umeboshi dressing“. Ich weiß zu diesem Zeitpunkt nicht so genau, was ich vor mir habe, aber es ist kunstvoll angerichtet und schmeckt hervorragend. Später lese ich nach, dass es sich bei Umeboshi um eingelegte, japanische, pflaumenähnliche Früchte handelt und Daikon ein asiatischer Riesenrettich ist. Wir essen mit Stäbchen und alle beherrschen die Technik perfekt. Joe kommt vorbei und schenkt diesmal etwas von seinem Sake ein. Das Geschenk eines japanischen Freundes, erzählt er. Mir schmeckt er nicht besonders, aber vor allem Danny und Tom scheinen begeistert.

Der nächste Gang kommt ziemlich schnell. Gerade erst wurde der Salat, von dem nicht eine Sprosse übriggeblieben ist, abgetragen. Die small plate besteht aus selbstgemachtem Tofu mit Erbsen, Shitake-, Shimeji- und Eniko-Pilzen mit Seegrass-Dashi. Dazu Chrysanthemenblätter und Senf-Miso-Dressing. Wieder eine Menge unbekannter Zutaten, aber die ganzen frischen und ausgefallenen Dinge auf meinem Teller rufen fast eine Epiphanie in mir hervor. Während ich noch sehr angetan meinen Teller betrachte und überlege, wie ich mich dem Kunstwerk am besten nähere, haben einige schon ihre Stäbchen gezückt und kauen genussvoll drauf los. Wieder ist die Stimmung freudig und angeregt und erneut wird bewertet und gelobt. Bis auf Stephanie und mich essen die anderen relativ schnell, Ravi schlingt seine Portion regelrecht herunter. Die Gespräche drehen sich um die schwierige Zubereitung von Tofu, Courtneys Beruf als Harfenistin und Amys Bein, dass sie sich vor einigen Wochen beim Wandern gebrochen hat. Ich lausche den Gesprächen und genieße mein Essen, da wird bereits der nächste Gang aufgetragen.

Mit großen Augen betrachten wir die zwei rechteckigen Platten, die kurz darauf vor uns stehen. Joe kommt an den Tisch und erklärt, um was es sich beim „Homemade tempeh marinated and roasted in red miso, pomegranate molasses and spices“ handelt. Das Tempeh, ein fermentiertes Sojaprodukt, hat er mariniert und in roter Miso-Sauce geröstet. Dazu hat er grünen und schwarzen Reis gekocht sowie Lotus-Wurzel und Klettenwurzel-Gemüse und eine Kirsch-Wasabi-Sauce angerichtet. Auf einem Extrateller werden Löwenzahnblätter mit Walnuss-Miso-Dressing, eingelegte Lotus-Wurzeln in selbstgemachten Chili-Öl, Saubohnen und Wakame-Algen in Sake geschmort und rote Beete mit Umeboshi serviert. Der Ausdruck von Bewunderung und das Lob der Gerichte sind diesmal sogar noch etwas größer. Der Tempeh wird ausgiebig bewertet und findet höchste Anerkennung. Die Gespräche kreisen dann wieder um andere Themen. Vor allem das Leben in San Francisco interessiert mich. Im Gegenzug dazu werde ich über Deutschland befragt, mein Studium und was ich in San Francisco mache. Ich erzähle, dass ich eine Doktorarbeit über Esskultur und Mahlzeiten schreibe. Das finden alle „interesting“ und „fascinating“, es fragt aber niemand weiter nach. Die Gesprächsthemen wechseln, richtig tiefgründig wird es aber nie. Der Ton ist locker und fröhlich. Viel getrunken wird während des Abends nicht. Vom Wein möchte niemand mehr etwas und auch den Sake, den Joe und Danny abwechseln anbieten, trinkt nicht jeder. Trotzdem habe ich das Gefühl, dass sich eine trunkene Zufriedenheit über unseren Tisch legt. Doch das kommt wohl hauptsächlich vom reichhaltigen und guten Essen.

Als die Teller wieder abgeräumt werden, nutze ich die Gelegenheit, um auf Toilette zu gehen. Das Bad liegt zusammen mit dem Schlafzimmer im hinteren Teil der Wohnung, der deutlich kleiner und weniger aufgeräumt ist. Da die Tür zum Schlafzimmer offensteht, streift mein Blick durch das Zimmer, welches ein leicht chaotisches Bild offenbart. Auf einem ungemachten Bett liegen Kleidungsstücke, der Boden ist bedeckt mit allerlei Dingen, die vermutlich aus der Wohnküche hierher verbannt wurden. An der Wand glaube ich die Bambusflöte, von der ich gelesen habe, zu erkennen. Auch im Badezimmer sieht es ähnlich aus. Zeitschriften wie die „Vegetarian Times“ tummeln sich neben Bademänteln und Handtüchern. Die Möbel wirken provisorisch. Das Ganze erinnert mich an meine ehemalige Studentenwohnung, die stets sehr nach Leben aussah, in welcher der Putzplan jedoch nur sporadisch beachtet wurde. Bei Joe und Josy scheint sich der Hauptteil des Tages im vorderen Teil der Wohnung abzuspielen, den Fokus auf die Küche gerichtet, denke ich mir.

Als ich wieder zum Tisch gehe, bemerke ich, dass in der Küche das meiste schon aufgeräumt wurde. Gerade wird die Nachspeise vorbereitet. Meine Tischnachbarn wollen von mir wissen, was in Deutschland gegessen wird und ob es dort schwer ist, vegetarisches und veganes Essen zu bekommen. Ich berichte, dass Bioläden und Reformhäuser viel häufiger zu finden sind, als in den USA, dass es vegetarisches Essen in fast allen Imbissen, Restaurants und Kantinen gibt und die Zahl der Veganer und Vegetarier stetig steigt. Dann schwärme ich vom tollen, dunklen deutschen Brot und dass ich es hier vermisse. Daraufhin beginnt eine lebhafte Unterhaltung über gute Bäckereien in San Francisco und Umgebung, wo es die leckersten Kuchen gibt und wo die Brote am besten schmecken. Passend dazu wird nun die Nachspeise aufgetragen. Es gibt „Yuzu matcha cake“, einen Zitronen-Grüntee-Kuchen mit Grüntee-Ahornsirup-Eis und einer Dessertsoße aus roten Bohnen und Erdbeeren. Der Kuchen ist köstlich und saftig. Kaum zu glauben, dass hier weder Ei noch Butter enthalten sind, denke ich mir. Mit Ravi komme ich ins Gespräch über vegane und vegetarische Restaurants und Cafés in San Francisco. Er schwärmt vom „Café Gratitude“, „Herbivore“ oder „Cha ya“ – Namen, die mir alle nichts sagen. Deshalb schickt er mir per iPhone auch gleich Links zu den Lokalen und lädt mich zu einem Potluck, einer Art Mitbring-Picknick ein, welches er in zwei Wochen mit seiner WG veranstaltet. Amy werde auch da sein, denn sie kenne seine Mitbewohner, meint er. Dann erzählen mir beide, wie sie sich kennengelernt haben und geben mir einen Einblick in ein scheinbar weitverzweigtes Netzwerk von Veganern und Vegetariern in San Francisco.

In der Küche essen jetzt Joe, Josy und Diana. „Finally time for eating. You’ve earned it“, ruft Danny ihnen lachend zu. Kurz darauf kommt Joe zu unserem Tisch und fragt, ob es allen geschmeckt hat. Er erntet Applaus, freut sich schüchtern und gibt das Lob gleich an seine zwei Helferinnen weiter. Er erzählt und beantwortet unsere Fragen: Wie lange er zur Vorbereitung gebraucht hat, von seinen kulinarischen Erfahrungen in Japan, was er an dieser Küche so schätzt und welche Gerichte er außerdem gerne kocht. Er wird gefragt, welcher Sake zu welchem Gericht am besten passt, ob er nochmal plant, nach Japan zu reisen und welche Länderküchen er noch mag. Nach den Rezepten fragt jedoch niemand, was mich wundert. Joe sagt, dass noch eine Menge Tempeh und Beilagen übriggeblieben seien und wir alle etwas mitnehmen sollen. Auf dem Tisch stehen schon die Plastikbeutel mit all den leckeren Sachen bereit.

Gegen neun brechen Ravi, Amy und ich auf. Gerne bin ich auf sein Angebot eingegangen, mit ihm im Auto zurück nach San Francisco zu fahren. Amy muss nach Berkeley, was quasi auf dem Weg liegt. Als wir uns verabschieden und Joe das Geld ohne großen Aufhebens geben, bleiben die anderen noch sitzen. Auf der Fahrt werten wir das Essen aus. Wir fanden es alle hervorragend, aber Ravi ist der Meinung, es wäre zu teuer gewesen. Wir plaudern noch ein bisschen über Amys WG und Ravi möchte wissen, ob alle Frauen in Deutschland hübsch seien. Dann sind wir schon wieder in der wohlbekanntesten Großstadt, in der ich nachts die letzten Schritte zu Fuß nach Hause laufen kann.

Nachgefragt – Interview mit Joe Weinheimer, Supper Club-Gastgeber

Einige Tage nach der Beobachtung, am 9.5.2010, traf ich Joe bei einem *Potluck*, einem Mitbring-Picknick, in Ravis WG wieder. Hier hatte ich die Gelegenheit zu einem informellen Gespräch. Wir unterhielten uns an diesem Tag hauptsächlich über seine Einstellung zum Kochen und seine Küchenphilosophie. Er erzählte mir unter anderem, dass er sich als Jugendlicher für die vegetarische Lebensweise entschied, nachdem er in der Kindheit eine schwere Krebserkrankung überstanden hatte. Er kocht zwar für Aufträge auch vegetarisch, ernährt sich aber heute nur noch ohne tierische Produkte. Er fände es wichtig, seine Ernährung so gesund wie möglich zu gestalten, schließlich hätte man diesen Bereich des Lebens selbst in der Hand, erklärte er bei dem Anlass.

Knapp zwei Wochen nach dieser Begegnung führte ich am 21.5.2010 ein Interview mit Joe. Dieses fand in seiner Wohnung statt, während er und Josy einen Brunch für Freunde vorbereiteten. Als ich meine Fragen stellte, waren beiden die ganze Zeit mit Kneten, Schnippeln, Anbraten und Umrühren beschäftigt. Ich bekam einen guten Einblick in einen gewöhnlichen Tagesablauf des Paares, in die Teamarbeit und die Zeitstrukturen der beiden. Die Tätigkeit des Kochens prägt fast deren ganze Woche. Während Josy stundenweise in einer Cafeteria in San Francisco arbeitet, kümmert sich Joe neben seiner Musik hauptsächlich um *In the Mood for Food*. In seiner Küche scheint Joe in seinem Element, er strahlte Ruhe und Zufriedenheit aus.

Joe erzählte mir, dass er sein Koch-Business startete, weil er eine berufliche Veränderung brauchte:

„Ich war müde vom Musikmachen, hatte aber keine anderen Talente außer Musik und Kochen. Außerdem wollte ich nicht mehr für wenig Geld in einem Restaurant arbeiten. Ich wollte meine Freiheit und suchte nach neuen Erfahrungen.“³⁶⁴

Als Untergrundrestaurant oder Supper Club würde er sein Angebot nicht sehen, denn er gibt zusätzlich Kochkurse und bietet Catering an, womit er hauptsächlich sein Geld verdient. Außerdem ist Essen nur ein Teil der Abende, viele sind auch durch die Musik geprägt.

Joe ist davon überzeugt, dass es wichtig ist, traditionelle Zubereitungstechniken zu kennen und zu beherrschen, Küchenwissen zu bewahren, frische und saisonale Lebensmittel zu verwenden, keine Tiere für den Speiseplan leiden zu lassen und verantwortungsbewusst mit seiner Umwelt umzugehen. Er bedauert das Schwinden von Ernährungswissen und das ungesunde und schädliche Essverhalten vieler Menschen, vor allem in den USA. Viele von ihnen wüssten nicht einmal, wie Rührei zubereitet wird, ohne eine Fertigpackung zu verwenden. Er möchte durch seine Dinnerabende Wissen und Wertschätzung vermitteln, jedoch ohne zu bevormunden.

„Ich will nicht erziehen, sondern demonstrieren, wie gut und wohlschmeckend so ein Essen ist. Die Gerichte sollen für sich sprechen, damit möchte ich nicht in erster Linie Werbung für veganes Essen machen. Bei einigen Veganern ist das anders. Wie Stephanie, die an diesem Abend hier war. Da habe ich mir Gedanken gemacht, ob das nicht zu viel für die anderen am Tisch ist. Ich möchte nicht belehren.“³⁶⁵

Seine Gäste entstammen zum Teil der Musikszene der Bay Area und kommen der Künstler wegen. Andere wiederum besuchen seine Dinner hauptsächlich aufgrund des Essens. Er glaubt, dass mitunter auch das Gemeinschaftserlebnis und die Suche nach Abenteuer bei der Motivation eine Rolle spielen. Es dauert unterschiedlich lange, bis seine Events ausgebucht sind. Vor allem die aktuelle Reihe, „*Monday Night Dinners for Eight*“, hat guten Zuspruch. Über seinen Blog, die Mailingliste und Mund-zu-Mund-Propaganda erfahren die Gäste von seinen Veranstaltungen und Angeboten. Sie erscheinen sowohl mit

364 Joe Weinheimer, s. Anhang, IV. Interview Joe Weinheimer, S. 239ff., Z. 2-4. Joes Antworten wurden bei der schriftlichen Aufzeichnung direkt ins Deutsche übersetzt.

365 Weinheimer, Ebd., Z. 78-82.

Partnern oder Freunden als auch alleine. Bei seinen Dinnerabenden sind jeweils etwa die Hälfte der Anwesenden Erstbesucher, die andere Hälfte besteht aus Stammgästen. Er hatte auch schon seltsame Menschen zu Gast, jedoch ist nie etwas vorgefallen. Zu seinen Dinnern kommen meist 40- bis 50-Jährige. „Hipster“ oder „*Twentysomethings*“ sind zwar selten, jedoch sind auch ab und zu jüngere Gäste dabei, wie beim *japanese menue*. Wenn Musiker auftreten, können seine Gäste auch mal älter sein, um die 60 Jahre. „Die meisten Gäste kommen aus der *middle* oder *upper class*. Sonst könnten sie sich das nicht leisten.“³⁶⁶ An Abenden ohne Musik bewirtet er normalerweise acht Personen, wenn Musiker da sind, bietet er, aufgrund der Kosten, bis zu 20 Plätze an. Diese verlaufen dann anders als reine Dinnerabende. Das beginnt schon bei der Sitzplatzverteilung. An den Wänden werden Einzeltische herunter geklappt, die jeweils zwei Personen Platz bieten. In der Mitte steht der große Gemeinschaftstisch. Er hat beobachtet, dass sich neue Gäste lieber an die Einzeltische setzen, weil sie sich scheuen, mit Fremden am Tisch zu sein. Sie stellen dann im Laufe des Abends aber fest, dass es am großen Tisch eigentlich viel lustiger und kommunikativer ist und wollen, wenn sie wiederkommen, auch dort sitzen. Dieser ist deshalb auch schnell voll. Joe erzählte, dass seine Abende Kennenlernen unter den Gästen in großem Maße fördert.

„Hier sind Freundschaften entstanden, die über weitere Treffen bei mir beibehalten wurden. Über Facebook verknüpfen sich die Leute untereinander und bleiben in Kontakt. Auch drei Paare haben sich hier schon gefunden.“³⁶⁷

Manchmal hat Joe bei einigen Gästen irritierte Blicke bemerkt, als sie zum ersten Mal seine Wohnung betreten.

„Viele hatten eine andere oder keine Vorstellung, von dem was sie erwartet. Sie schauen sich dann erst um und wissen nicht so richtig, wohin. Man sieht auch ab und zu befremdliche Blicke, wenn sie das Apartment sehen, vor allem, wenn etwas reichere Leute herkommen. Denn hier rundherum ist Ghetto und deshalb kommen viele normalerweise nicht hierher, haben Angst vor der Gegend.“³⁶⁸

Auch seine Küche, die überwiegend vegan ist, stellt für einige eine Hürde da und kann ein Grund sein, nicht zu kommen.

„Ich habe schon mit einigen gesprochen, die meinten »Ich habe gehört, du kochst gut. Aber ohne Fleisch? Das kann ich mir nicht vorstellen.« Aber die meisten, die kommen, sind im Endeffekt keine Veganer oder Vegetarier.“³⁶⁹

Generell bekommt Joe von seinen Gästen sehr positives Feedback, die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert gut, viele kommen mehrmals wieder, die Veranstaltungen erfreuen sich großen Zuspruchs. Sein Supper Club wird mit dem berühmten vegetarischen Restaurant „Millennium“ in San Francisco verglichen, was ihn sehr freut. Einen Dinnerabend bereitet er mindestens einen Tag lang vor. Dabei hilft ihm Josy und meist eine weitere Person. Seinen Helfern zahlt er einen kleinen Obolus für ihre Unterstützung. Ansonsten werden von den „Spenden“ die Kosten für Lebensmittel gedeckt. Gewinn macht er damit kaum. Er würde zwar gerne mehr Kochkurse geben und Catering betreiben. Er plant jedoch nicht, noch mehr Dinner-Events zu veranstalten, weil die Behörden dann auf ihn aufmerksam werden könnten.

366 Weinheimer, Ebd., Z. 88-89.

367 Weinheimer, Ebd., Z. 68-70.

368 Weinheimer, Ebd., Z. 58-62.

369 Weinheimer, Ebd., Z. 30-33.

Die Gastfreundschaft von Joe und Josy hielt auch nach dem Interview noch an. Als die ersten Freunde eintrafen, überredeten sie mich, doch auch zum Brunch zu bleiben. „*Nobody leaves us without eating*“, erklärte Josy, während sie *Scoons* aus dem Ofen holte. So fiel es mir nicht schwer, in *the mood for their food* zu sein und ich blieb noch zum Essen.

Nachgefragt – Teilnehmermeinungen

Ravi und Amy habe ich später einzeln zu ihrem Eindruck von Joes Supper Club befragt. Ich wollte von ihnen vor allem wissen, warum sie zu dem Dinnerabend gekommen sind, was sie sich erwarteten und wie ihnen dieser gefallen hat. Mit Ravi habe ich nach dem Dinnerabend bei dem *Potluck* am 9.5.2010 in seiner WG ein informelles Gespräch geführt, welches ich anschließend niederschrieb. Auch mit Amy habe ich mich bei diesem *Potluck* über den Dinnerabend unterhalten und ihr danach per E-Mail nochmal einen Fragebogen zugeschickt.

Ravi Singh, 31 Jahre alt, hat Joe über das Online-Portal Yelp kennengelernt. Er hatte dort Rezensionen über vegane Restaurants und Cafés geschrieben und ist so mit Joe in Kontakt gekommen. Bei diesem Portal gibt es die Möglichkeit, Freunde zu *add*, also auf eine persönliche Liste zu setzen, erklärte er. Joe lud ihn daraufhin zu einem Dinner bei sich ein. Das war das erste Mal, dass er von In the Mood for Food gehört hatte. Das Phänomen *underground dining* war ihm unbekannt und er hatte auch noch nie einen Supper Club besucht. Vom Dinnerabend hatte er eine Restaurantatmosphäre erwartet, dass es extra Tische gibt, an denen jeweils nur zwei Personen sitzen. Er war deshalb positiv überrascht, dass alle Gäste an einem Tisch saßen. Er fand das Essen großartig und die Atmosphäre sehr gut. Dass diese Veranstaltung etwas illegal war, störte ihn überhaupt nicht. Dieser Aspekt war auch nicht wichtig oder ausschlaggebend für ihn. Er versteht die finanzielle Überlegung hinter dem Konzept Supper Club, nämlich, dass es eine gute Alternative ist, wenn man kein Geld für Raummiete und Steuern ausgeben kann. Ravi fand es nicht merkwürdig, dass er mit fremden Leuten am Tisch saß. Außerdem kannte er ja Amy, von der er wusste, dass sie auch kommen würde. Für ihn war der Abend eine gute Gelegenheit, sein Bekanntnetzwerk auszubauen und auch Joe einmal persönlich zu treffen. Ravi hat es genossen, dort spannende und interessante Menschen zu treffen, aber vor allem war ihm das Essen wichtig. Da ihn der Abend so beeindruckt hatte, beschloss er im Nachhinein selbst solch ein Dinner zusammen mit Joe in seiner WG in San Francisco auszurichten, welches zwei Wochen später angesetzt wurde. Sein Anliegen dabei war, diese Erfahrung auch seinen Bekannten zu bieten, die nicht nach Oakland zum Essen fahren wollten.

Kochen und Essen spielen in Ravis Leben eine große Rolle, er beteiligt sich an Diskussionen in Veganerforen im Internet, kocht selbst sehr viel, vor allem für Freunde, probiert gerne aus und experimentiert mit Rezepten.³⁷⁰

Amy Sanchez, 26 Jahre alt, ist Zeitarbeiterin und arbeitet aktuell als Sicherheitsassistentin in einem Krankenhaus. Sie und Joe hatten die gleichen *vegan drinks events* in San Francisco besucht. Dort haben sie zwar nicht direkt miteinander gesprochen, doch im Nachhinein schickte Joe ihr eine Freundschaftsanfrage über Facebook und lud sie zu seinen Veranstaltungen ein. Bis sie aber schließlich doch eines seiner „*mouthwatering sounding dinners*“³⁷¹ besuchen konnte, vergingen noch ein paar Monate. Grund dafür war der hohe Preis, denn sie hat nicht sehr viel Geld zur Verfügung. Als Joe über Facebook bekanntgab, dass er überlegt, die Bay Area zu verlassen, entschied sie sich schließlich doch, ein Dinner zu besuchen. Für sie war der Besuch ein sehr spezielles Ereignis: „*The quality of the food and the ingredients used made this stand out far above any restaurant meal I have ever had. The intimate setting was also a nice touch.*“³⁷² Der Hauptgrund für ihr Kommen war Joes Essen.

370 Vgl. Anhang, V. Gespräch Ravi Singh, S. 242.

371 Amy Sanchez, s. Anhang, VI. Interview Amy Sanchez, S. 243, Z. 7.

372 Sanchez, Ebd., Z. 16-18.

Mit Fremden am Tisch zu sitzen war für sie keine unangenehme Situation, da alle sehr freundlich waren. Tiefere Gespräche hatte sie aber nur mit einigen der Tischpartner. Obwohl das Essen für sie im Vordergrund stand, hält sie Supper Clubs für gute Gelegenheiten, neue Menschen kennenzulernen. Amy würde gerne auch noch einen anderen Supper Club, den „Brassica Supper Club“ in San Francisco, besuchen, doch nur *„when cost allows“*³⁷³.

Genuss für eine bessere Welt – Zusammenfassung

Joes Loft ist eine Insel veganer und vegetarischer Kochkunst, die nicht nur im starken Gegensatz zur West Oaklander Nachbarschaft steht, sondern auch in San Francisco kaum Vergleichbares findet. Es ist Produktionsstätte und Gastraum in einem, Wohnung und Arbeitsplatz für ihn. Es beherbergt somit sein ganzes Leben – Nudelmaschine, Gewürzregal, Filmposter und Bambusflöte spiegeln einen großen Teil seines Kosmos wider. Indem Joe fremde Menschen in seine Welt lässt, öffnet er sich und gewährt einen ziemlich unmittelbaren und echten Eindruck. Durch seine Wohnung offenbart sich Joe als Lebenskünstler, Genussmensch und Veganer, dem Aspekte wie Kleidung und Wohnen weniger wichtig sind als Kochen und Essen. Seine Genusswelt liegt zwar versteckt, ist jedoch nicht geschlossen. Denn während sich einerseits die Gäste mit ihren Vorstellungen, Themen und Erwartungen einbringen, kocht Joe andererseits auch in fremden Küchen und betreibt einen Catering-Service, wodurch seine Welt nach außen strömt.

In the Mood for Food ist unmittelbar und untrennbar mit Joe und seiner veganen und ganzheitlichen Weltanschauung geprägt. Sein Supper Club ist eine Keimzelle für alternative Kulinariker und umweltbewusste Lebensweise. Hier wird die Idee von gesunder, bewusster, rein pflanzlicher Ernährung verbreitet, die dem eigenen Körper gut tut und der Umwelt so wenig wie möglich schadet. Gesundheit und Essen sieht Joe als eine Einheit, die einen großen Stellenwert in seinem Leben einnimmt und deren Bedeutung einer eigenen Philosophie gleichkommt. Seine Lebenseinstellung findet unmittelbar in seinen Gerichten Niederschlag. Diese sollen für sich sprechen. Auf verbale Belehrungen verzichtet er zugunsten einer entspannten Atmosphäre.

Seine Dinner sind nicht kommerziell ausgerichtet. Dennoch sind sie exzellente Werbung für seine Kochkünste und führen mitunter zu Folgeaufträgen.

Die Zusammensetzung der Gäste ist jedes Mal Zufall. Joe nimmt keinen Einfluss darauf, doch wird die Teilnehmerstruktur auch durch den Preis bestimmt. Die Dinner werden sowohl von Gruppen oder Paaren besucht, als auch von Gästen, die alleine kommen. Die Gründe für einen Besuch variieren. Insgesamt zieht das besondere und gute Essen die Gäste an. Viele sind neugierig, haben durch Bekannte davon gehört, Rezensionen gelesen oder waren schon einmal zu Gast. Wenn Musiker auftreten, ist auch dies ein starkes Motiv. Abenteuersuche und Lust auf Gemeinschaft spielen eine weitere, wenn auch nicht ganz so dominante Rolle, denn Gourmet-Essen und Musik werden auch woanders geboten, jedoch kaum zusammen mit dieser besonderen, fast schon konspirativen Atmosphäre. Solch eine zufällige Zusammensetzung fremder Menschen könnte auch schiefgehen, ist aber wohl noch nie vorgekommen.

Nicht alle Gäste sind Veganer oder Vegetarier. Obwohl das fleischlose Essen für einige Karnivore ein Problem darstellt, weil sie zweifeln, ob solche Gerichte überhaupt schmecken können, lassen sich viele von dieser Art zu kochen überzeugen und begeistern. Unter Veganern ist Joes Supper Club durch Mund-zu-Mund-Propaganda in der Bay Area bekannt.

In der Rolle des Gastgebers blieb Joe beim japanischen Dinner sehr im Hintergrund. Weder stellte er seine Gäste gegenseitig vor, noch gab er anderweitig direkte Gesprächsanstöße. Dies wurde von den Gästen eigenständig initiiert. Jedoch war er als Koch präsent. Im Gegensatz zur versteckten Zubereitung in einem Restaurant konnten die Gäste ihm bei der Arbeit zuschauen und waren ganz nah am Geschehen dran. Obwohl die Gerichte schon Stunden zuvor vorbereitet worden waren, verlieh die offene Küche Transparenz. Die Teilneh-

373 Sanchez, Ebd., Z. 34.

mer konnten schon vorher das in Augenschein nehmen, was sie später serviert bekamen. Dadurch wurde Vertrauen geschaffen, Koch und Gäste waren nicht voneinander getrennt, sondern miteinander verbunden und befanden sich in ständiger Interaktion. Joe trat als Experte und Virtuose in Erscheinung, der jedoch nie mit dem Lob, das er bekam, kokettierte. Dass ihn niemand nach den Rezepten fragte, kann als Zeichen dieser Anerkennung gedeutet werden – als ob es für „normale“ Hobbyköche sowieso unmöglich wäre, seine Kreationen nachzukochen.

Der Abend verlief durch die Interaktionen, die häufig wechselnden Gänge, das Einschenken von Getränken und den Kommentaren von Joe lebendig und aufgelockert, jedoch nie hektisch oder unruhig. Die Gespräche drehten sich viel um Essen und Ernährung, da die Gäste beim *japanese menu* überwiegend eine Affinität zu diesen Themen hatten. Nachdem sich über Anlass, Ort und Essen ausgetauscht wurde, kamen auch andere Themen zur Sprache. Zentral dabei war der Vegetarismus und die vegane Lebensweise, was vor allem Stephanie dominierte. Immer wieder kam es auch zu Zweiergesprächen zwischen verschiedenen Teilnehmern. Die meisten Unterhaltungen gingen dabei weniger in die Tiefe, sondern befanden sich auf einer konsensfähigen, unkomplizierten Ebene. Die Stimmung war den ganzen Abend über entspannt.

Joe schaffte es, seinen Gästen einen genussreichen Abend zu bereiten, mit den Annehmlichkeiten eines Restaurants plus eines individuellen Heimvorteils. Die Gäste wurden aufmerksam bedient. Die Tischdekoration und vor allem die angerichteten Speisen waren optisch sehr ansprechend. Die Menükarte vervollständigte diesen Eindruck. Diese Sorgfalt bildete einen interessanten Bruch zum Rest der Wohnung.

In the Mood for Food-Dinnerabende drehen sich um die beiden zentralen Aspekte Genuss und Anschauung. Beide werden von Joe direkt und indirekt bedient sowie von den Gästen einverleibt und verdaut. Genuss entsteht durch das Essen der Speisen. Als Folge und Verarbeitung dessen wird über Anschauung kommuniziert. Die Zufriedenheit am Ende des Abends wurde nicht nur in Worten, sondern auch in Mimik und Gestik greifbar. Wenn die ganze Tischgemeinschaft verzückt kaut und lobpreist, dann vereint dieses Erlebnis alle am Tisch. Jeder schmeckt im selben Moment das Gleiche.

Fallbeispiel 4: „Krauted Haus“, Berlin

Schon in den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts soll es vereinzelt geheime Clubs, Bars und Untergrundrestaurants in Ostberlin gegeben haben. Ungeklärte Wohnverhältnisse und unzählige unsanierte Häuser, um die sich niemand kümmerte, luden zur Zwischennutzung und kreativen Besetzung in dieser Zeit ein.³⁷⁴

„Es waren meist junge Berliner Anfang 30, die unter kryptischen Namen wie »Slomo« zum privaten Tête-à-tête luden. (...) Orte an denen sich die eingeweihte Berliner Szene zum kulinarischen und künstlerischen Konsumieren zusammenfand. Doch dann passierte etwas Seltsames. Die jungen Geheimköche von einst schlossen ihre Küchen, bekamen Kinder, versuchten Geld zu verdienen.“³⁷⁵

Die Supper Clubs, die aktuell auf und hinter der Bildfläche Berlins präsent sind, werden überwiegend von Neu-Berlinern betrieben. Die Untergrundköche kommen aus Amerika, Schweden, Frankreich, Italien oder England. Mit den Gastgebern sind auch die Gäste heterogen geworden. In einigen Berliner Supper Clubs wird nur Englisch gesprochen, viele Homepages, Blogs und Facebook-Profile geben sich international. Momentan³⁷⁶ gibt es etwa ein Dutzend Supper Clubs in der Hauptstadt, mehr als irgendwo anders in Deutschland. Das ist kein Wunder, denn das Interesse für Essen und Trinken ist hier enorm. Unzählige Blogs, in de-

374 Vgl. Anna-Lena Moesken: Kochguerilla (10.6.2010), unter: <http://www.neon.de/artikel/wissen/koerper/kochguerilla/685767>, Zugriff am 10.4.2011.

375 Taubert (s. Anm. 348).

376 Stand Juni 2011.

nen Berliner ihre kulinarischen Entdeckungen beschreiben, hunderte Restaurants, die so ziemlich alle Küchen der Welt abdecken und verschiedenste Kochschulen und Erlebnisgastronomien erwecken den Eindruck, dass in „den vergangenen Jahren (...) Kochen und gutes Essen zur neuen Trendsportart für Großstädter geworden [ist]“³⁷⁷.

Auch anderswo in der Republik entstehen Supper Clubs. In Hamburg sorgen zwei Profiköche mit ihrer mobilen Kocheinheit „Kitchen Guerilla“ für Furore, in Köln lädt das Guerilla Restaurant „Kouzina Marina“ wöchentlich in eine alte Lagerhalle und in Karlsruhe haben die zwei Organisatoren der „undergrounddinner“ 2010 sogar einen Innovationspreis gewonnen.³⁷⁸ Sogar abseits von Großstädten gibt es inoffizielle Treffpunkte für Genießer.³⁷⁹

Krauted Haus ist ein Berliner Supper Club, der im Oktober 2010 entstanden ist und von Miranda Simpson und Louisa von Stein geführt wird (nachfolgend Miranda und Louisa)³⁸⁰. In unregelmäßigen Abständen, alle vier bis acht Wochen, laden sie über das Internet Fremde zu einem Dinner in Louisas Kreuzberger Wohnung ein. Zusätzlich übernehmen die beiden Catering-Aufträge. Die zwei jungen Frauen betreiben eine Internetseite, pflegen ein Facebook- und ein Twitter-Profil³⁸¹. Die englischsprachige Internetseite ist eine Art Visitenkarte von Krauted Haus. Sie ist professionell aufgemacht und verrät, dass Miranda gebürtige New Yorkerin ist und als Social Media Consultant arbeitet. Über Louisa erfährt man, dass sie eine iranische Mutter und einen deutschen Vater hat, aufgrund ihrer vielen Stationen im Leben so etwas wie eine moderne Nomadin ist und im Bereich Online Editorial und Marketing arbeitet. Kennengelernt haben sich Miranda und Louisa bei der Arbeit. Sie schreiben außerdem, dass sie Kochen und gutes Essen lieben und von verschiedenen Küchen und Kulturen beeinflusst wurden. Miranda und Louisa verwenden mit Vorliebe frische, regionale Produkte von kleinen Spezialitätengeschäften, Höfen, Händlern und Märkten aus der Umgebung. Auf ihrer Homepage finden sich außerdem Berichte über ihre Dinner, ihre kulinarischen Expeditionen und Restaurantbesuche sowie Rezepte und Fotos der Gerichte. Anhand ihrer veröffentlichten Menüs, die jedes Mal einem kulinarischen Thema folgen, lässt sich erkennen, dass die beiden nicht auf eine bestimmte Küche festgelegt sind, es gerne deftig mögen, sehr kreativ kochen und ungewöhnliche Kombinationen auf den Teller bringen. Schweinerippchen werden in Cola geschmort, eine Suppe aus Popcorn zubereitet und Gerichte mit Namen wie „*sludge and embryos*“ oder „*blood, guts and a crispy bone*“³⁸² serviert.

Ein weiteres wichtiges und sehr lebendiges Verbreitungsinstrument ist Facebook, sowie der virtuelle Nachrichtendienst Twitter. Darüber kommunizieren sie aktuelle Menüs, kündigen kommende Dinnerabende an, laden Fotos hoch, kommentieren, tauschen sich mit anderen aus und halten ihre Leser auf dem Laufenden. Neben einem E-Mail-Newsletter nutzen Miranda und Louisa außerdem die Plattform Foodspotting zur Verbreitung, sind bei der Suchmaschine Townster gelistet und werden auf Sugarhigh, einem Berlin-Newsletter, aufge-

377 Moesken (s. Anm. 374).

378 O. V.: Kitchen Guerilla, unter: <http://www.kitchenguerilla.com/>, Zugriff am 11.4.2011; o. V. Kouzina Marina, unter: <http://kouzinamarina.blogspot.com/>, Zugriff am 11.4.2011; o. V.: Undergrounddinner, unter: <http://www.undergrounddinner.de/>, Zugriff am 11.4.2011; Vgl. o. V.: Kultur- und Kreativpiloten Deutschland Blog, unter: <http://kreativpiloten.wordpress.com/titeltrager-2010/>, Zugriff am 11.4.2011.

379 Vgl. u. a. PrivatDinner, <http://www.privatdinner.com>, Zugriff am 11.4.2011; o. V.: The Secret Table, unter: <http://www.the-secret-table.de/termine.html>, Zugriff am 11.4.2011.

380 Gleich bei unserem ersten E-Mail-Kontakt duzten wir uns.

381 O. V.: Krauted Haus, unter: <http://www.krautedhaus.com>, Zugriff am 7.4.2011; Krauted Haus auf Facebook, unter: <http://www.facebook.com/krautedhaus>, Zugriff am 7.4.2011; Krauted Haus auf Twitter, unter: <http://twitter.com/#!/@krautedhaus>, Zugriff am 7.4.2011.

382 Dabei handelte es sich um eine Lauch und Porree-Suppe, garniert mit Lachseiern, sowie um Rote Grütze mit Vanillesoße und Keksen in Knochenform, die anlässlich eines Halloween-Dinners serviert wurde.

führt.³⁸³ Zum Zeitpunkt der Recherche gab es bereits einige Online-Artikel und einen TV-Bericht über Krauted Haus.³⁸⁴

Aufmerksam wurde ich auf diesen Supper Club durch seine Internetseite, welche auf der Seite eines anderen Berliner Supper Clubs verlinkt war. Die Berliner Supper Clubs sind untereinander gut vernetzt, die Gastgeber scheinen sich mitunter persönlich zu kennen und besuchen sich gegenseitig, wie es aus einigen Internetseiten hervorgeht.

Persische Dinnerparty in Kreuzberg – Beobachtung

Die Veranstaltung, an der ich mit einer Bekannten teilnahm, fand am 26.3.2011 statt und kostete 45€. Das Menü für das Mehnooni-Dinner war vier Wochen im Voraus bereits online, Anmeldungen wurden per E-Mail entgegengenommen. Die Kommunikation im Vorfeld war sehr nett und verlief auf Englisch. Meine vegetarischen Wünsche waren kein Problem. Einen Tag vor dem Dinner wurde mir die Adresse mitgeteilt.

Ich sitze mit Anja in der U-Bahn und wir rätseln, was uns in der fremden Wohnung erwarten wird. Im Ohr habe ich die halb ernst, halb lustig gemeinte Frage ihres Freundes Micha nach der Adresse. „Damit ich der Polizei sagen kann, wo ihr abgeblieben seid.“ Wirklich Sorgen macht sich Micha zwar nicht, dennoch findet er diese Verabredung zum Essen etwas seltsam. Er kann sich Gemütlichkeit und einen entspannten Abend mit Leuten, die man nicht kennt, so gar nicht vorstellen. Außerdem: „Wer weiß, wo man da landet“, gibt er noch zu bedenken. Ich hingegen mache mir keine Gedanken. Mein erstes, positives Erlebnis bei einem Dinner Club in Oakland, die ansprechende Internetseite von Krauted Haus und der nette E-Mail-Kontakt lassen mich nicht zweifeln, dass alles mit rechten Dingen zugehen wird.

Am Kottbusser Tor erwartet uns Kreuzberger Luft. Junge Menschen, Bars und Restaurants säumen den Weg zur gesuchten Adresse. Die Wohnung befindet sich im ersten Stock eines typischen Berliner Altbaus aus der Gründerzeit. Für den Eintritt in den Supper Club sind weder ein geheimes Passwort noch andere konspirative Geheimzeichen nötig, wie es manchmal in den Medien suggeriert wird. Problemlos gelangen wir in den ersten Stock und werden von zwei sympathischen jungen Frauen auf Englisch begrüßt. Die Gastgeberinnen nehmen freudig unsere Tulpen entgegen, die wir als Gastgeschenk dabei haben. Sie haben beide dunkle lange Haare und sind etwa Mitte zwanzig. Auf mich wirken sie gleich sympathisch.

Es ist jetzt kurz vor acht. In der Wohnung riecht es nach exotischen Gewürzen. Louisa verschwindet wieder in der Küche und schließt die Tür hinter sich. Was dort vor sich geht, sehen wir deshalb nicht. Miranda zeigt uns das Esszimmer, gemeinsam stellen wir die letzten Klappstühle auf. Der Raum sei eigentlich Louisas Zimmer, die Wohnung eine WG, erklärt uns Miranda. Ihre Möbel stünden jetzt im Nebenzimmer bei ihrem Mitbewohner Jörg. Der Raum ist bis auf ein Sofa und eine Stereoanlage ausgeräumt. In der Mitte befindet sich ein langer Tisch, um den sich nun 13 Ikeastühle reihen. Das Tischtuch ist ein zerknittertes Laken, Tischdekoration gibt es, bis auf ein paar

383 Foodspotting.de ist eine Online-Plattform, auf der Menschen Gerichte, die sie in Restaurants, an Imbissen oder anderswo gegessen und fotografiert haben, veröffentlichen. Jedes Foto wird mit der Adresse versehen und mit Hilfe des Geolocations-Dienstes „Foursquare“ auf einer virtuellen Karte verortet. Es ist somit ein visueller Restaurantführer, der auch Bewertungen zu den jeweiligen Lokalitäten mit einbindet. Krauted Haus auf Foodspotting, unter: <http://www.foodspotting.com/krautedhaus>, Zugriff am 2.4.2011. Townster ist eine Suchmaschine mit integrierten Social Network-Funktionen, mit deren Hilfe die Nutzer Restaurants, Clubs, Kinos, Märkte, Ärzte, Einkaufsmöglichkeiten oder Sehenswürdigkeiten in ihrer Stadt finden können. Townster, unter: <http://www.townster.de/berlin/ort/krauted-haus>, Zugriff am 2.4.2011. Sugarhigh ist ein E-Mail-Magazin, mit Tipps und Beiträgen zu aktuellen Veranstaltungen, Ausstellungen, Restaurants oder Konzerten. Sugarhigh, unter: <http://sugarhigh.de>, Zugriff am 2.4.2011.

384 Das Magazin in.puncto (Sender Eins Plus) brachte am 7.6.2011 eine Reportage über den Supper Club. In einem Online-Reisemagazin wurde Krauted Haus vorgestellt und ein kurzes Interview mit den beide Gastgeberinnen auf einem Szeneblog veröffentlicht. Vgl. Gisela Williams: Hot Bites in Berlin. Unearth-ing a trio of culinary crazes in Germany's über metropolis, unter: http://www.shermanstravel.com/spotlight/Hot_Bites_In_Berlin, Zugriff am 7.4.2011; vgl. Edial Dekker: Interview with Sophie and Samantha from Krauted Haus supper club (13.6.2011), unter: <http://blog.gidsy.com/post/6484611158/interview-with-krauted-haus>, Zugriff am 20.8.2011.

Kerzen und Servietten, gefaltet im Stil des Krauted Haus-Logos, keine. Das Licht ist gedimmt. Wir suchen uns einen Platz am Ende der Tafel und schauen uns um. Auch im Inneren der Wohnung sieht es vertraut nach Berliner Wohnflair aus. Der abgeschliffene Dielenboden knarrt, die Räume sind verschwenderisch hoch, die Türen und Fensterrahmen bestehen hier noch aus Holz und die alten, teils abgeblätternen Heizungsrohre dekorieren die Wohnung auf pragmatische Art.

Es klingelt wieder an der Wohnungstür. Kurz darauf betritt Luana die Wohnung und stellt sich vor. Sie ist Fotografin und gekommen, um den Abend für ein Berliner Stadtmagazin festzuhalten. Sie stammt aus Ungarn und ist erst seit ein paar Wochen in Berlin. Kurz darauf verschwindet sie in der Küche, um Fotos zu schießen, bevor sie sich eine halbe Stunde später auch schon wieder verabschiedet. Zu uns setzt sich Wiebke, Louisas Schwester, die bis jetzt in der Küche geholfen hat. Sie erzählt, dass sie in London lebt, beruflich Essen fotografiert, dort seit kurzem auch einen Supper Club führt und in Berlin für ein paar Tage zu Besuch ist. Wie mit Luana unterhalten wir uns mit ihr zuerst auf Englisch, bis wir feststellen, dass Wiebke auch Deutsch spricht.

Kurz nach acht Uhr treffen die anderen Gäste ein. Als erstes betreten zwei junge Männer die Wohnung. Sie stellen sich als Torsten und Jeff vor und sind, wie sich schnell herausstellt, ein schwules Paar. Torsten kommt aus Augsburg und lernte Jeff, einen Amerikaner aus Oregon, vor rund zehn Jahren während eines Auslandssemesters in Amsterdam kennen. Die beiden wohnen seit einigen Jahren in Berlin. Torsten ist Soziologe und schreibt seine Doktorarbeit, Jeff ist Texter. Wir stellen uns auf Englisch vor, schwenken zwischendurch ins Deutsche um und fallen dann ohne bestimmten Grund wieder ins Englische. Denn eigentlich spricht Jeff sehr gut deutsch, aber für Anja und mich ist es eine tolle Gelegenheit unsere Sprachkenntnisse zu erproben. Die beiden setzen sich uns gegenüber ans Ende des Tisches.

Kurz nach den beiden jungen Männern kommt eine Gruppe von fünf Personen an, die sich bereits kennt. Wir stellen uns alle per Handschlag vor und die fünf nehmen Platz. Eine gut gekleidete und gestylte ältere Frau um die fünfzig, Brigitte, sitzt nun am anderen Tische. Links neben ihr haben zwei Männer, die etwa Ende dreißig sind, Platz genommen. Martin heißt einer von ihnen. Er trägt eine extravagante schwarze Lederhose und Bodhan, der andere, fällt sofort durch sein tiefes, etwas anzügliches Lachen auf. Ihnen gegenüber sitzt ein etwa 40-jähriger Mann mit großer schwarzer Hornbrille und neben ihm eine braunelockte Frau, Constanze, in schickem Kleid und schwarzen Stiefeln. Jens, der Mann mit der Hornbrille, hatte vor kurzem Geburtstag und deshalb seine Freunde zum Supper Club eingeladen, erfahre ich. Sie seien kulinarisch interessiert, waren auf der Suche nach einer neuen Ausghehmöglichkeit und wollten mal sehen, wie so etwas hier abläuft, klärt er mich auf.

Auf den letzten beiden freien Plätze in der Mitte des Tisches nehmen kurz darauf Joanna und Roisin Platz, auch sie kommen aus den USA. Beide haben in New York gelebt, sich aber erst über Freunde in Berlin kennengelernt. Roisin arbeitet für die Frankfurter Buchmesse und Joanna schreibt ihre Doktorarbeit über Erinnerungskultur. Sie ist erst seit zwei Wochen in Berlin, möchte gerne hier bleiben und ihre Arbeit in Berlin zu Ende schreiben, wartet aber noch auf ein Visum. Ihr Deutsch ist noch nicht sehr gut. Da sie gerade erst mit dem Unterricht begonnen hat, wird auf Englisch geplaudert.

Gastgeberin Louisa begrüßt alle und erzählt ein paar Sätze zu dem Menü. Der Titel des Abends, „Mehnooni“, bedeute Dinnerparty, die Speisen seien persische Gerichte und deren Zubereitung „family-style“, spiegeln also authentische iranische Gastfreundschaft wider, sagt sie. Dann verschwindet sie in der Küche und kommt mit einem Melonen- und Granatapfelcocktail wieder. Alle außer Joanna und Roisin haben das Dinner mit dem „wine and cocktail pairing“ gebucht. Alternativ konnte man auch selbst Alkohol mitbringen, doch die zwei trinken an diesem Abend keinen. Wir prosten uns zu. Miranda und Louisa stellen zusätzlich noch Wasserkaraffen auf den Tisch und kommen im Laufe des Abends mehrere Male mit Weiß- und Roséwein vorbei und schenken nach. Passende Weingläser gibt es keine. Wir trinken aus dickwandigen Wassergläsern.

Gegen halb neun wird die Vorspeise, „Eshkaneh“, eine iranische Zwiebelsuppe, serviert. Diese schmeckt leicht und säuerlich, ein ungewöhnlicher Geschmack. Ich glaube, sie kommt nicht bei allen gut an, denn einige Teller werden nicht leergegessen. Über die Suppe wird zudem auch kaum gesprochen. Die Gespräche drehen sich erstmal um Ken-

nenlernfragen, wie „Wo kommst du her?“, „Was machst du?“, „Woher kennt ihr euch?“. Ich komme mit Joanna ins Gespräch und wir unterhalten uns über die Unterschiede im Promotionsverfahren zwischen Deutschland und den USA. Als ich ihr von meinem Thema erzählt habe, fragt sich mich schmunzelnd, ob sie sich jetzt alle ordentlich benehmen müssten.

Nach etwa 20 Minuten räumt Miranda die Teller wieder ab. Zu diesem Zeitpunkt sind die Gespräche schon sehr lebendig. Es gibt verschiedene Gesprächsparteien, wobei tendenziell die Geburtstagsgruppe unter sich bleibt und sich der Rest des Tisches mit wechselnden Gesprächspartnern unterhält. So reden Anja und ich mit Torsten über Tatortkommissare (wir mögen die aus Münster und Köln, die Leipziger kommen weniger gut an), ich rede mit Jeff über die Route One (die berühmteste Küstenstraße der USA), Anja unterhält sich mit Wiebke über die Mieten und das Leben in London (teuer und aufregend), Jeff spricht mit Roisin und Joanna über Oregon (wo es sehr schön sein soll).

Während Teller mit „Sabzi“ und „Mastekhuyar“, rohen Gemüsesticks und Kräutern sowie Gurken-Yogurth-Dip, auf den Tisch gestellt werden, erklärt uns Wiebke die Philosophie der persischen Küche. Gespannt hören wir ihr zu, als sie erzählt, dass diese Art zu kochen orientalische und asiatische Einflüsse hat, dass das Gleichgewicht zwischen den Speisen und Zutaten durch die Harmonie der Geschmäcker hergestellt und wie der Reis in speziellen Dampfkochern langsam zubereitet wird. Die vielfältigen Gerichte werden nach ihren Wirkungen in kalte und heiße Speisen unterteilt. Persisches Essen gilt als sehr bekömmlich. Ich finde das äußerst spannend, denn diese Informationen verleihen dem servierten Essen eine größere Bedeutung und erklären die ungewohnte Zusammensetzung der Gerichte. Diesen Part hätten auch die beiden Gastgeberinnen übernehmen können, denke ich mir. Leider kann Wiebke nicht noch weiter darauf eingehen, denn sie wird jetzt in der Küche gebraucht. Neugierig folge ich ihr, um mir diesen Reiskocher anzuschauen. Als ich die Küche betrete, habe ich das Gefühl, dass es den zwei Gastgeberinnen etwas unangenehm ist. Im Raum herrscht leichtes Chaos. Eine Menge Töpfe, Schüsseln und Zutaten stehen überall verteilt herum. Wiebke und Louisa füllen Gemüse und Fleisch in Schüsseln. Im Ofen bäckt das Dessert. Alle drei sehen sehr beschäftigt aus. Mitbewohner Jörg isst gerade Suppe. Nach kurzer Inspektion schlüpfte ich wieder ins Esszimmer.

Kurz darauf werden die verschiedenen Komponenten der Hauptspeise hereingebracht. Der Safranreis, „Chela bataridiq“, wird aus einer großen Kuchenform heraus verteilt. Ein kleiner Teil landet auf dem Tisch, was keinen kümmert. Jeder bekommt Lammfleisch und die Vegetarier, Joanna und ich, geschmorte Kartoffeln. Dazu gibt es herzhaften Gemüsekekchen, „Koo koo“ genannt. Diese Komponenten werden direkt auf die Teller verteilt, während man sich von den verschiedenen Schüsseln mit Saucen und eingelegtem Gemüse, „Torshi“, nach Belieben nehmen kann. Es macht Spaß, sich durch die verschiedenen Gerichte zu kosten, die alle ungewohnt und überraschend, jedoch stimmig schmecken. Eine säuerliche Note kommt bei fast allen Gerichten vor, wird aber sehr gut durch die Kartoffeln und den Reis abgemildert. Ab und zu schauen Miranda und Louisa herein und fragen, ob jemand noch Nachschlag vom Fleisch oder Reis möchte. Von allen Gerichten ist genug da. Durch das selbstständige Bedienen aus den verschiedenen Schüsseln ist es lebendig am Tisch. Ich finde den Hauptgang lecker und auch meine Tischnachbarn sind dieser Meinung. Miranda freut sich sehr, als sie Lob für das Essen bekommt. Sie wirkt erleichtert und lacht. Nach mittlerweile fast zwei Stunden glaube ich, meine Tischnachbarn besser zu kennen, wir haben bereits einige Themenfelder erschlossen und vertieft. Die Scheu ist gewichen und man unterhält sich locker mit den neuen Bekannten. Im Laufe des Abends wird der Geräuschpegel immer lauter.

Als der Tisch abgeräumt wird und alle etwas müde vom Essen wirken, fragt Bodhan Anja und mich, woher wir uns kennen, was wir beruflich machen würden und ob wir feste Freunde hätten. Ziemlich direkt, denke ich. Ich will von ihm wissen, ob er schon mal einen anderen Supper Club probiert hätte. „Nein, das ist mein erstes Mal“, erklärt er. Und mit gesenkter Stimme fügt er hinzu „Aber ich will gar nicht drüber reden. Mal ehrlich, die Idee und wie die Mädels das hier machen ist ja toll. Aber das Essen... Ich will gar nicht drüber reden. Das ist echt furchtbar.“ Ich bin verwundert und will von ihm wissen, was er damit meint, denn noch vor einer halben Stunde hat er verkündet, die Gastgeberinnen könnten für dieses Essen 300€ verlangen – aber zu einer Antwort kommt es nicht. Er will wohl irgendetwas holen gehen und verschwindet Richtung Bad. Kurz darauf fragen mich seine Begleiter, Brigitte

und Martin, warum ich denn Jena so toll finde. Sie haben die Unterhaltung über Studienorte mitbekommen, die wir am anderen Ende des Tisches geführt haben. Da die Lautstärke nun ziemlich hoch ist, nutze ich die Gelegenheit und setze mich auf Bodhans freien Stuhl zu den beiden. Sie sind positiv überrascht, dass „mal jemand Berlin nicht als Maß aller Dinge“ sieht, dass ich eine „Lanze für die Provinz“ breche. Doch bevor ich ausholen und im Detail über meine grüne Heimat berichten kann, schwenkt das Gespräch wieder zu Berlin und den Vorzügen der Großstadt. Wie weltoffen hier alle Menschen wären, wie ehrlich interessiert aneinander und wie vielfältig diese Stadt sei. Auch Jens schaltet sich ein. Er ist erst seit einer Weile in Berlin, findet es aber super hier. Ich erfahre, dass Jens in der Werbebranche arbeitet, Martin bei der Lufthansa angestellt ist, Brigitte ursprünglich aus Kiel kommt und private Kochkurse gibt und Bodhan aus der Ukraine stammt. Constanze, die zweite Begleiterin, sagt nicht sehr viel. Martin erzählt, dass er gerade aus San Francisco wieder in Berlin angekommen sei. Ich freue mich über diese Wendung des Gesprächs und plaudere ein bisschen über die Stadt, in der ich viele Wochen gelebt habe. Das Thema wechselt dann zur Restaurantkultur in Las Vegas und ich kann nicht mehr viel beitragen. Da Roisin links neben mir sitzt, wende ich mich stattdessen ihr zu und frage sie, was genau sie für die Frankfurter Buchmesse arbeitet und wie es ihr in Berlin gefällt. Sie war noch nie bei einem Supper Club und wurde von Joanna dazu überredet, da sie unkompliziert neue Leute kennenlernen wollte.

Zwischendurch bringen Miranda und Louisa die Nachspeise herein. Ein Safran-Aprikosen-Gratin. Nach meinem Geschmack sind zu viele Eier drin, aber es ist schön warm und der süße Teig verbreitet ein angenehmes Gefühl im Mund. Das Gratin wird nebenher verspeist, ohne dass jemand weiter darauf eingeht. Einige lassen ein Stück davon übrig, was am allgemeinen Sättigungsgrad liegen kann. Auf meinem Platz sitzt mittlerweile Bohdan und dominiert jetzt die Runde am anderen Ende des Tisches. Mit Torsten und Jeff unterhält er sich auf Deutsch über eine schwule Szenezeitschrift, für die er wohl mal geschrieben hat. Anja erzählt mir später, sie empfand ihn als Tischpartner etwas vulgär und respektlos. Auch Joanna ist sichtlich irritiert von seiner lauten, poltrigen Art. Sie versteht zwar nicht viel Deutsch, doch ihr Blick verrät, dass sie ihn unsympathisch findet. Bohdan versucht jetzt Torsten frech aus der Reserve zu locken. Dieser gibt sich aber unbeeindruckt. Rechts neben mir höre ich Brigitte und Martin darüber reden, dass sie Torsten sehr „korrekt und schüchtern“ finden. „Er studiert bestimmt Sozialpädagogik“, schlussfolgern sie daraus.

Zum Abschluss bringt Louisa schwarzen Tee mit Kardamom. Dazu werden kleine Schüsseln mit Kandiszucker auf den Tisch gestellt sowie Gaz, ein Konfekt, welches an türkischen Honig erinnert, jedoch nicht so süß und klebrig ist. Louisa erklärt uns, dass man im Iran den Zucker in den Mund nehmen und dann den Tee trinkt würde. Sie hat es gar nicht so leicht, die lebhaften Gespräche zu unterbrechen. Sie muss mehrmals ansetzen, bis alle ihr zuhören und entschuldigt sich dafür. Tee und Gaz bilden eine schöne Harmonie und langsam weicht die Lebendigkeit der ersten Stunden immer mehr entspannter Ruhe. Als Bodhan sich wieder zur Geburtstagsrunde setzt, begeben sich mir schnell auf meinen Platz zurück, ein bisschen froh, wieder bei „meiner“ Gruppe zu sein. Miranda kommt nach ein paar Minuten aus der Küche zu uns und atmet sichtlich erleichtert durch. Sie setzt sich auf Wiebkes Platz, die beim Aufwaschen hilft, und verrät, dass die Rezepte von Wiebkes und Louisas persischer Mutter stammen würden und sie das Menü heute zum ersten Mal gekocht hätten. Sie seien deswegen sehr gespannt gewesen, wie alles ankommen würde.

Wir unterhalten uns mit Miranda noch ein paar Minuten über den Abend und ihre Idee, einen Dinner Club zu eröffnen. Es ist nun ungefähr halb zwölf und bald darauf fangen Roisin und Joanna an, sich für den Aufbruch vorzubereiten. Sie stecken ihr Geld in den Umschlag, der unter der Serviette liegt. Auch Jeff und Torsten tun es ihnen gleich und verabschieden sich. Eigentlich wäre ich gerne noch geblieben, doch auch die Geburtstagsgruppe ist zum Gehen bereit. Und so verabschieden auch Anja und ich uns herzlich von den zwei Gastgeberinnen und Wiebke. Wir lassen uns noch ein paar Kneipen in der Gegend empfehlen und treten den Heimweg an. Ein Blick in die Küche offenbart, dass die drei noch einiges vor sich haben.

Nachgefragt – Interview mit Miranda Simpson und Louisa von Stein, Supper Club-Gastgeberinnen

Nach dem Dinner wollte ich noch einiges über die Intention der Gastgeberinnen und ihre bisherige Erfahrung mit Krauted Haus wissen. Da ein Interviewtermin nicht gefunden werden konnte, stellte ich Miranda und Louisa per E-Mail einige Fragen, die sie schnell und gerne beantworteten.

Die Bedeutung des Namens Krauted Haus offenbarte sich auf Nachfrage als witziges Sprachspiel, welches das Anliegen ihres Supper Clubs gut beschreibt.

*„Since *kraut* means *herb* in German, it's meant to imply that we create flavorful food, while also (by using a German word) tipping our hats to German cuisine. Using the word *haus* is meant to imply that it takes place in our own home. And *Krauted Haus* as a whole is a pun on »crowded house«.“³⁸⁵*

Der Anstoß für einen Supper Club kam, während sich die beiden Frauen in einer Phase beruflicher Umorientierung befanden. Sie beschlossen, freiberuflich zu arbeiten und gründeten Krauted Haus als Plattform für ihre Leidenschaften Essen und Internet, als interessantes Projekt und zum Nebenerwerb. Zuvor hatten sie bereits *supper parties* für Freunde gegeben und begaben sich damit nun in die Öffentlichkeit. Ambitionen, Krauted Haus oder Catering professionell zu betreiben, haben sie aber nicht.

Als Intention, die hinter Krauted Haus steckt, gaben die beiden an, Berlin kulinarisch vielfältiger gestalten zu wollen. Nach der Begegnung mit den multikulturellen Küchen New Yorks und Londons hatten Louisa und Miranda das Gefühl, dass es in Berlin noch eine Menge unentdeckter kulinarischer Gebiete gibt. Deshalb ändert sich bei jedem Krauted Haus-Dinner das Thema, denn sie sind immer bestrebt, Gerichte anzubieten, die es so leicht nicht in Berlin zu finden gibt. Dabei ist jedes Dinner eine Herausforderung. Miranda und Louisa experimentieren gern mit Rezepten, die sie noch nie zuvor ausprobiert haben. *„[S]o we do sometimes run into chaos in the kitchen but it wouldn't be as fun if we didn't push ourselves and our boundaries with every event.“³⁸⁶*

Ihre Gäste decken eine große Spannweite ab und sind schwer auf einen Nenner zu bringen.

„At the same dinner, we had a girl from Leipzig who had just returned from volunteer leave in Ghana and an American guy who studied the physics of muscle composition in sharks. We've had young kids, just out of college (21 or so) and groups in their mid-40s. We've had guests from Germany, Australia, America, the UK and Russia.“³⁸⁷

Die meisten Gäste werden durch Mund-zu-Mund-Propaganda auf den Supper Club aufmerksam. Presseartikel, Newsletter und ihre Online-Bemühungen helfen zusätzlich, Krauted Haus bekannter zu machen.

Miranda und Louisa glauben, dass das Besondere, was ihren Gästen bei Krauted Haus geboten wird, ein entspannter Abend inklusive der Gesellschaft interessanter Menschen ist. Daneben gibt es noch unendlich viele Dinge, die einen Supper Club von einem normalen Restaurant unterscheiden und seinen Charme ausmachen. Das ist hauptsächlich der Umstand, dass man bei jemandem privat zu Hause ist und so das Gefühl bekommt, ein Teil davon zu sein. Mirandas und Louisas Gäste können in der Küche vorbeischaun, sich mit ihnen über das Essen und ihre Geschichte unterhalten oder am Ende, wenn die Arbeit getan ist, mit ihnen am Tisch plaudern. Außerdem erwähnten sie den Abenteuerer-Effekt, denn ihre Gäste wissen vorher niemals ganz genau, was sie auf dem Teller haben. *„[B]ut they're always drunk, full and cheerful when they leave.“³⁸⁸*

385 Miranda Simpson und Louisa von Stein, s. Anhang, VII. Interview Miranda Simpson und Louisa von Stein, S. 245ff., Z. 66-69.

386 Simpson/Stein, Ebd., Z. 51-52.

387 Simpson/Stein, Ebd., Z. 15-19.

388 Simpson/Stein, Ebd., Z. 29.

Ihre Gäste schätzen die entspannte Atmosphäre und den zwanglosen Service. Negatives Feedback hat es noch nie gegeben, aber ihnen selbst fallen immer mal wieder Dinge auf, die sie verbessern können. Sie glauben, dass es spannend für ihre Gäste ist, nach einem ersten Eindruck im Internet die beiden persönlich im Krauted Haus zu treffen.

„Most of the time people have read our blog and already have an impression of who we are as people, so it's fun for them to get to know us and experience what we've written about for themselves.“³⁸⁹

Miranda und Louisa sind stolz darauf, was sie auf die Beine gestellt haben und glücklich mit all ihren bisherigen Dinnern.

Volles Haus – Zusammenfassung

Schon der Name Krauted Haus verrät, dass sich der Supper Club bewusst unkonventionell geben möchte, sich nicht auf vorgegebenen Pfaden bewegt und Lust am Stilmix mitbringt. Das deutsch-englische Wortspiel ist kreativer Umgang mit Sprache, ein Bekenntnis zu geschmackvollem Essen, eine Reminiszenz an die Herkunft von Miranda und Louisa sowie eine Anspielung auf Geselligkeit. Deutsch ist an dem Supper Club eigentlich recht wenig. Lediglich der Standort und eines von vier Elternteilen der Gastgeberinnen. Die Küche hingegen ist international, die Sprache der Homepage ist Englisch, die kulturellen und biografischen Einflüsse der beiden Gastgeberinnen multikulturell, die Gäste aus allen Teilen der Welt und die Konversation bei Tisch ein Sprachmix.

Eine erste Annäherung an Krauted Haus gelingt im Internet sehr gut. Indem die zwei Betreiberinnen Persönliches über sich erzählen und Fotos von sich und ihren Gerichten veröffentlichen, zeigen sie erstens, dass sich „echte“ Menschen hinter dem Supper Club verbergen. Zweitens geben sie potentiellen Gästen die Möglichkeit, Sympathien und Neugier aufzubauen. Beim Leser, der sich von dieser Präsentation angesprochen fühlt, werden Erwartungen an einen spannenden und unkonventionellen Abend geweckt. Der unbekannte Faktor „Supper Club“ wird textlich und bildlich greifbar.

Ihre Motivation besteht in der Suche nach Genuss und der kreativen Verwirklichung in der Küche. Dass beide Essen lieben, wird klar, wenn man ihnen im Internet folgt. Kochen ist für Louisa und Miranda ein großes Thema, Leidenschaft und Experimentierfeld für Neues. Somit stehen das Essen, der Spaß am Kochen und das Teilen des Ergebnisses im Vordergrund ihrer Bemühungen. Mit ihrem Supper Club vereinen Miranda und Louisa ihre Interessen und Leidenschaften, betreiben indirekt Werbung für sich und ihre Fähigkeiten und können andererseits ihre Einkünfte aufstocken.³⁹⁰ Krauted Haus ist ein weitgehend zwang- und regelfreier Raum, der sich unterhalb des öffentlichen Radars bewegt, Regulierungszwängen entgeht und größtmögliches Spektrum an Selbstverwirklichung bietet. Etwas Chaos und Unkonventionalität gehören dazu. Illegalität wird nicht thematisiert.

Als Gast muss man keine Daten hinterlassen, nichts im Voraus zahlen und keine Verpflichtungen eingehen. Für die Anmeldung reicht eine E-Mail. Der Eingang ins Krauted Haus ist leicht zu beschreiten, vorausgesetzt man weiß um seine Existenz.

Obwohl die Gäste dank des herzlichen Empfangs, der Ungezwungenheit der Gastgeberinnen und der privaten Atmosphäre beim Mehnooni-Dinner anfängliche Fremdheit schnell ablegen und sich rasch willkommen und angekommen fühlen konnten, vermischten sich die Grenzen zwischen privatem Dinner und Dienstleistung an diesem Abend nicht gänzlich. Die Gastgeberinnen saßen nicht mit am Tisch. Wo man bei Freunden fragen würde, ob man beim Auftragen oder Wegräumen helfen könne, stellte sich dem Gast diese Frage im Krauted Haus nicht. Die Gäste wurden bedient und hinterließen am Ende des Abends Geld. Dies geschah zwar diskret

389 Simpson/Stein, Ebd., Z. 43-45.

390 Es lässt sich jedoch nur spekulieren, wieviel tatsächlich übrig bleibt.

und eigenständig – ein weiterer Vertrauensbeweis der Gastgeberinnen – jedoch wurden mit der „Spende“ die Positionen klar umgrenzt. Die Nicht-Künstlichkeit in diesem Setting stellte jedoch eine Abgrenzung zu kommerzieller Gastlichkeit dar. Es sollte keine Illusion verkauft, keine Inszenierung dargeboten oder Professionalität unter Beweis gestellt werden.

Beim Mehnooni-Dinner knüpften die Gäste sehr schnell Kontakt untereinander. Der Wechsel zwischen den Sprachen, die unbekannte Umgebung, die außergewöhnliche Situation und die, trotz Menüplan bleibende Ungewissheit darüber, was konkret serviert wird, hob den Abend für alle aus der Alltäglichkeit heraus.

Gut zu beobachten beim Mehnooni-Dinner war die Dynamik innerhalb der Tischgemeinschaft, die maßgeblich von der Unterschiedlichkeit der Geburtstags-Fünfergruppe und den drei Zweiergruppen bestimmt wurde. Obwohl am Ende des Abends fast jeder einmal mit jedem gesprochen hatte, erfolgte keine Durchmischung aller. Die Fünfergruppe blieb weitestgehend unter sich, während sich alle anderen viel mit den fremden Tischpartnern unterhielten. Darüber hinaus gab es Unterschiede hinsichtlich des Alters, des Auftretens, der Themen und Interessenlagen und der Art der Konversation zwischen beiden Seiten des Tisches. Die drei Zweiergruppen hingegen hatten viele Gemeinsamkeiten und die Gespräche entwickelten sich vielfältig und unabhängig von dem Partner, mit dem man gekommen war. Biografisch gab es viele Anknüpfungspunkte zwischen diesen sechs Personen und so nahmen persönliche Themen den Hauptteil der Konversationen ein.

Interessant war, dass das Essen, der Geschmack, die Zutaten oder die Zusammenstellung kaum Gesprächsanlässe boten. Lediglich als Wiebke, die Schwester einer der Gastgeberinnen, unbewusst als Vermittlerin zwischen Küche und Gästen fungierte und über die Grundzüge persischer Kochkunst erzählte, wurden die Gerichte für kurze Zeit Mittelpunkt eines Gespräches. Das Menü insgesamt war zwar Anlass des Kommens, nahm aber nicht die Hauptrolle ein. Im Prinzip wäre es austauschbar gewesen. Lediglich der Aspekt des Exotischen unterschied das persische Menü von einem italienischen oder französischen. Die Erklärungen zu den Gerichten führten zwar in jeden Gang ein, unterbrachen die Gespräche (kurz) und lenkten die Gedanken auf den Anlass der Anwesenheit. Doch vermochten es auch diese Erklärungen kaum, dass das Essen besprochen wurde. Lediglich beim Hauptgang wurden die einzelnen Komponenten ausgewertet, Fragen an die Gastgeberinnen gestellt und Lob ausgesprochen. Mit dem Essen zeigten sich die meisten im Großen und Ganzen zufrieden, jedoch wäre der Abend mit anderen Speisen wohl fast identisch verlaufen.

Dennoch war das Essen auf einer anderen Ebene ein sehr wichtiger Bestandteil des Abends. Die Speisefolge gliederte die Stunden, wodurch dem Abend eine Dramaturgie gegeben wurde. Der Verlauf, die Stimmung und die Atmosphäre bei Tisch können im Nachhinein – sehr vereinfacht gesehen – mit einem klassischen Drama verglichen werden. Die ersten Minuten des Abends waren mit Platzwahl und Vorstellung ausgefüllt. Sowohl den Gastgeberinnen als auch den Gästen war eine gewisse Anspannung anzumerken. Das Kennenlernen und die Intensität der Gespräche verliefen bis zur Hauptspeise ansteigend. Immer mehr Gesprächsthemen erschlossen sich und wurden vertieft, immer mehr Fakten erfuhr man über die anderen. So waren die ersten zwei Stunden von Spannung und Neugier auf die noch unbekannteten Tischpartner und den weiteren Verlauf gekennzeichnet. Der Höhepunkt des Abends war die Hauptspeise. Sie bestand aus mehreren Komponenten und war deshalb am aufwändigsten zubereitet. Die verschiedenen Schüsseln, die auf dem Tisch zur Selbstbedienung bereitstanden, führten zu zusätzlichen Aktivitäten und vereinter Lebendigkeit. Die Lautstärke war bei diesem Gang höher, die Stimmung nicht zuletzt durch den Alkohol gelöster. Ein Abfallen der Tischhandlung erfolgte bei der Nachspeise. Dieser vollzog sich jedoch, dramaturgisch verlängert, durch die verschiedenen Süßigkeiten und den Tee nicht abrupt, sondern allmählich. In dieser Phase brachte sich Bodhan verstärkt in die andere Gruppe ein und sorgte für eine gewisse Disharmonie. Seine Art und sein Humor führten zu Unverständnis bei einigen Gästen. Diese Aktion könnte man im Sinne des Dramenaufbaus als Retardation bezeichnen. In den letzten 30 Minuten nahmen sowohl Lautstärke als auch Gesprächsfrequenz erheblich ab. Das Ende der Tischszene wurde mit dem Aufbruch von Joanna und Roisin eingeläutet, was Unruhe in die Gruppe

brachte, weshalb kurz danach alle anderen Gäste folgten. Die Auflösung der Szene stellte die Auflösung der Tischgemeinschaft dar. Die soziale Wirkkraft des Dinners endete beim Verlassen der Wohnung. Verbrüderungen über diesen Abend hinaus folgten nicht. Jede Gruppe ging, nachdem sie die Wohnung verlassen hatte, eigene Wege. Es schien, als ob man sich ohne einen weiteren Gang, ohne eine weitere gemeinsame „Aufgabe“, nichts mehr zu erzählen hätte, denn von den Gastgeberinnen wurde kein Signal zum Aufbruch gegeben. Im Gegenteil, nicht einmal Mirandas Erscheinen an der Tafel hielt die Gruppe länger zusammen. Der Ausgang des Abends war dennoch ein positiver. Alle Gäste zeigten sich zufrieden.

Insgesamt verströmte Krauted Haus einen authentischen und verspielten Charme. Ein ausgeklügeltes gastronomisches Konzept offenbarte sich nicht hinter der spartanischen, fast nachlässigen Tischdekoration. Dies lenkte nicht zuletzt die Aufmerksamkeit verstärkt auf die Tischpartner und das Essen. Auch die anfangs spürbare Nervosität der Gastgeberinnen trug zu diesem Eindruck zusätzlich bei. Sie mischten sich nicht in den Verlauf des Abends ein, sondern überließen die Gäste sich selbst. Das Dinnererlebnis war vor allem ein Zusammenspiel der unterschiedlichen Charaktere bei Tisch. Doch am Ende war der Abend gelungen, die Gäste satt und zufrieden, die Köche erschöpft und stolz und die persische Küche bekannter.

Fallbeispiel 5: „Canvas Underground“, Berkeley

Canvas Underground ist ein Supper Club in Berkeley, Kalifornien, der seit 2008 etwa einmal im Monat an unterschiedlichen, nicht-öffentlichen Orten Dinnerabende veranstaltet. Jedes Dinner hat ein eigenes Thema, mehrere Gänge, Musiker oder Künstler als Live-Act und kostet zwischen 20\$ und 60\$. Veranstaltungsorte sind Häuser, Wohnungen, Gärten oder Hinterhöfe von Privatpersonen in der Bay Area, vor allem in Berkeley, San Francisco und Oakland, die ihr Heim kostenlos zur Verfügung stellen. Es kommt auch vor, dass diese Dinner im Park, auf einer Farm, in einem Restaurant, auf einem Basketballfeld oder einem Pier am Hafen stattfinden. Oft kooperieren die Organisatoren dafür mit Weingütern, Farmen, Metzgereien sowie kleinen Herstellern, wie Marmeladen- oder Kombucha-Produzenten. Mitunter veranstaltet Canvas Underground auch Events mit anderen Supper Clubs, Wochenmärkten, Restaurants oder Festivals zusammen. Für gewöhnlich können eigene Getränke mitgebracht werden. Die Anzahl der Gäste ist von Dinner zu Dinner unterschiedlich und schwankt je nach Ort zwischen 20 bis 100 Personen, üblich sind 30 bis 40 Gäste. Auf einem Verteiler registrierte Personen werden zuerst per E-Mail über neue Termine informiert. Diese können sich dann über einen Online-Ticketservice Karten reservieren und per PayPal, einem Anbieter für Online-Zahlungsverfahren, im Voraus zahlen. Die Adresse wird meist erst kurz zuvor bekannt gegeben. Zusätzlich werden die neuen Termine auf der Internetseite, mitunter auch per Twitter verbreitet.³⁹¹ Im Internet werden Informationen für Interessierte bereitgestellt, Artikel über vergangene Dinner, Fotos und Filme veröffentlicht und Rezepte bekannt gegeben.

Sarah Gellar (nachfolgend Sarah)³⁹² ist Gastgeberin und Organisatorin von Canvas Underground. Neben dem ausgebildeten Koch David Burne, der meistens für das leibliche Wohl sorgt, ist sie seit Anfang an dabei. Hervorgegangen ist der Supper Club aus dem Piratenrestaurant „Ghetto Gourmet“. Dieses wurde Anfang 2004 von den Brüdern Ben, damals 26 Jahre alt, Handwerker und Poet, und Lewis Miller, damals 21 Jahre und Koch, aus Oakland, ins Leben gerufen.³⁹³ Der Ghetto Gourmet gehörte amerikaweit zu den ersten Formen in der *underground dining scene* und ist so etwas wie eine Legende unter den Supper Clubs. Jeden Montag bewirteten die Brüder zwölf bis 15 Personen in Bens Wohnung. Zu den ersten Gästen gehörten Freunde und Be-

391 O. V.: Canvas Underground, unter: <http://www.canvasunderground.com/index.html>, Zugriff am 6.5.2010; Canvas Underground auf Twitter, unter: <http://twitter.com/#!/canvasundergrnd>, Zugriff am 6.5.2010.

392 Gleich in der ersten E-Mail sprachen wir uns, wie es in den USA üblich ist, mit den Vornamen an.

393 Vgl.: De Fao (s. Anm. 344).

kannte, Studenten, Angestellte, Lebenskünstler und Mitzwanziger. Mit der Zeit vergrößerte sich der Gästetamm. „*We [...] stopped people on the sidewalk, chatted up folks in the checkout line and ultimately placed a creative little ad on Craigslist. A mailing list was born.*“³⁹⁴ Bei ihren Dinnerabenden wurde gemeinsam gelacht, gesungen, getanzt, musiziert, gedichtet, rezitiert und natürlich gegessen. Ab 2006 veranstaltete Ben Ghetto Gourmet-Dinnerabende in Los Angeles, später in Manhattan, Chicago, Nashville, Los Angeles und anderen Städten. Über 300 Veranstaltungen des Ghetto Gourmets mit mehr als 7.000 Gästen kamen so innerhalb von vier Jahren zusammen. Durch seine Dinner inspirierte der Ghetto Gourmet wiederum andere, ein Supper Club zu eröffnen. Die Veranstaltungen waren sehr erfolgreich und brachten so viel Aufmerksamkeit ein, dass Buch- und TV-Projekte zur Debatte standen. „*[B]ut The Ghetto Gourmet was never about getting rich or getting famous. It was about doing something different, meeting new friends and »making the world a better place.«*“³⁹⁵ Ben entschied sich Ende 2007, andere Wege zu gehen.

Nach der Auflösung des Ghetto Gourmet wurde aus dem Supper Club ein virtuelles Dinnerparty-Netzwerk, welches per Internet Supper Clubs, Ess- und Kochgemeinschaften auf der ganzen Welt miteinander vernetzt.³⁹⁶ Sarah, die zuvor beim Ghetto Gourmet beteiligt war, hat Canvas Underground als Nachfolge-Supper Club ins Leben gerufen. Sie übernahm das Logo des Ghetto Gourmets, einen Totenschädel mit Kochmütze und gekreuztem Messer und Löffel, das Motto, „*Eat right, have fun and be well. And hold on to your own fork!*“, und den Grundsatz „*Give thanks*“. Gleichzeitig ist Canvas Underground Teil des virtuellen Netzwerkes. In den vergangenen Jahren hat Canvas Underground eine gewisse Medienaufmerksamkeit bekommen. Mehrere Artikel sind über den Supper Club erschienen, Gäste berichten im Internet von ihren Erlebnissen³⁹⁷ und loben die Veranstaltungen in den höchsten Tönen³⁹⁸. Selbst ein Fernsehteam berichtete vor Ort.

Nachgefragt – Interview mit Sarah Gellar, Supper Club-Gastgeberin

Sarah ist Anfang 30 und von Beruf Eventmanagerin, Hochzeitsplanerin und Bloggerin. Die Organisation des Supperclubs betreibt sie in ihrer Freizeit. Da sie zuerst beim Ghetto Gourmet Stammgast und später selbst als Protagonistin tätig war, kennt sie sich mit der *underground dining scene* gut aus. Sie hat die Entwicklung eines der ersten Supper Clubs in den USA hautnah miterlebt und als Organisatorin selbst jahrelang Erfahrungen gesammelt. Sarah war deshalb meine erste Wahl für ein Interview. Wir trafen uns am 7.5.2010 in einem Restaurant in Berkeley. Sie stellte sich als eine sympathische, dynamische junge Frau Anfang 30 heraus, die sich Zeit für meine Fragen nahm und ausführlich darauf antwortete.

Sarahs Initiationserlebnis beim Ghetto Gourmet lief folgendermaßen ab: Eine Single-Freundin von ihr war im Internet auf der Suche nach einer Verabredung. Auf einer Community-Plattform stieß sie auf folgendes Inserat, was ihre Aufmerksamkeit erregte: „*Pirate restaurant Oakland. Bring your friends, eat for free.*“³⁹⁹ Da ihre Freundin dies für eine gute Möglichkeit hielt, Leute kennenzulernen, wollte sie Sarah und deren damaligen Freund überreden, mitzukommen. Sarah jedoch äußerte arge Bedenken. Sie sagte zu ihr:

„*»Woh! First thing I'm not single and second this is a pirate restaurant, that sounds really scary«. She said: »It's for free« and I said: »But I'm afraid you gonna get in trouble, like you gonna get hurt, because*

394 O. V.: The Ghetto Gourmet, unter: <http://www.theghet.com/page/1157664:Page:19788>, Zugriff am 6.5.2010.

395 Ebd.

396 O. V.: The Ghetto Gourmet, unter: <http://www.theghet.com>, Zugriff am 6.5.2010.

397 Vgl. u. a. Danielle Tsi: Underground Dining (3.3.2010), unter: <http://www.beyondtheplate.net/events/underground-dining/>, Zugriff am 7.4.201; Emilie Raguso: Canvas Underground foodies dine in splendor in foreclosed West Oakland Victorian (1.3.2010), unter: <http://oaklandlocal.com/article/canvas-underground-foodies-dine-splendor-foreclosed-west-oakland-victorian>, Zugriff am 6.5.2010.

398 Vgl. Dominique Channell: Canvas Underground's secret supper, full of surprises (2.2.2010), unter: <http://www.examiner.com/restaurant-in-oakland/canvas-underground-s-secret-supper-full-of-surprises>, Zugriff am 6.5.2010.

399 Sarah Gellar, s. Anhang, VIII. Interview Sarah Gellar, S. 247ff., Z. 6-7.

*who knows who's at the dinner and you are a single women going to a strangers place and who knows what's gonna happen. It could be totally kinky and you might get, you know, raped or something.*⁴⁰⁰

Der Gedanke, zu Fremden nach Hause zu gehen, die im Internet Essen anboten, generell Menschen zu vertrauen, die man nur online kannte, war Sarah damals sehr fremd. Sie war erst neu in der Bay Area, kam aus einer Kleinstadt und war diese Art des Kennenlernens nicht gewohnt. Doch ihrer Freundin zuliebe ließ sie sich darauf ein.

„[S]he got the address (...) and you had to go (...) behind a house into a basement apartment. It had low like six feet ceilings and I was a really kind of nervous and it was very dark. And it was not very well appointed like it didn't have nice things in it, it was very bare. And I looked in the kitchen and there was a skinny young man just drinking Jack Daniels and I thought: »OK«. We go to the bedroom and there where grapes on the ground and pillows, like dirty pillows and I thought: »OK. This is not a restaurant.«⁴⁰¹

Die Situation befremdete Sarah zuerst. Den Zustand der Wohnung empfand sie als nicht sehr einladend. Der informelle Umgang war anders als sie erwartet hatte. Trotz der ungewöhnlichen und etwas chaotischen Atmosphäre gefiel ihr der Abend außerordentlich gut.

„So we were seated and we started chatting. We just sat there with total twelve people and we were there with nine other strangers who were experiencing the same thing. And we just made kind of nervous talking first and then when the dinner continued we had small plates with little bites, it was like a tasting menu. And there was a big guy named Ben with glasses who came out and entertain us with a pit bull. The dog was trying to catch the shoes and he just talked to us. But at the end of the night I had a really good time, it was a really great atmosphere.⁴⁰²

Sarah mochte die Menschen, die sie dort traf und die unkomplizierte und nette Stimmung. Sie freundete sich mit den beiden Organisatoren, Ben und Lewis Miller, an und kam regelmäßig in deren Piratenrestaurant. Die Intention der Gastgeber war, Leute zu finden, die Lust auf ein Abenteuer hatten und die Kochkreationen von Lewis unvoreingenommen probierten und ihm Feedback gaben. *„It was in his (...) mind to show off his skills. He wasn't an executive chef anyway. He wanted to be creative. Be an executive chef on his own home.⁴⁰³* Anfangs boten die Brüder das Essen kostenlos an, um die Plätze voll zu bekommen. Später nahmen sie 20\$ für die Unkosten. Die Gäste bekamen ein Probiermenü, Wein und Bier oder konnten sich eigene Getränke mitbringen. *„Then it was just have a bite, have a chat, it was really simple then.⁴⁰⁴*

Sarah half nach einiger Zeit als Stammgast mit, diese Abende auszurichten, lud Künstler ein und organisierte Performances. Das Ganze wurde zu einem facettenreichen Gemeinschaftsprodukt, mit verschiedenen Beiträgen unterschiedlicher Menschen, bei dem noch immer alle Gäste mit Kissen auf dem Fußboden saßen *„and just had a great time. It was really about the people and the food. Something that I didn't get at a restaurant because at restaurants you sit on your own table, they don't really interact with the people.⁴⁰⁵* So entstand ein kleiner kreativer Freiraum abseits vorgegebener Restaurantstrukturen, ein besonderer Sozialraum, der sich immer größerer Beliebtheit erfreute.

400 Gellar, Ebd., Z. 11-16.

401 Gellar, Ebd., Z. 16-23.

402 Gellar, Ebd., Z. 23-29.

403 Gellar, Ebd., Z. 48-50.

404 Gellar, Ebd., Z. 47-48.

405 Gellar, Ebd., Z. 60-63.

Sarah war begeistert von diesem Piratenrestaurant und zeichnete beim Interview enthusiastisch das Bild einer Pionierzeit. Das Motto des Ghetto Gourmets, „*Hold on to your own folk*“⁴⁰⁶, war der pragmatische Schlachtruf an die Gäste, ihr Besteck in der Hand zu behalten, da nicht genügend für jeden Gang da waren.

Kurz nachdem der „San Francisco Chronicle“ einen Artikel über den Ghetto Gourmet veröffentlicht hatte, tauchte ein Gesundheitsinspektor bei einem der Abende auf. Ben beschloss deshalb die Dinner nicht mehr in seiner Wohnung zu veranstalten, sondern sie an immer wieder neuen Orten und mit wechselnden Köchen, denn sein Bruder Lewis zog 2005 aus Oakland weg, zu organisieren. Seinen improvisierten *Do it yourself*-Charakter behielt der Ghetto Gourmet weiterhin bei, berichtete Sarah. So bestanden die Tische aus umgebauten, alten Türen, die Teller und das Besteck waren Spenden von Gästen. Alle saßen im gleichen Raum auf dem Boden, befanden sich somit auf dem gleichen Level. „*That was the whole plan, social interaction.*“⁴⁰⁷

Als die Dinnerabende schließlich amerikaweit veranstaltet wurden, bekamen sie viel Kritik von Restaurantbesitzern und Leuten, die glaubten, der Ghetto Gourmet schlage unrechtmäßig Profit aus den Events. Ob dies letztendlich der Grund für Ben war, sein Piratenrestaurant zu schließen, ließ Sarah offen.

Canvas Underground lebt, wie schon sein Vorgänger, vom Einsatz vieler. Es gibt genug Freiwillige, die gerne performen, kochen oder helfen möchten, ihre Wohnung, ihren Garten oder ihr Haus zur Verfügung stellen wollen. „*People just love to show off their homes.*“⁴⁰⁸ Das wiederum spart Miete, wodurch mehr Geld für Zutaten ausgegeben werden kann und die Preise nicht zu hoch sind. Die Köche sind meist Profis, manchmal auch Neueinsteiger, die für eine Chance ihr Bestes geben. Gesundes, lokal produziertes Essen ist Teil des Konzepts. Sarah erzählte von einem Spendendinner für eine Tierfarm, die Zusammenarbeit mit Non-Profit-Organisationen und Produzenten, die ökologisch anbauen und artgerecht Tiere halten. So wird Canvas Underground geprägt von einem „*collaborative spirit*“⁴⁰⁹ zwischen Bauern, Produzenten, Künstlern, Köchen und Helfern.

Was Canvas Underground ausmacht, wird vor allem im Vergleich mit anderen Supper Clubs deutlich, erklärte Sarah. Nicht alle haben das Ziel, die Gäste zusammenzubringen. „*[I]t's more for the chef to show, not so much community orientated. It's more like »I'm talented, eat my food.«*“⁴¹⁰ Während beim Canvas Underground „*grass-roots feeling*“⁴¹¹ vorherrscht, sind andere professioneller und exklusiver organisiert. „*Oh, I hate to say it, but they are more like a restaurant. Because they are more elevated I think. We don't care that we are a little dirty or rough around the edges. That's a part of how we are.*“⁴¹² Canvas Underground versucht alle Elemente von Kunst und Gemeinschaft einzubringen, mit immer wieder neuen Themen. Im Unterschied zu manch anderen Supper Clubs hat Canvas Underground ein bestimmtes Programm. So entstehen immer Themen für gemeinsame Unterhaltungen zwischen Fremden, wodurch sich Kontakte schneller knüpfen lassen. Es gibt auch Supper Clubs, die bereits wie respektable Restaurants auftreten, aber im Endeffekt nur die Steuern sparen wollen, meinte Sarah. Andererseits beobachtete sie, dass es immer mehr offizielle Restaurants gibt, die verstärkt auf Intimität setzen, private Dinner für eine kleine Anzahl von Gästen veranstalten, den Kontakt mit dem Koch anbieten, Gemeinschaftstische aufstellen oder *prefixed menus* haben. Supper Clubs können laut Sarah durch ihre niedrigeren Preise, das Entertainment und ihre spezielle Atmosphäre eine Konkurrenz zu Restaurants darstellen.

Sarah mag die kleineren Dinner von 30 bis 40 Personen lieber, denn mit 70 oder 100 Gästen geht die Intimität verloren. Viele der Gäste kommen regelmäßig, sind sehr loyal und essen quasi, was immer sie vorgesetzt bekommen. Während der letzten Jahre konnte Sarah eine Veränderung beobachten. Anfangs, als noch der

406 Gellar, Ebd., Z. 30.

407 Gellar, Ebd., Z. 84.

408 Gellar, Ebd., Z. 220-221.

409 Gellar, Ebd., Z. 100.

410 Gellar, Ebd., Z. 105-106.

411 Gellar, Ebd., Z. 126.

412 Gellar, Ebd., Z. 127-129.

Ghetto Gourmet existierte, gab es eine Menge Gäste in den Zwanzigern, da mehr Studenten kamen. Das lag vor allem am Preis. Die Gruppen waren mit etwa je zwölf Gästen kleiner und sehr informell. *„For 20\$ you got free beer, you got little bites, you got hang out with a bunch of strangers. It was always a nice dinner party.“*⁴¹³ Je beliebter und aufwändiger die Dinnerabende wurden, desto mehr Kosten entstanden. Das führte wiederum zu einem demografischen Wandel. Mittlerweile ist das typische Alter von Canvas Underground-Gästen 30 bis 40 Jahre. Es kommen auch viele 50-Jährige und mehr Paare als früher. Neben Künstlern und Kreativarbeitern gibt es viele Facharbeiter mit hohem Durchschnittseinkommen. Bei einem vergangenen Dinner, bei dem der Preis nur 20\$ betrug, war das Publikum plötzlich wieder viel gemischerter, was Sarah freute. Allen Gästen ist gemeinsam, dass sie hervorragendes und gesundes Essen sowie guten Wein mögen und sehr umgänglich, gesprächig und sozial sind. Einen schlechten Gast gab es noch nie. Sarah hat stattdessen unzählige schöne Begegnungen bei Canvas Underground und dem Ghetto Gourmet miterlebt. *„You know, I know some people who have found their wives or husbands at these events. (...) There are two couples who are already married. These things happen.“*⁴¹⁴

Insgesamt ist Canvas Underground etwas formeller geworden als der experimentelle Ghetto Gourmet. Weil einigen ihrer Gäste der Rücken vom Sitzen auf dem Fußboden weh tat, gibt es mittlerweile richtige Tische und Stühle, auch wenn diese immer noch *„mismatched chairs“*⁴¹⁵ sind. Nach wie vor gibt es aber einen großen Tisch oder mehrere Gemeinschaftstische und die Aufforderung, eigene Getränke mitzubringen. Wie sehr es Sarah immer noch auf den Aspekt des Kennenlernens und des Austausches ankommt, wird daran deutlich, dass sie manchmal Gäste während eines Dinners umsetzt, um eine Durchmischung der Anwesenden zu erreichen. *„Some people may get offended but a lot of people say: »OK. I don't mind. Let me try someone different.«“*⁴¹⁶ Auch Reservierungen für große Gruppen versucht sie zu limitieren. *„I really try to encourage people to step outside of their comfort zone, to make a connection with someone else, that they normally wouldn't have met.“*⁴¹⁷

Die Plätze für die Dinner sind stets innerhalb weniger Tage ausgebucht. Einige Gäste warten ziemlich lange, bis sie einen Platz bekommen. Eigentlich würde Sarah deshalb gerne öfter Dinner an noch mehr verschiedenen Orten veranstalten. Aber die Organisation würde dann zu einem Job und der Supper Club wie ein Restaurant werden. Wenn Supper Clubs wie Restaurants agieren würden, widerspräche das nicht nur dem Konzept, sondern brächte Probleme mit sich.

*„Another thing that Ben once said is that the underground dining concept is very much like (...) He compares it to prostitution and marijuana. He says: »If you wanna do a friend a favor and sell them like a little bit of your personal marihuana or whatever, you get no problem. But when you wanna sell it to a lot of people it's a big problem.« (...) And it's the same with underground dining.“*⁴¹⁸

Herz und Leidenschaft sowie die Zusammenarbeit verschiedener Menschen sind die wichtigsten Voraussetzungen für einen Supper Club, so Sarah. Sie findet es immer wieder erstaunlich, wie groß die Bereitschaft unter den Menschen ist, mitzuhelfen. *„And I think that's a part of why we do that what we do. It's a nice exchange of ideas and connections.“*⁴¹⁹

Beliebte Piraten – Zusammenfassung

Das Beispiel von Canvas Underground zeigt sehr gut, was Supper Clubs alles leisten können. Sie stiften nicht nur unter den Gästen Verbindungen. Auch zwischen den Helfern, Freiwilligen und Produzenten entsteht ein Netzwerk, bei dem sich alles um gutes Essen, Wertschätzung und Gemeinschaft dreht. Hinter dem Herd von

413 Gellar, Ebd., Z. 190-191.

414 Gellar, Ebd., Z. 160-163.

415 Gellar, Ebd., Z. 132.

416 Gellar, Ebd., Z. 137-138.

417 Gellar, Ebd., Z. 145-147.

418 Gellar, Ebd., Z. 251-257.

419 Gellar, Ebd., Z. 159-160.

Canvas Underground-Dinnern stehen Profiköche und begeisterte Neulinge, die ihre Zeit und ihr Können dieser Idee widmen. Freiwillige helfen kostenlos und aus Überzeugung am Schneidebrett, am Geschirrspüler und als Kellner. Haus- und Wohnungsbesitzer bieten an, ihre vier Wände einer Meute Fremder zu überlassen. Musiker, Farmen, Weingüter und Brauereien beteiligen sich unentgeltlich an den aufwändigen Vorbereitungen. Hinter den Kulissen opfern die Organisatoren ihre Freizeit, um unablässig Räumlichkeiten, Kooperationspartner und Künstler zu gewinnen. Canvas Underground mobilisiert jedes Mal Dutzende von Helfern, die gemeinsam ihre Kräfte bündeln um für einen Abend ein kleines Non-Profit-Wunder zu schaffen.

Bei den Gästen kommt dieser Aufwand und dieser Enthusiasmus sehr gut an. Blog-Einträge und Online-Artikel, Kommentare auf der Internetseite und nicht zuletzt die große Nachfrage nach den begehrten Plätzen zeigen, dass diese Abende den Nerv der Gäste treffen. Dazu gehören das exzellente Essen, das oft nachhaltig ist, Orte, zu denen man sonst kaum so einfach Zutritt hätte, das Zusammentreffen verschiedenster Menschen, welches Vorurteile abbauen hilft und den Horizont erweitert, die Möglichkeit zu ungezwungenem, selbstverständlichem Kennenlernen bei Wein und Musik sowie selbstgemachte, detailverliebte Dekorationen.⁴²⁰

Das Zusammenbringen fremder Menschen geschieht auf eine ungewöhnliche Art und Weise und verlangt Abenteuerlust von den Gästen. Sarahs Befürchtungen vor ihrem ersten Ghetto Gourmet-Besuch, ihre Freundin könne vergewaltigt werden, wenn sie dort alleine auftauchen würde, zeigt, dass es keine allgemeine Selbstverständlichkeit ist, sich auf Esserlebnisse jenseits bekannter Formen einzulassen.

Am Beispiel von Canvas Underground lässt sich aber auch nachvollziehen, an welche Grenzen solch ein idealistisches Gemeinschaftswerk stößt. Wenn ein Supper Club, der eigentlich im Untergrund kocht und bewirbt, zu groß wird und zu viel Aufmerksamkeit erregt, kann das die Authentizität kosten und Neider oder Behörden auf den Plan rufen. Auch intern führt das zu Problemen. Aus dem unkonventionellen und wilden Piratenrestaurant Ghetto Gourmet ist innerhalb weniger Jahre ein medienwirksamer Verkaufsschlager geworden. Aus einer Herzensidee, die sich nur mündlich verbreitete, wurden gut bekannte und professionell organisierte Events. Der Supper Club ist nicht länger geheim, auch wenn er noch nicht offiziell kocht und Profit aus den Dinnern schlägt. Der Spagat zwischen dem Festhalten an der ursprünglichen Graswurzelidentität und der wachsenden Verbreitung und Größe des Supper Clubs fällt auch den Organisatoren von Canvas Underground nicht immer leicht. Doch die Leidenschaft für kreative, intime Dinnerpartys und ihre Vision einer Ess-Gemeinschaft scheinen trotzdem nicht verlorengegangen zu sein.

Zwischengang

Supper Clubs sind in ihrer Verschiedenheit nicht auf einen Nenner zu bringen, doch bestimmte Merkmale haben die meisten gemeinsam.

Supper Clubs sind moderne Gegenentwürfe zu Restaurants, anarchische Spielformen traditioneller Strukturen und individuelle Freiheitsverheißung: Sie weisen eine große Nähe zu herkömmlichen Restaurants auf, unterscheiden sich aber auch von ihnen in wesentlichen Details. Hinter dem Herd muss nicht unbedingt ein Profi stehen. Zahlreiche Kochenthusiasten und Autodidakten bewirten in den eigenen vier Wänden ihre Gäste mit exzellentem Essen. Die Gastgeber können ihrer Kreativität ungehemmt freien Lauf lassen. Sie brauchen sich nicht um Umsatzeinbußen, Kontrollen und Restaurantkritiken kümmern. Und nicht nur in der Küche herrscht Freiheit. Auch die Art und Weise der Bewirtung, der Ausgestaltung, der Tischdekoration und das Programm sind einzig dem Gastgeber überlassen. Die Köche arbeiten zudem nicht separat von den Gästen, sondern sind sichtbar, wodurch die Zubereitung viel transparenter ist als in Restaurantküchen. Sie sind aber in der Regel kein Teil der Tischgemeinschaft, sondern fast ausschließlich mit kochen, anrichten und servieren be-

⁴²⁰ Vgl. Tsi (s. Anm. 397); vgl. Brittany Piehl: Canvas Underground, unter: <http://www.brittanypiehl.org/?p=869>, Zugriff am 21.7.2011.

schäftigt – ein Unterschied zu privaten Treffen. In diesen kulinarischen Nischen werden nicht nur bekannte Muster aufgebrochen, sondern auch Hierarchien ins Wanken gebracht. Supper Clubs wollen sich einerseits bewusst abgrenzen von festen Restaurantstrukturen und -regeln. Mit (relativ) moderaten Preisen ermöglichen es diese Formen des Auswärtsessens, dass sich viele Menschen ein solches Erlebnis leisten können. Auf der anderen Seite gibt es Supper Clubs, die so professionell geführt und gehoben servieren, als seien sie Restaurants. Das kann zu Konkurrenzsituationen mit offiziellen Restaurants führen. So verwischen mitunter die Grenzen.

Supper Clubs sind Abenteuer, können Gefahren bergen und brauchen Vertrauen: Indem Gastgeber ihre Wohnung für völlig fremde Menschen öffnen, geben sie Privates preis und lassen sich auf ein Risiko ein. Denn die Gäste könnten unehrlich, unmanierlich, undankbar oder unsauber sein – Garantien hat der Gastgeber keine. Der Gastgeber muss sich darauf verlassen können, dass seine Gäste nach Anmeldung erscheinen und er nicht auf den Kosten sitzen bleibt, dass sie seine Adresse vertraulich behandeln und sich in seiner Wohnung zivilisiert verhalten. Denn durch die Preisgabe seiner Adresse wird der Gastgeber in seiner Privatsphäre angreifbar. Die Gäste wiederum begeben sich in eine völlig unbekannte Situation. Sie wissen nicht, wer oder was sie vor Ort erwartet, ob das Essen ungefährlich ist, die Zubereitung hygienisch verlief. Deshalb braucht es Vertrauen auf beiden Seiten im Voraus.⁴²¹ So bietet ein Supper Club Abenteuer, denn das selbstverständliche Einladen Unbekannter an den eigenen Tisch oder der Besuch einer fremden Wohnung ist in unserer westlichen Gegenwart und gerade in der Anonymität der Großstädte etwas Aufregendes und Ungewöhnliches. Die Praxis zeigt aber, dass es kaum zu unangenehmen Situationen kommt. Fälle von Lebensmittelvergiftungen oder Schlimmeren sind nicht bekannt. Das Risiko ist somit sehr gering.

Supper Clubs sind multifunktional und befriedigen verschiedene Bedürfnisse: Sowohl für den Gastgeber als auch für die Gäste halten Supper Clubs viele Vorteile bereit. Der Gastgeber hat ein gespanntes und ehrliches Publikum, welches seine Kochkreationen unvoreingenommen isst und Rückmeldung gibt. Er kann sich ausleben und ausprobieren und stellt sich gleichzeitig der Herausforderung, etwas Schmackhaftes und Überzeugendes zu kochen, was wiederum antreibt. Ein Supper Club kann für den Gastgeber eine Visitenkarte sein, die berufliche Chancen öffnet, sowie Befriedigung und Freizeitvergnügen bieten. Die Gäste bekommen ein gutes bis sehr gutes Menü zu einem Preis weit unterhalb dessen, was sie in einem Restaurant zahlen müssten. Zusätzlich erhalten sie einen spannenden Einblick in eine fremde Wohnung und private Räume sowie die Möglichkeit, einfach neue Bekanntschaften zu schließen. Sie sind zudem bei einem inoffiziellen, „geheimen“ Treffen dabei – einem Erlebnis, welches nicht alltäglich ist. Wenn es ein Programm gibt, wird die Mahlzeit zur Unterhaltung. Wenn Supper Clubs Wissen um gesunde Ernährung und qualitätsvolles Essen transportieren, der Kochkunst, Selbstgemachtem und den Zutaten Anerkennung zollen sowie nachhaltige Richtlinien befolgen, vermitteln sie auf einer der Esssituation übergeordneten Ebene Aussagen über „richtiges“ Leben.

Supper Clubs sind paradox – sie ermöglichen Öffnung durch Rückzug: Indem die Veranstaltung in private Räume verlagert wird, ist die Öffentlichkeit ausgeschlossen. Ein begrenzter Raum wird geschaffen. Dieser vermag es, anders als ein steriles Restaurant oder ein lauter Club, durch Gemütlichkeit, Nähe am Tisch und eine überschaubare Anzahl an Tischpartnern schnell Intimität zu schaffen. Durch selbst gekochtes, für ihn zubereitetes Essen fühlt sich der Gast nur kurz als Fremder, der diese Fremdheit gemeinsam am Tisch mit vielen anderen Fremden, die sich in der gleichen Situation befinden, schnell ablegt. Das öffnet den Gast für unbekannte Tischpartner und Kommunikation. Er fühlt sich wohl und ist schneller bereit, sich auf Neues einzulassen.

Supper Clubs sind Leidenschaft: Hinter einem Menü steht eine Menge Aufwand für den Gastgeber. Dieser führt ihn in erster Linie als Non-Profit-Service und steckt viel von sich und eigene Ressourcen hinein. Meistens sind mehrere Personen daran beteiligt, die beim Vorbereiten, Kochen und Auftragen helfen, mitunter

⁴²¹ Die Gäste können sich zwar beispielsweise auf der Internetseite Fotos vergangener Ereignisse anschauen, das Menü einsehen oder Rezensionen lesen. Die Gastgeber können auf ein Buchungssystem setzen. Doch 100%ige Sicherheit gibt es keine.

ganze Teams, die sich ehrenamtlich dafür einsetzen, fremden Menschen einen schönen Abend zu verschaffen. Das alles wäre nicht möglich, wenn nicht die Leidenschaft fürs Kochen und gutes Essen, Freude an Geselligkeit und neuen Kontakten Antrieb verschaffen würde. Selbst wenn ein kleiner finanzieller Überschuss am Ende eines Abends übrig bleibt, steht dieser nicht im Verhältnis zum Aufwand des Gastgebers. Es erscheint mitunter irrational, was einige Gastgeber auf sich nehmen. Doch ohne diese Passion kann ein Supper Club nicht funktionieren.

Supper Clubs sind begrenzt und exklusiv: Das Erlebnis des Zusammenseins ist zeitlich beschränkt und nicht wiederholbar. Die Tischgemeinschaft ist jedes Mal anders zusammengesetzt, die Orte können wechseln, das Menü wiederholt sich für gewöhnlich nicht, die Atmosphäre ist nicht vorhersehbar. Jeder Abend ist einmalig und damit etwas Besonderes. Zudem haben Supper Clubs an sich eine Halbwertszeit. Sie sind individuelle Projekte, die sich oft nur über wenige Monate bis Jahre erstrecken.

Zugang zu einem Supper Club hat im Prinzip jeder. Es muss jedoch bekannt sein, wo man suchen muss, welche die richtigen Adressen oder wer die richtigen Leute sind, die einem davon berichten oder zur Mitgliedschaft verhelfen. Obwohl diese Zugangsvoraussetzungen insgesamt gesehen nicht allzu hoch sind, schaffen sie, zusätzlich mit dem Wissen um die begrenzte Verfügbarkeit von Supper Club-Plätzen, einen exklusiven Charakter. Als Gast befindet man sich in einem eingeweihten Kreis.

Supper Clubs sind nicht *underground*. Obwohl ein bestimmtes Vorwissen oder eine Suche notwendig sind, agieren die meisten von ihnen nicht geheim. Diese Aura wird ihnen gerne verliehen, jedoch sind solche Attribute mehr Überbleibsel der Anfangszeit des *underground dining*. Derartige Bezeichnungen sollen vor allem die Neugier der Gäste und ihr Interesse für ungewöhnliche, inoffizielle Esstreffen wecken und geben das Versprechen eines exklusiven Erlebnisses. Supper Clubs grenzen sich so von anderen Formen des außeralltäglichen Auswärtssessens ab und bieten den Medien öffentlichkeitswirksame Vorlagen. Piratenhaft und guerillamäßig können die Abende jedoch trotzdem ablaufen, wenn ungewöhnliche Kreationen auf den Teller kommen, außergewöhnliche Orte Treffpunkte sind oder den Gästen weitaus mehr abverlangt wird als eine Tischreservierung.

4.4 Alternative Töpfe: Volkküchen

Das „X“ im Detail – Von Volkküchen zu Volksküchen

Die Volkküchen der Gegenwart haben ihre Vorläufer in den öffentlichen, wohlfahrtlichen Massenspeisungen, die im 19. Jahrhundert entstanden. Vor dieser Zeit wurde kostenloses Essen von Kirchen, Klöstern, Städten, Gemeinden und privaten Wohltätern verteilt, die sich im Sinne traditioneller Armenpflege um Notleidende, Arbeitslose und Bettler kümmerten. Diese Armenküchen, Suppenanstalten oder Armenspeisungen wurden oft nur während akuter Notzeiten, wie Winter, Krieg oder Missernten, angeboten.⁴²² Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte das (Mittags-)Mahl erstmals ins öffentliche Interesse und wurde zum Wirkungsfeld kommunaler Wohlfahrtspolitik. Eine der ersten, dauerhaft eingerichteten öffentlichen Großküchen im deutschen Raum wurde 1849 in Leipzig in Betrieb genommen und verkaufte in den folgenden Jahrzehnten millionenfach warme Speisen zum Selbstkostenpreis. Damit unterschied sie sich von Armenspeiseanstalten, die kostenloses Essen ausgaben, und wurde zum Vorbild für nachfolgende Projekte im In- und Ausland.⁴²³

Der Bedarf an und das Angebot von Massenspeisungen stiegen in den folgenden Jahrzehnten im wilhelminischen Deutschland enorm an. Durch die flächendeckende Verbreitung der Lohnarbeit, die Trennung von Wohn- und Arbeitsstätten, außerhäusliche Erwerbsarbeit für Frauen und kürzere Mittagspausen wurde es für Industriearbeiter unmöglich, ein warmes Mittagmahl daheim zu sich zu nehmen. Dieses Problem rückte in den öffentlichen Fokus und wurde auf sozialpolitischer sowie ernährungswissenschaftlicher Ebene heftig diskutiert. Das Wegfallen traditioneller familiärer Verköstigungsformen wurde in bürgerlichen Kreisen als gesellschaftlicher Missstand gesehen⁴²⁴ und rief die Frauenbewegung auf den Plan.⁴²⁵

Eine ihrer berühmtesten Protagonistinnen war die Frauenrechtlerin, Schriftstellerin und Sozialaktivistin Lina Morgenstern, die 1866 den „Verein Berliner Volkküchen“ mitgründete. Ihr erklärtes Ziel war es, der angesichts des aufkommenden Preußisch-Österreichischen Krieges von Massenarmut bedrohten Bevölkerung regelmäßig warmes, preiswertes Essen anzubieten.⁴²⁶ Ihre Volkküchen sollten die Lebensbedürfnisse der Wenigbemittelten befriedigen und den Arbeiterfrauen einen Teil der Küchenarbeit abnehmen.⁴²⁷ Ihre Einrichtungen waren so erfolgreich, dass sie auch nach dem Krieg die breite Schicht des Industrieproletariats mit Mittags-, später auch mit Abendmahlzeiten, versorgten. Lina Morgenstern betrieb zeitweise 15 Volkküchen in Berlin, die insgesamt 9.000 Menschen pro Tag beköstigten. „Damit jeder diese Anstalten ohne Scheu und Verletzung des Ehrgefühls benutzen kann, dürfen sie nichts verschenken, nichts gemein haben mit Almosenspende“⁴²⁸, fasste sie ihren Ansatz zusammen. Gleichzeitig verfolgte Morgenstern einen erzieherischen Aspekt. In den Einrichtungen wurde streng auf Ruhe beim Essen geachtet. Nach Beendigung der Mahlzeit musste der Speisesaal verlassen werden. Alkohol war verboten. Sinnsprüche und Schrifttafeln mit Benimmregeln „ließen keinen

422 Vgl. Keith R. Allen: *Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, Hamburg 2002*, S. 6f.

423 Vgl. ebd.

424 Auf diesen „Mißstand“ ist zum Teil auch die Gründung von Koch- und Haushaltsschulen zurückzuführen. Vgl. Kapitel 4.5, S. 140. Sie lieferten jedoch andere Lösungsansätze und Vorschläge.

425 Vgl. Allen (s. Anm. 422), S. 8.

426 Vgl. Margit Twellmann: *Die deutsche Frauenbewegung. Ihre Anfänge und erste Entwicklung 1843-1889*, Frankfurt a. M. 1993, S. 181.

427 Vgl. Hannebambel Kneipenkollektiv: *Volkküche De Luxe. Günstig und kreativ kochen für große Gruppen*, Aschaffenburg 2011, S. 12f.

428 Lina Morgenstern: *Zuverlässiges Hilfsbuch zur Gründung, Leitung und Controlle von Volksküchen und anderen gemeinnützigen Massen-Speiseanstalten. Mit Kochrezepten der Berliner Volkküchen und der Geschichte des Vereins von 1866*, Berlin 1900, S. 8.

Zweifel daran, daß die Volkküchen kein behaglicher Ort sein sollten, der zu Ruhe und Entspannung einlud⁴²⁹. Finanzielle Probleme, Anfeindungen und öffentliche Kritik an ihrem Konzept führten unter anderem dazu, dass sich Lina Morgenstern nach 1883 immer mehr zurückzog und die Berliner Volkküchen an Bedeutung und Gästen verloren.⁴³⁰ Leichter hatten es da die gewinnorientierten Konzepte, die in den Großstädten ab dem 19. Jahrhundert dauerhaft Erfolg hatten. Diese kommerziellen Außer-Haus-Verpflegungen, wie Speiseshallen, Gastronomiekonzerne und Restaurants, schafften es im Gegensatz zu wohlfahrtlichen Einrichtungen zu breiter Akzeptanz in der Bevölkerung.⁴³¹ Im Vergleich zur familiären Nahrungsversorgung, dem sozialpolitischen Ideal, haftete den Volkküchen immer ein negativer Ersatzcharakter an, denn die Nähe zu Armenspeisungen konnten sie nie verlieren.⁴³²

Kostengünstige Massenspeisungen abseits der Armenpflege waren aber keinesfalls nur ein Phänomen des 19. Jahrhunderts. Volkküchen wurden in der Weimarer Republik als Aufgabenfeld der Arbeiterwohlfahrt oder im Dritten Reich innerhalb der Nationalistischen Volkswohlfahrt betrieben.

Die „Volkküchen“ oder kurz „Voküs“ der Gegenwart, die sich mitunter direkt auf die Berliner Volkküchen der Lina Morgenstern beziehen,⁴³³ traten in der BRD in den 1980er Jahren verstärkt in Erscheinung. Es gab zwar schon länger national wie auch international ähnliche Konzepte, jedoch wurde mit dem Anwachsen der links-autonomen Szene diese Art von Gemeinschaftsverpflegung verstärkt organisiert.⁴³⁴ Die veränderte Schreibweise des Namens soll auf die bewusste Abgrenzung des als rassistisch empfundenen Begriffes „Volk“ und auf den Missbrauch dieser Einrichtungen durch die Nationalsozialisten hinweisen. Um den Unterschied noch deutlicher herauszustellen, nennen sich einige dieser Initiativen „Bevöküs“, was für „Bevölkerungsküchen“ steht. Volkküchen wollen nach eigenem Selbstverständnis allen Menschen offen stehen und niemanden ausgrenzen.

Wie ihre Vorläufer bieten die Volkküchen regelmäßig warme Mahlzeiten zum Selbstkostenpreis in Form einer Spende an. Manche von ihnen sind aber auch kostenlos. Doch im Unterschied zu den historischen Volkküchen haben die Volkküchen keinen karitativen Nothilfecharakter und sind nicht kommunal oder übergeordnet organisiert.

Volkküchen sind als regelmäßige Gemeinschaftskochabende im politisch alternativen oder linken Kontext fest verankert. Sie werden von Jugendgruppen, Initiativen, Wohngemeinschaften und Vereinen, in besetzten Häusern, auf Anti-Castor-Demonstrationen, in soziokulturellen Zentren, in Wagenburgen, auf Straßenfesten sowie Festivals veranstaltet. Sehr oft sind sie mit politischen Botschaften oder Aktionen verbunden. Mitunter sammeln die Veranstalter Spenden für konkrete Ziele. Die Nahrungsmittel werden preisgünstig oder kostenlos erworben, stammen aus Spenden von befreundeten (ökologischen) Bauernhöfen oder aus der Überschussproduktion von Supermärkten. Mitunter werden sie „containert“⁴³⁵. Obwohl die meisten Volkküchen linkspoli-

429 Allen (s. Anm. 422), S. 11.

430 Vgl. ebd., S. 19f.

431 Im Bürgertum entwickelte sich ab dem Ende des 19. Jahrhunderts eine rege „Ausgekkultur“, die sich Mitte des 20. Jahrhundert in allen Schichten durchsetzte. Das Speisen in Restaurants wurde zum vielfältigen Freizeit- und Erlebnisraum. Vgl.: Ina Dietzsch: Zwischen Überfluß und Mäßigung, in: Regina Bittner (Hrsg.): Urbane Paradiese, Zur Kulturgeschichte des modernen Vergnügens (= Edition Bauhaus 8), Frankfurt a. M./New York 2001, S. 105.

432 Vgl. Allen (s. Anm. 422), S. 25.

433 Vgl. u. a. o. V.: Bevölkerungsküche, unter: <http://bandito.blogspot.de/bevoku/>, Zugriff am 25.03.2008; o. V.: Die Geschichte der Volkküchen, unter: http://www.nadir.org/nadir/initiativ/le_sabot/de/contraste/geschichte.html, Zugriff am 25.03.2008.

434 Vgl. o. V.: Die Geschichte der Volkküchen (s. Anm. 433). Prägend für die deutsche Bewegung war die amerikanische Bewegung „*food not bombs*“, die durch Kochen und Verteilen von vegetarischen und veganen Essen zu zivilem Ungehorsam aufruft und brisante tier- und menschenrechtliche Themen anspricht.

435 Beim illegalen „Containering“ werden Lebensmittel aus den Abfallcontainern von Supermärkten entwendet. Diese Lebensmittel weisen Beschädigungen an der Verpackung auf oder sind laut Haltbarkeitsdatum abgelaufen. Vgl. Marie Marzan: Essen für lau – zu Gast in der „Volkküche“ (27.9.2011), unter: <http://www.ndr.de/regional/niedersachsen/hannover/volkkueche101.html>, Zugriff am 16.2.2012.

tisch ausgerichtet sind und nach dem Motto „Ohne Mampf kein Kampf“⁴³⁶ auf eine Veränderung in der Gesellschaft, mitunter auf die Abschaffung des Kapitalismus abzielen, gibt es Unterschiede in der Art und Weise ihrer Intensität. Kapitalismuskritik und die Utopie von einer besseren Welt gehen einher mit Gemeinschaftsgefühl und einer geteilten Lebensauffassung. Die Selbstverwaltung und der solidarische Gedanke werden von vielen Organisatoren und Helfern der Volkküchen betont. Nach dem Motto „Lieber zusammen als alleine“⁴³⁷ kümmert man sich arbeitsteilig um die Lebensmittel, den Transport, die Zubereitung und die Finanzierung. Die meisten Volkküchen kochen vegan oder vegetarisch. Seltener sind Fleisch-Voküs. Der Verzicht auf Fleisch wird oft begründet mit pazifistischen und tierrechtlichen Motiven, die sich gegen Ausbeutung, hierarchisches Denken und Handeln richten und für einen bewussten Umgang mit der Natur einsetzen. Durch die selbstständige Zubereitung des Essens, das Mitwirken vieler am Produktionsprozess, die bewusste Verarbeitung von als „überflüssig“ oder „minderwertig“ deklarierten Nahrungsmitteln, der Gedanke von Gleichheit und das nicht-gewinnorientierte Konzept sind Volkküchen ein Gegenentwurf zur Konsumgesellschaft. In Großstädten gibt es oft mehrere Orte, die solche Mahlzeiten anbieten. Allein in Berlin hat man jeden Tag die Möglichkeit zwischen mindestens vier verschiedenen Volkküchen zu wählen.⁴³⁸

Fallbeispiel 6: Volkküche, Jena

Die Jenaer Volkküche am Inselplatz – nachfolgend nur als „Vokü“ bezeichnet⁴³⁹ – existiert seit 2006 und wurde überwiegend von Studenten der Friedrich-Schiller-Universität Jena gegründet. Zuerst traf man sich auf einem Hinterhof eines WG-Hauses in der Neugasse, seit zwei Jahren im Garten eines von Studenten bewohnten Hauses auf dem Inselplatz. Gekocht werden immer drei vegane Gänge zum Preis von zwei Euro, als Spendenvorschlag deklariert.⁴⁴⁰ Verschiedene Kochteams wechseln sich dabei ab und achten darauf, nie zweimal das Gleiche zu servieren. Die Vokü findet von Mai bis September jeden Mittwoch statt und steht für alle offen. Nur selten wird durch Flyer auf die Kochabende aufmerksam gemacht. Es gibt keine Internetseite oder sonstige öffentliche Hinweise.

In Jena gibt es noch andere Volkküchen, wie die der Jungen Gemeinde in der Johannisstraße oder des besetzten Hauses am Westbahnhof. Die Vokü am Inselplatz hat jedoch die meisten Gäste.

„Unsere Vokü ist Eure Vokü“ – Beobachtung

Die Beobachtung fand am 22.9.2010 statt. Der Besuch war nicht mein erster Kontakt mit der Jenaer Vokü. Ich habe 2007 und 2008 im Rahmen meiner Magisterarbeit bereits zwei teilnehmende Beobachtung durchgeführt und war davor und danach mehrmals privat zu Gast.

Es ist kurz nach 20:00 Uhr als wir am Inselplatz ankommen. Die Luft ist noch warm, die Abendsonne begleitet uns. Unser Ziel liegt inmitten eines asphaltierten Parkplatzes, von zwei Seiten umgeben von stark befahrenen Straßen, die bis in die Abendstunden für Autolärm sorgen. In dem alten, freistehenden, vierstöckigen Haus leben mehrere Wohngemeinschaften, die hier bis zur Klärung der Besitzverhältnisse preisgünstig wohnen und über den dazugehörigen Garten verfügen können. An dem altersschiefen Zaun lehnen dutzende Fahrräder, Stimmen und Musik dringen vom Garten nach draußen. Ich bin zusammen mit Antje, einer Freundin, an diesem Mittwochabend gekommen, um bei der Jenaer Abschluss-Vokü dabei zu sein. Eigentlich gehen wir nicht mehr sehr oft hierher. Das

436 O. V.: self-conception – Selbstverständnis, unter: <http://food4action.blogspot.de/self-conception/>, Zugriff am 25.03.2008.

437 Ebd.

438 Vgl. o. V.: Stressfaktor, unter: <http://stressfaktor.squat.net/vokue.php?day=all>, Zugriff am 25.03.2008.

439 Die Volkküche hat keinen eigenen Namen. Es wird im Allgemeinen von der „Vokü am Inselplatz“ oder nur von „der Vokü“ gesprochen, da diese die größte und bekannteste in Jena ist.

440 Ein Menübeispiel ist Kartoffel-Lauch-Salat mit Mais-Kichererbsen-Bratlingen, dazu Gemüsesuppe mit selbstgebackenem Knoblauchbrot und als Dessert Kalter Hund mit Vanillesauce.

war vor ein paar Semestern noch anders. Damals sind wir mindestens einmal im Monat zu Gast gewesen. Während der letzten ein, zwei Jahre haben unsere Besuche abgenommen.

Als wir gerade das Grundstück betreten wollen, kommt Claudia, eine Kommilitonin, angeradelt. „Wie schön“, sagen wir, „du auch hier?“ Das alte Netzwerk funktioniert immer noch, die Kunde von der letzten Vokü im Jahr hat sich herumgespröchen. Gemeinsam betreten wir das Grundstück – ein buntes Durcheinander aus Baum- und Strauchwerk, Sonnensegeln, Stühlen, Bänken, Biertischen und alten Sofas. Neben der selbstgebauten Holztheke, die als Ausgabestelle für das Essen dient, steht ein DJ-Pult. In den Bäumen entdecke ich ein unfertiges Baumhaus, Luftschlangen und Lichterketten winden sich in den Ästen und eine kunstvolle Installation aus Messern, Gabeln und Papierkranichen schmückt die Theke. Auf den zumeist schiefen Tischen stehen Kerzen. Im Hintergrund spielt angesagte elektronische Musik. Das Ganze sieht aus wie eine Mischung aus Kommune und Kindergeburtstag – eine kleine, alternative Oase, ein urbaner Freiraum in der Stadt, romantisiere ich in Gedanken. Am auffälligsten an dem Bild, welches sich uns bietet, ist allerdings die Menschenschlange, die sich von der Theke quer durch den ganzen Garten zieht und erst nach über 20m zu einem Ende kommt. Erwartungsvoll und diszipliniert stehen mindestens 100 junge Menschen an und harren der Eröffnung der Essensausgabe. Claudia erkennt ein paar Freunde, die gleich am Anfang der Schlange stehen und reiht sich dort ein. Antje und ich wollen uns nicht den Unmut der Anderen zuziehen und stellen uns deshalb hinten an.

Ich wundere mich erstens über die vielen Menschen und zweitens, dass alle pünktlich da sind. Nach uns kommen zwar noch ein paar, doch die überwiegende Mehrheit der Gäste muss schon gegen acht Uhr oder früher eingetroffen sein. Während die ersten Glücklichen mit ihrem Essen die gemütlichsten Plätze besetzen, bewegen wir uns im Schneckentempo in der Schlange. Wir trinken mitgebrachtes Bier und Mate-Limo, als von vorn eine Ansprache ertönt. Steffen, einer der Köche, begrüßt per Mikrofon alle zur Abschluss-Vokü und dankt den Helfen und denen, die gekommen sind. Er erzählt, dass es noch ungewiss ist, wie es nächstes Jahr weitergeht, da das Haus verkauft werden soll. Er ruft das Motto, „Unsere Vokü ist deine Vokü“, in die Menge und wünscht einen guten Hunger. Alle klatschen und stimmen zu. Hinter mir steht ein sehr junger Mann, der spöttelt, „Die lassen sich aber ganz schon feiern“. Sicher hat er Hunger.

Während der nächsten 25 Minuten des Wartens beobachte ich, dass immer wieder neue Leute eintreffen. Wenige von ihnen gehen gleich wieder angesichts der Schlange. Die anderen stellen sich an mit der Hoffnung, dass das Essen nicht alle ist, bis sie vorne angekommen sind. Alle scheinen zu zweit oder in größeren Gruppen gekommen zu sein. Der Großteil sind Studenten oder ehemalige Studenten, vermute ich. Es ist jedoch nicht möglich, diese große Gruppe unter einem Schlagwort zusammenzufassen, auch modisch nicht. Ich sehe Männer mit langen Haaren, Frauen mit Mikropony, viele dunkle Kapuzenpullover und verlebte Armeerrucksäcke, die eine oder andere Schlaghose, knallige Leggings, angesagte Gürteltaschen, zeitlose Jeans- und Lederjacken, moderne 80er Jahre-Retromode, entspannten, ewig gleichen Schlapperlook und hier und da glitzert ein schickes Shirt. Es drängelt niemand und die Stimmung ist gut. Ich entdecke meine alte WG, die ein paar Meter vor uns steht. Wir begrüßen uns und plaudern über die anderen hinweg.

Schließlich erreichen wir die Theke. Links davon steht ein selbstbeschriebener Karton, in den jeder seine zwei Euro Spende hineinlegen soll. Ein fantasievolles Pappschild klärt uns auf, was es zu Essen gibt. Nachdem wir den Besteckkorb passiert haben, bekommen wir die Vorspeise: Kürbisgemüse, indisch gewürzt in Blätterteig, dazu Ruccolasalat mit Walnüssen und Kürbisöl. Mit dieser Beute suchen Antje und ich uns einen Platz. Wir entdecken ein paar Freunde von uns an einem Biertisch. Zu zweit teilen wir uns einen Stuhl. Mit unseren sechs Tischnachbarn haben wir zusammen studiert oder sie über Freunde kennengelernt.

Da die Sonne gerade untergeht, schickt sie nur noch ein paar müde Strahlen in den Garten. Wir können deshalb unser Essen schon nicht mehr richtig sehen. Das macht aber nichts, es schmeckt auch so gut. Das Gemüse ist schön würzig, der Salat knackig, der Blätterteig lecker und das Kürbisöl bringt Exklusivität in die Mischung. Die anderen sind fast fertig mit dem Essen und stellen sich auch nach ein paar Minuten wieder mit ihren Tellern an, das Be-

steck in der Hand, damit es nicht wekommt. Am Tisch tauschen wir uns darüber aus, was jeder gerade macht: Abschlussarbeit schreiben, für Prüfungen lernen, Urlaubspläne schmieden. Das Gewusel im Garten hält uns nicht lange auf den Plätzen, sodass Antje und ich uns wieder in die Schlange einreihen, die nun deutlich kürzer ist. Einige stehen hier schon zur Nachspeise an. Wir treffen Ina, eine der Bewohnerinnen des Hauses. Sie sieht etwas gestresst aus und erzählt, dass es ihr heute deutlich zu viele Leute seien. Sie wolle deshalb gleich wieder mit dem Essen in ihrem Zimmer verschwinden, wo sie ihre Ruhe hat, erklärt sie.

Als nächstes landen Spaghetti mit Zucchini-Tomaten-Sauce auf unseren Tellern. Antje und ich haben diesmal mehr Glück mit dem Platz. Jetzt gibt es zwei freie Stühle an unserem Tisch. Die Gespräche drehen sich nun um das Essen. Während die Vorspeise von allen sehr gelobt wurde, fehlt vielen beim Hauptgericht das Salz. Ich hätte gerne auch etwas Käse zu den Nudeln gehabt. Trotzdem essen wir alle auf, als wären wir halbverhungert. Ich schaue mich um und stelle fest, dass generell ziemlich schnell gegessen wird. Innerhalb weniger Minuten sind die Teller wieder leer. Einige Gäste essen sogar im Stehen, während sie in der Schlange für den nächsten Gang anstehen. Andere balancieren ihren Teller auf den Knien, wo es keinen Tisch gibt. Manche sitzen auf dem Boden.

Wie immer kommt auch das Thema veganes Essen kurz zur Sprache. Zwar ist niemand in unserer Gruppe Veganer, aber neben mir sind noch zwei weitere Vegetarier anwesend. Alle finden es gut, mal fleischfrei zu essen. „Das sollte man öfter mal tun“, sagt Marco. „Aber es muss auch schmecken“, merkt Antje an, „sonst macht es doch keine Spaß“. Die Blätterteigidee der Vorspeise findet in unserer Gruppe jedenfalls großen Anklang. Ich spitze die Ohren, als die anderen über den Nachtisch berichten. Super lecker soll er sein. Um noch etwas abzubekommen, gehe ich erneut zur Theke. Auf den Blechen mit Schokokuchen brennen Geburtstagskerzen. Dieser Nachtisch ist der Renner. Es wird mit den Köchen um jedes Extrastück gefeilscht und gebettelt. Zurück am Tisch müssen Theresa und Matthias, zwei unserer Tischnachbarn, schon wieder los. Ihr Baby, welches in Theresas Tragetuch schlummert, soll nun ins Bett. Es ist mittlerweile 21:30 Uhr und der Garten wird etwas leerer. Es sind noch etwa 80 Menschen da. Die Hektik ist verflogen und alle wirken satt und zufrieden.

Nur beim Abwaschbecken steht eine kleine Schlange. Das Wasser ist kalt und nicht mehr frisch. Ich würde mich gerne drücken, aber das wäre unfair und würde an unserem Tisch auffallen. Auf einen selbstgezimmerten Abtropfhälter stelle ich das nach bestem Gewissen abgewaschene Geschirr. Wir unterhalten uns kurz mit Timo, den Antje von ihrer Greenpeace-Gruppe kennt, über diese lästige Pflicht und beschließen danach noch ein paar Minuten zu bleiben.

Während der nächsten halbe Stunde plaudere ich noch etwas mit Martin aus meiner alten WG und frage, ob er eigentlich öfter hierher komme. Selten, meint Martin, aber er habe heute zehn Euro in der Stadt gefunden und kurzerhand die WG zur Vokü eingeladen. Sonst gehe er kaum hierher, denn er mag eigentlich kein veganes Essen. „Ich brauche schon meine Wurst zum Abendbrot“, erklärt er.

Mit unseren übrig gebliebenen Tischpartnern, einige haben zwischendurch Bekannte getroffen und sitzen woanders, unterhalte ich mich über den Abend und was an diesem Wochenende in Jena los ist. Dann mache ich mich mit Antje wieder auf den Heimweg. Einige bleiben noch, denn im Anschluss kann im Keller getanzt werden.

Mittlerweile ist es nach zehn. Im Schein der Lichterketten und Kerzen verlassen Antje und ich die Szene. Es war schön mal wieder da zu sein und es ist gut, dass es die Vokü gibt. Da sind wir uns einig.

Nachgefragt – Interview mit Steffen Leuschner, Vokü-Mitbegründer

Steffen Leuschner (nachfolgend Steffen)⁴⁴¹ ist eine zentrale Figur der Jenaer Vokü und von Anfang an dabei. Mit ihm habe ich mich ein paar Wochen nach der Beobachtung am 10.11.2010 in einem Café getroffen, um zu erfahren, wie es hinter den Kulissen der Vokü aussieht, welche Philosophie hinter dem Konzept steht und was seine langjährigen Erfahrungen sind. Steffen ist Doktorand in Jena, 29 Jahre alt und war sofort für ein Interview bereit. Er beantwortete ausführlich meine Fragen.

⁴⁴¹ Ich kannte Steffen durch Freunde schon länger, deshalb duzten wir uns selbstverständlich.

Steffen hatte zusammen mit seinem damaligen Mitbewohner Michi die Vokü 2006 gegründet. „Ich weiß noch, dass der Michi und ich irgendwie kochen wollten und eh schon immer gekocht haben. Und da haben wir das einfach gestartet.“⁴⁴² Relativ schnell fanden sich etwa zehn Kochwillige, die mitmachen wollten „und dann gab’s einfach schon die Vokü“⁴⁴³. Bei der ersten Veranstaltung waren rund zwölf Freunde und Bekannte da und das Essen schmeckte überhaupt nicht. Da alle zum ersten Mal für viele Leute gekocht hatten, wurde das Rezept falsch umgesetzt. Es fehlte an Würze und Geschmack. Danach ist es aber „fluffiger“⁴⁴⁴ geworden.

Das Volxküchen-Konzept war Steffen schon vorher bekannt und auch in Jena gab es bereits eine im Besetzten Haus am Westbahnhof, erklärte er. „Ich bin auch immer gern zu Voküs gegangen und gehe auch immer noch gerne zu Voküs und von daher war’s einfach cool ’ne eigene Vokü loszutreten.“⁴⁴⁵ Dabei ging es Steffen stets um mehr als Kochen und Essen. Der politische Hintergrund war von Anfang an präsent. Die Vokü sollte als politischer Raum verstanden werden, „wo man halt Leute motiviert, quasi was für andere zu machen und wo man sich auch einbringen kann (...) also so’n tolles Miteinander.“⁴⁴⁶

Das inoffizielle Motto lautet „Deine Vokü. Unsere Vokü“⁴⁴⁷ und bedeutet, dass die Abende zum Mitmachen da sind und die Vokü ein offener Raum ist, in den sich jeder einbringen kann und soll. Das heißt zum einen, dass alle Gäste zum Abräumen, Abwaschen und zur Selbstständigkeit angehalten sind und zum anderen, dass das Vokü-Team neuen Helfern und Ideen offen gegenübersteht. Jedes Jahr werden neue Netzwerke und Kontakte geknüpft, sodass Veränderung immer gegeben ist.

Die Vokü ist kein Verein, sondern „ein Kreis von Freunden“⁴⁴⁸, bei dem es einen festeren Kern von elf Engagierten gibt, welche die Verantwortung tragen, selbst in Teams kochen und entscheiden, was mit dem eingenommenen Geld passiert.

Begonnen wird immer Punkt 20:00 Uhr. Das sei wie ein Dogma bei der Vokü, so Steffen. Manchmal stehen auch schon halb acht die Gäste an und warten auf den Startschuss. Es kommt auch mal vor, dass Leute kommen und nichts mehr zu essen da ist. Deshalb werden alle angehalten, pünktlich da zu sein. Wenn etwas übrig bleibt, bekommen es die Bewohner des WG-Hauses. Nach Abzug der Kosten für Zutaten bleibt stets ein Überschuss übrig. Dieser Gewinn wird am Ende des Jahres an karitative Vereine, wie die Rote Hilfe oder den Blinden-Kegelverein Jena, gespendet sowie für notwendige Anschaffungskosten verwendet.

Das Publikum besteht zu 80 bis 90 Prozent aus Studenten. Darunter sind Alternative und aktive Linke, der Großteil ist aber unpolitisch oder hat nur ein geringes politisches Interesse, so Steffen. Früher waren auch ab und zu die Stadtpunks da. Vereinzelt kommen junge Eltern mit Kindern. Der Altersschwerpunkt liegt bei 20 bis 25 Jahren. Es sind auch Ältere, bis Ende 30, sowie Erstsemester und Jüngere unter den Gästen, fasste Steffen die Gästeschar zusammen.

Im Vokü-Team ist nur Steffen Veganer. Einige essen sogar Fleisch. Da aber tierfreies Essen der kleinste gemeinsame Nenner für alle ist, wird vegan gekocht. Mit dem Essen möchte Steffen nicht Werbung für den Veganismus machen oder missionieren. Er führt auch nicht gerne Diskussionen über Ernährungspräferenzen. Es reicht ihm, die Leute unterschwellig damit vertraut zu machen und er freut sich, wenn es schmeckt. Den meisten ist es auch gar nicht wichtig, dass die Gerichte vegan sind. Einige bemerken das erst gar nicht. „Das Essen soll ja für sich sprechen. Macht es glaube ich auch. Das stellt sich irgendwann von alleine raus, dass da nix Tierisches drin ist.“⁴⁴⁹

442 Steffen Leuschner, s. Anhang, IX. Interview Steffen Leuschner, S. 253ff., Z. 6-7.

443 Leuschner, Ebd., Z. 11-12.

444 Leuschner, Ebd., Z. 22.

445 Leuschner, Ebd., Z. 28-30.

446 Leuschner, Ebd., Z. 39-41.

447 Leuschner, Ebd., Z. 127.

448 Leuschner, Ebd., Z. 140.

449 Leuschner, Ebd., Z. 243-245.

Ebenso unumstößlich wie der pünktliche Beginn sind der Preis von zwei Euro sowie die drei Gänge, die es jedes Mal gibt, obwohl das nicht immer einfach zu realisieren ist. Strikt ist das Vokü-Team, wenn es darum geht, jeden Gang getrennt zu verteilen. Nur in Ausnahmefällen werden die Vorspeise und der Hauptgang zusammen auf den Teller gelegt. Steffen findet es nicht gut, wenn die Leute das Essen herunter schlingen, aus Angst, dass nicht mehr genug da ist.

„Also, das Hauptargument bei solchen Leuten ist dann immer: »Eh hier. Wir haben uns den ganzen Tag Zeit genommen, um zu kochen. Nimm du dir doch mal 'ne halbe Stunde Zeit, um zu essen. Eh, wir machen das für euch. Macht ihr mal was für uns. Nehmt euch Zeit. Fahrt runter. Genießt doch das einfach.«⁴⁵⁰

In den letzten fünf Jahren hat sich relativ viel verändert. Obwohl das Team größtenteils gleich geblieben ist, sind alle älter geworden, schreiben ihre Abschlussarbeiten oder haben ihr Studium schon abgeschlossen, arbeiten mitunter oder haben bereits Kinder – neue Belastungen und andere Projekte, die vorher nicht da waren und das Engagement erschweren.

Außerdem ist der Zulauf sehr viel größer geworden. Vor ein paar Jahren sind um die 30 Leute zum Essen gekommen. Die Allermeisten davon waren Freunde und Bekannte, die selbst politisch oder kulturell aktiv waren, mit denen man geschwätzt hat, auch weil genügend Zeit zum Reden da war. Heute kommen oft über 100 Gäste, das Publikum ist vielfältiger. Obwohl der Aufwand für so einen Abend und der damit verbundene Stress größer sind, hat diese Entwicklung auch gute Seiten.

„Man kann das ganz kurz damit umreißen: Früher war das ein kleiner, überschaubarer Kreis von Freunden. Jetzt ist es einfach ein riesen Mob von allen Spektren, die man sich da vorstellen kann. Also, außer Nazis irgendwie und Erzkonservative. Aber es ist einfach unglaublich. Echt, da stehen ja teilweise Leute, die auch so zur Disko gehen könnten (...) so bissel schicki. Wo du einfach denkst: »Häh, total krass.« Also ich finde es ja total cool. Du erreichst quasi damit Leute, mit deinem Essen, die du sonst nie erreichen würdest.«⁴⁵¹

Diese Bekanntheit und Vielfalt unter den Gästen liegt vor allem an der Mund-zu-Mund-Propaganda in Jena. Es wurden zwar auch Flyer für die eine oder andere Veranstaltung verteilt, aber insgesamt hat sich die Botschaft von selbst herumgesprochen.

„Eigentlich kann man da ja sich mal kurz auf die Schulter klopfen und sagen, dass man mit der Qualität oder dem Ambiente einfach auch 'nen bleibenden Eindruck hinterlässt. Da weiß man halt, dass man da hingehen kann, weil's da cool ist und dass man dann anderen Leuten davon erzählt, so stell ich mir das vor.«⁴⁵²

Diesen großen Zuspruch führt Steffen auf die Atmosphäre und auf die lockere und sympathische Art beim Kochen und Essen-Ausgeben zurück. Beabsichtigt hatte das Vokü-Team diesen großen Ansturm nie und es gibt häufig interne Diskussionen über die Anzahl der Gäste, erzählte Steffen. Bei der Abschluss-Vokü in diesem Jahr waren mit 160 Gästen die Kapazitäten erreicht. Einige in der Gruppe sind genervt, wenn sich Gäste nicht benehmen und ihre Sachen nicht wegräumen. Insgesamt sind es vielleicht 20 von 100 Tellern, die stehen bleiben, was Steffen aber noch ok findet. Ab und zu stellt das Team fest, dass am Ende des Abends weniger in der Kasse drin ist, als sein sollte, dass also nicht alle bezahlt haben. Viel kann man dagegen aber nicht tun. Generell findet das Steffen nicht so schlimm, denn das Konzept der Vokü ist, dass diejenigen, die nichts haben auch nichts bezahlen brauchen. Wirklich Notleidende kommen aber nicht. Die Idee, bei der Tafel zu werben, wurde intern verworfen aufgrund der Bedenken, dass dann vielleicht „schwierige“ Leute kommen. So

450 Leuschner, Ebd., Z. 273-277.

451 Leuschner, Ebd., Z. 214-221.

452 Leuschner, Ebd., Z. 199-203.

ist die Jenaer Vokü keine Bedürftigen-Vokü, sondern eher eine „Lifestyle-Vokü“⁴⁵³, ein sozialer Treffpunkt zum Austausch und Sehen und Gesehen werden.

„Manchmal denk ich, is’ einfach nur’n Flirtparadies. Alle schäkern irgendwie miteinander rum oder alle wollen da nur schwatzen. Ich meine, das ist ja ein hochkommunikativer Punkt. Überall, wo du dich hinsetzt, sitzen meistens auch irgendwie andere Leute mit dir am Tisch. Das ist nicht dieses Abgegrenzte wie in der Mensa (...) Alleine durch die Enge, du sitzt ja immer zusammen, da kommst du ja so schnell in Kontakt (...) Was willst du denn mehr? (...) Da triffst du einfach Hinz und Kunz.“⁴⁵⁴

Die Vokü nimmt einen großen Platz in Steffens Leben ein.

„Ich sage irgendwie gern, dass es ja ein Herzensprojekt ist, Volkküche. Also, neben dem Verein, in dem ich aktiv bin, ist das für mich mein wichtigstes Projekt in meinem Leben. (...) Also, mir gibt das schon total viel. Mich motiviert das. Also, ich koch einfach total gerne. Ein ganz, ganz wichtiger Aspekt, also der immer stärker geworden ist über die Jahre, ist die Gemeinsamkeit. Also, das sind einfach alle am Ende meine Freunde geworden (...). Man albert rum und macht einfach zusammen, kocht einfach zusammen. Das ist meine große Motivation.“⁴⁵⁵

Steffen freut sich, wenn sich andere vom veganen Essen inspirieren lassen und Vorurteile darüber abgebaut werden, wenn Raum für Austausch geschaffen wird und Projekte entstehen.

Nachgefragt – Interviews mit Gästen

Mit sechs Vokü-Gästen wurden im Nachhinein Interviews durchgeführt, im Zeitraum vom 28.5.2011 bis 1.8.2011. Die Interviewpartner kannte ich entweder selbst oder lernte sie durch Dritte kennen. Nicht alle Interviewpartner waren bei der zuvor besuchten Veranstaltung dabei, was jedoch nicht ausschlaggebend war. Ziel war es, die Gästeschar etwas näher zu beschreiben, ihre individuellen Eindrücke und Erlebnisse bei Vokü-Abenden zu erfassen.

Kati Frischbier ist 28 Jahre alt und hat in Jena Kunstgeschichte studiert. Derzeit arbeitet sie im Büro einer Thüringer Landtagsabgeordneten. Sie kauft fast ausschließlich Bio-Lebensmittel, achtet auf Fairtrade-Produkte, isst viel Obst und Gemüse, wenig Fleisch und nur zertifizierten Fisch.

Kati ist in den letzten drei, vier Jahren immer mal wieder bei der Vokü gewesen. Insgesamt war sie etwa fünfzehnmal dabei. Im Sommer vor zwei Jahren war sie am häufigsten dort. Sie ist mit Freunden hingegangen oder hat sich dort mit ihnen getroffen. Gekannt hat sie dann ein Drittel oder die Hälfte der Anwesenden, zumindest vom Sehen.

Geschmeckt hat es ihr in der Regel gut. Fleisch oder Milchprodukte hat sie nie vermisst, hätte aber die Verwendung von Biolebensmitteln besser gefunden. Ihre Motivation zur Vokü zu gehen, war immer, Freunde und Bekannte dort zu treffen. Das Essen war für sie eher Nebensache. Trotzdem hält sie die Vokü nur bedingt für einen Ort zum Kennenlernen fremder Menschen, denn es kommen hauptsächlich Gruppen, die dann zusammen essen und reden. „Also, es kommen jetzt nicht zehn unterschiedliche Leute, die sich alle an einen Tisch setzen und sich dort kennenlernen.“⁴⁵⁶ Wenn sie sich mal mit fremden Leuten unterhalten hatte, kannte sie diese oft schon vorher vom Sehen.

Nach dem Umzug der Vokü ist sie nur noch selten hingegangen und in diesem Jahr war sie noch gar nicht da. Kati ist es auf dem Inselplatz zu unpersönlich, zu groß und zu voll und sie kennt kaum noch andere Leute

453 Leuschner, Ebd., Z. 345.

454 Leuschner, Ebd., Z. 345-351.

455 Leuschner, Ebd., Z. 88-98.

456 Kati Frischbier, s. Anhang, X. Interview Kati Frischbier, S. 260ff., Z. 64-65.

dort. Sie mag das Anstehen nicht und dass man nur schlecht einen Platz findet. Die Vokü erinnert sie an ein Fließband.

Kati glaubt, dass das Publikum sich gewandelt hat. Es ist weniger „Untergrund“⁴⁵⁷, sondern eine Veranstaltung für alle. „Na, es geht halt jeder hin. Und das hat sich halt gewandelt. Das es so von etwas Kleinerem, auch was so ein bisschen spezieller war oder intimer auch, halt zu so etwas Großem geworden ist.“⁴⁵⁸ Kati vermutet, dass sich mit dem Publikum auch die Motive fürs Hingehen verändert haben.

Kati hat auf Kongressen und Demos schon andere Volxküchen kennengelernt, die aber hauptsächlich dem Zweck der Verpflegung dienten. Das Soziale und Kommunikative war bei diesen großen mobilen Küchen weniger gegeben. Durch Flyer und Plakate hat sie ab und zu etwas vom politischen Hintergrund der Jenaer Vokü mitbekommen, dass für Aktionen oder Demos geworben und diese Themen auch vor Ort diskutiert wurden. Insgesamt findet sie es faszinierend,

„dass da jede Woche Leute immer wieder ehrenamtlich kochen und halt wechselnde Teams sind, die sich halt einfach da den ganzen Tag hinstellen und halt für 100, 150 Leute kochen. Also, das finde ich ganz cool.“⁴⁵⁹

Mia Reinhardt, Robert Kluge und Klara Warschowski sind über den Exfreund von Mia, der in Roberts WG wohnt, seit etwa zwei Jahren befreundet. Mia, 27 Jahre alt, ist Lehrerin für Kunst und Sozialkunde. Klara ist 23 Jahre alt und studiert Lehramt für Deutsch und Französisch. Robert, 26 Jahre alt, hat gerade mit sein Medizinstudium beendet. Er ist der Freund von Klara und Vegetarier. Mia, Robert und Klara achten im Alltag darauf, was sie essen. Sie kochen oft selbst, mitunter kaufen sie Bio-Lebensmittel und Fair-Trade-Produkte.

Nur Mia kennt sowohl die „alte“ Vokü in der Neugasse als auch die „neue“ am Standort Inselplatz. Mit Steffen und Michi, zwei der Initiatoren der Jenaer Vokü, ist sie gut befreundet und hat die Anfänge hautnah mitbekommen.

„Steffen hat ja immer in der WG schon angefangen, vegan zu kochen und uns einzuladen und Steffen und Michi haben, als die zusammen gewohnt haben, eh schon immer uns das ganze vegane Essen (...) schmackhaft machen wollen. Und deswegen fand ich das auch damals schon 'ne super Idee“⁴⁶⁰

Sie hat miterlebt, wie die Vokü gewachsen ist, kennt die Idee dahinter sowie die Protagonisten. Sie weiß nicht, ob sie in einer anderen Stadt auch zur Vokü gehen würde. „Weil du so gesehen hast, wie das wächst, identifiziere ich mich da viel eher mit der Jenaer Volx-küche“.⁴⁶¹ In der alten Vokü hat sie auch mal mitgeholfen und war in die Organisationsgruppe integriert. Das ist heute anders, sagte sie.

„[I]n der Neugasse konnte man auch mal alleine hin steppen. Weil man hat halt eigentlich früher alle gekannt. Früher war es halt eine riesen Gemeinschaft und dann irgendwann wurde das immer fremder. Immer weniger Menschen, die man kannte. So am Inselplatz habe ich dann fast niemanden mehr gekannt, nur die, die halt gekocht haben.“⁴⁶²

Viele, wie eine Gruppe befreundeter Skater, die regelmäßig in der Neugasse waren, kommen nicht mehr. Das ist ein Grund, warum der Reiz für Mia nicht mehr da ist, zur Vokü zu gehen. Am Inselplatz ist es ihr zu groß und ungemütlich geworden. Außerdem stört sie das lange Anstehen.

457 Frischbier, Ebd., Z. 41.

458 Frischbier, Ebd., Z. 43-45.

459 Frischbier, Ebd., Z. 82-85.

460 Mia Reinhardt, s. Anhang, XI. Interview Mia Reinhardt, Klara Warschowski und Robert Kluge, S. 263ff., Z. 28-31.

461 Reinhardt, Ebd., Z. 375-376.

462 Reinhardt, Ebd., Z. 83-87.

„Das hat sich ja dann auch dahingehend verändert, dass die Leute dann ja schon gierig geworden sind und Angst hatten, dass sie irgendwie nicht mehr irgendein Essen bekommen und dann haben sie sich ja teilweise schon eine halbe Stunde vor um acht angestellt und das fand ich dann echt schon total gierig, dass die Leute dann, die den ersten Gang noch nicht einmal aufgegessen hatten, sich dann schon zum zweiten Mal angestellt hatten.“⁴⁶³

In diesem Sommer ist Mia noch nicht bei der Vokü gewesen. Das lag einerseits an Terminen, die zur gleichen Zeit stattfanden. Andererseits aber auch daran, dass es für sie nicht mehr das Gleiche ist.

Robert und Klara sind erst vor zwei Jahren das erste Mal bei der Vokü gewesen und kennen deshalb nur den neuen Standort am Inselplatz. Sie wurden von Mia mitgenommen und hatten vorher noch nie etwas davon gehört.

Zusammen mit Mias damaligem Freund Marcel, seinem Bruder Arne sowie Tom, einem weiteren Mitbewohner, die alle zusammen in Roberts WG wohnen, sind die drei im letzten Jahr regelmäßig bei der Vokü gewesen. „Da haben wir die Eröffnung mitgemacht und ich glaube, beim letzten Essen waren wir auch da. Da haben wir echt die ganzen Sausen mitgenommen“⁴⁶⁴, so Robert. Klara, Robert und seine WG sind in diesem Sommer schon ein paarmal bei der Vokü gewesen. Wenn sie hingehen, dann gemeinsam. „Also, dass man immer so eine Gruppe ist. Alleine war ich jetzt noch nie dort. Ich bin nur letztes Mal danach hin, weil ich wusste, die Freunde sind dort“⁴⁶⁵, erzählte Klara über die vergangene Vokü.

Robert und Klara gefällt es bei der Vokü, auch wenn es nach einigen Veränderungen, wie mehr Sitzgelegenheiten, mehr Licht, einer neuen Theke für die Essensausgabe, nicht mehr so „urig“⁴⁶⁶ ist, wie Klara sagte. Doch im Gegensatz zu Mia haben sie keinen Vergleich zu einem anderen Früher und fühlen sich wohl. Robert kennt außer den Leuten, mit denen er hinget, noch drei bis fünf andere Gäste, mit denen er sich mal unterhält und etwa nochmal zehn Leute vom Sehen her, die er nur grüßt.

„Aber das Witzige ist, du triffst halt immer Leute, diese typischen Bekanntschaften, die man jetzt nicht gut pflegt, die man jetzt nicht oft sieht, aber die trifft man dann zum Beispiel bei der Vokü, mit denen man sich dann doch nur einmal im Vierteljahr sieht und mit denen man ein bisschen schwätzt. Und das ist eigentlich das ganz Coole so. Dass das eben so eine Subkultur ist, wo du dich halt eben mit Leuten triffst, mit denen du dich halt nur dort triffst und zum Beispiel noch bei irgendwelchen Glashaus-Festivals oder so was. Sonst siehst du eigentlich gar nicht so oft die Leute und magst sie halt trotzdem eigentlich.“⁴⁶⁷

Über das Essen sind sich alle drei einig. Es schmeckt ihnen gut. „Bin immer wieder von der Kreativität begeistert. Was man aus Essen rausholen kann“⁴⁶⁸, so Mia. Keinem der drei fehlen Fleisch oder Milchprodukte. Vor allem Klara und Lisa sind stets gespannt auf die Kreationen.

„Also, so auf die Ideen komme ich überhaupt nicht. Ich nehme eigentlich immer Milch und dann machen die da diese Kombination (...), also, dass die dann Spinat mit irgendwelchen Nüssen mixen, da komme ich einfach nicht drauf. Und ich gehe schon vorher hin und denke mir: »Hoffentlich machen sie heute wieder was ganz Tolles.« Und wenn sie dann Kartoffeln und Reis servieren oder so, bin ich fast ein bisschen enttäuscht. Dann hoffe ich auf die Nachspeise, dass die etwas ganz Besonderes wird.“⁴⁶⁹

463 Reinhardt, Ebd., Z. 105-110.

464 Robert Kluge, Ebd., Z. 67-69.

465 Klara Warschowski, Ebd., Z. 80-81.

466 Warschowski, Ebd., Z. 120.

467 Kluge, Ebd., Z. 137-145.

468 Reinhardt, Ebd., Z. 161-162.

469 Warschowski, Ebd., Z. 170-176.

Das fade Image, welches veganes Essen mitunter hat, können sie alle drei anhand ihrer Vokü-Erfahrungen nicht bestätigen. Obwohl Klara immer rätselt, wie die Gerichte zubereitet wurden, würde sie selbst nicht vegan kochen, da es ihr zu viel Aufwand wäre. Robert ist es egal, ob er vegetarisch oder vegan isst. Er mag das gesunde Abendbrot, welches er in der Vokü bekommt, und wird dort immer satt. Auch für ihn wäre der Aufwand, selbst vegan zu kochen, zu groß. Dennoch wurden und werden alle drei von den Gerichten der Vokü angeregt und haben Vorurteile abgelegt.

„Also, vorher habe ich gedacht: »Vegan. Das muss super übel schmecken.« Weil halt einfach nix dran sein darf eigentlich und da habe ich das immer so ein bisschen verlacht (...) Ich würde das jetzt nicht mehr so abtun, so veganes Essen.“⁴⁷⁰

Das Publikum nehmen sie als alternativ wahr. „Es gibt bestimmt einige, die noch linker wären oder radikaler wären, als man selber, aber man weiß zumindest, dass man da mit denen auf einer gleichen Wellenlänge schwimmt.“⁴⁷¹ Es sind „mehr Barfußgänger, mehr Langhaarige und mehr Bärtige“⁴⁷² unter ihnen als der normale Durchschnitt. Darunter mischen sich aber auch andere Gäste, wie Abiturienten mit gegelten Haaren, „die da eigentlich nicht so ganz reinpassen in das Bild. Aber die dann da halt rumhängen“⁴⁷³, sodass man sich selbst nicht fehl am Platz fühlt, wenn man nicht im „kompletten Öko-Style“⁴⁷⁴ kommt. Mia findet die Leute sehr umgänglich und stellt immer wieder fest, dass immer in irgendeiner Ecke über Politik diskutiert wird. Alle drei sind sich einig, dass sie sich nicht einfach so zu anderen, die sie nicht kennen, an den Tisch setzen würden. Kurze Begegnungen gibt es aber dennoch, die mitunter weitergeführt werden. Klara erzählte in diesem Zusammenhang von einer

„(...) Französin, die neulich da war. Aber die war auch alleine und die, mit der hab ich mich dann unterhalten. Die hab ich dann auch auf dem Campus wiedergetroffen und gequatscht. Da hab ich gesagt: »Na, wir haben uns doch bei der Vokü gesehen.« Und da wusste sie gleich. Da hatten wir so eine Basis schon.“⁴⁷⁵

Insgesamt überzeugt der Aspekt, dass es bei der Vokü gutes Essen in netter Atmosphäre gibt.

„Es ist ein schöner kleiner Fleck da hinten der Hof. Wo du dich eigentlich ganz geborgen fühlst. So abends kannst du mit relativ vielen Gleichgesinnten so rumhängen. Hast halt keine Angst, dass du da Ärger kriegst, wenn du auch mal einen Joint rauchst oder so was. Das stört ja dann keinen oder so.“⁴⁷⁶

Es ist ein Ort, wo man weiß, es sind nette Menschen da, mit denen man ungefähr auf einer Ebene ist. Für Mia und Klara spielen zudem die Gerichte eine Rolle und die Kombinationen, die neue Geschmackserlebnisse beschieren, neue Ideen liefern und etwas Besonderes darstellen. Was sie an der Vokü nicht mögen, ist das ekelige Abwaschwasser und die schmutzigen Toiletten. Klara und Mia schaudern bei dem Gedanken, wie nachlässig einige ihr Geschirr abspülen und dass sie beim nächsten Mal einen dieser Teller bekommen. Über die Flyer und Plakate haben die drei etwas vom politischen Hintergrund mitbekommen, teilen viele Ansichten, finden aber einiges teilweise zu extrem.

Theresa Birkner und Matthias Schlösser, 27 und 30 Jahre alt, sind ein Paar und haben eine kleine Tochter (Leni, ein halbes Jahr alt). Matthias arbeitet als Sozialarbeiter an einem Gymnasium und Theresa befindet sich

470 Warschowski, Ebd., Z. 432-436

471 Kluge, Ebd., Z. 408-410.

472 Kluge, Ebd., Z. 219-220.

473 Kluge, Ebd., Z. 218-219.

474 Kluge, Ebd., Z. 222.

475 Warschowski, Ebd., Z. 286-289.

476 Kluge, Ebd., Z. 329-332.

nach Studium und Geburt im Mutterschaftsurlaub. Matthias ist seit vielen Jahren Vegetarier. Sie kochen viel selbst und ernähren sich gesund.

Die beiden gehen seit fünf Jahren zur Vokü und waren schon bei der ersten Veranstaltung dabei. Matthias war damals der Mitbewohner von Steffen und so war es für ihn selbstverständlich, immer dabei zu sein. Als sich die Vokü noch in der Neugasse stattfand, waren Matthias und Theresa jede Woche dort. Seitdem ihre Tochter da ist, gehen sie allerdings nur noch sehr selten hin. Das ist dann schon etwas Besonderes. Gründe dafür sind einerseits die beschränkten Zeitkapazitäten. Gegen halb acht muss Leni ins Bett und vorher gibt es noch kein Essen bei der Vokü. Früher hatten sie keine Verpflichtungen und konnten lange bleiben. Andererseits ist die Vokü für Theresa und Matthias „nicht mehr das Gleiche“⁴⁷⁷. Vor dem Umzug war es familiärer und sie konnten eigentlich fast jeden. „Das war halt (...) Kochen für den Freundeskreis.“⁴⁷⁸ Da an der neuen Adresse mehr Platz für Gäste und die Vokü bekannter geworden ist, kommen jetzt mehr als doppelt so viele. Matthias glaubt, dass es heute in alternativen Kreisen in Jena „hip ist und cool“⁴⁷⁹, zur Vokü zu gehen, dass es als „Must-have“⁴⁸⁰ dazugehört, nach dem Motto „Eh, wir haben vegan gegessen und ich lebe immer noch“⁴⁸¹. Weil Bekannte von früher nicht mehr da sind und neue Cliquen dazugekommen sind, kennen die beiden heute nur noch wenige der Anwesenden. Was sie auch stört, seitdem die Jenaer Vokü umgezogen ist, sind die langen Schlangen und Wartezeiten.

„Das ist irgendwann dann nur noch Anstehen (...). Das hat man dann manchmal so gemacht, wenn man vielleicht keine Zeit hatte oder großen Hunger. Haste (...) deine Suppe geholt, deinen ersten Gang, hast dich angestellt mit der Suppe, dass du fertig warst, wenn du deinen Hauptgang hattest. Das kann's irgendwie auch nicht sein.“⁴⁸²

Früher sind sie in größeren Gruppen, wie Matthias' Jungs vom Skatepark, gemeinsam hingegangen oder sie haben sich dort ohne Verabredung selbstverständlich getroffen. „[D]as war Mittwoch um acht, das war immer der Termin eigentlich. (...) Da biste auch einfach hin. Da haste dich nicht groß verabredet.“⁴⁸³

Die letzten Male waren sie eher in kleinen Gruppen dort, mit Freunden, mit denen sie sich im Vorfeld verabredet hatten. Alleine, ohne Verabredung oder zu wissen, ob Bekannte da sind, würde keiner von beiden hingehen. Der Umstand, dass beide kaum noch jemanden kennen, fördert aber nicht die Kommunikation mit Fremden. Wenn sie in der Vergangenheit mit Fremden am Tisch oder auf der Decke gegessen haben, unterhielten sie sich zwar mit denen, „[a]ber es ist nicht so, dass es sich jetzt vermischen würde“⁴⁸⁴. Matthias ist nur ein Beispiel eingefallen, wo er jemanden direkt bei der Vokü kennen gelernt hat.

Im Gegensatz zu Theresa hat Matthias durch seinen ehemaligen Mitbewohner Steffen viel vom politischen Hintergrund und der Idee der Jenaer Volkküche mitbekommen und versteht es nicht, wenn Gäste die Botschaften nicht bemerken. „[E]s gibt halt Leute, die das einfach nicht wahrnehmen. Die gucken einfach nicht auf die Plakate, die da überall kleben, und Aufkleber.“⁴⁸⁵

Geschmeckt hat es beiden immer gut bei der Vokü. Weder macht es Matthias etwas aus, dass es keine Milchprodukte gibt, noch Theresa, dass ohne Fleisch gekocht wird. Sie findet es hingegen total interessant, was man ohne diese Zutaten kochen kann. „Also, das ist echt faszinierend, weil das ja echt viel ist, was da eigentlich wegfällt. (...) Was man sich alles einfallen lassen kann.“⁴⁸⁶ Sie glauben, dass die vegane Botschaft nur indirekt

477 Theresa Birkner, s. Anhang, XII. Interview Theresa Birkner und Matthias Schlösser, S. 271ff., Z. 28.

478 Matthias Schlösser, Ebd., Z. 39.

479 Schlösser, Ebd., Z. 53-54.

480 Schlösser, Ebd., Z. 54.

481 Schlösser, Ebd., Z. 53.

482 Birkner, Ebd., Z. 100-104.

483 Birkner, Ebd., Z. 180-183.

484 Birkner, Ebd., Z. 154.

485 Schlösser, Ebd., Z. 251-253.

486 Birkner, Ebd., Z. 271-273.

bei den Leuten ankommt und sie anregt, mal etwas anderes auszuprobieren. Zur Vokü kommen auch Leute, die felsenfest davon überzeugt sind, dass Fleisch zum Essen immer dazu gehört, wie das Beispiel ihres Freundes Constantin zeigt, der auch mal vor dem Beginn der Vokü einen Döner isst und nur hingeht, um sich mit seinen Freunden zu treffen.

Zwischengang

Obwohl Volkküchen wie ihre historischen Vorgänger regelmäßig eine große Anzahl Menschen mit warmen Mahlzeiten für wenig Geld verköstigen, sind die Unterschiede zwischen beiden Formen deutlich erkennbar. Zum einen in der Quantität. Bei Volkküchen wird für längst nicht so viele Menschen gekocht wie beispielsweise bei den Berliner Volkküchen der Lina Morgenstern. Nur bei zeitlich beschränkter Verköstigung, in Anti-Castor-Camps beispielsweise, geben mobile Volkküchen mehrere hundert Mahlzeiten an einem Tag aus. Zudem geht es bei den Volkküchen der Gegenwart nicht darum, Not zu lindern und Bedürftige zu versorgen. Im Zentrum der Volkküchen steht eine viel kleinere Gruppe, meist junger alternativer oder linksautonomer Menschen. Zudem verköstigen Volkküchen nicht täglich und gegessen wird abends statt zur Mittagszeit. Voküs wollen gesellige Orte sein. Die historischen Volkküchen hingegen luden nicht zum Verweilen und zum Miteinander ein. In Lina Morgensterns Einrichtungen war ein Aufenthalt über die Bedürfnisbefriedigung des Essens hinaus nicht gestattet, laute Unterhaltung war verboten, ebenso Tabak- und Alkoholgenuss.⁴⁸⁷

Auch qualitativ heben sich Volkküchen von den aufs Nötigste ausgerichteten Küchen des 19. Jahrhunderts ab, was am Beispiel der Jenaer Vokü deutlich wurde. Hier wird das wöchentliche Mahl aufwändig, kreativ und mit Begeisterung zubereitet. Die Speisen sind vegan und ergeben ein vollständiges Menü. Es werden keine Mühen gescheut, um Abwechslung auf den Teller zu bringen. Die Organisatoren der Jenaer Vokü kochen aus Lust, Überzeugung und Spaß an der Zusammenarbeit. Im Zentrum der Jenaer Vokü steht der Gedanke der Solidarität. Die Volkküche soll keine Dienstleistung, sondern ein Miteinander sein. Der Besuch gründet sich nicht auf Notwendigkeit, auch wenn die verlässliche Möglichkeit eines Abendessens gern in Anspruch genommen wird. Sie ist mehr oder weniger fester Teil der Freizeitgestaltung verschiedener Gruppen.

Wie die historischen Formen wollen Volkküchen Antworten auf aktuelle Missstände und Probleme geben – auch wenn es sich dabei nicht um die Soziale Frage handelt, sondern um aktuelle gesellschaftliche und politische Themen. Die Jenaer Vokü möchte mit ihrem Gemeinschaftsessen zum Nachdenken über Fleischverzehr anregen, Werte vermitteln, Aktivität anstiften, Gespräche und Projekte initiieren. Auch wenn die politischen Aktivitäten in den Anfangszeiten verstärkter waren und die Botschaften, wie Aufrufe zu Demonstrationen und politischer Beteiligung, beim Publikum nur zum Teil ankommen, bietet sie eine Plattform für Engagement und Austausch. Gleichzeitig wirbt die Vokü subtil für fleischlose Ernährung. Das vegane Essen soll dabei für sich sprechen. Es wird nicht extra verbal thematisiert. Manche Gäste wissen (zuerst) nicht, dass die Gerichte kein Fleisch enthalten. Viele sind weder Veganer noch Vegetarier. Das Essen kommt aber insgesamt gut an, überzeugt geschmacklich, sorgt für Gesprächsstoff und führt mitunter zu Erstaunen und Begeisterung darüber, was ohne tierische Produkte möglich ist. Auch wenn die meisten Gäste deshalb nicht „konvertieren“, kann es Vorurteile abbauen.

Das Publikum war in den Anfangszeiten der Jenaer Vokü recht homogen: studentisch-alternativ und linksorientiert geprägt. Die meisten Gäste gehörten einem Freundeskreis an, man kannte sich und traf sich regelmäßig in der Neugasse. Am neuen Standort hat die Zahl und Vielfalt der Gäste zugenommen. Neben linken und alternativen Gästen sind Studenten aller Fachrichtungen anwesend, Abiturienten, Azubis, Angestellte, mitunter junge Familien mit Kindern. Nicht alle sind politisch interessiert oder alternativ motiviert. Nicht jeder achtet bewusst auf sein tägliches Essen, wie es bei den Interviewpartnern der Fall war. Das Gästebild ist vielfäl-

⁴⁸⁷ Vgl. Morgenstern (s. Anm. 428), S. 8ff.

tig, jeder fügt sich ein. Wenn allerdings „alte“ Gäste zur Vokü gehen, treffen sie hier auf deutlich weniger bekannte Gesichter, weshalb der Charme der Vokü für sie verloren gegangen ist. Sie vermissen das Gemütliche und Familiäre. Auch das Vokü-Kochteam ist mit dieser Entwicklung nicht gänzlich glücklich. Ihnen fehlt Zeit zum Plaudern mit den Gästen. Ein Abend besteht für sie nur noch aus Kochen, Essen ausgeben und Aufräumen. Auch der politische Gedanke ist dabei etwas in den Hintergrund gerückt. Die Vokü wird daher schon mal aus Gästesicht mit einer Mensa verglichen, was ihren Versorgungscharakter in den Vordergrund stellt. Der Werdegang der Jenaer Vokü, von einem kleinen homogenen Kreis von Freunden zu einer unübersichtlichen, heterogenen, großen Gruppe vielfach Unbekannter, ist aber gleichzeitig auch ein Erfolg für die Organisatoren und zeigt die Möglichkeiten der Veranstaltung. So bietet die Vokü für verschiedene Menschen und Gruppen eigene Erfahrungsräume und wird dem eigenen Anspruch nach Offenheit gerecht.

Die einzige Voraussetzung, um bei der Vokü dabeizusein, ist, davon zu wissen. Dies geschieht meist durch Hörensagen über Dritte. Fast alle kommen in Gruppen oder haben für den Abend Verabredungen getroffen. Es kommt nur sehr selten vor, dass Gäste ohne Anschluss kommen.

Wie beliebt die Jenaer Vokü ist, zeigte sich beispielhaft bei einem Besuch. Erwartungsfroh und diszipliniert waren über hundert Hungerige dem Ruf der Abschluss-Vokü gefolgt. Die Mahlzeit bestand mehr aus Brüchen, denn aus Traditionen. Zwar folgten die drei Gänge der bekannten Menüfolge, Pünktlichkeit war wichtiges Gebot und der „Speiseraum“ zeigte sich extra hergerichtet. Doch hier endeten die Konventionen. Weder gab es Teller noch Bestecke für jeden Gang, noch Servietten oder gar passable Sitz- und Essgelegenheiten. Die Hygienebedingungen ließen etwas zu wünschen übrig. Mensa- und kantinenähnlich gestaltete sich das Schlange stehen. Gegessen wurde individuell. Wer sein Essen hatte, fing einfach an. Die Menge war ständig in Bewegung, es wechselten Tischnachbarn und Standorte. Die Mahlzeit war geprägt von Anstehen, Essen bekommen, Platz suchen, Speisen und wieder Anstehen. Das Essen wurde mitunter im Stehen verspeist oder am Platz zügig zu sich genommen. Mitunter erinnerte dieser Vorgang an ein Beuteverhalten, welches auch als „gierig“ empfunden werden kann. Eine entspannte Tischatmosphäre kam dabei nicht auf. Hier stehen die Idee und die Intention der Gastgeber im Kontrast zu der konkreten Umsetzung. Entspannung und Wertschätzung der Küchenarbeit scheint nicht jeder beim Essen zu empfinden. Erst nach dem Essen wurde es ruhiger und weniger hektisch. Viele blieben über das Essen hinaus im Garten, hörten Musik, tranken, plauderten oder tanzten.

Wortwechsel und Unterhaltungen entstanden überall und unkompliziert: Beim Anstehen in der Schlange, beim Essen am Tisch, auf dem Weg zur Theke, beim Feilschen um die letzten Kuchenkrümel oder beim Krampf am Abwaschbecken. Längere Gespräche wurden jedoch nur mit denjenigen geführt, die man bereits kannte und mit denen man gekommen oder verabredet war. Der Besuch in der Jenaer Vokü zeigte eine Veranstaltung, bei der man sich trifft, austauscht, den Abend gemeinsam beginnt und den Tag abschließt. Gesprochen wurde über vielfältige Themen und da man seine Tischpartner gut kannte, stand neben dem Austausch über die Vokü, Veranstaltungen oder Neuigkeiten auch Persönliches im Mittelpunkt. Die Möglichkeit, in Kontakt mit Unbekannten zu treten, ist gegeben, kommt jedoch nur bedingt zur Anwendung. Dafür ist die gesamte Tischgemeinschaft zu groß und bereits bekannte Gesprächspartner meist zur Genüge vorhanden.

Trotz der Menge der Anwesenden hielten sich fast alle an die teils unausgesprochenen, aber selbstverständlich scheinenden wenigen Regeln des Abends. Das eigenständige Bezahlen auf Vertrauensbasis, die Aufforderung, Teller und Besteck zu behalten, das selbstständige Abwaschen hinterher – all das ist Ausdruck eines Gemeinschaftshandelns. Dieses wird zwar nicht immer von jedem beachtet. Doch auch wenn mal schmutziges Geschirr stehen gelassen oder zu wenig Geld in die Kasse gelegt wird, funktioniert das Miteinander – auch Dank der Nachsicht der Gastgeber und ihrer solidarischen Überzeugung.

Die Gastgeber, das heißt die Köche und Helfer der Vokü, traten den Abend über kaum in Erscheinung. Lediglich zu Beginn begrüßten sie die Gäste per Mikrofon, standen danach aber für die nächsten Stunden hinter

der Theke oder waren mit Aufräumarbeiten beschäftigt. Sie kommunizierten über ihr Essen und brachten auf diese Weise ihre Intentionen und Ideen hinter dem Konzept ein. Was und wieviel davon bei den Gästen ankommt – ob diese bemerken, dass das Essen eine vegane Botschaft enthält, dass eine Demo geplant ist, dass Solidarität geprobt werden soll oder sie „nur“ konsumieren – ist von jedem selbst und seiner Wahrnehmung abhängig.

Zur Volkküche zu gehen heißt zuerst, etwas zu essen zu bekommen. Dies war der Anlass des Abends, um den sich alle andern Aktionen lagerten. Die nicht verbal ausgesprochene, sondern allgemein gültige Einladung des Vokü-Teams zum Essen vermochte es, eine solch große Menge an verschiedenen Menschen herbeizurufen. Die ungewöhnlichen und aufwändigen Gerichte stillten den Hunger, befriedigten den Gaumen und lieferten Gesprächsthemen. Dass das Essen auch eine Rolle spielen kann, wenn kein Vokü-Abend ist, zeigte sich in den Interviews – etwa wenn schon im Vorfeld darüber nachgegrübelt wird, was es zu essen geben könnte.

Weit mehr Bedeutung hat die Jenaer Vokü allerdings als sozialer Treffpunkt. Gemeinsame Zeit mit Freunden ist auch an vielen anderen Orten der Stadt möglich. Doch hebt sich der Anlass einer Vokü-Mahlzeit von einem Treffen auf einer Wiese im Park, am Tisch in der Kneipe, auf dem Sofa der WG, am Strand des Stadtsees oder einer Vorstellung im Kino dadurch ab, dass man gleichzeitig die Notwendigkeit des Abendessen abdeckt und auf informelle, unkomplizierte Weise zu einem schmackhaften und preiswerten Essen kommt. Zusätzlich befindet man sich mitten unter jungen Menschen, von denen viele ähnlich denken oder leben, mit denen man Studienalltag oder das Jenaer Kulturleben teilt. Sehen und Gesehen werden, ein ungezwungenes Miteinander und eine gewisse Freiheit in diesem kleinen, alternativen Stück Garten spielen eine große Rolle bei der Jenaer Vokü. Kürbisgemüse in Blätterteig oder Schokokuchen machen das Dabeisein in dieser Gruppe selbstverständlich und einfach.

Die Jenaer Vokü ist ein halböffentlicher Raum, der von einer entspannten Informalität geprägt. Es fehlen einige zivilisatorische Mahlzeitenattribute, jeder kann fast alles machen was er will, der Verzehr ist kaum an Vorschriften gebunden. So ist die Vokü ein Freiraum, ein Ort für viele, ermöglicht durch drei Gänge für zwei Euro und ein Herzensprojekt, dessen Ziel es ist, eine schöne, genussreiche Zeit zu schenken. Obwohl man sich hier satt essen kann, sind die Mahlzeiten kein Zweck-Essen. Das macht die Qualität der Vokü aus.

4.5 Kitchen Stories: Kochkurse

Eine kleine Kochkursgeschichte

Im Folgenden wird es nicht um die Profession des Kochens gehen, die zu den ältesten der Welt gehört.⁴⁸⁸ Stattdessen soll der Frage nachgegangen werden, welche Möglichkeiten es in der Vergangenheit für breite Bevölkerungsschichten gab, Kochfertigkeiten zu erlernen.

Die Geschichte der Kochkurse begann in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, als Hauswirtschaftslehre als Unterrichtsfach an klösterlichen Schulen eingeführt wurde. Zuvor gab es für Frauen keine Möglichkeit einer Ausbildung oder Wissensvermittlung auf diesem Gebiet. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entstanden die ersten reinen Koch- und Hauswirtschaftsschulen. Solche Bildungseinrichtungen waren zunächst für bürgerliche Töchter gedacht, welche auf diese Weise die Zeit bis zur Ehe überbrücken und wichtige Kenntnisse und Fähigkeiten zur Führung des eigenen Haushaltes und eine Art Ausbildung erhalten konnten.⁴⁸⁹ Die Schulen boten den Frauen die „Möglichkeit des Einstiegs in die spezifisch »weibliche« Berufstätigkeit als gelerntes Hauspersonal oder als Hauswirtschaftslehrerin“⁴⁹⁰. Ab den 1880er Jahren wurden Koch- und Hauswirtschaftsschulen auch für Frauen aus der Arbeiterschicht geöffnet, da im Zuge verschärfter sozialer Verhältnisse die Notwendigkeit für weibliche Erwerbsmöglichkeiten erheblich stieg. Hinzu kam, dass den unteren sozialen Schichten ein Schwund an hausfraulichem Wissen attestiert wurde, welchem durch die Unterweisung in hauswirtschaftlichen Fertigkeiten Einhalt geboten werden sollte. Dieser Wissensverlust war Folge der Industrialisierung, die vielfältige Veränderungen im Alltag mit sich brachte, wodurch die herkömmlichen Formen der Tradierung nicht mehr greifen konnten. Die massenhafte Übersiedlung in Städte brachte für die ehemalige Landbevölkerung die Trennung von Arbeits- und Lebensraum und die Herauslösung aus gewohnten dörflichen und familiären Lebensbedingungen mit sich. Die Arbeit in Fabriken hatte den Verlust der Zeitsouveränität für die Menschen zu Folge. Mit der Auflösung der Großfamilie wurde das Lernen durch Zusehen und Nachahmen von im Haushalt lebenden Müttern und Großmüttern nahezu unmöglich. Auch die schriftlose Weitergabe von Wissen und das selbstverständliche Hineinwachsen in die Rolle als Hausfrau waren dadurch erheblich erschwert. Die Etablierung von Kochkursen wurde zudem begünstigt durch die veränderte gesellschaftliche Stellung der Frau im 19. Jahrhunderts sowie den Mangel an Dienstpersonal in bürgerlichen Kreisen.⁴⁹¹

Zu den Veränderungen, welche die Industrialisierung mit sich brachte, gehörten auch das Aufkommen gedruckter Rezepte und Rezeptbücher, die Etablierung der Ernährungswissenschaft als wegweisende Disziplin, die Mechanisierung der Lebensmittelproduktion, der Siegeszug der Fertignahrung sowie die weltweite Vernetzung von Konsumgüterflüssen und die Veränderung des Warenangebotes. Das Alltagswissen und die traditio-

488 Kochen konnte man in der Antike bereits in speziellen Schulen erlernen. Ab dem 17. Jahrhundert gab es den Koch als Ausbildungsberuf. Als Hof-Köche, Mund-Köche oder Gar-Köche gelangten diese mitunter zu Ansehen und Stellung, jedoch war er immer nur Männern vorbehalten. Mit der Ausbildung einer Restaurantkultur im Zuge der Französischen Revolution waren Köche dann auch außerhalb des Hofes und der Oberschicht gefragt. Lange war dieser Beruf jedoch nur Männern vorbehalten. Vgl. Ulrike Zischka: Hauswirtschafts- und Kochschulen, in: Dies./Hans Ottomeyer/Susanne Bäumlner (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 551ff.

489 Vgl. Sabine Verk: Die „Wissenschaft“ vom Kochen. Koch- und Haushaltslehren vor dem Hintergrund der Entstehung des hauswirtschaftlichen Unterrichtswesens in Deutschland, in: Ruth-E. Mohrmann/ Volker Rodekamp/Dietmar Saueremann (Hrsg.): Volkskunde im Spannungsfeld zwischen Universität und Museum. Festschrift für Heinrich Siuts zum 65. Geburtstag (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 95), Münster 1997, S. 505.

490 Ebd., S. 506.

491 Vgl. ebd., S. 506.

nellen Fertigkeiten der breiten Bevölkerungsschichten verloren ihre Bedeutung zugunsten des Expertenwissens und neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährung.⁴⁹²

„Die Ausbreitung von Kochkursen im ausgehenden 19. Jahrhundert ist als ein historisch neuartiges Phänomen auf diesem Hintergrund zu sehen.“⁴⁹³ Koch- und Haushaltsschulen reagierten auf verschiedene Anforderungen und Defizite und leisteten Aufklärungsarbeit. Sie trugen zur Formalisierung und Institutionalisierung des Lernens sowie zur „Aufwertung der Hausfrauenarbeit als quasi-berufliche Tätigkeit bei“⁴⁹⁴.

Wurden Koch- und Haushaltsschulen zuerst von privaten Initiativen oder Orden organisiert, nahmen sich zum Ende des 19. Jahrhunderts zunehmend öffentliche Träger diesem Bereich an. Die folgenden Jahrzehnte waren gekennzeichnet von einem Nebeneinander an Bildungseinrichtungen, die auf verschiedene Zielgruppen und Bedürfnisse ausgerichtet waren.⁴⁹⁵ Es wurden sowohl Kurse an staatlichen Haushaltsschulen und von privaten Trägern veranstaltet sowie Hauswirtschaft als Schulfach in den Volksschulen angeboten. Es gab Einrichtungen für höhere Töchter, für den städtischen Mittelstand und ländliche Gebiete, die in Grundlagen unterwiesen, speziellen Kochunterricht oder eine Berufsausbildung anboten. Im Dritten Reich erhielt die hauswirtschaftliche Erziehung, und mit ihr die Unterweisung im Kochen, eine neue Dimension. Um die Autarkie des Reiches zu sichern, wurde großer Wert auf die Ausbildung von Frauen und Mädchen gelegt. Nach dem Zweiten Weltkrieg verlor Hauswirtschaft als Unterrichtsfach in den Schulen an Bedeutung, obwohl es nun auch geschlechterübergreifend angeboten wurde. Gleichzeitig fand eine „Aufwertung durch Akademisierung“⁴⁹⁶ im Bereich Ernährung statt. Es entstanden Fachakademien, universitäre Studienfächer und wissenschaftliche Institute, welche bis heute ihre Bedeutung ausbauen konnten.

Kochkurse waren in ihrer Entstehungszeit nicht nur reine „gastronomische Lehrveranstaltungen“⁴⁹⁷, in denen vermittelt und produziert wurde. Die Bandbreite erstreckte sich von Zubereitungstechniken, Rezepten für jeden Anlass und der richtigen Verwendung von Lebensmitteln, über Kücheneinrichtung, Zeitökonomie, sparsame Vorratswirtschaft und den Umgang mit Haushaltsgeld bis hin zu ernährungsphysiologischem Wissen, der Verwendung von Industrieprodukten und der Vermittlung bürgerlicher Tugenden. Hier sollten die Schülerinnen alles Wissenswerte über die „komplexe Optimierungsaufgabe“⁴⁹⁸ des Haushaltes erlernen, um für die Zukunft gewappnet zu sein.

Heutige Kochkurse unterscheiden sich nicht nur in ihrer Ausrichtung, sondern auch in ihrer Vielfalt von ihren Vorgängern. Für private Zwecke bieten gemeinnützige Volkshochschulen, private Kochstudios und -schulen, Mietköche und Sterneprofis deutschlandweit ihre Dienste an. Wie viele es genau sind, lässt sich nicht feststellen, so zahlreich und unübersichtlich sind Anbieter und Kurse. Das Angebotspektrum beinhaltet Einzelveranstaltungen und Seminarreihen, private Gruppenveranstaltungen, „Homecooking“-Angebote, thematische Event-Kochabende und Show-Kochkurse. Restaurants laden in ihre Küchen ein, um gemeinsam mit dem Küchenchef ein Menü zuzubereiten. Sterneköche öffnen ihre heiligen Hallen und lassen sich vom andächtigen Publikum über die Schultern schauen. Und längst sind Kochshows im Fernsehen zu einem beliebten Mittel der Unterhaltung und kulinarischen Wissensaneignung geworden.⁴⁹⁹ Themen, Charakter und Ergebnisse ei-

492 Vgl. Jakob Tanner: Kochschule und kulinarische Poesie. Von der Professionalisierung des Kochen zur politischen Emanzipation, in: Bernhard Degen/Friedolin Kurmann/André Schluchter/Jakob Tanner (Hrsg.): Fenster zur Geschichte. 20 Quellen – 20 Interpretationen, Basel/Frankfurt a. M. 1992, S. 76.

493 Ebd., S. 76.

494 Verk (s. Anm. 489), S. 509.

495 Vgl. u. a. Ebd., S. 508ff.; Zischka (s. Anm. 488), S. 551ff.

496 Zischka (s. Anm. 488), S. 552.

497 Tanner (s. Anm. 492), S. 70.

498 Ebd., S. 74.

499 Zum Thema Kochen im Fernsehen entsteht gerade eine spannende Doktorarbeit am Lehrstuhl für Volkskunde der Friedrich-Schiller-Universität Jena. Die Autorin Linda Schmelz geht dabei u. a. der Frage nach, wie diese Kochsendungen und verwandte

nes Kurses können von Veranstalter zu Veranstalter variieren. Auch die Preisspanne reicht von kostenlosen und niedrigpreisigen Angeboten (in Vereinen), über zehn bis 20 Euro (in Volkshochschulen) bis hin zu Angeboten von mehreren hundert Euro (wie „Schubecks Klassiker“ für 330€⁵⁰⁰). Daneben gibt es unzählige Kochclubs, die privat organisiert pürieren, sautieren oder marinieren. Ob diesen riesigen Angebots scheint die Nachfrage groß. Kochkurse sind als Weihnachtsgeschenk, als Männerabende, für Firmenevents oder als private Feiern beliebt. Die Teilnehmerstruktur von Kochkursen ist daher sehr durchmischt. Es nehmen Menschen aller Altersstufen und Lebensumstände daran teil. Sie melden sich alleine, mit Freunden, Nachbarn, Kollegen, Eltern, Geschwistern, als ganze Abteilung oder Firma an.

Trotz dieser Fülle und der flächendeckenden Verbreitung von Kochkursen wird Kochen zum überwiegenden Teil nach wie vor in der Familie vermittelt. Eine Umfrage aus dem Jahr 2009 ergab, dass 76% der Befragten das Kochen hauptsächlich durch die Mutter, den Vater oder die Großeltern erlernen.⁵⁰¹ Lediglich 5% der Befragten erhielten ihr Kochwissen in Kochkursen. Der vor über 100 Jahren diagnostizierte Wegfall familiärer Tradierung ist also nicht gänzlich eingetreten. Kochkurse und andere Vermittlungsinstanzen, wie Kochbücher oder Kochshows, ergänzen sich stattdessen heute gegenseitig.

Fallbeispiel 7: „Gourmand“-Kochkurs, Jena

Die Volkshochschule Jena bot zum ersten Mal in den 1920er Jahren Haushalts- und Kochkurse an, um Ledige und Ehefrauen aus der unteren und mittleren Bevölkerungsschicht auf ihre späteren Aufgaben vorzubereiten sowie um „Hilfe zur Selbsthilfe“⁵⁰² im Alltag zu geben. Heute gehören Kochkurse an allen deutschen Volkshochschulen in den Programmbereich „Gesundheit“⁵⁰³, dessen Zweck es ist, eine gesunde Lebensweise zu vermitteln und das Handeln der Teilnehmer positiv zu beeinflussen.⁵⁰⁴

Jedes Semester stehen etwa 20 bis 30 Kochkurse im Programm der VHS Jena. Die Themen sind sehr vielfältig. Sie reichen von Schokolade und Weihnachtsbäckerei, über *Papillotes*⁵⁰⁵ und Kochen mit Resten, Mitmach-Kochshows, Kochduellen und Partnerkochkursen bis hin zu internationaler Küche, wie Indisch, Bulgarisch, Karibisch, Französisch, Lateinamerikanisch, Chinesisch und Afrikanisch. Hauptsächlich werden Kurse angeboten, die einmalig stattfinden. Die Teilnehmerzahlen schwankten in den letzten drei Jahren zwischen 131 und 225 Personen pro Semester, durchschnittlich sind es etwa 160 Teilnehmer.⁵⁰⁶ Frauen sind dabei stets in der Überzahl. Doch immerhin ist im Durchschnitt fast jeder vierte Teilnehmer ein Mann.⁵⁰⁷ Sieht man sich die Altersverteilung an, so fällt auf, dass die Gruppe der 36- bis 50-Jährigen mit 43% am stärksten vertreten ist, gefolgt von den 26- bis 35-Jährigen mit 27%. Die Gruppe der 51- bis 65-Jährigen nimmt mit 16% teil

Beispiele von den Zuschauern aufgenommen und genutzt werden.

500 O. V.: Schubecks Klassiker, unter: <http://www.schuhbeck.de/kochschule/kochkurse/schubecks-klassiker.html>, Zugriff am 20.10.2011.

501 Vgl.: El Cartel Media: Erfolgsrezepte. Kochsendungen und deren Einfluss auf das Koch- und Konsumverhalten, Grünwald 2009, S. 6.

502 Ulrike Reimers: Die neue Richtung der Erwachsenenbildung in Thüringen 1919-1933 (= Geschichte der Erwachsenenbildung 16), Essen 2003, S. 498. Der Kochunterricht war eingebunden in spezielle Frauenkurse, in denen außerdem Familienkunde, Mütterkunde, Gymnastik- und Gesundheitskurse für Berufstätige angeboten wurden.

503 Vgl. Hella Huntemann/Christina Weiß: Volkshochschul-Statistik, 48. Folge, Arbeitsjahr 2009 (30.11.2010), <http://www.die-bonn.de/doks/huntemann1001.pdf>, Zugriff am 20.10.2011.

504 Dieser beinhaltet u. a. Kurse zu Gesundheitspflege, Entspannung, Heilmethoden und Bewegung. Vgl. ebd., vgl. o. V.: Thüringer Volkshochschulverband, unter: <http://www.vhs-th.de/100.html>, Zugriff am 20.10.2011.

505 *Papillotes* ist Kochen von Gerichten in Pergamentpapier, Alufolie oder anderen Hüllen.

506 Zeitraum Sommersemester 2008 bis Sommersemester 2011. Die Daten beziehen sich auf die Angaben von Lisa Groß, Bereichsleiterin an der VHS Jena, welche sie bei einem E-Mail-Interview machte. Vgl. Anhang, XIII. Interview Lisa Groß, S. 277.

507 In den letzten sechs Semestern betrug der durchschnittliche Männeranteil 23,5% und schwankte zwischen 14% und 38%. Vgl. ebd.

und die der 19- bis 25-Jährigen mit neun Prozent. Kinder und Jugendliche bis 18 Jahren sind nur selten vertreten, ebenso wie über 65-Jährige.⁵⁰⁸ Besonders beliebt sind Themen wie Fingerfood, italienische Küche, Pralinen- und Schokoladenkurse und gehobene Küche. Weniger Resonanz finden Kinderkochkurse, Backkurse und spezielle Angebote wie „Ernährung und Rheuma“⁵⁰⁹. Die Kurse werden an verschiedenen Orten abgehalten, meist in Küchenstudios oder Schulküchen. Die Dozenten sind überwiegend Hobbyköche.

Wir alle spielen Gourmets – Beobachtung

Eine schmackhafte Ankündigung im Programm der Volkshochschule Jena lockte mich und drei Freunde zum Gourmand-Kochkurs:

„Sie sind ein Liebhaber von feinen Köstlichkeiten und wollen einmal so richtig schlemmen? Dann kochen Sie mit Meisterkoch S. Bierbichler ein exklusives Gourmet-Menü und schlemmen Sie reichlich bei einem schönen Tropfen Wein. Kocherfahrung ist für diesen Kurs nicht notwendig.“⁵¹⁰

Die Teilnahme fand am 27.2.2008 statt und kostete 17,50€. Anmeldung und Bezahlung erfolgten zwei Monate zuvor.⁵¹¹

Kurz vor 18:00 Uhr treffen Stefan und Sissy, Jan und ich am Küchenstudio Müller ein. Wir hatten uns im Vorfeld extra Schürzen gekauft, um angemessen professionell auszusehen. Doch in erster Linie hoffen wir auf einen unterhaltsamen Abend zu viert und ich auf interessante Einblicke beim ersten Zugang zum „Forschungsfeld Kochkurs“. Eigentlich werden im Küchenstudio Müller hochpreisige, individuell angefertigte Küchen verkauft. Angeschlossen ist ein Einrichtungsgeschäft, welches Sofas, Regale und Lampen für gehobene Ansprüche anbietet. In einer eigenen „Kochwerkstatt“ können hier außerdem Kochkurse besucht und private oder geschäftliche Veranstaltungen abgehalten werden.

Wir betreten das geräumige Studio und ich fühle mich in einen Einrichtungskatalog, irgendwo zwischen Ikea und Bulthaup, versetzt. Der Raum wird von warmen dunklen Holzfarben, glänzendem Chrom, unverputztem Backstein, einer bunten Pinnwand und Bildern an den Wänden bestimmt. Säulen teilen das etwa 40qm große Küchenstudio, welches eine gelungene Mischung aus Gemütlichkeit und Stil ausstrahlt. Im Raum steht ein großgewachsener, schlanker junger Mann in Weiß, den wir sofort unverkennbar als Koch identifizieren können. Weitere fünf Personen sitzen am großen Esstisch. Der Koch kommt sogleich auf uns zu. „Hallo! Ich bin Stephan“, sagt er gutgelaunt und gibt uns allen die Hand. Stephan Bierbichler ist Anfang 30 und wirkt auf Anblick sympathisch. Im Hintergrund läuft klassische Musik. Auf dem Holztisch befinden sich in drei großen Einkaufskisten eine farbenfrohe Ansammlung von Gemüse, Obst, duftenden Waldpilzen, Fleisch und mehrere Flaschen guter Wein. Außerdem hat er teures Olivenöl, körniges Meersalz, Pfeffermühlen und diverse Gewürze sowie verschiedene Essigsorten mitgebracht. Während die restlichen Teilnehmer eintreffen, setzen wir uns an den Esstisch und begrüßen die anderen. Nun sind wir insgesamt elf Teilnehmer, sechs Frauen und fünf Männer. Die meisten sind ebenfalls geschürzt. Die Altersstruktur ist sehr durchmischt und reicht von Mitte 20 (Sissy und Jan) bis zu einem etwa 80-jährigen Herrn. Unter den Teilnehmern ist ein Ehepaar, alle anderen sind alleine gekommen. Es fällt mir schwer, die anderen Teilnehmer einzuschätzen. Was macht hier beispielsweise eine 50-jährige Frau, die wissend schaut und sicher einiges an Kocherfahrung hat, geht es mir durch den Kopf. Was erwartet sich ein 40-jähriger Mann, der alleine gekommen ist, von diesem Abend? Sucht er nach einer Frau?, frage ich mich.

508 Die Angaben sind gerundete Werte. Vgl. ebd. Die gesamtdeutsche Struktur der Altersverteilung in diesem Bereich ähnelt den Daten der Jenaer VHS. Vgl. Huntemann/Weiß (s. Anm. 503).

509 Groß (s. Anm. 506), Z. 19.

510 Volkshochschule Jena (Hrsg.): Programmheft Frühjahr 2008, Jena 2007, S. 42. Name geändert.

511 Diese Beschreibung beruht auf dem Beobachtungsprotokoll einer teilnehmenden Beobachtung, das ich 2008 im Rahmen meiner Magisterarbeit angefertigt habe.

Stephan eröffnet den Abend, begrüßt nochmal alle. Er geht die Teilnehmerliste durch, erklärt locker und humorvoll das Vorhaben des Kurses und verteilt die Rezeptblätter. Anfangs bemüht er sich noch die Teilnehmer zu Siezen, verfällt dann aber doch ins „Du“, was niemanden zu stören scheint. Wir gehen zusammen die einzelnen Gerichte durch. Es soll ein Dreigängemenü gekocht werden. Angefangen mit einem „Aromaspiel von Waldpilz im Teeglas“, als Hauptspeise „Gebratene Entenbrust mit Aromen der Gewürzstraße an Gemüsestroh im Lauchband und einer dunklen Balsamico-Crema-Soße“ zu der „Dauphin-Ingwer-Nocken“ gereicht werden und abschließend ein „Edles Schokoladensoufflé mit marinierten Erdbeeren“. Die Namen beeindrucken, einige Teilnehmer sehen skeptisch aus. Stephan beschwichtigt und erklärt, was es beim Schichten eines Aromaspiels zu beachten gilt, warum die Säure des Balsamico hervorragend mit süßen Erdbeeren zusammenpasst und was gute Nocken ausmacht. Alle hören gebannt zu, wie der „Meister“ über sein Fach redet. Einige machen sich Notizen dazu. Zwischendurch erzählt er Anekdoten von anderen Kochkursen und beantwortet ausführlich alle Fragen. Er lockert damit die Stimmung auf und entfacht Lust, selbst aktiv zu werden. Nach etwa zehn Minuten Einführung sind alle sehr begierig aufs Kochen. Als es um das Aufteilen in Gruppen geht, melden wir uns zu viert für das Dessert an. Dieses Gericht erscheint uns äußerst machbar. Außerdem fremdeln wir noch etwas und wollen zusammen kochen. Die anderen Gruppen setzen sich aus zwei einzelnen Frauen zusammen, die spontan das Aromaspiel zubereiten wollen. Das Ehepaar meldet sich für die Nocken an und Herr Roth, der ältere Herr, möchte sich gemeinsam mit Herrn Krajek, dem 40-jährigen Mann, der Entenbrust widmen. Das Gemüsestroh übernimmt eine etwa 40-jährige Frau, die erst etwas zweifelnd schaut, weil sie alleine kochen soll, doch als Stephan sagt, er werde ihr helfen, hellt sich ihr Gesicht auf.

Jeder Gruppe wird ein Platz zugewiesen und erklärt, wo sich die einzelnen Gerätschaften befinden. Die Küche ist sehr gut ausgestattet und aufgeräumt, sodass wir problemlos alles finden. Geschäftigkeit belebt jetzt den Raum. Jede Gruppe beginnt, getreu der Anleitung des Rezepts, mit ihrem Gericht. Stephan wechselt von Zeit zu Zeit die Arbeitsplätze, um Tipps und Anweisungen zu geben. Er zeigt, wie man feines Julienne-Gemüse schneidet, prüft die Konsistenz der Suppe und verrät uns Tricks für ein fluffiges Soufflé. Nebenbei plaudert und lacht er mit den Teilnehmern. Die Stimmung ist gut. Am liebsten würde ich dem Koch die ganze Zeit hinterherlaufen und lauschen, was er zu berichten hat.

Während wir unsere Nachtschür (Schokolade schmelzen, Erdbeeren säubern, Teig anrühren, Marinade vorbereiten) vollführen, schaue ich ab und zu bei den anderen Gruppen vorbei. Die Entenbrust interessiert mich als Vegetarier weniger, dennoch fasziniert mich die blubbernde Balsamicosauce. Dafür werden dicke Rinderknochen ausgekocht und die Brühe danach langsam eingedickt, erzählt mir der ältere Herr. Ob ich mal kosten möchte? „Ach, danke. Lieber nicht“, sage ich. Daneben steht das Ehepaar Wenger und formt Nocken, eine langwierige Angelegenheit, wie ich sehe. Die Gruppen arbeiten gut zusammen, es wird konzentriert gekocht, dabei untereinander geplaudert. Als wir mit unserem Dessert fertig sind (der Teig, welcher vorher die Abnahme von Stephan bestanden hat, wächst im Ofen zu einem Soufflé heran und die Erdbeeren stehen für den späteren Einsatz bereit), fragen wir Stephan was es noch zu tun gibt. Sissy und mich schickt er zur Gemüseabteilung. Hier gilt es, steichholzkleines Gemüsestroh in einem Lauchband zu platzieren. Wir geben uns größte Mühe. Das Ergebnis wird aber keinen Schönheitspreis gewinnen. Nebenbei kommen wir mit Petra ins Gespräch. Sie erzählt, dass sie den Kochkurs von ihrer Schwiegermutter geschenkt bekommen hat. Stirnrunzeln unsererseits. „Nein, nein. So hat sie das nicht gemeint. Wir haben ein gutes Verhältnis“, fügt sie schnell hinzu.

Nach etwa anderthalb Stunden sind die Gerichte fertig, zumindest soweit vorbereitet, dass sie im Ofen stehen. Stephan ruft alle zu Tisch. Dieser wurde in der Zwischenzeit von zwei Teilnehmerinnen mit weißem Porzellan, Weingläsern und schlichten Servietten dekoriert. Alle setzen sich in ihren jeweiligen Kochgruppen an den Tisch. Stephan schenkt Rotwein ein. Bis auf zwei Frauen, die erklären, noch fahren zu müssen, trinken alle Wein. Das „Aromaspiel von Waldpilz im Teeglas“ wird aufgetragen. Es sieht genauso aus wie auf dem Bild des Rezeptblattes. Die beiden Köchinnen stellen ihre Vorspeise kurz vor und scheinen etwas nervös. „Wir hoffen, es schmeckt allen“, sagen sie und wünschen guten Appetit. Sehr gespannt greifen alle zum Löffel. Das Gericht stellt sich als geschichtete, dickflüssige Suppe heraus und schmeckt köstlich. Der dominante Balsamico-Geschmack scheint jedoch nicht jedermanns Sache

zu sein. Manche essen etwas zögerlich. Da die Portion im Teeglas jedoch nicht sehr groß ist, löffelt jeder aus. Stephan lobt das Gericht und erzählt, was man noch abändern könnte. Bei Tisch ist es jetzt, im Vergleich zum vorangegangenen Kochen, ruhiger. Hier und da gibt es einzelne Unterhaltungen, doch es scheint, als wäre die anfängliche Scheu bei Tisch zurückgekehrt. Und so lauschen die meisten Teilnehmer Stephan. Er erzählt, dass er ausgebildeter Koch sei und nach einigen Berufsjahren Lebensmitteltechnologie studiert hat und Ernährungsberater ist. Ihn interessierte nicht nur das Handwerk, sondern auch, wie sich Genuss und Gesundheit verbinden lassen, erklärt er uns. Er arbeite vor allem als Mietkoch und Dozent. Er wird von uns gefragt, wie er dazu kam, Kochkurse zu geben (über eine Zeitungsannonce), welche Themen er anbietet (alles von Wildgerichten, über Länderküche bis zu Valentinsessen oder Kinderkochkursen) und wie lange er schon in Jena wohnt (seit seinem Studium vor fünf Jahren). Er hat einen guten Draht zu Menschen. Es ist offensichtlich, dass seine Tätigkeit ihm Freude bereitet. Er erzählt uns, dass nachher noch seine Freundin Anka vorbeikommen werde, die ihm oft bei seinen Kochkursen hilft.

Nach etwa 20 Minuten wird das Essen für die letzten Vorbereitungen des Hauptgangs unterbrochen. Die Entenbrüste werden fachgerecht vom Koch zerteilt, Sauce, Nocken und das Gemüsestroh so kunstfertig wie möglich angerichtet und serviert. Unsere Gruppe hat dabei eigentlich nichts zu tun, aber wir stehen mit auf und schauen den Köchen über die Schultern. Unser Soufflé ist im Ofen erwartungsgemäß gewachsen, auch wenn es ein paar Minuten zu lange drin war. Ich bin die einzige Vegetarierin in der Runde. Damit ich trotzdem nicht auf eine Sauce zu den Nocken verzichten muss, bereitet Stephan in Windeseile noch eine Safransauce für mich zu. Das Ganze passiert so schnell, dass ich gar nicht mit dem Schreiben hinterher komme und wir Umstehenden staunen. Nach ein paar Minuten steht das Hauptgericht auf dem Tisch und alle sitzen wieder an ihren Plätzen. Auf den Tellern ist nun ein schönes Dreierlei angerichtet. Das Gemüsestroh gleicht nicht ganz der Vorlage auf dem Bild, hier und da sind Soßenspritzer am Tellerrand. Das macht aber niemanden etwas aus, denn alle sind gespannt auf das Essen. Die Entenbrust ist wohl sehr köstlich. Alle sind sichtlich beeindruckt davon, was sie geschaffen haben. Ich bin überaus zufrieden mit den Nocken, dem Gemüse und der herrlich gelben Safransauce. Auch Stephan freut sich über das Ergebnis. Er lobt alle für ihre Arbeit. Allmählich kommen die Tischgespräche in Gang. Herr Roth holt einen Grauburgunder hervor, den er selbst mitgebracht hat und schenkt ihn den anderen Teilnehmern ein. Stephan und er geraten ins Philosophieren über Weißwein. Der alte Herr erzählt, dass er zu Hause alleine wohnt und „nur ein Ei kochen kann“. „Ich dachte, hier könnte ich mal was dazulernen“, sagt er schmunzelnd. Eine Entenbrust werde er aber bestimmt nicht so schnell daheim nachkochen. „Aber darum geht es ja eigentlich auch gar nicht“, meint er noch. Nun beginnen auch andere zu erzählen, warum sie hier sind. Das Ehepaar hatte den Kurs von Freunden geschenkt bekommen, die zuvor selbst an einem Kurs von Stephan teilgenommen hatten. „Kochen können wir eigentlich. Bisher hat sich zumindest niemand beschwert“, sagt Herr Wenger schmunzelnd. Sicher werden sie auch mal einen Gutschein verschenken. Denn es mache ja wirklich viel Spaß, sagen sie. Herr Krajek hatte schon einmal an einem Kochkurs der Volkshochschule teilgenommen und war davon so begeistert, dass er diesen hier buchte. „Das klang mal nach was anderem. So etwas würde ich nie zu Hause machen.“ Er ist Junggeselle und kocht selten daheim. Auch andere waren schon mal bei einem Kochkurs dabei, zwei bei Stephans Veranstaltungen. Frau Reischauer, die 50-jährige Frau, ist hergekommen, weil sie auf der Suche nach neuen Rezepten ist. Obwohl sie schon viel Kocherfahrung habe, könne sie hier viel mitnehmen, meint sie. Die Gespräche drehen sich vor allem ums Kochen und den heutigen Abend, später auch vereinzelt um persönliche Dinge. Währenddessen betritt Anka, Stephans Freundin, das Kochstudio. Sie begrüßt alle freundlich und setzt sich mit an den Tisch. Sie ist ebenso aufgeschlossen wie ihr Freund und kann auch einiges aus Stephans Kochkursen berichten, da sie ab und zu dabei ist. Seit kurzem leitet sie auch eigene Kochkurse mit Länderthemen. Ja, einmal hätte es zwischen zwei Teilnehmern schon gefunkt, erzählt sie. Aber insgesamt würden reine Single-Kochkurse nicht so gut angenommen. Es passiere aber sehr oft, dass sie ehemalige Teilnehmer in anderen Kursen wiedersehen, denn es gäbe sehr viele Stammgäste, berichtet sie.

Nach etwa einer halben Stunde meint Stephan, dass es Zeit für die Nachspeise wäre. Das ist unser Part. Während einige bereits selbstständig mit dem Abwasch beginnen, richten wir das Soufflé so kunstvoll wie möglich mit den marinierten Erdbeeren und Minzblättern an. Wir sind ganz zufrieden mit dem Ergebnis. Es schmeckt schokoladig-fruchtig und kann sich sehen lassen. Allerdings ist die geplante Kursdauer von drei Stunden bereits überschrit-

ten. Das erstaunt nicht nur mich. Die Zeit ist beim Kochen und Essen wie im Flug vergangen. Und so wird die Nachspeise zu einem kurzen Vergnügen. Da drei Teilnehmer schon gehen müssen, beginnt Stephan das Geld für die Zutaten einzusammeln. Niemand legt bei den zusätzlichen 11,50€ ein Veto ein, auch nicht diejenigen, die keinen Wein getrunken haben. Wir anderen sitzen noch etwa 15 Minuten am Tisch, bevor das Ende des Abends nicht mehr aufzuschieben ist. Mit Anka und Stephan könnten wir uns noch eine ganze Weile unterhalten und auch Herr Roth hätte sicher noch einiges mehr zu erzählen. Er wohnt schon sein ganzes Leben in Jena, erwähnte er vorhin, und kennt die Stadt noch vor dem Krieg. Er scheint den Abend am meisten zu genießen.

Schließlich wird es doch Zeit und wir beginnen alle gemeinsam abzuräumen und aufzuwaschen. Einige haben Tupperdosen mitgebracht, in denen sie die Nocken und Soufflé-Stücke mit nach Hause nehmen. Kurz vor 22:00 Uhr, nach etwa vier Stunden, sieht das Kochstudio wieder so sauber aus wie vorher. Alle bekunden, es habe ihnen sehr gut gefallen. Einige wollen gleich einen neuen Kurs buchen. Wir vier verabschieden uns freudig von Stephan und den anderen Teilnehmern und danken für den schönen Abend. Auch Stephan sieht zufrieden aus, als er mit Anka die restlichen Zutaten zusammenpackt und die Lichter löscht.

Nachgefragt – Interview mit Stephan Bierbichler, Kochkurs-Dozent

Da Stephan Bierbichler seit einigen Jahren Kochkurse an der VHS Jena und anderen Orten gibt, kann er auf viele Erfahrungen zurückblicken und eignete sich somit sehr gut als Interviewpartner. Weil er aus Jena weggezogen war, führte ich mit ihm am 15.7.2011 ein Telefonat und ließ ihn einen E-Mail-Fragebogen über seine Erfahrungen als Dozent ausfüllen.

Welche Teilnehmer zu Stephans Kochkursen kommen, ist abhängig vom Kurs und wie dieser ausgeschrieben wurde. Es gibt zwar je nach Thema Tendenzen, aber insgesamt besuchen alle Altersschichten, von 14 bis 90 Jahren, seine Kurse. Oft kommen die Teilnehmer zusammen mit Freunden oder Partnern, Kollegen, Bekannten, (Groß-)Eltern, Geschwistern, Geschäftspartnern oder Nachbarn. Es buchen auch Familien, verschiedene Gruppen, Vereine oder Männerrunden seine Veranstaltungen. Mitunter werden Geschäftsfeiern bei ihm veranstaltet. 60% bis 70% der Teilnehmer sind Stammgäste, die sich entweder sporadisch oder themenabhängig anmelden, manche sind aber auch in sehr vielen oder sogar bei jedem Kurs dabei.

Die Teilnehmer erwarten von Stephans Kursen zum einen das Erlernen von Fertigkeiten, Tipps und Kniffen und Lösungen für kulinarische Fragen, wie die Gestaltung von festlichen Menüs. Es kommen „auch immer wieder Leute, die einfach gar nicht mehr kochen können“⁵¹² und im Kurs Basiswissen mitnehmen wollen oder welche, die durch den allgegenwärtigen Kochtrend ihre Lust am Kochen wiederentdeckt haben. Zum anderen versprechen sie sich etwas Besonderes, Spaß und Geselligkeit von Stephans Kursen. Seine Stammgäste kommen zudem wegen ihm. Sie wollen ihn „rödeln“⁵¹³ sehen und mit ihm lachen. Sie schätzen das gesellige Erlebnis mit ihm, welches über das Kochen hinausgeht.

Aus dieser Atmosphäre gehen nicht selten weitere Treffen und Freundschaften hervor. Es gibt Kochgruppen, die außerhalb der Kurse gemeinsame Unternehmungen durchführen. Er selbst weiß von einer Ehe und zwei Beziehungen, die in seinen Kursen ihre Anfänge nahmen. Auch zwei seiner besten Freunde lernte er bei Kochkursen und mit einigen (ehemaligen) Teilnehmern trifft er sich immer mal wieder privat. Selten kommt es zu negativer Stimmung in seinen Kursen. Wenn doch, dann rührte diese beispielsweise von Teilnehmern, „die alles besser wussten als der Koch“⁵¹⁴. Stephan bekommt viel direktes Lob und Anerkennung in den Kursen sowie indirektes Feedback durch interessierte Fragen der Teilnehmer, Extrabuchungen im Anschluss und die große Anzahl an Stammgästen.

512 Stephan Bierbichler, s. Anhang, XIV. Interview Stefan Bierbichler, S. 279f., Z. 16-17.

513 Bierbichler, Ebd., Z. 28.

514 Bierbichler, Ebd., Z. 41.

Leckere Meisterleistung – Zusammenfassung

Der Gourmand-Kochkurs versprach im Titel und durch die Beschreibung im Programmheft einen genussvollen, besonderen Abend, bei dem „feine Köstlichkeiten“ geschlemmt werden sollten. Das weckte Lust, dabei zu sein. Das Attribut „Meisterkoch“ verlieh der Veranstaltung im Vorfeld Exklusivität und Professionalität. Diese Erwartung bestätigte sich schon in den ersten Minuten durch das stimmige Ambiente des Küchenstudios, die ansprechende Atmosphäre, die freundliche Begrüßung des Kochs, die leise Musik im Hintergrund und den beeindruckenden Lebensmittelberg auf dem Tisch.

Die Gäste waren hinsichtlich Alter und Lebensphase sehr unterschiedlich. Einige kamen zusammen, andere alleine, was kein Problem darstellte. Der Kurs sprach sowohl Männer als auch Frauen an. Einige Teilnehmer hatten wenig Kocherfahrung, andere mehr.

Stephan Bierbichler spielte eine zentrale Rolle an diesem Abend. Nicht nur, weil er Anleitung und Hilfestellung gab, sondern auch durch seine einnehmende Art und seine Entertainer-Qualitäten, womit er die Teilnehmer überzeugte. Worauf es dem Koch deutlich ankam, war die Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten, die Anregung zum Ausprobieren, der Spaß beim gemeinsamen Kochen sowie der Genuss beim Essen. Er begeisterte die Teilnehmer für sein Metier und war gleichzeitig geduldig beim Erklären, sodass niemand Probleme hatte, mitzukommen.

Der Ablauf des Abends war sehr dynamisch und geprägt vom aktiven Handeln. Etwa anderthalb Stunden lang waren alle mit Kochen beschäftigt. Jeder hatte dabei eine Aufgabe. Einige Gerichte erforderten besonders viel Aufwand und Zeit. Die Teilnehmer halfen sich dann gegenseitig. Es war jedoch nie stressig, die Küchenarbeit verlief ohne Zeitdruck. Beim Kochen kam der Dozent immer wieder bei den einzelnen Arbeitsgruppen vorbei, zeigte, half und gab Ratschläge. Selbst Teilnehmer mit viel Kocherfahrung konnten so bei ihm etwas dazulernen. Niemand hielt sich bei der Zubereitung und den anschließenden Aufräumarbeiten heraus und auch die Unkosten für die Lebensmittel wurden selbstverständlich zu gleichen Teilen aufgeteilt.

Die anschließende Mahlzeit war geprägt von ruhigen Phasen des Essens und aktiven Phasen, in denen die Speisen des nächsten Ganges fertig zubereitet, angerichtet und aufgetragen wurden. Die Gespräche unter den Teilnehmern verliefen zunächst etwas zurückhaltend. Sie entstanden erst in den jeweiligen Gruppen, beim Essen vereinzelt auch darüber hinaus. Bei Tisch und am Herd hatten die Themen Kochen und die Rezepte des Abends einen großen Gesprächsanteil. Die ungewohnten und aufwändigen Gerichte sorgten für regen Austausch. Ein weiteres Thema war die Motivation, welche die Teilnehmer jeweils zum Kochkurs bewegt hatte. In kleineren Gesprächskreisen wurde mitunter auch Privates besprochen. Es ergab sich jedoch nicht, dass im Verlauf des Abends alle miteinander ins Gespräch kamen. Die Offenheit war bei denjenigen Teilnehmern größer, die alleine gekommen waren. Wer gemeinsam erschienen war, blieb meist unter sich. Einmal gefundene Kochpartner saßen auch bei Tisch zusammen. Eine Durchmischung fand nicht statt. Dennoch saß man bei Tisch mit dem Wissen um gemeinsam Geschaffenes. Beim Essen entstanden immer wieder stillere Phasen, in denen nur Stephan sprach. Das mag daran gelegen haben, dass die Teilnehmer vom Alter und vom Hintergrund her recht unterschiedlich, einige eher zurückhaltend waren und die Hälfte gemeinsam gekommen war. Zudem war Stephan zentrale Person und beliebtester Ansprechpartner des Abends.

Ein entspanntes, ausgedehntes gemeinsames Bei-Tisch-Sitzen war durch die mehrmaligen Unterbrechungen, aufgrund der Vorbereitungen für den nächsten Gang, nicht möglich. Doch gerade das aktive Tun machte den Kochkurs aus. Das Erlernen von Fertigkeiten und Zubereiten von Gerichten als geteilte Aufgabe, der kreative Umgang mit Lebensmitteln als Herausforderung und das Erleben einer außeralltäglichen Situation waren die zentralen Elemente des Kurses. Kontakte knüpfen und neue Menschen kennenlernen war nur für einige ein (offensichtliches) Ziel. Herr Roth beispielsweise wird das Gelernte, wie er sagte, sicher nicht zu Hause umsetzen. Ihm ging es darum, in Gesellschaft zu sein. Andere wollten den Abend als gemeinsame Freizeitunternehmung nutzen, wie das Ehepaar Wenger.

Wie gut sich Stephan Bierbichlers Kochkurse eignen, um mit anderen Menschen in Kontakt zu kommen, stellte sich beim Interview heraus. Dass daraus Freundschaften entstehen, ist keine Seltenheit. Mitunter finden sich Paare. Auch der Dozent selbst hat dadurch seinen Bekanntenkreis erweitert.

Dass das Essen im Endeffekt keine „echte“ Gourmet-Qualität und -optik hatte, störte niemanden. Der Kurs lebte durch seine besonderen Gerichte und Herausforderungen. Auch mit kleinen Schönheitsfehlern waren alle sehr zufrieden mit dem Menü. Alle Teilnehmer genossen das Essen, das durch die guten Weine und das Ambiente nochmal bereichert wurde. Die Gerichte und das Menü waren nicht alltägliche Kochexperimente. Kaum jemand würde sich zu Hause diese Mühe machen. Mit Missionen wie Nocken formen, ein Aromaspiel schichten oder Julienne-Gemüse schnippeln wurde das Küchenstudio zum Abenteuerspielplatz, der auch nach dem Kurs noch für Gesprächsstoff sorgt. Es schwebte ein Hauch von *Haute Cuisine* durchs Küchenstudio Müller, auch wenn „echte“ Gourmets die Reste eines Mahls wahrscheinlich nicht in Tupperdosen mit nach Hause nehmen würden.

Fallbeispiel 8: „Pasta e Basta“-Kochkurs, Jena

Italien in der Schulküche – Beobachtung

Den Kurs, der am 26.5.2011 stattfand und 13,60€ kostete, besuchte ich zusammen mit einer Bekannten. Auch hier verlief Buchung und Bezahlung problemlos einige Wochen im Voraus. Im Ankündigungstext im Programmheft und auf der Homepage der VHS Jena wurde angegeben, dass Kocherfahrungen von Vorteil, aber keine Bedingung wären:

„Fertige Pasta kennt jeder - aber wer hat tolle Pastagerichte schon einmal selbst gezaubert? Teig, Füllung und verschiedene Saucen werden wir von Grund auf zubereiten. Ob es bei uns so gut schmeckt wie von Maggi und Co.? Vielleicht sogar noch besser...!“⁵¹⁵

17:55 Uhr. Caro und ich sind pünktlich an der Clausewitzer Straße. Die Gesamtschule liegt nur auf den ersten Blick leer und still vor uns. Zwar haben die Schüler das Haus verlassen, doch halten nun Erwachsene hier Einzug. Als wir durch das große Gebäude gehen, hören wir von irgendwoher Stimmen. In einem Zimmer sitzen Männer und Frauen beim Zeichenkurs. Am Ende des Ganges ist eine Tür weit geöffnet. Davor steht Karin Albrecht, unsere Kochlehrerin und begrüßt uns freudig. Sie ist eine zierliche, hübsche Frau Anfang 40. Sie trägt ein buntes Sommerkleid, wenig Schmuck und Sandalen. Da wir vor zwei Jahren schon einmal einen Kochkurs bei ihr gemacht haben, erkenne ich sie gleich wieder. Damals ging es um „Spargel, Bärlauch und Co.“⁵¹⁶ Es war ein angenehmer, ungezwungener Abend. Einen solchen erwarte ich heute wieder und erhoffe mir gleichzeitig eine aufschlussreiche Feldforschung für meine Arbeit.

In der etwa 70qm großen Hauswirtschaftsküche sind bereits vier andere Frauen anwesend. Eine Dreiergruppe, die sich zu kennen scheint, denn sie unterhalten sich angeregt, sowie eine Frau Ende 30, die abwartend am Fenster steht und wohl alleine gekommen ist. Caro und ich begrüßen alle mit einem fröhlichen „Hallo“. Ich sehe mich um. Alles sieht so aus, wie ich es in Erinnerung habe. An zwei Wänden des Raumes stehen Schränke, Arbeitsflächen, vier Ofenherde mit Abzugshauben, Spülen und Kühlschränke. Vor der weißen Tafel befindet sich der Lehrertisch, auf dem Karins Zutatenkisten stehen. Versetzt gestellte Vierertische und Stühle füllen das große, helle Zimmer aus. Karin steht noch vor der Tür und begrüßt gerade zwei neu eintreffende Teilnehmerinnen. Da wir anderen nicht so recht wissen, was wir machen sollen, beginnen wir gemeinsam, die Tische zu einer großen Tafel zusammenzustellen,

515 O. V.: Volkshochschule Jena, http://www.jena.de/sixcms/detail.php?id=140536&_nav_id1=38945b&_lang=de, Zugriff am 31.5.2011.

516 Dieser VHS-Kurs fand am 15.6.2009 statt und floss bereits in meine Magisterarbeit mit ein.

wie es auch beim letzten Mal der Fall war. Der Raum sieht jetzt etwas weniger wie ein Klassenzimmer aus, kann aber seine schulische Bestimmung noch immer nicht verhehlen. Kurz nach sechs sitzen alle am Tisch. Karin begrüßt uns und geht gerade die Anmeldungen durch, als die letzte Teilnehmerin, eine junge Koreanerin, eintrifft. Die letzten zwei Plätze bleiben trotz Anmeldung (auch von zwei Frauen) leer. Insgesamt sind wir zu neunt, der Kurs war im Vorfeld ausgebucht, erzählt Karin. Sie stellt fest, dass sie die Hälfte schon von früheren Kursen kennt. „Ihr gehört ja schon zu meinen Wiederholungstätern“, kommentiert sie. Vier Teilnehmer sind neu da. Die Gruppe besteht aus den drei Freundinnen, alle Ende 30, einem Mutter-Tochter-Duo, etwa 40 und 60 Jahre alt, der Koreanerin Mie, Mitte 20, der einzelnen Frau, die Manuela heißt, sowie Caro und mir. Eine offizielle Vorstellungsrunde gibt es nicht, auch Karin erzählt nichts zu ihrer Person. Durch unseren ersten Kochkurs weiß ich aber, dass sie Französisch-Lehrerin ist und vor einigen Jahren angefangen hat, Kochkurse in Jena, Apolda und Erfurt zu geben, weil sie sich zusätzlich Geld verdienen wollte und Spaß am Kochen hat. Mittlerweile hat sie in den verschiedenen Städten einen festen Teilnehmerstamm, der mitunter ausschließlich zu ihren Kursen geht. Ich kann mir vorstellen, dass sie auch als Lehrerin bei ihren Schülern gut ankommt, denn sie ist locker und offen. Die Teilnehmer, die sie schon kennt, duzt sie, die anderen spricht sie mit „Sie“ an. Im Laufe des Abends wird sie aber dazu übergehen, fast alle zu duzen.

Karin verteilt Rezeptblätter und erzählt ein paar Dinge über die italienische Küche: Dass es üblicherweise mehrere Gänge gibt und man Touristen daran erkennt, dass sie nur Pasta oder Pizza ohne Vor- und Nachspeise bestellen. Oder, dass Öl niemals mit ins Nudelwasser gegeben werden sollte, da sonst die Saucen an den Nudeln nicht haften bleiben, und dass Italiener Parmesan nie zum Fisch essen würden. Das scheint für die meisten nichts Neues, aber als netter Einstieg sind diese Sätze gut geeignet. Die Stimmung ist erwartungsvoll. Karin führt uns in die Rezepte ein. Es soll „Tris di pasta“ geben, selbstgemachte Nudeln mit drei verschiedenen Saucen. Da original italienischer Hartweizengries schwer zu bekommen sei, habe sie normales Mehl mitgebracht, erklärt Karin. Das ginge auch. Sie fragt, ob jemand kein Fleisch isst oder Allergien hat. Ich bin die einzige Vegetarierin. Aber da alle Rezepte sowieso ohne Fleisch auskommen und man den Lachs am Ende weglassen kann, passe das prima, meint Karin. „Wir sind ja hier schließlich nur Frauen, da brauchen wir kein Schnitzel zur Pasta.“ Alle pflichten ihr lachend bei. Sie habe zu Hause noch nicht alle Rezepte selbst ausprobiert, dazu fehle ihr manchmal die Zeit. „Aber das soll kein Problem sein.“ Eigentlich koche sie in ihren Kursen immer drei bis vier Gänge. Diesen habe sie übernommen, weil eine andere Dozentin absagen musste. „Aber Nudeln als Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, das wäre ja nicht so prickelnd“, meint sie. Damit ein vollständiges Menü entstehe, werde sie selbst noch einen Aperitif und eine kleine Nachspeise zubereiten, während wir Nudeln fertigen, schließt sie gut gelaunt ihre Erläuterungen.

Schnell finden wir uns in drei Gruppen zusammen, wobei die drei Freundinnen, das Mutter-Tochter-Duo mit Mie sowie Caro und ich mit Manuela zusammen arbeiten. Zufälligerweise sind wir auch die drei Einzigen, die der Empfehlung gefolgt sind und eine Schürze mitgebracht haben. Auch Karin trägt heute keine. Es ist jetzt 18:20 Uhr. Wir verteilen uns an den Arbeitsplätzen und beginnen mit einer Lagebesprechung. Manuela ist noch etwas zurückhaltend, doch die Zusammenarbeit funktioniert gut. Wir duzen sie einfach, obwohl sie bestimmt 15 Jahre älter ist. Es scheint ihr jedoch nichts auszumachen. Die Aufgaben sind schnell erfasst, die Nudelzutaten – die Karin beim Discounter eingekauft hat, wie ich gesehen habe – herbeigeschafft und Schüsseln und Messer zusammengesucht. Während Caro den Teig knetet und anschließend Kräuter hackt, bereiten Manuela und ich die Avocadosauce zu. Wie bei einem gut funktionierenden Getriebe geht die Arbeit in unserem Kochteam zügig voran. Wir haben alle drei Kocherfahrung, weshalb das Rezept erstmal kein Hindernis für uns darstellt. Währenddessen unterhalten wir uns hauptsächlich über Dinge, die mit dem Rezept zusammenhängen. Von den anderen Teams bekommen wir nicht allzu viel mit. Ab und zu ruft es „Braucht jemand noch Knoblauch?“ oder „Wir haben hier noch Chillli übrig!“. Insgesamt scheinen auch die anderen keine Probleme beim Kochen zu haben. Karin geht nur einmal herum und schaut den Köchinnen über die Schultern. Ansonsten ist sie mit eigenen Vorbereitungen beschäftigt.

Etwas skeptisch stehen wir jedoch nach etwa 15 Minuten vor dem breiigen Ergebnis, welches unsere Avocadosauce sein soll, und sind uns etwas unsicher, ob sie gelungen ist. Mit Zitronensaft und Salz versuchen wir ihr mehr Geschmack zu entlocken, da ruft Karin alle zu sich und serviert Tomaten-Mozarella-Spieße, Grissini mit Schinken

und Prosecco mit Himbeerlikör. Anfangs ist es noch etwas still in der Runde. Doch der süße Aperitif lockert auf. Wir stehen im Halbkreis um Karin, die Anekdoten von vergangenen Kochkursen erzählt. Wir plaudern über Grissini-Rezepte, selbstgemachten Holunderschnaps und Balsamicosalz. Während die drei Freundinnen mehr unter sich bleiben, kommen wir mit den anderen Teilnehmerinnen etwas ins Gespräch. Ich frage Karin, ob sie nicht Musik anstellen kann und kurz darauf trällert „Radio Jump“ durch den Raum.

Nach etwa 15 Minuten, als der Prosecco ausgetrunken und die Häppchen fast alle verspeist sind, macht sich jede Gruppe wieder an die Arbeit. Auf dem Weg zu unserem Kochplatz schaue ich bei den Töpfen der anderen vorbei. Bei dem Frauentrio duftet es angenehm nach Knoblauch und Limetten. Mutter und Tochter unterhalten sich gerade mit Mie über die Nationalspeisen ihres Landes.

Da unserem Kochteam nichts mehr einfällt, um die Sauce zu optimieren, widmen wir uns dem Teig. Mit Karins Hilfe montieren wir die Nudelmaschine und beginnen mit dem Walzwerk. Staunend – wir haben alle drei zuvor noch nie selbst Nudeln hergestellt – beobachten wir, wie der geschmeidige Teig immer dünner wird und aus diesem schließlich feine Bandnudeln entstehen. Das Ganze ist sehr mühsam, macht aber Spaß. Nebenbei schieße ich Fotos von uns, den anderen Teilnehmern und den entstehenden Gerichten.

Neben uns beginnen nun die drei Freundinnen den Teig zu bearbeiten. Ihre Nudelmaschine ist ein anderes Modell. Gruppenübergreifend überlegen wir, wie wir sie in Gang setzen. Auch die drei Frauen haben das noch nie gemacht, produzieren aber nach kleinen Anfangsschwierigkeiten erste Nudelergebnisse. Auf unserem Holzbrett liegen nach etwa 20 Minuten nahezu perfekte, hellgelbe Bandnudeln und wir betrachten sie stolz. Wir haben zügig gearbeitet und räumen den Nudelplatz für die dritte Gruppe. Am Nachbartisch hängen sich die drei Freundinnen die Nudeln um den Hals und scheinen sich gut zu amüsieren.

Beim Abwaschen und Sauce-Erwärmen, die mit steigender Temperatur doch noch an Geschmack gewinnt, kommen wir ein wenig mehr mit Manuela ins Gespräch. Es trifft sich gut, dass auch sie einen Hund hat und so werden im Folgenden die kulinarischen Vorlieben der Haustiere besprochen.

Die Suche nach drei großen Töpfen für das Nudelwasser gestaltet sich als kleine Herausforderung. In der Schulküche steht nicht alles an seinem Platz. Die Ausstattung ist mitunter unvollständig. Laut Rezeptplan sollte jede Gruppe eine andere Pasta-Art herstellen, Bandnudeln, Spaghetti und Mafaldine. Nun gibt es dreimal Bandnudeln. Weder Karin noch wir haben auf Abwechslung geachtet. Fast gleichzeitig geben alle die Nudeln ins Wasser, um sie danach al dente mit der Sauce zu vermengen. Dann geht es sehr schnell. Die angewärmten Teller werden an jeder Station mit Nudelhäufchen befüllt, sodass schließlich, wie angedacht, auf jedem Teller die Farben der italienische Nationalflagge angerichtet sind und mit Limette und Räucherlachs verziert werden. Karin hat unterdessen den Tisch gedeckt und mit ein paar Teelichtern und Servietten dekoriert. Beim letzten Mal hatte sie etwas aufwändiger Haselnussblätter, die sie vom Schulhof geholt hatte, in der Mitte des Tisches drapiert. Es wird aufgetragen, Weiß- und Roséwein eingeschenkt. Wir setzen uns an den Tisch und prosten uns zu. Jetzt ist es kurz vor acht. Insgesamt haben wir knapp anderthalb Stunden gekocht. Alleine hätte es bestimmt dreimal so lange gedauert. Schon für die Nudelmaschine haben wir fast alle sechs Hände gebraucht.

Mit Vorfreude essen wir die ersten Bissen und sind einhellig der Meinung, dass wir gute Arbeit geleistet haben. „Mhh“, „Sehr lecker“ und „Echt gut“, klingt es im Raum. Die kurze Umfrage von Karin ergibt, dass die Limetten-Sahne-Sauce am besten ankommt. Wir sitzen gutgelaunt etwa eine Stunde bei Tisch und die Zeit vergeht ziemlich schnell. Während ich von den drei Freundinnen, die am Ende des Tisches sitzen, wenig mitbekomme, erfahre ich von Mie, die mir gegenüber sitzt, was ihre Landesküche neben Kimchi noch zu bieten hat und was sie in Deutschland macht. Sie sei Biomedizinstudentin und lebe schon seit ein paar Jahren in Jena, erzählt sie. Nach ein paar Semestern in Korea sei es für sie an der Zeit gewesen, ins Ausland zu gehen, denn das erhöhe die Jobaussichten unheimlich. Sie ist heute hier, weil sie im nächsten Semester selbst einen Kochkurs geben möchte und sich anschauen will, wie so etwas abläuft. Ihr Deutsch ist etwas schwerfällig und sie selbst fragt nicht viel. Insgesamt hält sie sich aus den Gesprächen zurück. Ob es Sprachhürden sind oder Schüchternheit, vermag ich nicht zu sagen. Kurz darauf erzäh-

len mir Mutter und Tochter, dass auch sie Nudelmaschinen zu Hause haben und empfehlen mir unbedingt ebenfalls eine. Wir reden über Maultaschen, Spätzle und Nudeln im Allgemeinen. Am Kochkurs teilgenommen hätten sie mit der Hoffnung auf neue Rezepte. Die habe sich zwar nur zum Teil erfüllt, trotzdem gefalle ihnen der Abend gut. Karin erzählt, dass ihre Tochter in Frankreich wohne und wie unglaublich lecker dort selbst die Burger schmecken würden. Nach einer halben Stunde serviert Karin ihre Erdbeertörtchen mit Mascarpone. „Die haben bestimmt nur eine Kalorie“, stöhnt Manuela scherzhaft und nicht zum ersten Mal an diesem Abend. Sie hält sich den Bauch, isst ihres aber trotzdem mit Elan.

Die Gespräche drehen sich weiter um Kochgewohnheiten, Schulalltag und pflegebedürftige Eltern, wobei sich jeweils immer drei bis vier Personen gemeinsam unterhalten. Lediglich das Thema Krankenkassen – aktuell musste eine Kasse Insolvenz anmelden und hinterlässt ratlose Mitglieder – regt fast die ganze Gruppe zu einem intensiveren und längeren Gespräch an. Ansonsten angenehme Plauderei, die nicht immer allzu tief geht, aber keine Pausen entstehen lässt. In dieser Zeit leeren wir zweieinhalb Flaschen Wein, von der Pasta ist nichts mehr übrig. Gegen 20:30 Uhr fragt Karin, ob noch jemand einen Espresso mit Grappa mag. Fast alle wollen.

Etwa zwanzig Minuten später sitzen wir zufrieden mit Espresso und vollen Bäuchen am Tisch, als Karin auf die Uhr sieht und bemerkt, dass es schon kurz vor neun ist. „Oh, wir müssen zusammenpacken. Der Hausmeister ist sonst sauer.“ Hätte sie nichts gesagt, wären wir sicher noch eine Weile sitzen geblieben, denn alle scheinen sich wohl zu fühlen. So beginnen wir, den Tisch abzuräumen und das Geschirr abzuwaschen. Karin und Manuela nehmen sich den Rest ihrer Portionen in Tupperdosen mit nach Hause. Alle anderen haben aufgegessen. Innerhalb von 15 Minuten sind alle Töpfe, Teller und Bestecke wieder an der (hoffentlich) richtigen Stelle und alle Spuren beseitigt. Karin sammelt das Geld, rund sechs Euro, für die Zutaten ein und fordert uns auf, die übriggebliebenen Sachen mitzunehmen. Basilikumtopf, Tomaten, Parmesan und Erdbeeren wechseln den Besitzer, den Rest nimmt Karin mit nach Hause. Nebenbei erzählt sie uns von den neuen Kochkursen, welche die VHS im nächsten Semester anbietet. Wir danken ihr für diesen schönen Abend und sie gibt den Dank zurück. 21:15 Uhr verlassen alle Teilnehmer fast gleichzeitig die Schule und wünschen sich noch einen schönen Abend.

Auf dem Heimweg erinnere ich mich nochmal an den ersten Kochkurs, den ich bei Karin mitgemacht habe, „Spargel, Bärlauch und Co.“. Damals waren wir acht Teilnehmer, sieben Frauen und ein Mann. Mit Mike, einem 38-jährigen Junggesellen, hatte ich mich damals eine Weile unterhalten. Er gehörte zu einer lose zusammengesetzten Gruppe, die sich in unregelmäßigen Abständen immer wieder mehr oder weniger zufällig bei Karins Kochkursen trifft. Zu dieser Gruppe gehören zwar überwiegend Frauen, erzählte Mike, jedoch kommen auch ab und zu ein Ehepaar, eine Familie mit Kindern und drei bis vier Männer. Er besuchte diese Kurse aus Spaß, um unter Leute zu kommen und betrachtete die Abende als Hobby. Bei „Spargel, Bärlauch und Co.“ war der Ablauf sehr ähnlich wie heute. Wir hatten an diesem Abend „Matjessalat mit Mango“, „Gratinierte Spargel-Cannelloni mit Parmesan“, „Steinbeißerfilet mit Pesto Rosso und buntem Sommergemüse“ sowie „Erdbeer-Trifle mit Cantuccini“ zubereitet. Bärlauch kam schließlich nicht zum Einsatz, da Karin im Vorfeld keinen gefunden hatte. Wie auch heute gab es einen Aperitif (Sekt mit Limettenlikör und Blätterteig mit Crème Fraîche) und ich war die einzige Vegetarierin (der Schinken, welcher um die Cannelloni gewickelt war, wurde bei mir einfach weggelassen, eine Frau mochte keinen Matjes, der wurde dann einfach aussortiert). Auch die Gespräche drehten sich um Schule und Schularten, Karins Frankreichaufenthalte, die Rezepte des Abends. Es wurde durcheinander geduzt (diejenigen, die sich kannten und schon einmal an einem Kurs teilgenommen hatten) und gesiezt. Der Altersschwerpunkt lag bei 35 bis 40 Jahren. Karin hatte auch bei diesem Kurs kein besonderes Augenmerk auf die Vermittlung gelegt, sondern griff nur bei Nachfragen ein. Sie erzählte nur das Nötigste zu den Rezepten, wies darauf hin, dass wir keine Haute Cuisine kochen wollen und hielt dazu an, auf das Häuten der Tomaten, wie es im Rezept für den Matjes-Mango-Salat stand, zu verzichten. Den Wein hatte sie nach Etikett ausgesucht, wie sie kannte. Das einzige schwierige Rezept an diesem Abend, die Sauce Hollandaise, bereitete Karin selbst zu. Ich erinnere mich noch, dass sie uns beim letzten Mal alle bat, auf ihrer Schürze zu unterschreiben. Die hatte sie von ihrer Tochter geschenkt bekommen, damit sich alle Teilnehmer ihrer Kurse darauf verewigen konnten. Die Aufteilung in Gruppen erfolgte beim ersten Kurs ebenso wie

heute danach, wer wen kannte. Die Zubereitung dauerte weniger als eine Stunde, da die einzelnen Gerichte nicht allzu viel Aufwand erforderten. Geschmeckt hatte es allen sehr gut. Fast die Hälfte der Zeit wurde zusammen beim Essen am Tisch verbracht, dreimal unterbrochen von einigen Teilnehmern, die „ihren“ Gang aus dem Ofen nahmen und servierten. Trotz der Effizienz und der Begrenztheit des Abends war die Atmosphäre auch damals angenehm und wurde im Verlaufe des Abends geselliger. Ich kam mit einigen, jedoch nicht allen Teilnehmern ins Gespräch und fühlte mich wie bei einem netten Abendessen mit neuen Bekannten. Ich erinnere mich, wie diese empfundene Zugehörigkeit abrupt aufhörte, als wir durch die Schultür nach draußen traten und uns der Abend in alle Richtungen entließ – eine weitere Parallele zum heutigen Abend.

Nudeln und Gut – Zusammenfassung

Mediterranes Flair vermochte der Pasta e Basta-Kochkurs zwar nicht zu versprühen. Der Raum war zu groß und das Licht zu hell, um gemütlich zu wirken, die Möblierung zu funktional, die Ausstattung der Küchengeräte unvollständig. Jedoch tat dies der Stimmung des Abends keinen Abbruch, niemand schien sich daran zu stören. Das Zusammenspiel von italienischen Rezepten und deutscher Umsetzung, von Improvisation und unkompliziertem Kochspaß kam gut an. Das Thema Pasta eignet sich generell gut, denn die italienische Küche ist fast allen Deutschen bekannt, schmeckt den meisten, erinnert an Urlaub, birgt wenig Risiko und ist fast schon ein Garant für einen gelungenen Abend.

In diesem Kurs waren nur Frauen anwesend. Die Altersspanne umfasste grob vier Jahrzehnte. Nur zwei Teilnehmer waren alleine erschienen. Die Hälfte war zum wiederholten Mal bei einem VHS-Kochkurs von Karin dabei. Dieser „Vorsprung“ ließ aber keinen Unterschied zwischen den Teilnehmern entstehen und auch die verschiedenen Alter und Lebensumstände der Teilnehmerinnen waren kein Problem. Wer zusammen mit einer oder mehreren Personen gekommen war, blieb (zunächst) unter sich. Erst am Tisch fanden alle Teilnehmer zusammen, ohne sich jedoch zu vermischen.

Die Vermittlung von Fertigkeiten spielte beim Pasta e Basta-Abend nur zum Teil eine Rolle. Die Dozentin hielt sich mit Anleitungen zurück. Insgesamt hatte niemand Probleme beim Kochen, Karin brauchte nicht eingreifen und konnte währenddessen Vor- und Nachspeise zubereiten. Sie war daher weniger Dozentin, sondern vielmehr Anstifterin. Sie (be)lehrte nicht, sondern ließ die Teilnehmer selbstständig arbeiten und agierte fast auf gleicher Augenhöhe. Vielmehr stand das Ausprobieren im Vordergrund. Die Teilnehmerinnen konnten alle kochen, einige hatten auch schon selbst Nudeln hergestellt und verfügten über lange Kocherfahrung. Die Gerichte waren gut umsetzbar, die Anforderungen an die Kochkenntnisse nicht sehr hoch, die Rezepte nur zum Teil neu. Einzig der Umgang mit der Nudelmaschine verlangte etwas Fingerspitzengefühl.

Die Arbeit des Kochens verlief effizient, doch entspannt. Die Arbeitsteilung, inklusive Abwasch, funktionierte in allen Gruppen gut und dank der verschiedenen Teams konnten alle am Ende eine schöne Vielfalt in Grün-Weiß-Rot genießen. Der Höhepunkt des Abends war der Moment, als die Pasta angerichtet auf dem Teller lag und alle zu essen begannen. Dafür hatten die Teilnehmer etwa 90 Minuten geschnippelt, geknetet und gerührt. Da das Essen gut gelungen war, machte sich Entspannung, Zufriedenheit und Gesprächigkeit bei Tisch breit. Es lief nicht auf einen Vergleich der verschiedenen Saucen und Nudeln hinaus. Das Ziel lag vielmehr darin, eine geschmackliche Vielfalt auf dem Teller zu erreichen, die man sonst zu Hause, aufgrund des Aufwands, kaum hat. Vor- und Nachspeise waren wichtige Elemente, die das Mahl komplettierten. Ohne diese beiden zusätzlichen Gerichte, den Aperitif, den Wein und den Espresso wäre nicht nur die Zeit bei Tisch kürzer gewesen, es hätte auch weniger Austausch und Anregung gegeben. Eine Mahlzeit „nur mit Nudeln“ hätte nicht den gleichen Effekt gehabt.

Die Themen bei Tisch drehten sich zuerst ums Essen und Kochen, verliefen aber bald in alle Richtungen. Die Rezepte und die Gerichte standen nur kurz im Vordergrund der Konversationen. Danach wurde Privates be-

sprochen, ebenso wie aktuelles Tagesgeschehen. Nie war die ganze Gruppe in ein Thema involviert, was bei zehn Personen fast nicht möglich ist, sondern es bildeten sich je nach Thema kleinere Gesprächskreise. Wirklich Intimes haben wir an diesem Abend jedoch von niemandem erfahren. Karin war als Dozentin stets eingebunden in die Gespräche, erzählte viel von sich und wurde oft gefragt. Ihr gelang es, während des Abends ein angenehmes und entspanntes Klima zu schaffen.

Bei diesem Kochkurs ging es nicht um „Hochküche“. Die Gerichte sollten auch zu Hause umsetzbar, die Zutaten nicht zu ungewöhnlich und teuer, der Aufwand überschaubar, die Zugangsvoraussetzungen niedrig sein. Die Rezepte wurden teilweise von der Dozentin vereinfacht (Weizenmehl statt Pastamehl aus Hartweizengries), beim Wein spielte die Sorte keine Rolle, die Erdbeertörtchen wurden mit fertigem Mürbeteig hergestellt. Dennoch war es der Dozentin wichtig, ein Drei-Gänge-Menü zu kreieren, gute und schmackhafte Speisen zuzubereiten und genügend zu Trinken zu haben, damit sich die Teilnehmer wohlfühlten und der Abend viele kleine Höhepunkte hatte. Das kam bei allen gut bis sehr gut an, auch wenn (mindestens) zwei Teilnehmerinnen gerne mehr Rezeptideen oder Erkenntnisse mitgenommen hätten. Diese praktikable, doch durch Aufwand und Vielfalt etwas aus dem Alltag herausgehobene, Italienküche regte Gaumen und Gespräche an und schuf für die kurze Zeit des Zusammenseins eine produktive Situation, die es schaffte, die unterschiedlichen Frauen zu vereinen.

Fallbeispiel 9: „Frugal Foodies“-Kochabend, Berkeley

Frugal Foodies (zu Deutsch etwa „Sparsame Gourmets“) ist eine wöchentlich stattfindende, privat organisierte Kochveranstaltung, welche in Berkeley, Kalifornien, entstanden ist und später auch in San Jose, Seattle und Boston übernommen wurde. Prinzip und Aufbau ähneln den von Kochkursen, weshalb das Fallbeispiel in diese Gruppe eingeordnet werden kann. In allen Frugal Foodies-Städten gibt es stets ein vom Organisator vorgegebenes Kochthema. Dieser übernimmt Planung und Zusammenstellung der Rezepte, den Einkauf der Zutaten und stellt Küche und die benötigten Utensilien zur Verfügung. Der Kurs steht allen offen, Termine und Informationen werden über die eigene Internetseite und per E-Mail bekanntgegeben. Die Teilnehmer melden sich über das Internet an und überweisen im Voraus den „frugalen“ Unkostenbeitrag von 8\$, welcher für die Zutaten verwendet wird. Extra Honorar oder Gebühren fallen nicht an. Der Unterschied zu üblichen Kochkursen ist, dass Frugal Foodies-Abende in Privatwohnungen stattfinden und die Gerichte in Eigenregie der Teilnehmer entstehen, manchmal auch ohne Rezepte als Vorlage. Gekocht wird vegetarisch. Eingekauft wird vorwiegend, was saisonal wächst und deshalb in großen Mengen preisgünstig ist. Mitzubringen sind eigene Getränke sowie Behälter für übriggebliebenes Essen, mitunter ein eigenes Messer. Auf der Homepage von Frugal Foodies werden diese Abende folgendermaßen zusammengefasst:

„Each and every week, on several nights and in several locations, about 10-20 people will get together to cook a mostly organic and entirely vegetarian meal, eat, clean-up, and connect with one another. This is not an exclusive club so there will never be the same group of people on any given night, and that’s a good thing.“⁵¹⁷

Das Konzept geht auf Josua Nelson zurück (nachfolgend Josua)⁵¹⁸, unter anderem Fotograf und Gründer einer Non-Profit-Organisation aus Berkeley, der auf einer Reise durch die USA von einer karitativen Kochgemeinschaft inspiriert wurde. Die Idee, gesunde, vegetarische, preiswerte und meist biologische Gerichte gemeinsam zu kochen und zu essen, war geboren. Josua hat einen Bachelor in Soziologie und engagiert sich in verschiedenen sozialen und kulturellen Projekten. Er ist kein ausgebildeter, doch leidenschaftlicher Hobbykoch, dessen Vorgehensweise in der Küche eher als experimentell denn als konventionell zu beschreiben ist. Sein Interesse

517 O. V.: How Frugal Foodies works, unter: <http://www.frugalfoodies.com/how.html>, Zugriff am 13.9.2011.

518 Gleich in der ersten E-Mail sprachen wir uns, wie es in den USA üblich ist, mit den Vornamen an.

für das Kochen wurde in der Kindheit geweckt und von seiner jüdischen Familie beeinflusst. Er hat das Talent, Gerichte, die er einmal gegessen hat, „fast perfekt“ zu Hause nachzukochen, schreibt er auf seiner Homepage. Er gibt dort außerdem noch preis, dass er in der Zukunft gerne ein Restaurant eröffnen möchte, welches sich auf recyceltes Essen spezialisiert.⁵¹⁹

Im Juni 2005 veranstaltete Josua den ersten Frugal Foodies-Abend in seiner Wohnung in Berkeley. „[A]nd what started as chaos turned into something rather magical.“⁵²⁰ Seitdem finden sich an (fast) jedem Dienstag überwiegend Fremde zusammen, um sich in seiner Küche gemeinsam wechselnden Kochthemen, wie Avocados, Knoblauch, veganem Essen, Indischer Küche oder Thanksgiving zu widmen. Die Rezepte sind zum Teil ausgefallen oder stellen ungewöhnliche Variationen bekannter (fleischhaltiger) Gerichte dar. Für viele Teilnehmer sind es Rezepte, die sie zum ersten Mal zubereiten. Mehr als 1.600 Menschen haben bereits in Josuas Wohnung gekocht und gegessen.⁵²¹ Mit eigener Internetseite, einem Blog⁵²², Yelp-Rezensionen⁵²³ von ehemaligen Teilnehmern und Mund-zu-Mund-Propaganda werden neue Gäste aufmerksam auf Frugal Foodies.⁵²⁴ In den letzten Jahren haben sich in Ablauf und Konzept zwar einige kleine Veränderungen ergeben, „but [it’s] always based on the same simple concepts of cooking good food and building community.“⁵²⁵ Ab und zu werden Gastköche eingeladen, die dann ihre ausgewählten Gerichte, wie japanische, haitianische oder italienische, von den Gästen kochen lassen ohne selbst einzugreifen und mitzukochen.

Inspiziert durch Frugal Foodies-Abende in Berkeley, begannen Freunde und Fans in anderen Städten diese Reihe fortzusetzen. In allen vier Städten, in denen zurzeit solche Veranstaltungen stattfinden⁵²⁶, verlaufen die Abende sehr ähnlich und basieren auf Josuas Konzept, auch wenn die Kochabende an den anderen Orten manchmal nur ein- bis zweimal pro Monat stattfinden. Unter den Gastgebern ist eine Lehrerin, ein TV-Produzent, eine Physiotherapeutin und eine Entwicklungshelferin. In San Jose gibt es mehrere Gastgeber, die sich wochenweise abwechseln.⁵²⁷

Auf der Frugal Foodies-Homepage findet man eine Reihe von „*Things You Should Know about Frugal Foodies*“⁵²⁸. Sehr betont wird der ergebnisoffene Charakter der Abende. Was am Ende aus dem Rezept entsteht, hängt ganz von den Köchen ab. Die Bereitschaft zum Miteinander und zur Aufgeschlossenheit für Neues sind Voraussetzungen, um bei Frugal Foodies mitzumachen, genauso wie die Einhaltung von Hygienestandards. Es gilt ein Rauch- und Drogenverbot. Verwendet wird nur das Nötigste an Küchengeräten, das heißt, keine Messbecher oder elektrischen Geräte. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass sich nicht mehr als fünf Personen einer Gruppe anmelden können. [„*We do this to ensure that there are always new people at Frugal Foodies, and that it’s not about one group of folks.*“⁵²⁹ Dem Gast hilft diese Online-Lektüre, um ein ungefähres Bild von dem zu bekommen, was ihn erwartet:

519 Vgl. o. V.: The story of Frugal Foodies, unter: <http://frugalfoodies.com/story.html>, Zugriff am 13.9.2011.

520 Ebd.

521 Stand Januar 2010. Vgl. Judy Lightfoot: Frugal Foodies makes its Seattle debut (18.1.2010), unter: <http://crosscut.com/2010/01/18/food/19514/Frugal-Foodies-makes-its-Seattle-debut/>, Zugriff am 13.9.2011.

522 O. V.: Frugal Foodies, <http://www.meeteatandbefrugal.blogspot.de/>, Zugriff am 13.9.2011.

523 Yelp ist eine Social-Network-Plattform, auf der Konsumenten ihre Erfahrungen zu Gaststätten, Clubs, Geschäften etc. austauschen und eine Online-Bewertung abgeben können. Frugal Foodies auf Yelp, unter: <http://www.yelp.com/biz/frugal-foodies-berkeley>, Zugriff am 13.9.2011.

524 Vgl. Lightfoot (s. Anm. 521).

525 O. V.: The story of Frugal Foodies (s. Anm. 519).

526 Stand Juni 2010.

527 Vgl. o. V.: Frugal Foodies Locations, unter: <http://frugalfoodies.com/locations.html>, Zugriff am 13.9.2011.

528 Vgl. o. V.: Things You Should Know about Frugal Foodies, unter: <http://frugalfoodies.com/ThingsYouShouldKnow.html>, Zugriff am 13.9.2011.

529 O. V.: How Frugal Foodies works (s. Anm. 517). Es jedoch möglich, geschlossene Gruppenevents zu buchen, die zu speziellen Terminen stattfinden und etwas teurer sind.

„Frugal Foodies is not a class, but more of a learn-by-doing community cooking group. It's hands-on as opposed to instructive. (...) Frugal Foodies is not a business but instead a community activity run entirely by volunteers. (...) Frugal Foodies is often a bit chaotic. Lots of people in a medium-sized space, loud music, etc. People looking for a tranquil evening may very well be disappointed. (...) Lastly, if you are a person who needs to be in charge or do things your own way, this may not be the place for you. There are not a lot of rules but the ones we have are important for everything to run smoothly.“⁵³⁰

Angestiftetes Avocadoabenteuer – Beobachtung

Von Frugal Foodies habe ich durch eine Empfehlung von Joe Weinheimer, Gastgeber des In the Mood for Food-Supper Clubs, erfahren. Er war dort einmal Gastkoch und empfahl mir einen Besuch. Die Beobachtung fand am 25.5.2011 statt. Die Anmeldung und Überweisung per Kreditkarte erfolgte problemlos.

Dienstagabend trete ich von San Francisco aus meine kleine Reise ins benachbarte Berkeley an. Die öffentlichen Verkehrswege funktionieren gut und so steige ich gegen 18:15 Uhr in einer ruhigen Geschäfts- und Wohngegend aus dem Bus. Ich bin etwas nervös, mache mir Gedanken ob mein Englisch ausreicht und wer alles da sein wird, denn ich bin alleine unterwegs. Der Weg zur gesuchten Adresse ist leicht zu finden. Das Haus stellt sich als ein großes, zweistöckiges, rotes Backsteingebäude heraus, eine ehemalige Margarinefabrik. Nach der Sanierung wurden die Industrieräume zu Wohnungen, Ausstellungs- und Geschäftsräumen und Ateliers umgebaut. Hier wohnen und arbeiten Fotografen, freie Künstler, Architekten und Charity-Organisatoren. Auch ein hochgelobtes italienisches Restaurant ist hier angesiedelt, habe ich zuvor im Internet gelesen.⁵³¹ Gastgeber Josua wohnt und arbeitet in einem Loft im zweiten Stock. Als ich gerade überlege, wo sich der richtige Eingang befindet, kommen drei junge Frauen den Weg entlang und laufen auf das Gebäude zu. Sie tragen kurze, bunte Röcke, Holzohrringe und Parkas und sehen für mich aus wie Studentinnen. Ich frage sie, ob sie auch zu Frugal Foodies wollen. Tatsächlich haben wir das gleiche Ziel. Wir stellen uns vor. Für Carolin ist es nicht der erste Kochabend. Sie hat heute ihre beiden Freundinnen Avril und Jess mitgebracht und kennt den Weg. Der Charme des alten Gebäudes wird in seinem komplexen Inneren durch Metallinstallationen in den Treppenaufgängen und die hohen Räume noch verstärkt. Vor der Wohnungstür stehen mehrere Paar Schuhe wild durcheinander. Die Wohnung von Josua ist ein ca. 80qm großer Raum, von dem nur ein kleines Bad abgeteilt ist. Die riesigen quadratischen Fenster, die roten Backsteine, Betonsäulen, Metallrohre und Eisenträger sowie die über drei Meter hohen Decken geben dem Loft ein unverwechselbares Flair. Die Wohnung ist asymmetrisch geschnitten und wird durch Möbel in unterschiedliche Wohnbereiche aufgeteilt. Einige Wände sind gelb und orange gestrichen. Die türlosen Schränke offenbaren Josuas Kleidungsstil. Wie in einer Ausstellung hängen an den Wänden selbstgemachte, großformatige Fotos, mit Portraits von Menschen verschiedener Kulturen. Andenken und Mitbringsel, wie Masken, Glücksbringer und Karten aus aller Welt, selbstgebaute Schränke, offene Fotoboxen, ein Postkartenständer und Bücher stehen und hängen in der Wohnung. Der Raum bietet außerdem Platz für ein großes Bett, eine Sofaecke, einen Esstisch und einen Schreibtisch. Die offene Küche befindet sich mit einer großen Arbeitsplatte, hohen Schränken und einem großen Herd links von der Eingangstür. An der Wand hängt ein Fahrrad, auf einer Arbeitsplatte liegt ein beeindruckender Haufen Zutaten. Dutzende vollreife Avocados bilden zusammen mit Frühlingzwiebeln, Mangos, Tomaten, Gurken, Karotten, Limetten,

530 O. V.: Things You Should Know about Frugal Foodies (s. Anm. 528).

531 Vgl. Richard Brenneman: Artists thrive in Live/Work Lofts at 800 Heinz Ave (9.8.2005), unter: <http://www.berkeleydailyplanet.com/issue/2005-08-09/article/22035?headline=Artists-Thrive-in-Live-Work-Lofts-at-800-Heinz-Ave.-By-RICHARD-BRENNEMAN>, Zugriff am 1.7.2010.

Kopfsalat, Knoblauch und Rettich ein üppiges, buntes Gemüsebild. Der große Raum wirkt voll, aber nicht unordentlich.

Josua selbst ist ein schlanker Mann Anfang 40, der südländisch aussieht und mich an den französischen Sänger Manu Chao erinnert. Als ich ihm das später sage, freut er sich. Er hat eine ruhige, freundliche Art, wirkt jedoch etwas unbeteiligt in der Gruppe fremder Menschen, die nach und nach seine Wohnung einnehmen. Innerhalb weniger Minuten sind alle neun Gäste da, zwei Männer und sieben Frauen, die barfuß oder in Socken in der Wohnung miteinander plaudern und sich neugierig umsehen. Fünf der Gäste sind etwa Anfang bis Mitte 20. Die anderen sehen etwas älter aus. Zwei von ihnen schätze ich auf über 40. Ihre Kleidung ist durchgehend leger, niemand ist besonders förmlich gekleidet. Josua drückt jedem ein laminiertes Blatt in die Hand. Ich habe einige Schwierigkeiten, so schnell alles zu erfassen. Eine Menge Do's und Don'ts sind hier für die Frugal Foodies-Gäste zusammengefasst. Wir sollen auf Hygiene achten, stets alle Zutaten ordentlich abwaschen, die Töpfe und Teller immer dahin zurückstellen, wo wir sie hergenommen haben, anstatt Josua zu fragen, wie etwas geht, uns selbst helfen, nicht in der Wohnung rauchen, keine Alleingänge machen, sondern stets mit den anderen zusammenarbeiten, nicht mit jemandem kochen, mit dem wir gekommen sind, anderen helfen, wenn man selbst schon fertig ist, was wir mitgebracht haben, wieder mitnehmen, alle Abfälle trennen, kein Essen wegwerfen und hinterher den Müll in den richtigen Tonnen entsorgen. Anfangszeit, Kochzeit und Ende sind ebenfalls darauf vermerkt sowie der Hinweis, dass es am Ende erneut Blätter geben wird mit den einzelnen Arbeitsschritten beim Aufräumen. Die Anweisungen sind vielfältig und irgendwie wollen diese strukturierten Regeln nicht so recht in diese Künstlerwohnung passen.

Ich komme aber gar nicht dazu, mir alle Instruktionen einzuprägen, denn mittlerweile ist es 18:40 Uhr und Josua bittet alle, sich um den kleinen Couchtisch zur Vorstellungsrunde zu setzen. Auf dem Tisch steht ein großer Käseteller mit verschiedenen Sorten Brie (die in den amerikanischen Supermärkten gar nicht so leicht zu finden sind) sowie zwei selbstgebackene Brote. Alle greifen gerne zu. Wir sollen uns vorstellen und einen Lieblingssong nennen, den wir bei der TV-Show „American Idol“ singen würden. Die Bandbreite der Teilnehmer und musikalischer Favoriten ist groß. Unter ihnen sind ein paar Studenten, ein Energiekonzernberater, eine Krankenschwester, ein Angestellter eines Fahrradladens und eine Lehrerin. Jemand würde Dusty Springfield, ein anderer Kelly Clarkson und wieder ein anderer Michael Jackson singen. Vier der Anwesenden waren schon einmal oder öfter bei Frugal Foodies dabei, zwei kennen sich bereits von hier. Die meisten kommen aus Berkeley. Nach der Vorstellung, aus der sich auch Josua nicht herausnimmt, werden die Rezeptblätter verteilt, die uns auch sagen, wie viele Köche jeweils benötigt werden. Per Handzeichen entscheidet sich jeder für ein Gericht. Am heutigen Abend dreht sich alles um Avocados, erzählt Josua. Momentan sei gerade Saison und er hätte einen ganzen Eimer davon für ein paar Dollar bekommen. Da wir heute nur zu neunt seien (in der Regel kommen 15 Leute, manchmal sind bis zu 20 Personen da), könnten wir nur vier Gruppen bilden, sagt Josua. Deshalb werde ein Rezept weggelassen. Er weist noch darauf hin, dass auf den laminierten Instruktionen ebenfalls steht, wo was in der Küche zu finden ist, und zieht sich daraufhin zurück. Die nächsten anderthalb Stunden wird er meistens vor seinem Laptop verbringen und so tun, als wäre er nicht da. Seine letzte aktive Handlung ist, die Musik, die bisher leise im Hintergrund lief, etwas lauter zu drehen. Hiphop, Pop, Soul und Reggae-Stücke wechseln sich ab. Ein entspannter bis flockiger Soundtrack zum Kochen und Kommunizieren. Erst jetzt merke ich, dass es sich hier definitiv nicht um einen herkömmlichen Kurs handelt und wir von nun an auf uns gestellt sind. Die Gruppe indessen beginnt sich selbst zu organisieren. Ich habe mich der Avocado-Mango-Rettich-Salat-Gruppe angeschlossen, hauptsächlich, weil ich das Rezept am schnellsten verstanden habe. In meiner Gruppe sind Tim, der etwa 45-jährige Energieberater und Avril, der ich schon draußen begegnet bin. Sie ist 24 Jahre alt und studiert in Berkeley Amerikanische Literatur. Wir suchen uns einen Arbeitsplatz und tragen die Zutaten zusammen. Da unsere Aufgabe hauptsächlich aus Gemüse schnippeln und Dressing anrühren besteht, haben wir viel Zeit zum Reden. Gesprächsthemen sind auch jenseits der Größe der Gemüsestückchen schnell gefunden. Die Jackson Five sorgen dabei für den Rhythmus. Die beiden wollen von mir wissen, warum ich in San Francisco bin, wie es mir hier gefällt und was ich noch vorhabe. Es stellt sich heraus, dass Tim und Avril bereits durch Südamerika gereist sind. Es folgen einige spanische Sätze, denen ich nicht folgen kann. Das macht aber nichts. Während die beiden ihre Erlebnisse austauschen, sehe ich mich in der Wohnung um. An weiteren drei Arbeitsflächen arbeiten Zwei-

ergruppen konzentriert zusammen, bewegen sich fast schon routiniert in der Küche, plaudern miteinander. Einige trinken mitgebrachtes Bier oder Wein. Da keine lauten Küchengeräte benutzt werden, wird der Raum nur von Musik und Stimmengewirr beschallt. Die Stimmung ist locker und dynamisch, und das, obwohl wir uns fast alle erst vor einer knappen Stunde zum ersten Mal getroffen haben. Meine Nervosität lässt etwas nach. Josua sitzt weiterhin konzentriert vor seinem Laptop. Nur zweimal wird er auf der Suche nach einer Zutat gefragt.

Nachdem unser Salat zum Durchziehen in den Kühlschrank verfrachtet wurde (das Dressing haben wir recht frei zusammengebraut, da es keine Messbecher in der Küche gibt), schliesse ich mich Monica und Kat an, die gerade Avocado-Frühlingsrollen zubereiteten. Wir weichen das Reispapier kurz in warmes Wasser ein, belegen jedes mit Avocadostücken und einer würzigen Gurken-Karotten-Mischung und rollen das Papier zu kleinen Päckchen. Dabei fegt der 80er Jahre Hit „Girls Just Wanna Have Fun“ durch den Raum. Ich erfahre, dass auch Kat schon weitgereist ist. Sie war letztes Jahr in Osteuropa, erzählt sie mir. Dabei besuchte sie Polen und da ich vor zwei Jahren auch durch dieses Land gefahren bin, haben wir ein erstes Thema gefunden. Ich erzähle danach von meinem Studium und dem Thema meiner Dissertation. Beide werden gleich hellhörig und fragen schmunzelnd, ob ich ein Diktiergerät mit hätte. Ich erwidere, dass ich noch nicht weiß, ob ich Frugal Foodies in meine Arbeit aufnehmen, was zu diesem Zeitpunkt auch stimmte. Es ist jetzt 20:15 Uhr. Wir sind seit über einer Stunde mit Kochen beschäftigt, als Josua herumgeht und sagt, die Zeit sei gleich vorbei, wir müssten zum Ende kommen. Das Treiben wird beschleunigt als der Hausherr schließlich verkündet: „This is the last song. By the end of it the food have to be ready to eat.“

Ein letzter Endspurt, Beyonce Knowles verklingt und kurz darauf stehen alle Gerichte auf dem großen Esstisch und die Köche aufgereiht darum. Neben Salat und Frühlingsrollen mit Thai-Dip gibt es Zaziki mit selbstgemachtem Fladenbrot, indonesischen Avocadosaft sowie einen Avocado-Limetten-Pie. Die Gerichte sehen großartig aus und alle sind sichtlich stolz. Josua fordert jede Gruppe auf, etwas zu ihrem Gericht zu sagen, ob alles geklappt hat und ob die Gruppe zufrieden ist. Nachdem wir den Avocadosaft, der interessant schmeckt, aber von dem ein Glas genügt, getrunken haben, nimmt sich jeder einen Teller, füllt ihn mit den verschiedenen Gerichten und sucht sich einen Platz am Couchtisch. Mit unseren Tellern in der Hand sitzen wir auf dem Boden, dem Sofa oder Stühlen. Jeder lobt das Essen und Josua hat hier und da noch einige Anmerkungen, etwa dass die Avocadorollen enger gerollt sein müssten. Insgesamt kommen die Gerichte aber auch bei ihm gut an. Vor allem der Avocado-Pie findet viel Lob. Die Unterhaltungen, die ich im Laufe des Essens führe, drehen sich um Themen wie Jobsuche, Reisepläne und Uni-kurse. Von Tim erfahre ich, dass dies sein fünfter Frugal Foodies-Abend ist. Er war vor vier Jahren das erste Mal hier, zusammen mit einer Freundin. Er ist sich mit Monica, die ebenfalls schon öfter da war, einig, dass es die aufgeschlossenen Leute, das nette Beisammensein, das Essen und die Atmosphäre sind, die sie immer wieder zu Frugal Foodies ziehen. Carolin, die zum zweiten Mal dabei ist, erzählt, dass sie durch Bekannte davon gehört hat und den Ort nun so vielen Freunden wie möglich zeigen möchte. Einige tauschen sich über die vegetarische Ernährungsweise aus. Es wird aber keine Überzeugungsarbeit an Nicht-Vegetariern, denn wir sind keine reine Vegetarier-Gruppe, betrieben, keine bestimmte Lebenseinstellung zur Schau gestellt. Insgesamt sprechen wir viel übers Essen: Wie wichtig es sei, saisonale Nahrungsmittel zu verwenden, wo man in San Francisco und Berkeley frisches Gemüse und Obst kaufen kann und wo es die besten veganen und nicht veganen Bäckereien gibt. Carolin und Jess geraten ins Schwärmen, als sie mir vom „Cafe Gratitude“, der „Vegan Bakery“ und anderen kulinarischen Hotspots erzählen. Als ich berichte, dass ich in zwei Wochen auf Reisen gehe und mir einige Nationalparks ansehen will, strömen weitere gute Vorschläge auf mich ein. Denn in der Gruppe sind einige Wanderfreunde, die mir diese Trails und jene Campgrounds sehr ans Herz legen. Josua hält sich bei den Gesprächen eher zurück. Er beantwortet zwar gerne alle Fragen, hört aber überwiegend zu. Die meisten trinken zum Essen Wein oder Bier und die Zeit vergeht wie im Flug. Der Buena Vista Social Club schmilzt durchs Zimmer und ich fühle mich wohl.

Als es 21:10 Uhr ist, stellt Josua fest, dass der Abend seinem Ende zugeht. Er fragt jeden reihum, was ihm am Besten gefallen habe und welches Gericht er am leckersten fand. Alle sind sich einig, dass die entspannte und gemütliche Atmosphäre perfekt war, um miteinander in Kontakt zu kommen. Die Gerichte, vor allem der Pie, haben allen hervorragend geschmeckt und auch die Musik kam sehr gut an. Tim sagt, dies sei seine beste Veranstaltung bisher ge-

wesen. Er fand es gut, dass nicht so viele Leute da waren und es sehr gemütlich war. Alle sind überaus zufrieden mit dem Abend und danken Josua für seine Organisation. Dieser erzählt noch, welche Kochthemen als Nächstes anstehen. In zwei Wochen komme ein *guest chef*, der vegan kocht. „You can touch real vegans“, preist Josua diesen Abend lachend an. Danach teilt er Aufgabenblätter mit der Bitte aus, uns wieder in Gruppen zusammen zu finden. Zwei Gruppen waschen auf, eine sammelt den Müll ein, trennt ihn ordentlich und bringt ihn weg, die nächste verpackt das restliche Essen und fegt den Boden. Das Bad wird wie vorgegeben als zusätzliche Spüle genutzt. Alle achten peinlich darauf, nichts wegzuschmeißen. Wie in einem Bienenstock wirbeln wir konzentriert umher. Nach etwa 20 Minuten steht alles wieder an seinem Platz und ist aufgeräumt. Josua hat währenddessen ein Bügelbrett herausgeholt und plättet Hemden, als wäre es das Normalste der Welt, in seiner Wohnung voller Fremder Hausarbeit zu machen. Während wir uns verabschieden, tauschen zwei der Teilnehmer Telefonnummern aus. Ich kaufe von Josua noch eine Postkarte, auf der ein marokkanisches Mädchen abgebildet ist. Einen großformatigen Fotoabzug seiner schönen Bilder kann ich mir leider nicht leisten. Beim Müll raustragen habe ich Lynn kennengelernt, die mir angeboten hat, mich mit nach San Francisco mitzunehmen. Auf der Fahrt erzählt mir die 38-Jährige, dass sie bald aus der Stadt wegziehen werde, denn sie sei frisch geschieden und hätte woanders einen Job gefunden. Sie sei etwas traurig darüber, dass sie dann nicht mehr zu Frugal Foodies-Abenden gehen könne. „Meeting nice people, eating delicious food, having a great time. It was always like recreation for me.“ Ich träume indessen von einer Frugal Foodies-Außenstelle in Jena.

Nachgelesen – Statt eines Interviews

Ein Interview mit Josua kam im Nachhinein leider nicht mehr zustande. „*Things have been busy*“, deshalb habe er momentan keine Zeit, meine Fragen zu beantworten, schrieb er nach mehreren Anfragen per E-Mail. Alternativ mussten deshalb Zeitungs- und Online-Interviews herangezogen werden, die etwas über seine Intention und Erfahrungen verraten.

Bei der Gründung von Frugal Foodies wollte Josua einerseits einen Ort für gutes, kreatives Essen jenseits von überbezahlten Restaurants anbieten und Menschen zum Selbstkochen animieren.⁵³² Dieser Wunsch war eng verknüpft mit seiner Lebenseinstellung, wie eine Zeitung schrieb:

„Five years ago Josua Nelson found a new way to lighten the human footprint on planet Earth. At the time he himself was barely denting the biosphere, having already achieved considerable levitation through a lifestyle of owning as little as possible. But he wanted others to experience the joy of meeting new people while having fun and stepping lightly, so he started Frugal Foodies in his home town of Berkeley.“⁵³³

Gleichzeitig bot die Gründung für Josua eine Möglichkeit, etwas für andere zu tun und damit eine Leerstelle in seinem Leben zu füllen. Er selbst war in den Jahren von Frugal Foodies mit einigen Herausforderungen konfrontiert, zog aber viel Freude und einige Vorteile aus seinem Projekt, wie er zitiert wird:

„It’s been about promoting community, connecting with interesting people, expanding my own culinary horizons (...). But my main motivation right now is that it forces me to clean up my house once a week, and that’s a really good thing.“⁵³⁴

Neben unzähligen positiven Erlebnissen – Freundschaften wurden geschlossen, Businesspläne erdacht, Beziehungen fanden ihren Anfang, neue Rezepte wurden geteilt, gutes Essen verspeist – hat Josua auch einige kleine Pannen erlebt. Dazu gehörten kulinarische Missgeschicke, wenn Rezepte von den Teilnehmern nicht rich-

532 Vgl. Emilie Raguso: East Bay’s Frugal Foodies: Adventures in community, cuisine (13.1.2010), unter: <http://www.oaklandlocal.com/article/frugal-foodies-adventure-community-and-cuisine>, Zugriff am 17.6.2011.

533 Lightfoot (s. Anm. 521).

534 Raguso (s. Anm. 532).

tig gelesen und dann falsch umgesetzt wurden, nervöse Gastchefs, die zuerst mit Alkohol ruhiggestellt werden mussten, damit sie mit ansehen konnten, wie Laien ihre Zutaten zurichteten, oder einige kleine Feuer, welche den Rauchmelder aktivierten und die örtliche Feuerwehr auf den Plan riefen. Er hatte jedoch sehr selten unangenehme Gäste, erzählte er einer Reporterin.

„One comes to mind, a woman who seemed off before she even came. She started sending inappropriate notes to people after the event – we learned from that not to share other people’s emails – it escalated and it could have gotten ugly, but thankfully there was a psychiatrist in the group that night and she took on the task of dealing with the email communications. Two lawyers who attended gave me advice. At one point the woman threatened to report me to the health department. Everything eventually settled down. It turned out that it was a pretty memorable night mainly because I ended up forming close friendships with the people who came to my aid.“⁵³⁵

Seine Gäste sind hinsichtlich Alter, Herkunft und Tätigkeit sehr verschieden. Es kommen Eltern mit Kindern, internationale Gäste, stylische „Hipster“, Studenten aller Fachrichtungen, ältere Paare und Künstler, gab er an.

„On a typical night we’ll have about 15 people, mostly from Berkeley, Oakland or San Francisco. We get slightly more women than men and about a third are repeat attendees and two-thirds are new. It’s a mix of real cooks, cooking idiots, and people who have never cooked before. The nights that are less diverse aren’t as much fun for me, so sometimes I do a little social engineering to make sure the group is mixed in terms of age, ethnicity, and gender. (...) People come here for different reasons: to learn to cook or cook with others, to eat well and cheaply, to meet people, to check out the Berkeley quirk factor.“⁵³⁶

Auf seinem Blog kommentiert er die Rezepte vergangener Frugal Foodies-Abende. Ab und zu kommt es vor, dass ein Gericht nicht gelungen ist, liest man dort.

Über die Zufriedenheit und Motive der Konsumenten erfährt man neben Zeitungsartikeln einiges durch die Beiträge auf der Community-Plattform Yelp. Auf dieser Internetseite sind Bewertungen von ehemaligen Frugal Foodies-Besuchern hinterlegt, die ihre Erfahrungen schildern. Frugal Foodies hat hier fünf von fünf möglichen Sternen erhalten. Hervorgehoben wird in den Bewertungen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend und die Gerichte kreativ und lecker sind und diese Events hervorragend geeignet sind, um fremde Menschen kennenzulernen. Es gibt nichts vergleichbares in der Bay Area. Natürlich solle man darauf vorbereitet sein, dass man mit Fremden zusammen kocht, auch wenn man in einer Gruppe gekommen ist, und offen für diese Art von Gemeinschaftserlebnis seien, schrieb ein Rezensent⁵³⁷. Für einige gehört Frugal Foodies zu Berkeleys Lebensgefühl unbedingt dazu und ist eine feste Institution. Für sie sei es gut zu wissen, dass es jede Woche die Möglichkeit gibt, bei gutem Essen neue Menschen kennenzulernen, äußerten sich zwei Gäste.⁵³⁸

Help yourself & all together – Zusammenfassung

Frugal Foodies ist trotz einiger Parallelen kein normaler Kochkurs. Denn anstatt Fertigkeiten von einem Experten vermittelt zu bekommen, probieren sich die Teilnehmer nach dem *Do it yourself*-Prinzip an neuen Rezepten selbst aus. Frugal Foodies ist kein exklusiver Kochclub, denn die Abende stehen jedem ohne Beschränkung offen, finden sehr regelmäßig statt und kosten wenig. Frugal Foodies ist vielmehr eine experimentelle Kochparty mit Musik und Fremden, ein Non-Profit-Event, das zu kollaborativer Zusammenarbeit in sehr privatem Ambiente anstiftet. Wie bei einem Super Club scheint sich diese Art von Kochkurs in einer rechtlichen Grauzone zu bewegen.

535 Sarah Henry: Farewell to Berkeley’s under-the-radar Frugal Foodies (16.12.2010), unter: www.berkeleyside.com/2010/12/16/farewell-to-berkeleys-under-the-radar-frugal-foodies/, Zugriff am 13.9.2011.

536 Ebd.

537 Vgl. Yelp (s. Anm. 523).

538 Vgl. Henry (s. Anm. 535).

Die Basis für diese Art von Gemeinschaftserlebnis legt der Organisator Josua Nelson, der mit Frugal Foodies nicht nur als „Erfinder“ unmittelbar verknüpft ist. Er schafft einerseits die organisatorischen und räumlichen Voraussetzungen für Frugal Foodies in Berkeley und gibt andererseits Anregung und Anleitung für diese Abende in anderen Städten. Außerdem wird Frugal Foodies von seiner Ideologie und Lebenseinstellung getragen. Josua ist Vegetarier und der Überzeugung, dass gutes Essen biologisch angebaut und saisonal verwendet werden sollte, um die Ressourcen der Erde zu erhalten. Hinzu kommt seine Leidenschaft für das Kochen, sein Sinn für Gemeinschaftlichkeit und seine Vorliebe für Selbstgemachtes. Diese Einstellung möchte Josua anderen Menschen näher bringen. Im Gegensatz zu seinem alttestamentarischen Namenspatron predigt er jedoch nicht, sondern nutzt die Gemeinschaftsaktivitäten Kochen und Essen, verbunden mit dem Spaß, der bei Frugal Foodies aufkommt, um indirekt seine Ideen zu verbreiten. Statt einer verbalen Missionierung gibt er subtile Ansätze, sich mit Nahrungszubereitung und Nahrungsmitteln zu beschäftigen. Was von seinem Idealismus bei den Teilnehmern dann konkret ankommt, ob diese im Endeffekt lediglich einen vergnüglichen Abend erleben oder auch seine Intention teilen (lernen), hängt von jedem selbst ab. Frugal Foodies ist ein Angebot zum Nachdenken. Die Gespräche beim besuchten Kochabend zeigten, dass viele Gäste ähnliche Ansichten haben.

Josua selbst war an diesem Abend zwar durch seine Wohnung, die ihn in vielen Facetten widerspiegelt und Privates preisgibt, anwesend. Die Wohnung glich einer Galerie, in der die Gäste zum Anschauen animiert werden. Doch trotz dieser Offenheit war Josua gleichzeitig als Person passiv und begrenzte das Fremde-in-sein-Leben-Lassen durch die zeitlichen und organisatorischen Vorgaben. Er stellte den Raum zur Verfügung, animierte und bot an, überließ aber die soziale Interaktion überwiegend seinen Gästen. Er war kein klassischer Gastgeber, der aktiv zusammenführt, vorstellt, Konversationen anregt und präsentiert. Seine Bewirtung beschränkte sich nur auf Brot und Brie. Er war kein Kochkursdozent, der anleitet, zeigt und hilft. Er war zu einem kleinen Teil Moderator, zu einem großen Teil Anstifter, überwiegend stiller Beobachter sowie unsichtbarer Bewohner und latent anwesend in seiner Rolle als geistiger Inspirator. Seine Regeln, die den Ablauf strukturierten, das Zurechtfinden in einer fremden Küche erleichterten und Selbstständigkeit forcierten, wirkten zuerst beschränkend. Sie regten jedoch wie eine Spielanleitung zu geordneter Aktivität an und ermöglichten ein Funktionieren.

Während die politischen und ethischen Überzeugungen hinter Frugal Foodies indirekt durchschienen, stand das Erlebnis des gemeinsamen Kochens und Essens ganz klar im Zentrum des Abends. Da Josua, wie auch seine Gastköche nie eingreifen, entstehen alle Gerichte immer in Eigenregie. Der Erfolg hängt von den Fertigkeiten der Gäste ab, von ihrer Genauigkeit bei der Umsetzung des Rezepts oder ihrer Intuition, wenn mal ohne Rezept gekocht wird. Nicht die Vermittlung von Fertigkeiten stand beim besuchten Kochabend im Vordergrund, sondern die Aktivierung. Die einzelnen Gerichte waren am besuchten Abend thematisch aufeinander abgestimmt, gaben jedoch keine Speisenfolge vor. Statt eines fest aufgebauten Menüs fügten sich die einzelnen, teils ausgefallenen Gerichte zu einer Art Picknickerlebnis zusammen, bei dem jeder soviel kombinieren konnte, wie er mochte.

Bei Frugal Foodies wurde aus Fremden, die sich überwiegend noch nie zuvor gesehen hatten, ein produktives und kommunikatives Kochteam. Die Voraussetzungen dafür waren günstig, denn in einer Privatwohnung wird die Scheu schneller abgelegt, als in einer Mietküche, einem Küchenstudio oder anderen (halb-)öffentlichen Einrichtungen. Schon vor dem eigentlichen Beginn entstanden Gespräche unter den Teilnehmern. Nach der Vorstellungsrunde kannte jeder die Eckdaten des anderen und konnte bei Interesse daran anknüpfen. Da die Treffen häufig und regelmäßig stattfinden, ist es im Prinzip für jeden möglich, teilzunehmen – persönliche Offenheit vorausgesetzt. Die angestrebte Durchmischung der Gäste funktionierte sehr gut. Vom Konzept fühlten sich verschiedenste Menschen angesprochen, regelmäßige und neue Teilnehmer. Diese Diversität forcierte unterschiedlichste Themen. Die Gespräche waren vielfältig und orientieren sich oft an Erlebnissen und

Gedanken der Teilnehmer. So entstand ein interessanter und offener Austausch, durch den man viel Persönliches erfahren und schließlich Gemeinsamkeiten feststellen konnte.

Die Möglichkeit, dass Gruppen nicht funktionieren oder eine Person das Miteinander stört, besteht natürlich auch. Bei Frugal Foodies ist die Zusammensetzung der Teilnehmer jedes Mal anders, es kommt jedoch selten zu unangenehmen Zwischenfällen.

Ein spannender Aspekt bei Frugal Foodies war die inszenierte Normalität. Als Teilnehmer hatte man das Gefühl, in einer Gruppe von Bekannten zu sein, die sich bei einem von ihnen daheim zum Kochen trifft. Dazu passten auch die unterhaltsame Musik, die *help yourself*-Aufforderung, das Teilen der Getränke und das fast mühelose Zurechtfinden in der Küche. Hinzu kam die entspannte Unkonventionalität – das Fehlen einer Tafel mit Tischdekoration, richtige Sitzgelegenheiten, die lockeren Umgangsformen und ein Buffet statt eines Menüs. Dies war jedoch nur scheinbar eine natürliche Situation. Josua detaillierte Regeln, und sein routiniertes, teils unbeteiligtes Verhalten erinnerte immer daran, dass es sich um eine Ausnahmesituation handelte. Die scheinbare Normalität hatte Grenzen, die Josua als Regisseur im Hintergrund festlegte. Diese Umstände ließen die Frugal Foodies-Erfahrungen jedoch nicht weniger authentisch wirken.

Zwischengang

Als vor über 100 Jahren die ersten Kochkurse veranstaltet wurden, geschah dies noch zum Zweck der Wissens- und Fertigkeitenvermittlung. In Form von Lehrveranstaltungen sollten junge Frauen auf ihre Rolle als Hausfrau vorbereitet oder für eine Berufstätigkeit ausgebildet werden. Heutige Kochkurse haben rein privaten Charakter. Berufsausbildung wird von entsprechenden Institutionen angeboten und fundiertes Hausfrauenwissen oder Kochkenntnisse sind heute keine Notwendigkeit mehr, weder für die Ernährung einer Familie noch für ein glückliches Single-Leben. Kochkurse richten sich zudem nicht mehr ausschließlich an Frauen.⁵³⁹ Zwar vermitteln Kochkurse nach wie vor Kenntnisse und Fertigkeiten rund um Nahrungsmittel, Ernährung und Zubereitung, doch steht die Aneignung von Wissen nicht mehr ausschließlich im Vordergrund. Denn Kochkurse sind heute Teil der Freizeitgestaltung unserer Gesellschaft geworden, bei denen es überwiegend darum geht, unterhaltsame Stunden zu verbringen und Freude, Befriedigung und Bestätigung zu finden. Kochen ist mittlerweile ein weitverbreitetes Hobby, ein privates Vergnügen, welches durch die Omnipräsenz von Kochshows, Kochbüchern mit Glamourfaktor, Profiköchen, die als Stars gehandelt werden, und Küchenausstattungen, die höchste Lifestyle-Bedürfnisse befriedigen, „sexy“ geworden ist. In Gesellschaft wird diese Tätigkeit noch attraktiver. Zudem ist Kochen per se jedem möglich – ein Zeitvertreib für alle.

Die Teilnehmer der besuchten VHS-Kurse sind im allgemeinen überwiegend Frauen, oft zwischen 36 und 50 Jahren. Beim Basta e Pasta-Kurs bestätigte sich dies, die Teilnehmerinnen waren etwa zwischen 25 und 60 Jahren alt. Beim Gourmand-Kochkurs war die Zahl der Frauen und Männer fast ausgeglichen. Auch hier schwankte die Alterspanne sehr, von etwa Anfang 20 bis 80 Jahren. Auch die Kochkompetenzen und Erfahrungen waren unterschiedlich. Doch stellte diese Heterogenität kein Problem dar. Für den Verlauf des Abends haben sich alle Teilnehmer der beiden Kurse geschlechter-, alters-, und wissensübergreifend zu einem funktionierenden Team zusammengefügt – dank gemeinsamer Aufgaben und Anweisungen in einem klar definierten Raum.

539 Wobei natürlich die Umstände des Kochens entscheidend dafür sind, wann ein Mann den Kochlöffel schwingt, meint Harald Lemke: „Während die Hausfrau für die Alltagsküche sorgt und möglichst unaufwändige und schnell zubereitete Dinge kocht, greift der neue Häuptling des eigenen, unbedingt an Profiküchen gemahnenden Edel-Herdes zum Kochlöffel – nur um repräsentative Menüs für gelegentliche feierliche Anlässe zu kreieren, bei denen er mit seiner Kochkunst vor den geladenen Gästen (den zum Publikum versammelten Privatleuten halb-) »öffentlich« in Erscheinung treten und sich als (halb-) »emanzipierter Mann« inszenieren kann.“ Lemke (s. Anm. 191), S. 138.

Der Pasta e Basta-Kochkurs bot im Großen und Ganzen etwas aufwändiger gestaltete Alltagsküche und war ein lockerer Koch-und-Ess-Abend. Es ging um ein unkompliziertes Ausprobieren, Freude am Essen, neue Eindrücke und entspannte Stunden. Dozentin und Teilnehmer agierten dabei fast auf gleicher Augenhöhe. Wissens- und Fertigkeitenvermittlung standen nicht im Vordergrund.

Im Gourmand-Kochkurs wurden im Gegensatz dazu Gerichte zubereitet, welche viele zum ersten Mal ausprobierten und herausforderten. In diesem Kurs stand Fleisch, in Form von gebratener Entenbrust, im Zentrum des Menüs. Dieses war ausgefeilter und somit hochwertiger. Der Koch war ausgebildet und füllte seine Rolle als Dozent intensiver aus. Die Teilnehmer konnten hier Kochexperimente wagen und einen Hauch von Profiküche erahnen.

Beide Kurse waren Treffen für Kochwillige, die auf der Suche nach etwas Neuem waren – nach Rezepten, Kontakten oder Eindrücken. Dabei überforderten sie die Teilnehmer nicht, denn jeder konnte das wählen, was er sich zutraute. Weiterhin boten sie einen „ungefährlichen“ Abend, denn jeder konnte mit einem oder mehreren Bekannten zusammen kommen.

Im Gegensatz zu den VHS-Kursen funktionierte der Frugal Foodies-Abend anders und verfolgte unterschiedliche Intentionen. Die Teilnehmer waren im Durchschnitt jünger. Die *Do-it-yourself*-Aufforderung, die Regeln, dass keine größeren Gruppen mit mehr als fünf Personen teilnehmen und gemeinsam gekommene Teilnehmer nicht in einem Kochteam arbeiten dürfen, die konsequente Nichteinmischung des Organitors und das gleichzeitige Vorhandensein vieler Anweisungen zielten auf ein kulinarisches und soziales Experiment ab, dessen Versuchsleiter Josua war. Der intime und unbekannte Ort, die kompromisslose Aufforderung zur Offenheit, die vegetarische Küche und die damit einhergehende „Philosophie“ zogen Teilnehmer an, die trotz verschiedener Alters- und Lebensphasen viele Gemeinsamkeiten hatten. Die unkonventionelle und scheinbar natürliche, doch inszenierte Situation mit ihren Herausforderungen an die Teilnehmer verlangte den Anwesenden mehr Einsatz ab als die VHS-Kurse. Kennenlernen wurde durch die Situation und vom Organisator direkt forciert. Zudem handelte es sich bei Frugal Foodies nicht um ein offizielles Angebot. Es gehört mehr Mut und Offenheit dazu, sich bei einem privaten Kochabend anzumelden als bei einer bekannten, öffentlichen Institution. Das Ergebnis war hier eine informelle gelöste Stimmung, gruppenübergreifende Kommunikation, der Austausch über verschiedenste (private) Themen und das Knüpfen von Kontakten über den Kochabend hinaus.

Alle drei Kochabende enthielten die gleichen Elemente. Sie setzten sich aus den Aktivitäten Gruppenorganisation und Annäherung der Mit-Kochenden, Beschaffung, Zubereitung und Konversation, gemeinsames Essen und Trinken sowie Tischgesprächen und anschließendes Aufräumen und Abwaschen zusammen. In der ungewöhnlichen und meist neuen Situation, in der sich die Teilnehmer der Kochkurse befanden, dienten der Austausch über Rezepte, Vorgehen, Aufteilen der Arbeitsschritte und deren Kommentierung sowie die Bewertung des Essens als wichtige Gesprächshilfen. Dieser Gesprächsfaden führte dann zu anderen Themen, konnte aber jederzeit wieder aufgenommen werden. Je nachdem, wie kommunikativ, offen und passend die Teilnehmer waren, umso besser beförderte die gemeinsame Arbeit am Herd das Kennenlernen.

Auch die Bedeutung der Mahlzeit war stets die gleiche. Sie war das Ereignis, auf welches alle hinarbeiteten, das Ziel des Abends. Beim gemeinsamen Essen wird das Selbstgekochte, der Lohn der Arbeit, verspeist. Alle Teilnehmer hatten daran ihren Anteil. Durch die verschiedenen Kochteams und deren Effizienz entstand eine größere Varianz an Gerichten, ein komplettes Menü, was alleine um einiges zeitintensiver und aufwändiger zu realisieren gewesen wäre. Die Vielfalt auf dem Tisch hob das Essen und seine Qualität empor, denn solche Mahlzeiten sind nicht alltäglich. So stifteten die Gerichte eine Verbindung, an der jeder seinen Anteil hatte. Man teilte selbstverständlich „seinen“ Gang mit den Anderen und umgekehrt. Der Weg vom bunten Zutatenhaufen bis zu den fertigen Gerichten kann als eine kulinarische Verwandlung bezeichnet werden, welche die Teilnehmer aktiv miterleben und gestalten.

Während das gemeinsame Essen beim Gourmet-Kochkurs immer wieder durch Aktionen unterbrochen wurde und der Fokus des Abends mehr auf das Zubereiten und Kochen gerichtet war, kam es beim Pasta e Basta-Kochkurs zu einem entspannteren und längeren Beisammensein bei Tisch. Im Vergleich der Kurse jedoch nahm die Mahlzeit beim Frugal Foodies-Abend den höchsten Stellenwert ein. Sie dauerte hier am längsten und zielte mit Fragen und Aufforderungen seitens des Gastgebers direkt darauf ab, Kommunikation und Austausch entstehen zu lassen.

TEIL C: NACHTISCH

Kapitel 5

Funde zwischen den Tellern

Was bleibt von der Mahlzeit übrig, wenn die Gerichte verspeist, die Flaschen geleert und die Zeit fast vorbei ist? Während die Mägen gefüllt und die Dinge genutzt wurden, hat sich zwischen den Tellern einiges angesammelt.

Im Folgenden werden all diese Funde dargelegt. Es wird gezeigt, wie die Mahlzeit als Ritual die Grundlage für ein gemeinsames Handeln schafft (Kapitel 5.1), wie der festliche Charakter der Fallbeispiele diese prägt und als Event kennzeichnet (Kapitel 5.2), wie das Prinzip der Gastfreundschaft das Miteinander bestimmt (Kapitel 5.3) und was besondere Mahlzeiten mit Theateraufführungen gemeinsam haben (Kapitel 5.4 und 5.5). Schließlich wird die Frage geklärt, warum und welche Tischgemeinschaften bei besonderen Mahlzeiten entstehen können (Kapitel 5.6). Abschließend wird die Funktion der Mahlzeit als Brücke behandelt, was zu verschiedenen Grenzüberschreitungen führt (Kapitel 5.7). Es wird also geklärt, was das Handeln der Teilnehmer lenkt, welche Konsequenzen aus der Mahlzeit folgen und „was beim Essen alles mitgegessen wird“⁵⁴⁰.

540 Jeggle (s. Anm. 6), S. 189.

5.1 Die Mahlzeit als Ritual

Wie unterschiedlich die einzelnen Fallbeispiele in ihrer Erscheinung auch gewesen sein mochten – wo äußerlich sichtbar Nahrung aufgenommen wurde, verwoben unsichtbare Fäden Teilnehmer, Tisch und Teller miteinander. Sie bildeten ein imaginäres Muster, welches bewirkte, dass jede der Mahlzeiten als gemeinsames, zielgerichtetes Handeln funktionierte. Obwohl fast alle Tischpartner noch nie zuvor miteinander gegessen hatten, mussten sie sich nicht erst auf ein gemeinsames Vorgehen einigen. Der Grund dafür war, dass das Teilen von Zeit, Tisch und Essen – ob mit Fremden, Bekannten, Kollegen oder Familie – ein erprobtes Ritual ist. Nachfolgend wird aufgezeigt, wie das Ritual Mahlzeit die Fallbeispiele strukturierte und prägte.

Rituale als Handlungsformen

Rituale sind wichtige Formen sozialen Handelns, die Anfang und Ende haben, regelhaft, normiert und über eine lange Zeit wiederholt ablaufen. Dabei kann es sich sowohl um einzelne rituelle Handlungen, wie der Gruß „Mahlzeit“ zur Mittagszeit am Arbeitsplatz, die katholische Bekreuzigung oder religiöses Schächten, als auch um ganze Ritualkomplexe oder Bräuche⁵⁴¹ handeln, wie Hochzeitszeremonien, Bestattungsrituale und Erntedankbräuche. Durch Ritualisierung, also Einübung, Wiederholung und Routinisierung, werden solche Handlungen und Handlungsabfolgen allgemein gültig. Durch semantische Zuschreibungen wird ihnen Zeichenhaftigkeit und Bedeutung verliehen. Durch individuelles Erlernen werden sie im einzelnen Menschen inkorporiert, und durch Anpassung wird ihr Fortbestand gesichert. „Allgemein lässt sich das Ritual charakterisieren als eine spezifische Verknüpfung von symbolisierten Einzelhandlungen und Gesten in gleich bleibenden, vorstrukturierten, also intern geordneten Handlungsketten.“⁵⁴² Rituale sind auf verschiedenen gesellschaftlichen Ebenen, im profanen wie im sakralen Bereich, im Alltag wie im Festlichen zu finden, haben transzendente Wirkung und dienen als „soziales Schmieröl“.

Rituale verbinden individuelle und überindividuelle Prozesse. Das kann den persönlichen Umgang mit Gefühlen oder die Regelung von Beziehungen betreffen, als auch Konfliktbewältigung oder Hierarchiefestlegung innerhalb einer Gruppe sein. Rituale stellen einen Interaktions- und Kommunikationsraum bereit und dienen

541 Eine scharfe definitonische Grenze zwischen Ritualen und Bräuchen gibt es nicht. Seitdem die enge Verbindung von Ritual und Religion wissenschaftlich getrennt wurde – Stichwort Entmythisierung und Desakralisierung von Ritualen im 20. Jahrhundert – und sowohl der Begriff „Brauch“ wie auch der Begriff „Ritual“ durch sozial- und kulturwissenschaftlichen Paradigmenwechsel aktualisiert wurden, ähneln sich beide sehr. Vgl. Doris Kolesch: Rollen, Rituale und Inszenierungen, in: Friedrich Jaeger/Jürgen Straub (Hrsg.): Handbuch der Kulturwissenschaften, Bd. 2, Paradigmen und Disziplinen, Stuttgart/Weimar 2004, S. 287. Wie Rituale sind Bräuche regelmäßig wiederkehrende Formen sozialen Handelns, geben Ablauf und Struktur vor, setzen sich aus verschiedenen Elementen zusammen und sind Handlungs- und Kommunikationsfelder mit zeichnerhafter Sprache, die den Ausübenden bekannt sein müssen. Auch Bräuche sind dynamisch und zwischen Tradition und Innovation an die Lebensumstände der Handelnden anpassbar. Vgl. Weber-Kellermann (s. Anm. 51), Andreas C. Bimmer: Brauchforschung, in: Rolf Wilhelm Brednich (Hrsg.): Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 1988, S. 311-328. Nach dem Soziologen Hans Georg Soeffner handelt es sich bei Ritualen um eine „bestimmte Klasse von Bräuchen“. Hans-Georg Soeffner: Die Ordnung der Rituale. Die Auslegung des Alltags 2, Frankfurt a. M. 1992, S. 102. So kann der Begriff „Ritual“ besser geeignet sein, um einzelne Handlungen (wie Zuprosten der Tischgemeinschaft, Anschneiden des Sonntagsbratens), die weniger komplex sind oder auch rein individuelle Funktion haben (wie Rituale vorm Schlafengehen), zu beschreiben. Zudem verweist die Verwendung des Begriffs „Brauch“ vielmehr auf die kulturelle Dimension von Handlungen, ihre Traditionen und historische Wurzeln. Die „Sprache der Bräuche“, ihre „Grammatik“ (Ingeborg Weber-Kellermann) kann dem Forscher viel über das Weltbild der Ausübenden, ihre Vorstellungen und ethischen Prinzipien verraten – vorausgesetzt, er kann sie „lesen“.

542 Hans-Georg Soeffner: Rituale – kalkultiertes Risiko und riskantes Kalkül. Zur pragmatischen Ästhetik von Ritualen, in: Renate Schlesier/Ulrike Zellmann (Hrsg.): Ritual als provoziertes Risiko, Würzburg 2009, S. 14.

der Identifikationsstiftung sowie der Gemeinschaftsbildung. Dadurch bieten sie Handlungssicherheit und Einbindung. Gleichzeitig repräsentieren und stiften sie Ordnungen. Sie „formen und disziplinieren das Verhalten, machen es überschaubar und vorhersehbar und erlauben, dass wir uns nicht nur in Räumen, sondern auch im Handeln »zu Hause« fühlen“⁵⁴³. Durch den gemeinsamen Vollzug in einer Gruppe, welcher Interaktion, Orientierung, geteilten Traditionsbestand und Erfahrungsräume sicherstellt, wird ein integrativer Rahmen „von allen für alle“⁵⁴⁴ geschaffen. Durch Rituale werden kulturelle Erfahrungen vermittelt, mit Hilfe von Symbolen wird ihre Eindringlichkeit und Bedeutsamkeit sichtbar.⁵⁴⁵

Rituale werden erst durch öffentliche Aufführung, Inszenierung, Nachahmung und Gestaltung wirksam. Ihr demonstrativer und ludischer Charakter bewirkt, dass sie ähnlich wie Theaterstücke auf einer Bühne gespielt werden können. Gleich einem Drehbuch ist der strukturelle Rahmen des Rituals vorgegeben, gleich einem Theaterstück sind verschiedene Inszenierungen und Aufführungen eines Rituals möglich (weiterführend Kapitel 5.2). Für die Aufführenden halten sie Spielräume bereit, welche mitunter spontane und kreative Interpretationen zulassen. Sie laden andere zum Mitmachen und zur Einordnung ein.⁵⁴⁶

Für die Teilnehmer können Rituale eine Transformation, eine innere Veränderung, einen Wechsel des Status bewirken. Der Ethnologe Arnold van Gennep beschrieb 1909 die *rites de passage*, eine spezielle Form von Ritualen, welche soziale Übergänge begleiten, und zeigte deren Wichtigkeit und Folgen für das Individuum sowie für das gesellschaftliche Leben auf.⁵⁴⁷ Während der drei strukturellen Phasen eines Übergangs – Trennung, Separation und Neueingliederung – kommen diese Übergangsrituale zum Tragen. Victor Turner, seines Zeichens Religionsethnologe und Anthropologe, entwickelte van Genneps Konzept weiter und untersuchte vor allem die liminale Phase von Übergangsriten, in welcher das Individuum bereits von seinem vorherigen Zustand abgelöst ist und sich in der Zwischenphase befindet, bevor es in den neuen Status integriert wird. Diesen Zustand beschreibt Turner als „*betwixt and between*“⁵⁴⁸. Die liminale Phase bezeichnet eine Zeitspanne, in der alte Regeln aufgehoben werden, ein befristeter Zustand der relativen Freiheit eintritt und ein verstärktes Gemeinschaftsgefühl unter den Teilnehmern entsteht.⁵⁴⁹ Auch wenn solche Übergangssituationen nicht immer bewusst wahrgenommen werden oder so weitreichende Auswirkungen haben wie eine Hochzeit oder eine Bar Mizwa, so ist immer der Glaube der Teilnehmer an die rituelle Handlung wichtig, damit diese wirksam wird.

Rituale stehen in Wechselwirkung mit ihrer Umwelt. So können sie gleichzeitig beharrlich und dynamisch sein. Sie können konservierend, aber auch innovativ wirken. Sie können ihren Sinn verlieren und dann als leere Formen obsolet werden, aber auch mit neuem Sinn „befüllt“ oder neu gebildet werden.

543 Ebd., S. 13.

544 Christoph Wulf/Jörg Zirfas: Performative Welten. Einführung in die historischen, systematischen und methodischen Dimensionen des Rituals, in: Dies. (Hrsg.): Die Kultur des Rituals. Inszenierungen, Praktiken, Symbole, München 2004, S. 19.

545 Vgl. Till Förster: Victor Turners Ritualtheorie. Eine ethnologische Lektüre, in: Theologische Literaturzeitung 7/8 (2003), S. 711.

546 Vgl. Wulf/Zirfas (s. Anm. 544), S. 8f.

547 Vgl. Arnold van Gennep: Übergangriten (Les rites de passage), Frankfurt a. M./New York 32005.

548 Vgl. Förster (s. Anm. 545), S. 705.

549 Die liminale Phase bezeichnet „Zeit und (...) Ort zwischen zwei Bedeutungs- und Handlungskontexten“. Victor Turner: Vom Ritual zum Theater. Der Ernst des menschlichen Spiels, Frankfurt a. M./New York 1989, S. 180. Sie bedeutet für den Teilnehmer einen Schwebezustand zwischen altem und neuem Status. Für moderne, differenzierte Gesellschaften bevorzugt Turner den Begriff „liminoid“, der auf die neuen individuellen, kreativen und Kritik ermöglichenden Optionen hinweist, welche die Handelnden in dieser Schwellenphase haben können. Liminoide Phänomene „eröffnen die Möglichkeit, über all das, was als selbstverständliche, alltägliche Struktur erscheint, neu nachzudenken.“ Förster (s. Anm. 545), S. 706. Diese Phase ist von einer Anti-Struktur gekennzeichnet. Regeln, Vorschriften, Rangunterschiede, Symbolverwendungen und Verhaltensweisen sind zugunsten kurzzeitiger Freiheiten außer Kraft gesetzt, was im Kontrast zur alltäglichen Struktur steht. Struktur und Anti-Struktur sind zeitlich begrenzte Abschnitte, die von einem dialektischen Verhältnis zueinander gekennzeichnet sind. „Der Mensch wächst mit Hilfe der Anti-Struktur und konserviert mit Hilfe der Struktur.“ Turner (s. Anm. 549), S. 181. Das Herausgehobensein aus der Normalität vereinfacht die Bildung vom *Communitas*, eine besondere Form von Gemeinschaft, unter den Teilnehmern während des Rituals. Sie ist gekennzeichnet durch ein starkes Gefühl der menschlichen Verbundenheit und Zugehörigkeit unter den Teilnehmern. In dieser Phase sind die Teilnehmer gleichrangig. Im Alltag bestehende Unterschiede spielen keine Rolle. Diese Gemeinschaftlichkeit ist Voraussetzung für die Wirksamkeit von Ritualen – ein entscheidender Faktor der Anti-Struktur.

Die Ritualkomponenten der Fallbeispiele

Mahlzeiten können ein Teil von Ritualkomplexen sein, wie bei Weihnachts- und Martinsbräuchen, oder auch als eigenständige rituelle Handlungen vollzogen werden. Betrachtet man Ablauf und Struktur der Fallbeispiele, so fallen fünf verbindliche Ritualkomponenten auf, welche die Erziehungswissenschaftlerin Kathrin Audehm in ähnlicher Weise beschrieb.⁵⁵⁰

Ritualintention

„Eine rituelle Handlung bedarf eines förmlichen Entschlusses und einer Festlegung von Ort, Zeit und teilnehmenden Personen.“⁵⁵¹ Keine der Mahlzeiten entstand zufällig. Sie waren bewusst herbeigeführte Situationen, die nicht in alltägliche Abläufe eingebunden waren. Der Teilnahme an den Mahlzeiten war eine bewusste und motivgeleitete Entscheidung für das jeweilige Essen bei jedem Gast und Gastgeber vorausgegangen – auch wenn die Intentionen individuell unterschiedlich gewesen sein mochten. Auf organisatorischer Seite galt es Vorbereitungen zu treffen, Zeit, Ort und Ablauf festzulegen und so diese Mahlzeiten erst zu ermöglichen.

Ritualebene

Der Wechsel in die Ebene des Rituals wird stets durch einen Übertritt der Teilnehmer markiert. Jede der Mahlzeiten begann mit einer Grenzüberschreitung, einem Ortswechsel, der den Eintritt in die Situation der rituellen Handlungsebene markierte. Die Schwellen waren real und sichtbar als Eingangsbereich des Turmrestaurants Scala (Fallbeispiel 1), als Gartentor (Fallbeispiel 6) oder als Treppenstufen der Gesamtschule (Fallbeispiel 8) und körperlich erfahrbar durch das Beschreiten unbekannter Wege in West Oakland (Fallbeispiel 3), Berkeley (Fallbeispiel 9) oder Kreuzberg (Fallbeispiel 4). Der Wechsel zur Ritualebene erfolgte zudem durch Vorstellungsrunden, Sich-bekannt-Machen mit den Tischpartnern oder Beobachten der Szenerie beispielsweise beim Schlangestehen.

Regeln, Formen und Konstanten

So wenig die besuchten Mahlzeiten spontan entstanden sind, so wenig waren sie formlos durchführbar, denn Rituale sind nicht beliebig. In Ablauf und Struktur fielen folgende Sequenzen auf, die je nach Mahlzeit mehr oder weniger ausgeprägt zu finden waren. Dazu gehörten

- die Vorstellung oder Einführung durch den Gastgeber,
- das Kennenlernen sowie das Knüpfen von Kontakten unter den Teilnehmern,
- das Trinken sowie der Verzehr verschiedener Gänge,
- die verbale Auswertung des Essens sowie das Loben der Gastgeber und Köche,
- darüber hinaus verschiedene, zeitlich versetzte Tischgespräche, die beim Zusammensitzen mit Fremden immer sehr ähnliche Themen behandelten, etwa den Grund für die Anwesenheit, Austausch über die Umstände, die Stadt, bisherige Erfahrungen bezüglich der jeweiligen Mahlzeit, sowie
- mitunter die Teilnahme an einem Begleitprogramm oder zusätzliche Elemente, wie Musik oder Reden, und schließlich
- die Verabschiedung.

Die Mahlzeiten folgten zudem normativen Vorgaben und Regeln, die ein Miteinander erst ermöglichten. Dazu gehörten nicht kommunizierte Anstands- und Tischsitten, Gastgeber- und Gastpflichten, Formen der Höflichkeit und Gesprächsregeln. Diese wurden mal mehr mal weniger stark befolgt, abhängig von der jewei-

550 Dabei folge ich im wesentlichen den Komponenten, die Audehm vorstellt. Vgl. Kathrin Audehm: Guten Appetit! Was Familien bei Tisch riskieren, in: Renate Schlesier/Ulrike Zellmann (Hrsg.): Ritual als provoziertes Risiko, Würzburg 2009, S. 254 ff.

551 Ebd., S. 254.

ligen Situation. Vor allem beim Thüringer Salondinner konnten ausgeprägte Formen beobachtet werden. Das zeigte sich bei der Besteckvielfalt, den Requisiten, wie Weinkübeln und Stoffservietten, oder den Tischreden. Dennoch erschien vieles an den Fallbeispielen eher informell und wäre in anderen Situationen nicht denkbar gewesen. Das Duzen fremder Menschen geschah im Kontext des Jumpingdinner oder der Supper Clubs selbstverständlich und wirkte nicht unangebracht. Direkte und intime Fragen gingen einigen Teilnehmern hier schnell über die Lippen. Die mehrmalige Unterbrechung des Essens, um den nächsten Gang zuzubereiten, gehörte selbstverständlich beim Gourmand-Kochkurs dazu. Das Einnehmen und Okkupieren einer fremden Wohnung war beim Frugal Foodies-Kochabend Grundvoraussetzung. Vor allem die Jenaer Volxküche verzichtete auf „übliche“ Requisiten und Formen. Sitzen auf dem Boden, essen im Stehen und aufstehen, während andere noch essen, war hier akzeptiert. Hier gab es weder richtige Esstische, noch passende Stühle oder Besteck für jeden Gang. Die Vokü war aber auch ein Beispiel dafür, wie die Veränderung des Rituals Mahlzeit neue Möglichkeiten eröffnen kann. Der Verzicht auf Requisiten, der Wegfall von Tischregeln und die Auflösung einer geschlossenen Mahlgemeinschaft zugunsten umherwandernder Essender erzeugte einen Freiraum und zeigte alternative Möglichkeiten innerhalb der Kulturform Mahlzeit auf. Die Vokü schuf zudem neue Regeln, wie das selbstständige Abwaschen, welche die gemeinsame alternative Esssituation überhaupt ermöglichen. Der wöchentliche Besuch der Vokü konnte für regelmäßige Teilnehmer selbst zu einem Ritual werden – ebenso die Verabredungen von Teilnehmergruppen bei den VHS-Kochkursen eines bestimmten Dozenten.⁵⁵²

Sinn und Bedeutung

Rituale zeichnen sich dadurch aus, dass sie „bedeutungsgenerierende und sinnstiftende Praktiken“⁵⁵³ sind. Die Bedeutung der Mahlzeiten reichte von der Vermittlung und Anschaulichmachung von guter Ernährung, der Wertschätzung des Kochens als Kunst über die Suche nach Unterhaltung, kurzweiligem Vergnügen, Gleichgesinnten und möglichen Partnern, dem Streben nach Genuss und neuen Sinneseindrücken bis zur Verbreitung alternativer Lebensformen. Grundintention und Botschaften wurden eher indirekt und subtil statt offensichtlich und direkt vermittelt. Sinn und Bedeutung waren stets vorhanden, auch wenn sie von den Teilnehmern unterschiedlich aufgenommen wurden. Denn ohne eine Sinnzutat wären die Fallbeispiele funktionslose Ritual-Formen gewesen und damit hinfällig.⁵⁵⁴

Verwandlung

Bei jeder Mahlzeit änderten sich, zusätzlich zum Sättigungsgrad, der Gemütszustand der Teilnehmer, die Intensität der Beziehungen, das Wissen über die Tischpartner sowie die Verbundenheit der Gruppe. Eine Veränderung war vonstatten gegangen, wenn

- sich beim Thüringer Salondinner völlig unbekannte Gäste am Ende des Abends ohne Scheu zu einem gemeinsamen Foto formierten,
- das Xing-Netzwerk nach einem Salondinner rege genutzt wurde, um seinen Tischnachbarn zu kontaktieren und Erlebnisse auszutauschen,
- sich Supper Club-Gastgeber und -Gäste bei der Verabschiedung herzlich umarmten,
- Supper Club-Gäste zu einem "Stammpublikum" wurden,
- sich feste Gruppe formierten, welche gemeinsam die Veranstaltung eines Kochkurs-Dozenten besuchen,

552 Audehm wies darauf hin, dass bei regelmäßigen familiären Mahlzeiten durch „Kontext, Rahmung und Wiederholung der rituellen Handlungsvollzüge“ (Ebd.) ein familienspezifischer Stil herausgebildet wird. Bei den Fallbeispielen ist das kaum möglich, da die Teilnehmer ständig wechseln. Nur das Unterschreiben auf der Kochschürze der Dozentin Karin Albrecht kann ein Hinweis darauf sein.

553 Ebd.

554 Vgl. ausführlicher zur Bedeutungsebene der Mahlzeiten Kapitel 5.2, S. 176ff.

- Jumpingdinner-Teilnehmer E-Mail-Adressen austauschten und sich lange nach der Veranstaltung „Nachtischgruppen“ trafen oder
- wenn eine Jumpingdinner-Teilnahme zur „Gewohnheit“ wurde.

Eine Verwandlung kann auch eine Intensivierung von bestehenden Beziehungen bedeuten, wie die von Vokü-Gästen, die sich immer mal wieder zum Essen an diesem speziellen Ort treffen und so Kontakte aufrechterhalten oder vertiefen. Persönliche Konsequenzen können sich ergeben, wenn neue Erkenntnisse erlangt, in Bezug gesetzt und verarbeitet werden. Beispiele dafür sind die vegane Ernährung als mögliche Lebensform, die persische Küche als neuer Geschmacksinput, der Abbau von Vorurteilen, der Austausch und Abgleich von Alltagserfahrungen oder der persönliche Gewinn von Sicherheit in unbekanntem Situationen.

Ob diese Verwandlungen sehr weitreichend oder prägend sind oder nur für die Stunden der Mahlzeit anhalten, spielt dabei keine Rolle. In den Fallbeispielen handelte es sich eher um kurzzeitige und situationsgebundene Verwandlungen, von denen kein Statuswechsel zu erwarten war. Langfristig jedoch können die Auswirkungen einer besonderen Mahlzeit, wie im Falle zweier Jumpingdinner-Teilnehmer oder einiger Canvas Underground-Gäste, welche bei diesen Treffen ihre zukünftigen (Ehe-)Partner kennengelernt haben, höchst bedeutsam sein.

Mahlzeit und Wirkung

Turners Konzept der liminalen Phase erklärt, warum es in den Settings zu diesen Transformationen kam und zunehmende Offenheit gegenüber fremden Tischpartnern festzustellen war. Die oben beschriebene Anti-Struktur bewirkte, dass Verhaltensvorschriften und Statusunterschiede, die im Alltag Gültigkeit besitzen, in den Settings verschwammen oder sich mit dem Verlauf der Mahlzeit auflösten. Ein Festhalten an manchen alltäglichen Konventionen schien angesichts der ungewöhnlichen Situation, zu der keine oder kaum Erfahrungswerte vorlagen, obsolet. Dieser Schwellenübertritt vermochte nicht alle Unterschiede zu nivellieren, nicht alle Tischpartner zu verbrüdern und nicht alle Konventionen außer Kraft zu setzen. Er wurde auch nicht vollständig vollzogen und hatte keine gesellschaftliche Statusveränderung für die Teilnehmer zur Folge. Die Mahlzeiten markierten vielmehr eine abgegrenzte Zeitspanne, einen befristeten Möglichkeitsraum, welcher die Teilnehmer öffnete. Sie sind zwar kaum als nachhaltige *rites de passage* zu bezeichnen. Jedoch trug ihr Herausgehobensein aus der Normalität liminale Züge.

In den Fallbeispielen wurde auch eine weitere Stärke des Rituals Mahlzeit deutlich: seine stabilisierende Wirkung. Es saßen Teilnehmer am Tisch, die nicht auf die Erfahrung und Routinen gemeinsam erlebter Esssituationen mit ihren Tischpartnern zurückgreifen konnten. Doch jeder brachte sein inkorporiertes Wissen über Tischmanieren und Anstandsregeln und seine Erfahrungen aus vergleichbaren Situationen ein, sodass es durch einen genormten Ritualvollzug zu einer kollektiven Handlung kam. Wie einmalig eine gemeinsame Esssituation auch gewesen sein mochte – die Regeln dieses Rituals waren so stark verankert, dass stets ein funktionierender Ablauf gesichert war.

Auch wenn auf den ersten Blick nicht mehr geschah, als dass gemeinsam geessen wurde, so passierte doch einiges. Die Wirkung des Rituals Mahlzeit in den beobachteten Settings bestand nicht darin, die Mägen zu füllen oder die Geschmacksnerven zu befriedigen, sondern Vertrautheit, Stabilität zu schaffen sowie Teilhabe zu ermöglichen. Wie ein Scharnier verband das Ritual Mahlzeit Bekanntes mit Unbekanntem und lenkte das Handeln der Essenden auf unsicherem Gelände.

5.2 Festessen und Ess-Events

Besondere Gemeinsamkeiten

Das augenscheinlichste Merkmal und die große Gemeinsamkeit aller Fallbeispiele war, dass diese sich äußerlich vielfach von der Gruppe der alltäglich stattfindenden Mahlzeiten unterschieden. Das zeigte sich in räumlicher, zeitlicher, formeller und sozialer Hinsicht. Die jeweiligen Mahlzeiten waren Veranstaltungen, die nur in einem bestimmten, festgesetzten Zeitfenster stattfanden und in ihrer speziellen Ausführung und Zusammensetzung nicht wiederholt werden (können).⁵⁵⁵ Alle Beobachtungen fanden an Orten statt, von denen einige privat, andere nur teil- oder zeitweise öffentlich zugänglich waren. Mitunter gab es deshalb erhöhte Eintrittsschwellen für eine Teilnahme. Die Räumlichkeiten waren besonders ausgestattet und dekoriert. Mitunter waren sie auch extra für diesen Anlass bereitgestellt. An keinem der so hergerichteten oder zur Verfügung gestellten Orte hätten die Teilnehmer im Normalfall, also außerhalb dieser Situation, speisen können. In den Privatwohnungen waren die Essräume zumeist verfremdet (Fallbeispiele 1, 3 und 4). Die Gäste fanden nicht die normale Wohnsituation vor. Tische und Stühle wurden extra aufgestellt, Möbel aus den Zimmern entfernt oder die Räume völlig ausgeräumt und neu gestaltet. In manchen Fällen war die Ausstattung des Essraumes sehr aufwändig und auf ein Programm hin abgestimmt (Fallbeispiele 2 und 5). Für die meisten Gäste war die Teilnahme eine einmalige, außergewöhnliche Situation – nur die Jenaer Vokü konnte mitunter mehr in den Alltag eingebettet sein und auch bei den Kochkursen gab es regelmäßige Teilnehmer. Einige Mahlzeiten erforderten erhöhte Einsatzbereitschaft von ihren Gästen. Das konnte der Teilnahmebeitrag sein, die lange Schlange an der Essensausgabe und schmutziges Abwaschwasser, Zusatzkosten und eigene Vorbereitungen sowie Küchenarbeiten. Die Speisen und Gerichte waren von den Gastgebern stets bewusst gewählt, großteils aufwändig hergestellt und durch spezielle Zutaten oder Zubereitungstechniken emporgehoben. Und schließlich war die Zusammensetzung der Tischpartner stets zufällig und die Gäste sich überwiegend fremd. Und doch saßen sie als aufeinander bezogene Gruppe am Tisch – auch das ein Umstand, der im Essalltag kaum vorkommt.

Die Vermutung lautet deshalb, dass es sich bei den Fallbeispielen aufgrund ihrer Herausgehobenheit aus dem Alltag um moderne Feste handelt, die es vermochten, eine eigene Erlebniswelt hervorzubringen.

Klassische Feste und postmoderne Events

Um diese These zu stützen, wird die wissenschaftliche Sphäre des Festlichen betreten, die der Philosoph Otto Friedrich Bollnow mit der idealtypischen Unterscheidung von Fest und Feier definitorisch begründet hat.⁵⁵⁶ Diese Zweiteilung soll aber im Rahmen der vorliegenden Arbeit keine weitere Rolle spielen⁵⁵⁷, stattdessen all-

555 Gleichwohl fanden und finden weitere Treffen dieser Beispiele in regelmäßiger oder unregelmäßiger Periodizität statt. Einige Mahlzeiten sind sogar als Reihe konzipiert. Jedoch wechselt dabei das Thema, der Ort und die Teilnehmer, wodurch sich keine Mahlzeit in dieser Form genauso wiederholt.

556 Bollnow sieht die Feier als ernste, erhabene Veranstaltung, die prunkvoll gestaltet und organisiert sowie auf ein historisch-konkretes Ereignis bezogen ist. Feste dagegen können auch spontan entstehen, locker und gelöst von statten gehen, ihr Anlass kann unbestimmt sein. Musik, Tanz, Essen, Trinken und Lebensfreude sind Begleiter von Festen. Feste sind wiederkehrend, Feiern werden veranstaltet. Vgl. Michael Maurer: Feste und Feiern als historischer Forschungsgegenstand, in: *Historische Zeitschrift* 253 (1991), S. 103; Lars Deile: Feste – Eine Definition, in: Michael Maurer (Hrsg.): *Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik*, Köln 2004, S. 13.

557 Denn zum einen kann die Feier als eine Sonderform des Festes gesehen werden und zum anderen handelt es sich bei beiden um

gemein vom Fest als Anthropinon (Odo Marquard), als menschliche Konstante, gesprochen werden, welches in verschiedenen Formen auftreten kann.

Feste sind „spezifische Vergemeinschaftungs- und Vergesellschaftungsformen, in denen außeralltägliches Handeln institutionalisiert ist“⁵⁵⁸. Darin liegt ihr erstes Charakteristikum: Sie sind Nicht-Alltag. Sie heben sich von Arbeit oder anderen täglichen Pflichten und Notwendigkeiten, also der „Mühsamkeit des Lebens“⁵⁵⁹, ab. Sie dienen damit auf unterschiedliche Weise der Bewältigung des Alltags. Sie können ihn aufheben und die Wirklichkeit unterbrechen.⁵⁶⁰ Feste entlasten von täglichen Routinen, bieten individuelle und kollektive Regeneration, gewähren Flucht aus der Wirklichkeit, rufen Ruhe und Besinnung hervor und begrenzen die Normalität zeitlich und heben sie aus den Angeln. Feste sind, angelehnt an den Charismabegriff Max Webers⁵⁶¹, eine wichtige stabilisierende Gegenkraft zum Alltag. Der Alltag wird dadurch „qualifiziert, also als sinnhaft, oft als sinnvoll interpretiert. Er erhält seine Sinnggebung erst aus dem Außeralltäglichen.“⁵⁶²

Doch greift dieses Merkmal noch zu kurz, um Feste vollständig zu beschreiben und sie gegenüber anderen außeralltäglichen Situationen, wie der Besuch einer Kunstmesse oder eine Abschlussprüfung, abzugrenzen. Der Kulturhistoriker Lars Deile schlägt deshalb zusätzlich zur Nichtalltäglichkeit folgende Definition vor: „Im Fest vergegenwärtigt sich eine Gemeinschaft lebensbejahend Bedeutung in besonderen äußeren Formen.“⁵⁶³ Das heißt erstens, dass ein Fest nicht ohne eine Festgemeinschaft denkbar ist – ein Mensch alleine kann kein Fest feiern. „Feste bestärken die Eingebundenheit des Einzelnen in eine Gruppe.“⁵⁶⁴ Sie wirken doppelt identitätstiftend. Nach außen und nach innen, als Wegweiser für die eigene Identität sowie zur Ausbildung und Legitimierung von Gruppenidentität. Dabei muss die Gemeinschaft nicht schon im Vorfeld bestehen. Sie kann durchaus erst während des Festes konstituiert werden. Zweitens braucht ein Fest nach Deile einen spezifischen Anlass sowie eine Sinn- und Bedeutungsebene, auf die es ausgerichtet ist. Der jeweilige Anlass bestätigt das Leben, zelebriert „Zustimmung zur Welt“⁵⁶⁵. Auch extreme Formen, wie Trauerfeiern, sind im Kern lebensbejahend und dienen der Versicherung der Bedeutsamkeit des Lebens. Im Rahmen dieser Arbeit bietet es sich an, die Bedeutungsebene noch zusätzlich zu unterscheiden – zum einen in die öffentliche Intention des Festes, also die vorgegebene Bedeutung, und zum anderen in die individuellen Motivationen der Festhandelnden, also deren subjektive Bedeutungszuschreibungen. Denn das Erleben des Festes kann von Mensch zu Mensch verschieden sein.⁵⁶⁶ Der Erfolg eines Festes ist davon abhängig, ob der Sinn hinter dem Fest von allen Teilnehmern geteilt wird und somit die ganze Gruppe erfasst. Dann wird das Fest verbindlich wirksam. Deile gibt als drittes Kriterium die äußere Form eines Festes an, denn dadurch wird seine Sonderstellung im Leben bezeugt und Abgrenzung von der Normalität geschaffen. „Im Fest geht es um die Ekstase, das Hinauswachsen über sich selbst“⁵⁶⁷, was mit Musik, Tanz, Alkohol oder anderen besonderen Formen und Elementen betont wird.

Idealtypen, die in der Realität vielmehr als Mischformen auftreten. Vgl. Deile (s. Anm. 556), S. 14; Harald Hohmann: Soziologische Ansätze einer Theorie des Festes, in: Michael Maurer (Hrsg.): Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik, Köln 2004, S. 109.

558 Winfried Gebhardt: Fest, Feier und Alltag. Über die gesellschaftliche Wirklichkeit des Menschen und ihre Deutung, Frankfurt a. M. 1987, S. 52.

559 Michael Maurer: Prolegomena zu einer Theorie des Festes, in: Ders. (Hrsg.): Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik, Köln 2004, S. 23.

560 Die Bewältigung des Alltags kann auch auf andere Weise geschehen. Gebhardt, der die Unterscheidung von Fest und Feier beibehält, beschreibt dazu, dass das „Fest hilft, den Alltag zu bewältigen, indem es ihn aufhebt. Die Feier hilft, den Alltag zu bewältigen, indem sie ihn bewusst macht, d. h. ihn als ein sinnvolles Geschehen ins Bewusstsein hebt.“ Gebhardt (s. Anm. 558), S. 53.

561 Das Charisma ist die wichtige Gegenkraft zum Alltag. Wenn Alltag verstanden wird als „Notwendigkeit der Bedürfnisbefriedigung, realisiert durch Arbeit, Daseinsvorsorge, routinierte Abläufe“, dann bedeutet Charisma „die Möglichkeit der Durchbrechung, den Einbruch des Unerwarteten“. Maurer (s. Anm. 559), S. 34.

562 Hohmann (s. Anm. 557), S. 107.

563 Deile (s. Anm. 556), S. 7.

564 Ebd.

565 Ebd.

566 Auf die „psychodynamische Differenzierung im Festgeschehen“ hat schon Maurer hingewiesen. Vgl. Maurer (s. Anm. 559), S. 44.

567 Deile (s. Anm. 556), S. 9.

In einer gemeinsamen Form können sich alle Festteilnehmer wiederfinden.⁵⁶⁸ In Bezug auf die Fallbeispiele sollen zur Ebene der Form auch spezifische, vorgegebene Abläufe, Handlungen und Regeln gezählt werden, die wichtig für die Ausführung der jeweiligen Mahlzeiten sind. Oft spielen Mahlzeiten als Element selbst eine wichtige Rolle bei Festen. Diese Festessen heben sich von alltäglichen Mahlzeiten durch spezifische Zutaten, Gerichte, Zubereitungstechniken und Speisefolgen sowie durch besondere Sitzordnungen und Tischpartner hervor – Elemente, die mitunter bei keinem anderen Anlass auftauchen.

Alle drei Bestandteile – Gemeinschaft, Bedeutung und Form – sind elementar und idealtypisch für Feste. Ihre Gewichtung ist nach Deile beim idealtypischen Fest fast gleich verteilt und aufeinander bezogen. Mit seinem Festmodell kann nachvollzogen und dargestellt werden, warum Veranstaltungen wie Kunsterlebnisse oder Abschlussprüfungen, auch wenn außeralltäglich, keine Feste sind – weil nicht alle Ebenen auftauchen oder ihre Anteile zu marginal sind (Abb. 14).⁵⁶⁹

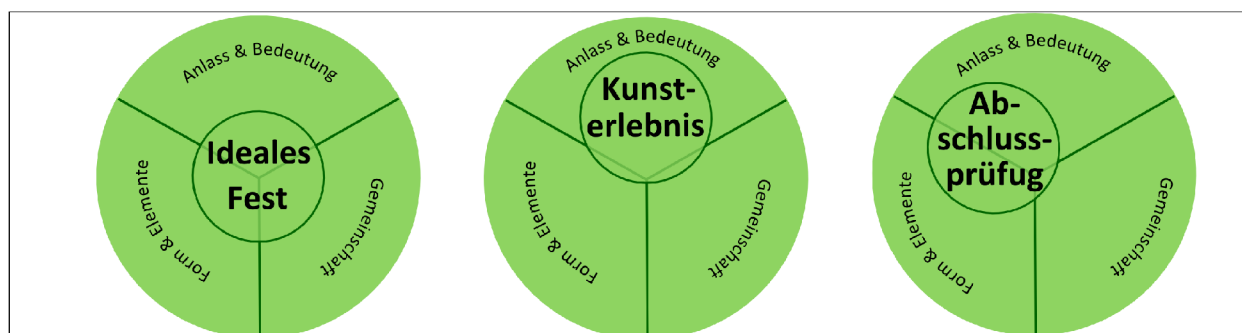


Abbildung 14: Festelemente nach Deile

Als eine spezifische Variante des Festes, welche der postmodernen Gesellschaft angepasst ist, gilt das Event. Events sind nach Winfried Gebhardt planmäßig erzeugte, professionell organisierte und mittels einer synkretistischen, kulturellen und ästhetischen Formensprache durchgeführte Veranstaltungen. Sie sind räumlich und zeitlich begrenzt und werden als einzigartige Erlebnisse inszeniert. Sie stehen im Schnittpunkt verschiedenster Existenzbereiche und vermitteln ein exklusives Gemeinschafts- und Zusammengehörigkeitsgefühl. Sie sind interaktive Ereignisse mit identifikationsstiftenden Inhalten und monothematischem Fokus.⁵⁷⁰ Sie sind damit die Antwort auf gegenwärtige Entwicklungen in der Festkultur, die der Soziologe Gebhardt folgendermaßen zusammenfasst:

1. Deinstitutionalisierung. Heutige Feste weisen offenere Formen und unverbindlichere Ziele auf, können lockerer sein und müssen nicht mehr zwangsläufig von klassischen Institutionen organisiert werden.
2. Entstrukturierung. Die Teilnehmerkreise von Festen sind heterogener geworden und soziale Grenzen verwischen.

568 Das bedeutet auch, dass Verfehlungen der Form den Festvollzug stören oder Teilnehmer durch falsche Handlungen Konflikte oder Irritationen hervorrufen können. Vgl. Ruth-E. Mohrmann: Fest und Alltag in der Frühen Neuzeit – Rituale als Ordnungsmuster, in: Historische Kommission für Niedersachsen und Bremen (Hrsg.): Niedersächsisches Jahrbuch für Landesgeschichte 72 (2000), S. 10.

569 Vgl. Deile (s. Anm. 556), S. 10ff. Das Kunst-erlebnis braucht weder eine Form noch eine Gemeinschaft, denn bei ihm geht es überwiegend um individuelle Wahrnehmung und Zuschreibung. Die Bedeutung eines solchen Ereignisses ist subjektiv bestimmt. Auch bei einer Abschlussprüfung ist die Gemeinschaft nicht von Bedeutung. Andere Menschen dienen dabei höchstens als „Schicksalsgemeinschaft“ zur Staffage. Das Ereignis ist jedoch ein höchst individuelles. Eine gewisse Form (Prüfungsbögen, Redeverbot, Zeitvorgaben, etc.) ist umso wichtiger, denn sie definiert die Prüfungssituation schließlich als solche.

570 Vgl. Winfried Gebhardt: Feste, Feiern und Events. Zur Soziologie des Außergewöhnlichen, in: Ders./Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Events. Soziologie des Außergewöhnlichen, Opladen 2000, S. 19-21.

3. Profanisierung. Mit der Veränderung der Erwartungen an Feste ist die subjektive Freiheit in den Vordergrund getreten. Die Veranstaltungen sind mitunter unverbindlich, ideologie- und weltanschauungsarm.
4. Multiplizierung. Die angebotenen Festformen haben sich stetig vermehrt. Sie müssen nicht mehr an begründete Anlässe gebunden sein und können willkürlich veranstaltet werden.
5. Kommerzialisierung. Viele heutige Feste unterliegen dem Prinzip der Gewinnmaximierung, sodass das Fest zum Selbstzweck wird.⁵⁷¹

Das Erleben von niedrigschwelligem, individuellem Vergnügen, bedeutsamem Spaß und kollektivem Rausch sind zentrale Versprechen von Events, weshalb sie in einer postmodernen Gesellschaft große Anziehungskraft besitzen. Menschen können sich dadurch zeitweilig und unverbindlich zu verschiedensten Gruppen zugehörig fühlen. Events stellen vielfältige, aktuelle und situationsgebundene Sinnangebote zur Verfügung und liefern zeitlich beschränkte und verdichtete Kompensation für unterschiedliche Bedürfnisse. Sie bieten die Chance, „sich sozusagen wie in einem Kollektiv-Vehikel aus Lebens-Routinen heraustransportieren zu lassen (...), zeitweise an symbolisch vermittelten, mehrkanaligen Sinnesfreuden zu partizipieren“⁵⁷² und somit „auf einfache und erlebnisrational kalkulierte Weise, Alltag zu durchbrechen“⁵⁷³.

Viele Events sind in den unterschiedlichsten Bereichen des Lebens verfügbar, schnell konsumierbar und oft eng verbunden mit den Angeboten der Massenmedien. Sie können damit sowohl für große Menschenmengen, wie das Musikfestival „Rock am Ring“ in der Eifel, als auch für kleine Gemeinschaften oder Szenen, wie der Comicmesse „Intercomic“ in Köln, bedeutsam sein. Mit dieser segmentären Verdichtung ist ihr Wirkungskreis eingeschränkt. Ihnen kommt damit nicht eine solch zentrale gesellschaftliche Bedeutung wie klassischen Festen zu.⁵⁷⁴ Doch funktionieren sie als postmoderne und flüchtige Festformen nach dem gleichen Prinzip.

Wie nicht jedes außeralltägliche Ereignis ein Fest ist, so verbirgt sich auch nicht hinter jedem als „Event“ deklariertem Angebot tatsächlich eins (beispielsweise „Shopping-Event“, „Wellness-Event“ und andere Marketingschlagzeilen). Hier hilft wieder Deiles Festmodell weiter. Wenn Events moderne Varianten von Festen sind, müssen sie die drei oben vorgestellten Ebenen beinhalten.

Die Festelemente der Fallbeispiele

Nach diesen theoretischen Ausführungen wird nun gezeigt, dass der Charakter des Festlichen bei den besuchten Mahlzeiten vorhanden ist. Neben dem ersten Kriterium des Nicht-Alltags, also der Einzigartigkeit durch räumliche, soziale, formelle und zeitliche Abgrenzung von alltäglichen Mahlzeitsituationen, sind bei den Settings alle drei Ebenen des Festmodells von Deile erkennbar. Bevor die Fallbeispiele nach den Kriterien „Bedeutung“, „Form und Elemente“ sowie „Gemeinschaft“ einzeln aufgeschlüsselt werden, ist zunächst eine verbindende Gemeinsamkeit festzustellen.

Bei allen Mahlzeiten war der initiale Anlass derselbe – der gemeinsame Verzehr und Genuss von Nahrung. Der Ruf des Essens eröffnete den Festraum. Alle Mahlzeiten hatten eine positiv konnotierte Bedeutung. Essen geschah nicht aus Notwendigkeit, sondern aus Vergnügen. Die Abende fanden für die Gäste und für fast alle Gastgeber⁵⁷⁵ im Rahmen individueller Freizeitgestaltung statt. Diese Eigenzeit wurde freiwillig aufgebracht

571 Vgl. ebd., S. 24-27.

572 Ronald Hitzler: „Ein bisschen Spaß muss sein!“. Zur Konstruktion kultureller Erlebniswelten, in: Winfried Gebhardt/Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Events. Soziologie des Außergewöhnlichen, Opladen 2000, S. 403.

573 Andreas Hepp/Marco Höhn/Waldemar Vogelsang: Einleitung, Perspektiven einer Theorie populärer Events, in: Dies. (Hrsg.): Populäre Events. Medienevents, Spielevnets, Spaßevents (= Erlebniswelten 4), Opladen 2003, S. 17.

574 Vgl. ebd., S. 16ff.

575 Die Dozenten der beiden VHS-Kochkurse erhielten für ihre Leistung ein Honorar. Für den Supper Club Gastgeber Joe Weinheimer spielten berufliche Motive eine Rolle und für Miranda Simpson und Louisa von Stein stellte ihr Supper Club einen kleinen

und folgte privaten Motiven. Alle Mahlzeiten erforderten einen gewissen Zeitaufwand von den Teilnehmern. Das Sich-Zeit-Nehmen für das Essen war keine Selbstverständlichkeit, sondern Teil des außergewöhnlichen Erlebnisses.

Supper Clubs

Bedeutung: Alle drei Supper Clubs waren Anti-Restaurants, mit Kundenorientierung und Servicecharakter von „richtigen“ Restaurants auf der einen Seite und der privaten Atmosphäre sowie der Nähe zwischen Gastgebern und Gästen auf der anderen Seite. Die untersuchten Supper Clubs hatten in erster Linie lukullische Anliegen. Sie wollten durch Essen Freude vermitteln und ihren Gästen schöne Stunden bereiten. Sie boten kulinarische Freiheit im Untergrund. Für die Gastgeber bedeutete das, dass sie ihre Küchenkreativität ausleben und Experimentierfelder für ihre Leidenschaft vorfinden konnten. Für die Gäste boten sie ungewöhnliche Essabenteuer und eine Ausgehmöglichkeit, die nicht jeder kennt und der damit eine gewisse Exklusivität anhaftet. Die Gäste konnten hier sehr gute, aufwändige und mitunter ungewöhnliche Menüs essen, die in einem Restaurant weitaus mehr gekostet hätten.

Beim In the Mood for Food-Supper Club war das alternative gourmethafte Essen, das durch herausragende Qualität bestach, von großer Bedeutung. Das vegane japanische Menü diente als subtiler Botschafter, um eine umweltbewusste, nachhaltige Ernährung und Lebensanschauung zu vermitteln. Dieses Motiv war unmittelbar mit Joe Weinheimers Lebenseinstellung verbunden. Sein Supper Club stellte einen kleinen kulinarischen Beitrag für eine bessere Welt dar. Die Gäste suchten den außergewöhnlichen Genuss in Joes Apartment und teilten überwiegend seine Ansichten.

Der Krauted Haus-Supper Club wollte die kulinarische Vielfalt Berlins erweitern und der Hauptstadt damit zu mehr Kücheninternationalität verhelfen. Die Gastgeberinnen hatten Spaß am Bewirten und schätzten die Möglichkeiten des Ausprobierens. Der Supper Club war eine Ausgehmöglichkeit, der essfreudigen Großstädtern etwas Neues bot. Der Unterhaltungs- und Gesellschaftsaspekt war größer als der kulinarische.

Der Canvas Underground-Supper Club setzte auf zusätzliche Unterhaltungswerte durch ein Programm sowie kreative Themen und unkonventionelle Ausstattung. Hinter diesem Non-Profit-Wunder steht ein produktives Netzwerk. Den Gästen wird ein hoher Erlebniswert geboten sowie eine Veranstaltungsreihe, bei der das Gemeinschaftliche betont wird.

Form und Elemente: Die Ausgestaltung spielte bei den drei Supper Clubs eine unterschiedlich große Rolle. Während die Requisiten bei Miranda Simpson und Louisa von Stein eher improvisiert wirkten, der Essraum ein ausgeräumtes WG-Zimmer und der Tisch kaum dekoriert war, was dennoch einen ganz eigenen Charme hatte, wurde bei Joe im freigeräumten Essraum Wert auf passendes, stilechtes Geschirr gelegt, der Rest der Wohnung jedoch im Normalzustand belassen. Sarah Gellar bietet ihren Gästen jedes Mal ein anderes Ambiente und passende Dekoration, was jedoch nicht perfekt sein muss. Sie bemüht sich um kreative Gestaltung und kleine Besonderheiten für ihre Gäste.

Gemeinschaft: Die Gemeinschaft war bei In the Mood for Food und dem Krauted Haus-Supper Club durch das nahe Zusammensein bei Tisch, die überschaubaren Gruppen und rege Kommunikation geprägt. Dabei war in Kreuzberg mehr Offenheit und Tiefe zu beobachten als in Oakland.⁵⁷⁶ Die Unterhaltung war im Krauted Haus persönlicher – nicht immer mit positivem Ergebnis. Der Canvas Underground-Supper Club bewirbt eine größere Menge an Gästen, die sich, je nach Dinner, nicht nur am Tisch aufhalten. Hier ist davon auszugehen, dass sich kleinere Gruppen zusammenfinden und die Atmosphäre mehr einer Party als einem privaten Treffen ähnelt.

Nebenerwerb dar. Doch für keine dieser Personen war ihr Engagement reiner Gelderwerb.

576 Wobei die Sprachhürde in Oakland erschwerend hinzu kam.

Die folgende Abbildung fasst diese Feststellungen zusammen (Abb. 15). Aufgrund der genannten Überlegungen wird im Vergleich die Ebene „Anlass und Bedeutung“ beim Oakländer Supper Club am höchsten eingeschätzt, „Form und Elemente“ spielen beim Canvas Underground die größte, beim Krauted Haus die geringste Rolle.

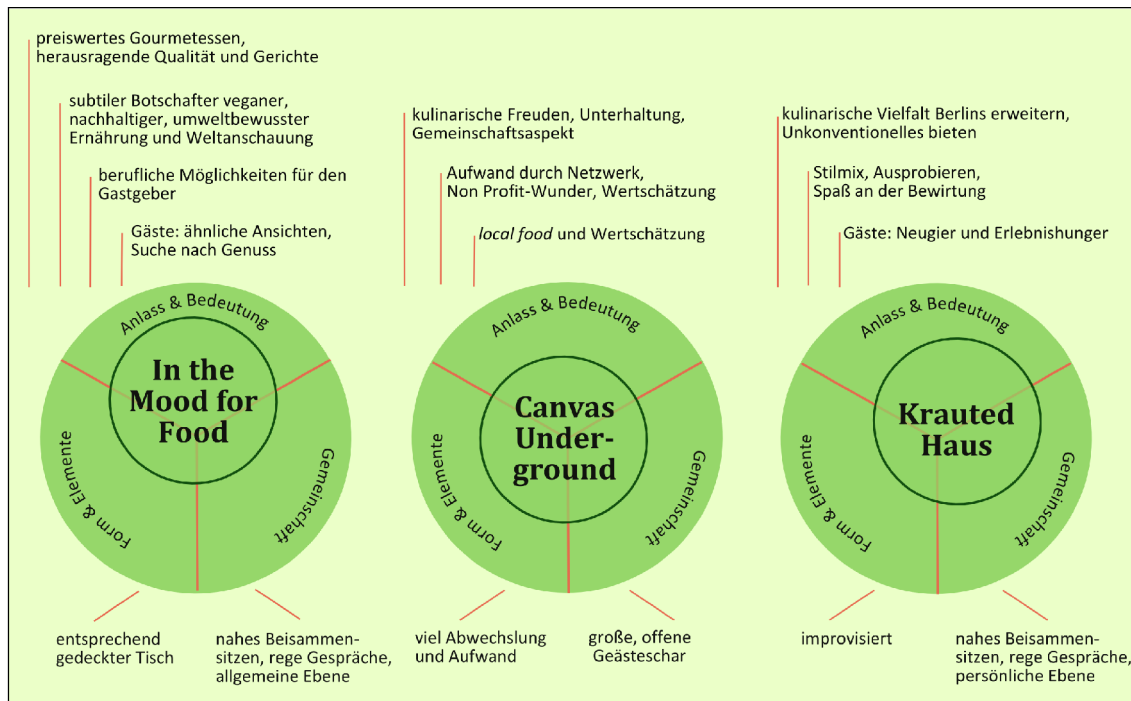


Abbildung 15: Festelemente Supper Clubs

Kochkurse

Bedeutung: Die besuchten Kochkurse verbanden Vergnügen, Wissensvermittlung und die Erfahrung des Selberkochens sowie die Vorzüge von Teamarbeit – mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Die Gäste bekamen dadurch die Gelegenheit, ihr Wissen und ihre Möglichkeiten in der Küche zu verbessern. Essen als Lohn von Gemeinschaftsarbeit und Kochen als Freizeitbeschäftigung standen im Vordergrund.

Der Dozent des Gourmand-Kochkurses war der Einzige, der solche Kurse beruflich anbietet und über eine entsprechende Ausbildung verfügt. Für ihn lag die Bedeutung verstärkt auf der Vermittlung von neuem Wissen und Fähigkeiten. Seine Rezepte waren aufwändig, die Zutaten hochwertig, die Zubereitungsmethoden nicht alltäglich. Das Menü hatte Festtagscharakter. Die Teilnehmer suchten die Herausforderung und einen Einblick in die *Haute Cuisine*. Das Erleben eines „Meisterkochs“ und die Teilhabe an seinen Fertigkeiten zog die Teilnehmer an. Diese gewisse Exklusivität machte den Gourmand-Charakter aus.

Der Pasta e Basta-Kochkurs bot die Möglichkeit zum Ausprobieren neuer Rezepte und Vergnügen für die Teilnehmer wie auch für die Dozentin. Er bot ein geselliges, unterhaltsames Beisammensein und hatte mit einer didaktischen Veranstaltung weniger etwas zu tun.

Der Frugal Foodies-Kochabend setzte auf die Schaffung von produktiven Kochkooperationen, auf unkompliziertes Kennenlernen und *help yourself*-Kenntnisserwerb. Hier waren Eigenständigkeit, Offenheit und Kreativität verstärkt gefragt. Die Küchenparty war geprägt vom Idealismus des Gastgebers und Spaß am Kochen und Essen und forcierte Kennenlernen und Kommunikation. Darüber hinaus wurden indirekt Aussagen zur bewussten Verwendung von Lebensmitteln und zur vegetarischen Ernährungsweise vermittelt. So war Frugal Foodies eine Plattform zum Austausch unter Ähnlich-Denkenden.

Alle Abende waren ein Beitrag zum Erhalt von Kochen als Kulturtechnik und eine Tradierungsform von Küchenkompetenzen, bei denen die Teilnehmer an einer kulinarischen Verwandlung teilhaben konnten.

Form und Elemente: Das Element der äußeren Form war beim Gourmand-Kochkurs am ausgeprägtesten, denn das Küchenstudio bot ein ansprechendes Ambiente und sehr gute Ausstattung. In der geschmackvollen Küche war die Tätigkeit des Kochens emporgehoben. Auch der Meistertitel des Dozenten und seine passende Arbeitskleidung trugen dazu bei. Die Schulküche des Pasta e Basta-Kochkurs bot weniger Annehmlichkeiten. Der Abend war mehr von praktischem, unkompliziertem Charme geprägt, dennoch wurde nicht auf einen Aperitif zum Anstoßen und die drei Gänge verzichtet. Auch der Frugal Foodies-Abend bot eher wenig an äußeren Elementen, ausgenommen Josua Nelsons Käseteller als Gastgebergeschenk, die animierende Musik, die den Abend begleitete, und seine laminierten Regeln. Diese strukturierten jedoch den Abend maßgeblich.

Gemeinschaft: Bei allen drei Kursen wurde Gemeinschaftlichkeit vor allem durch die zusammen verrichtete Arbeit forciert und bestimmt. Während bei den VHS-Kochkursen Gespräche locker, aber unverbindlich blieben, kamen sich die Köche beim Frugal Foodies-Abend inhaltlich näher. In Josuas Wohnung unterhielten sich die Köche deutlich mehr über Privates und stellten untereinander viele Gemeinsamkeiten fest. Die Art seines Angebots zog im Vorfeld Gäste mit ähnlichem Hintergrund an.

Die folgende Abbildung fasst die drei Festkriterien und deren Gewichtung visuell zusammen (Abb. 16). Beim Frugal Foodies-Abend waren die Elemente „Gemeinschaft“ und „Anlass und Bedeutung“ etwas stärker vertreten, beim Gourmand-Kochkurs das Element der „Form und Elemente“. Beim Pasta e Basta-Kochkurs stach keines besonders hervor.

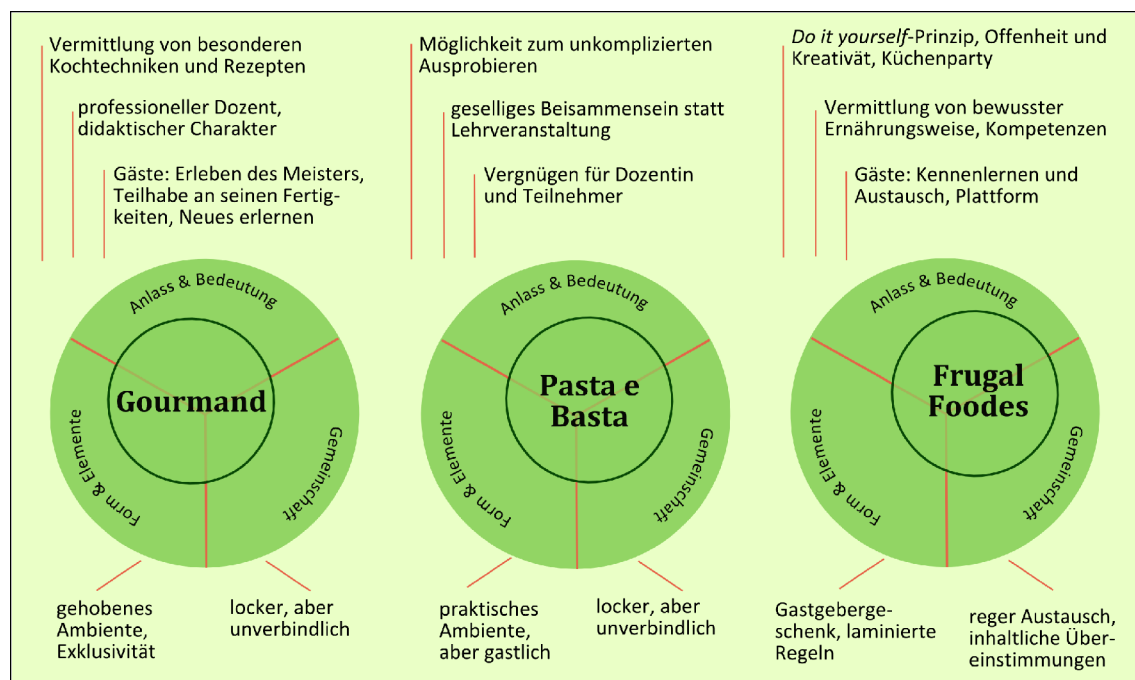


Abbildung 16: Festelemente Kochkurse

Jumpingdinner

Bedeutung: Die Bedeutung des Jumpingdinner lag ganz eindeutig in der Möglichkeit, fremden Menschen in privater Atmosphäre zu begegnen und den Übergang vom Fremdsein zum Vertraut-Werden zu schaffen. Der Abend war eine einmalige Gelegenheit, auf ungewöhnliche, aber angenehme Weise, risikolos, aber mit etwas Aufwand eine Vielzahl an neuen Kontakten zu knüpfen. Dieses Ziel wurde von allen Teilnehmern geteilt. Gleichzeitig bot die Veranstaltung die Gelegenheit eines ereignisreichen und unterhaltsamen Abends, egal ob man diesen alleine oder zu zweit antrat. Hier konnten zudem die eigene Neugier bezüglich anderer Lebensweisen, Gastbermotive und/oder Abenteuerlust auf Unbekanntes wie auch voyeuristische und exhibitionisti-

sche Bedürfnisse befriedigt werden. Kochen und Essen waren Grundlage des Jumpingdiners, jedoch nicht die Hauptsache. Durch den Wechsel der Rollen war Austausch gewährleistet, der Abend glich einer sozialen Versuchsanordnung. Für den Organisator des Jumpingdiners standen finanzielle Motive im Vordergrund, doch spielte dieser Aspekt beim realen Treffen keine Rolle. Die verschiedenen unvorhersehbaren, herausfordernden, spannenden, geselligen, abwechslungsreichen und kulinarischen Elemente ließen Jumpingdinner zu einem einzigartigen Erlebnis werden. Insgesamt war der Abend ein buntes Stückwerk aus Situationen, Begegnungen, Gerichten und Getränken – ein Überraschungspaket und Spiel in vielerlei Hinsicht.

Form und Elemente: Die äußere Form jedes Ganges hing von der Kreativität und Bereitschaft der Gastgeber ab. Einige nahmen Jumpingdinner zum Anlass, sich etwas Besonderes an Dekoration und Requisiten einfallen zu lassen, andere bewirteten eher informell. Die große Besonderheit bei diesem Fallbeispiel war der Wechsel der Wohnungen, wodurch dreimal neue Esssituationen geschaffen wurden.

Gemeinschaft: Das Element der Gemeinschaft war beim Jumpingdinner hingegen von hohem Stellenwert, denn das Kennenlernen fremder Menschen war zentrales Anliegen des Jumpingdinner-Abends. Das gleichberechtigte Teilen der Aufgaben ermöglichte erst den Ablauf des Abends und das Entstehen eines Menüs. Die Ungewöhnlichkeit dieses Abends öffnete die meisten Teilnehmer füreinander, wodurch an einigen Tischen schnell eine vertraute und konspirative Atmosphäre aufkam.

Thüringer Salondinner

Bedeutung: Das Thüringer Salondinner Weinreise wollte gezielt Kommunikation und Austausch initiieren. Das Zusammenbringen Gleichgesinnter war ein Anlass des Abends. Dazu wurde ein ästhetischer Genussort geschaffen, an dem Tischkultur reaktiviert und die Salonkultur wiederbelebt sowie regionale Bezüge hergestellt wurden. Der Zelebrierung von Weinen und von Weinkennerschaft kam beim besuchten Treffen thematische Bedeutung zu. Dazu wurde den Gästen musikalische Unterhaltung geboten, sodass der Abend verschiedene Sinne ansprach. Gleichzeitig hatte das Treffen durch das besondere Engagement der *Salonnière* sowie aufgrund teilweise bereits bestehender Bekanntschaften unter den Anwesenden intimen Charakter. Die Salondinner-Motive waren vielen Gästen vertraut, wurden von ihnen geteilt und auch über das eigentlich Treffen hinaus auf Xing verbreitet.

Form und Elemente: Dieses Fallbeispiel hob sich vor allem durch seine besondere Form und speziellen Elemente hervor. Die Ausgestaltung des Essraumes war gehoben, die Tischdekoration ästhetisch und aufwändig, die Speisen und die Unterhaltung hochwertig und ausgewählt, der Service aufmerksam. Diese Ausgestaltung des Abends verlieh dem Thüringer Salondinner Weinreise Exklusivität. Die Kleidung der meisten Anwesenden war dem Anlass entsprechend angepasst.

Gemeinschaft: Die Gemeinschaft bestand aus einander bekannten und unbekanntem Gästen. Durch die große Tafel kamen nicht alle ins Gespräch, jedoch wurde überall lebhaft geplaudert. Es lernten sich zum einen fremde Tischpartner kennen, zudem wurden Bekanntschaften vertieft. Über die Xing-Plattform konnte die Kommunikation weitergeführt und vertieft werden. Das Vorhandensein einer übergeordneten Idee wirkte sich gemeinschaftsfördernd aus.

Jenaer Volxküche

Bedeutung: Die Vokü war ein Ort, an dem es gutes, preiswertes Essen gab und Netzwerke sowie Engagement gefördert werden konnten. Sie war Plattform für Netzwerke und Ideen und regte zur Entschleunigung an. Über das Essen wurden (subtile) Botschaften verbreitet. Zum einen über fleischfreie Ernährung und zum anderen durch politisch-linke Aufrufe. Das Essen sollte dabei für sich sprechen. Der Gedanke der Solidarität

wurde im Aufruf zur Mitarbeit und in kleinen Handgriffen aller deutlich. Die Veranstalter hatten Spaß am Kochen und lebten hier ihre Vorstellungen von Gemeinschaft. So wurde eine kleine Gegenwelt sichtbar, die über das Kulinarische wirkte. Für die Gäste war die Vokü ein Platz, um preiswert und gut zu essen, Freunde und Bekannte zu treffen und zu verweilen.

Form und Elemente: Einerseits tat sich die Vokü durch eine Reduktion von Formalien hervor, andererseits verdeutlichte sich in der Gestaltung des Gartens und der musikalischen Untermalung, dass Wert auf Gemütlichkeit gelegt wurde. Die Gestaltung des Essraumes folgte mit dem wilden Mix an Ess- und Sitzgelegenheiten, Dekoration, Theke und Abwaschwanne einer eigenen, alternativen Ästhetik.

Gemeinschaft: Auf der Ebene der Gemeinschaft waren in erster Linie die unmittelbaren, zumeist bekannten Tischpartner wichtig, was die Vokü zu einem Freundschaftsort machte. Sie war das einzige Fallbeispiel, bei der das Vorhandensein einer bereits bestehenden Gruppe wichtig war. Gemeinschaftsgefühle konnten jedoch auch durch das Eingebundensein in eine größere Gruppe ähnlich Denkender hervorgebracht werden. Es kam aber kaum zum Entstehen einer alle Anwesenden verbindenden Gemeinschaftlichkeit.

Die folgende Abbildung stellt die Überlegungen zu den drei letztgenannten Fallbeispielen schematisch dar (Abb. 17). Beim Jumpingdinner und der Jenaer Volxküche waren vor allem die Elemente „Anlass und Bedeutung“ sowie „Gemeinschaft“ wichtig. Beim Thüringer Salondinner waren alle drei Elemente sehr stark ausgeprägt und gleichberechtigt.

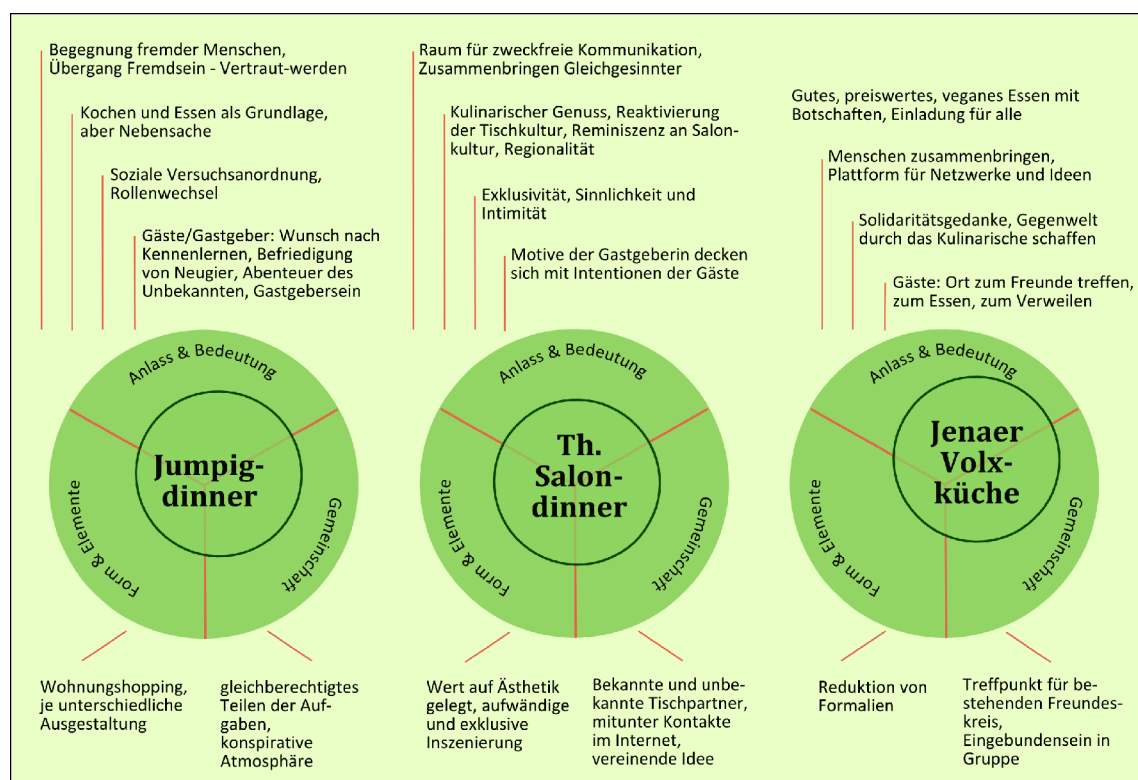


Abbildung 17: Festelemente Jumpingdinner, Thüringer Salondinner, Jenaer Volxküche

Die drei Festelemente spielten also in allen neun Fallbeispielen, jedoch mit unterschiedlichen Gewichtungen, eine Rolle und prägten das Festliche der Mahlzeiten. Durch ihre zeitliche Beschränkung, die offenen Möglichkeiten, die mitunter vorgefundene Beliebigkeit der Teilnehmerkreise, die soziale Offenheit sowie individuelle Erlebnisversprechen sind sie aber keine klassischen Feste, sondern moderne Ess-Events. Sie gewährleisteten begrenzte Eingebundenheit, erfüllen ihren außeralltäglichen Auftrag und bieten verschiedene Sinnesfreuden.

In den Fallbeispielen wurde das Essen selbst zum modernen Fest. Die Mahlzeit war nicht Teil des Festes, wie es in vielen traditionellen Beispielen der Fall ist, sondern das zentrale Element und der Anlass, welcher die Zusammenkünfte bestimmte.

In den letzten Jahrzehnten haben sich Kulturkritiker zu Wort gemeldet, die eine Verfestlichung des Alltags konstatieren und diese wichtigen Möglichkeiten zum erlaubten Exzess in Gefahr sehen.⁵⁷⁷ Wenn die Grenzen des Alltags durch das Streben nach ständig neuen Festen und Erlebnissen zerfließen, dann löse sich die wichtige Dichotomie zwischen Normalität und Exzess auf, befürchten sie.⁵⁷⁸ Das aktuellere Schreckgespenst, die Eventisierung der Gesellschaft, ruft ähnliche Prognosen hervor und verbreitet Bilder vom Event als kommerzielle Ware der Spaßgesellschaft, die „radikaler Erlebnisökonomie“⁵⁷⁹ unterworfen sei, zum passiven Konsumieren verführe und als „sklerotisierte[s]“⁵⁸⁰ Fest zu verflachen drohe.

Anstelle verallgemeinernder Verlustargumentationen forderte die Volkskundlerin Elisabeth Katschnig-Fasch generell genaues Hinsehen unterhalb der Oberfläche. Auf diese Weise würden sich selbst radikal erscheinende Veränderungen als eingebunden in historische Entwicklungen offenbaren und damit von der Logik kultureller Strömungen zeugen.⁵⁸¹ So weisen auch die meisten Fallbeispiele Traditionslinien auf, die zwar manchmal nur blass durchscheinen, aber tradierte Formen in neuer, kreativer Weise verarbeiten. Die Fallbeispiele bieten als Events neue Ausdrucksformen und Möglichkeiten des Vergnügens und der Zerstreuung, Identifikation, Orientierung und Vergemeinschaftung. Als angepasste Mini-Feste sind sie Beispiele für kulturelle Innovationen und Wandel. Sie zeigen, wie sich Menschen ihre eigenen Orte und Handlungsfelder schaffen. Die untersuchten Mahlzeiten verlangen von ihren Teilnehmern interaktives Einbringen und Einlassen auf andere und sind für sie bedeutsam. Alltag und Fest sind nicht in Gefahr, wenn Menschen weiterhin kulturschöpferisch auf ihre Umwelt reagieren und ihren Alltag mit Sinn und Struktur füllen.

577 Vgl. Deile (s. Anm. 556), S. 6f.

578 Vgl. z. B. Odo Marquard: Moratorium des Alltags. Eine kleine Philosophie des Festes, in: Walter Haug/ Rainer Warning (Hrsg.): Das Fest (= Poetik und Hermeneutik XIV), München 1989, S. 184-191.

579 Hitzler (s. Anm. 572), S. 406.

580 Rüdiger Bubner: Ästhetisierung der Lebenswelt, in: Walter Haug/Rainer Warning (Hrsg.): Das Fest (= Poetik und Hermeneutik XIV), München 1989, S. 655.

581 Vgl. Elisabeth Katschnig-Fasch: Spätmoderne Lebenswelten, in: Siegfried Becker [u. a.] (Hrsg.): Volkskundliche Tableaus. Festschrift für Martin Scharfe zum 65. Geburtstag von Weggefährten, Freunden und Schülern, Münster [u. a.] 2001, S. 459.

5.3 Das Prinzip der Gastfreundschaft

Gastfreundschaft und Gastlichkeit

Gastfreundschaft ist ein universelles kulturelles Prinzip, das wie kaum ein anderes soziale Verständigung und Miteinander ermöglicht. Der Gastgeber nimmt jemanden, der nicht zu seinem Haushalt gehört, bei sich auf, bewirtet ihn und gewährt ihm Schutz. Diese Praxis der unentgeltlichen Aufnahme ist seit der Antike bekannt und erfolgte freiwillig auf Grundlage moralischer oder religiöser Normen oder war Folge von rechtlicher Verpflichtung.⁵⁸² Gastfreundschaft wird begleitet von spezifischen Regeln, Normen und Ritualen, die kulturell unterschiedlich ausgeprägt sind. Sie geben dem Aufenthalt des Gastes und damit allen Handlungen, die mit dem Ankommen, dem Bleiben und dem Abreisen verbunden sind, eine Struktur. Gastfreundschaft wird Freunden und Bekannten sowie Fremden gewährt, mitunter auch Feinden. Sie findet interkulturell und grenzüberschreitend Anwendung.

Das Prinzip der Gastfreundschaft ist durch Geben und Nehmen geprägt: Der Gastgeber lädt den Gast in sein Haus ein. Der Gast erkennt diese Zuwendung an, indem er die Einladung annimmt. Der Gastgeber teilt Essen und Unterkunft. Der Gast erweist ihm Respekt, ordnet sich dessen Haus- und Gesellschaftsordnung unter, tauscht Geschenke, Opfer oder Symbolhandlungen aus. Der Gast kann dann wiederum den Gastgeber zu sich einladen. Der Ethnologe und Soziologe Marcel Mauss zeigte, dass dieses Prinzip von Gabe, Gegengabe und Erwidern unendlich wechselseitig sein kann.⁵⁸³ Die ritualisierte Gastfreundschaft einer Kultur, die sich von der individuell und privat gelebten unterscheiden kann, ist „Gradmesser für das Verhältnis der Einheimischen zum Fremden“⁵⁸⁴ in einer Gesellschaft.

Die Formen der Gastfreundschaft, allen voran das Gastmahl, verdeutlichen Status, Prestige und Macht des Hauses und können auch zwanghaften Charakter annehmen, wie historische Beispiele zeigen.⁵⁸⁵

Die Begriffe „Gastlichkeit“ und „Gastfreundschaft“ sind mitunter schwer voneinander zu trennen.⁵⁸⁶ Während mit Gastfreundschaft die mehr oder weniger freiwillig oder vertraglich festgelegte Aufnahme in das eigene Haus gemeint ist, verweist der Begriff „Gastlichkeit“ auf die kulturelle Handlungsaufforderung, einem Gast

582 Vgl. Hans Conrad Peyer: Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter (= Monumenta Germaniae Historica Schriften 31), Hannover 1987, S. 1ff.

583 Vgl. Burckhard Dücker: Grundformen und Spielräume einer Kultur der Gastlichkeit, in: Alois Wierlacher (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3), Berlin 2011, S. 71. Die Handlung der Gabe führt zur materiellen und symbolischen Verschuldung des Beschenkten und zieht den Zwang zur Gegengabe nach sich. Dieses soziale Phänomen, welches u. a. im privaten, wirtschaftlichen, politischen, religiösen und rechtlichen Bereich zu finden ist, beruht auf der Grundformel Geben-Nehmen-Erwidern, wodurch Sozialität entsteht. Vgl. Marcel Mauss: Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften (= Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft 743), Frankfurt a. M. 31996.

584 Karl Wernhart: Rituale der Gastlichkeit. Kulturanthropologische Universalien, in: Ulrike Kammerhofer-Aggermann (Hrsg.): „Herzlich Willkommen!“. Rituale der Gastlichkeit, Salzburg 1997, S. 31.

585 Vgl. ebd., S. 28ff.

586 Beides umfasst die temporäre Eingliederung von Nichtzugehörigkeit in Zugehörigkeit und bezeichnet sozial geregelten Umgang mit dem Fremden. Die Gastlichkeitsforschung der Kulinaristik betrachtet Gastlichkeit als kulturelles Kommunikationskonzept, als eine „kulturspezifische Praxis, Menschen zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und gegebenenfalls auch zu beherbergen“. Alois Wierlacher: Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung, in: Ders. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3), Berlin 2011, S. 5. Kulinaristiker um Alois Wierlacher haben es sich zur Aufgabe gemacht, den ihrer Meinung nach überholten, weil auf rechtspolitische Beziehungsregelung bezogenen Begriff der Gastfreundschaft umzudenken und ihn als Gastlichkeit zu verlebendigen und zu erneuern. Sie weisen damit nicht nur auf die Aktualität dieses Themas hin, sondern bemühen sich auch um eine umfassende wissenschaftliche Beschäftigung mit diesem lang übersehenen Kulturthema. Ebd., S. 17, S. 31.

Wohlbefinden zu bereiten – ob im privaten Kontext, in der Gastronomie- Hotel- und Tourismusindustrie oder im öffentlichen Bereich der Schulen, Krankenhäuser und anderen Einrichtungen. So wird mit dem Adjektiv „gastlich“ das Ziel von Gastgeberaktivitäten beschrieben, eine

„Atmosphäre von Geselligkeit [hervorzurufen], in der sich die Gäste aufgehoben, sicher, frei von Stress und entspannt fühlen können, in der nichts anderes von ihnen verlangt wird, als was sie zu geben bereit sind, in der es ausschließlich um den Genuss dieser außeralltäglichen Erfahrungssituation selbst geht“⁵⁸⁷.

Vom Fremden zum gezähmten Gast

Bis zur Frühen Neuzeit gehörte die Praxis, Fremde aufzunehmen, „zu den üblichen Verpflichtungen jedes Hausbesitzers“⁵⁸⁸. Sie war ethisches und religiöses Gebot sowie soziale Notwendigkeit. Der Anthropologe und Ethnologe Julian Pitt-Rivers beschrieb, wie aus dem Fremden überhaupt erst ein Gast werden konnte und wie das Gesetz des Gastrechts half, soziale Spannungen zu überwinden.⁵⁸⁹ Er zeigte auf, dass ein Fremder, etwa ein Reisender, ein Pilger oder ein Flüchtling, der in eine fremde Kultur tritt, zuerst ein Außenstehender ist. Er gehört nicht dazu, kennt sich möglicherweise mit den Gepflogenheiten nicht aus und kann Gefahr bedeuten – gerade wenn seine Absichten, sein Verhalten und sein Auftreten nicht bekannt sind. Durch seine Anwesenheit stellt er eine mögliche Bedrohung „für die anerkannten Normen und die verbindliche Ordnung einer Gesellschaft“⁵⁹⁰ dar, weshalb er mit Feindseligkeit konfrontiert werden kann. Gleichzeitig ist das „Zusammentreffen mit dem Fremden eine Konfrontation der bekannten Welt mit dem Reich des Geheimnisvollen. (...) [D]as Geheimnis, das ihn umgibt, verbindet ihn mit dem Heiligen“⁵⁹¹. Verschiedene Kulturen, wie die griechische Antike, kennen Erzählungen von Göttern, die als Fremde verkleidet umherwandern und die Gastfreundschaft der Menschen und damit deren Moral prüfen.⁵⁹² In der Bibel heißt es „Vergesst die Gastfreundschaft nicht; denn durch sie haben einige, ohne es zu ahnen, Engel beherbergt“ (Hebr. 13,2). Aus der Notwendigkeit, Fremde und damit auch sich selbst zu schützen, resultiert das Gastrecht, eine Übereinkunft zwischen Gastgeber und Gast. Es verwandelt den Fremden in ein gesellschaftliches Wesen und profanisiert ihn. Er wird zum Gast, wodurch ihm Stellung und Position in der Gruppe zugewiesen wird. Als Gast darf er nun keinerlei Feindseligkeit mehr ausgesetzt sein. Das Gastrecht bietet Sicherheit und weist Gast wie Gastgeber festgeschriebene Rollen und Regeln zu.⁵⁹³ Der Gast geht damit vom Status des feindlichen Fremden, vom *hostis*, in den des ehrenwerten Gast, den *hospes*, über.⁵⁹⁴ Der (potentielle) Konflikt wird damit in Ehre umgewandelt, die sowohl Gast als auch Gastgeber zuteil wird. Der Gast wird durch die Einladung geehrt und der Gastgeber durch seine Anwesenheit. Dabei verpflichten sich beide Seiten, bestimmte Regeln anzuerkennen. Das Gastrecht, so

587 Dücker (s. Anm. 583), S. 74.

588 Ebd., S. 61.

589 Vgl. Julian Pitt-Rivers: Das Gastrecht, in: Almut Loyke: Der Gast, der bleibt. Dimensionen von Georg Simmels Analyse des Fremdseins (= Edition Pandora 9), Frankfurt a. M. 1992, S. 17-42.

590 Ebd., S. 26.

591 Ebd., S. 29.

592 Vgl. ebd., S. 25f.; Peyer (s. Anm. 582), S. 3f.

593 Beide müssen sich mit Höflichkeit begegnen. Der Gastgeber muss den Gast aufnehmen, für das Wohl und die Sicherheit des Gastes bis zu seiner Abreise sorgen. Dieser muss ihm Respekt und Anerkennung zollen und darf die Gastfreundschaft nicht über Gebühr beanspruchen oder seinen Wirt gar ruinieren. „Die Aufnahme eines Gastes oder einer Gruppe von Gästen stellt eine wesentliche Mehrbelastung für den Gastgeber dar; sie kann sogar zu ökonomischen Engpässen bis hin zur Bedrohung der wirtschaftlichen Existenz führen. Hier muss der Gast sein Fein- und Mitgefühl zeigen und rechtzeitig abreisen.“ Wernhart (s. Anm. 584), S. 30. Die Dauer des Aufenthalts ist in vielen Kulturen auf drei Tage beschränkt.

594 Vgl. Pitt-Rivers (s. Anm. 589), S. 31. Diese Doppelbedeutung findet sich im griechischen, französischen wie auch im englischen Wortschatz wider. Auch das althochdeutsche Wort „*gast*“ bedeutete zuerst „Fremder“ und der englische Begriff „*guest*“ geht auf den germanischen „*gastiz*“ (Fremdling) zurück. Vgl. Constanze Sigl: Wann ist man Gast und nicht mehr Fremder?, in: Ulrike Kammerhofer-Aggermann (Hrsg.): „Herzlich Willkommen!“. Rituale der Gastlichkeit, Salzburg 1997, S. 251.

kam Pitt-Rivers zum Schluss, ist eine soziale Notwendigkeit, welche mögliche Feindseligkeit aufhebt, einen Statuswechsel herbeiführt und dadurch ein Miteinander ermöglicht.⁵⁹⁵

Private und kommerzielle Praxis

Die Ausdifferenzierung zwischen privater Gastfreundschaft und dem kommerziellen Gastgewerbe begann in Europa bereits in der Antike und wurde vor allem dort begünstigt, wo Reisetätigkeiten eine außerhäusliche Verpflegung und Beherbergung erforderten. An Handelswegen, Knotenpunkten, Heiligtümern und in Zentren gab es Tavernen, Garküchen und Gästehäuser, die gegen Entgelt bewirteten.⁵⁹⁶ Im deutschen Sprachraum dominierte hingegen die private und vorkommerzielle Gastfreundschaft bis zum Spätmittelalter.⁵⁹⁷ Erst im 15. Jahrhundert gab es dann „die ersten berufsmäßigen und konzessionierten Gaststätten“⁵⁹⁸. Neben Reisenden und Touristen gehörten zunehmend auch Einheimische zur Kundschaft der zahlreichen Wirtshäuser, Kneipen, Gasthöfe, Schankstuben und Lokale. Ab dem 16. Jahrhundert spielte das Gastgewerbe eine entscheidende Rolle für die wachsende Trinkkultur und den ritualisierten Alkoholkonsum. Ab dem 17. Jahrhundert war der Genuss von Branntwein in Schankstuben und Kneipen weit verbreitet – einhergehend mit der sozialen Stigmatisierung der Kundschaft und Häuser. Das Bürgertum traf sich indessen zunehmend in Kaffeehäusern.⁵⁹⁹ Ab 1744 entstanden die ersten Restaurants in Paris, bei denen ausschließlich das Essen im Zentrum des Angebotes stand, serviert *a la carte*⁶⁰⁰. Die verschiedenen Ausprägungen des Gastgewerbes waren damit immer Produkte des sozialen Umfeldes, eingebettet in die gesellschaftlichen Verhältnisse, dienten als Kommunikationsorte und zur Gruppenbildung.⁶⁰¹ Mit Beginn der Industrialisierung differenzierte sich das Gastgewerbe weiter aus. Es entstanden immer spezialisiertere Angebote, die Teil der Freizeitkultur wurden. Das Wechselprinzip von Dienstleistung und Entlohnung, als kapitalistische Variante von Gabe und Gegengabe, brachte schließlich den eigenen und mächtigen Wirtschaftssektor des Hotel- und Gastgewerbes hervor, der sich von der privaten Gastfreundschaft immer weiter entfernte.⁶⁰²

„Eine Bezahlung setzt, zumindest wirtschaftlich gesehen, einen Endpunkt in einer Wirtschaftsbeziehung, während eine zwischenmenschlich verankerte Gastfreundschaft grundsätzlich, wenn auch nicht praktisch, einen unbegrenzten Horizont zyklischer Wiederholung vorsieht.“⁶⁰³

595 „Man könnte das Gastrecht also auch als einen Dekret betrachten, das einem System des unterschiedslosen Austauschs zugrunde liegt: handle so, wie du behandelt werden möchtest; empfangen den Fremden freundlich, auf daß du, wenn du unterwegs bist, auch freundlich empfangen werdest.“ Pitt-Rivers (s. Anm. 589), S. 27.

596 Vgl. Peyer (s. Anm. 582), S. 8f.

597 Das mittelalterliche Gaststättenwesen gliederte sich in drei Phasen: Die Gastlichkeit im öffentlichen Dienst (unterstützte die Reisetätigkeiten des Adels mit vorübergehenden Wohnräumen), die Gastlichkeit aus christlicher Pflicht (gewährte Pilgern, Armen und Vagabunden Aufnahme) und die Gastfreundschaft auf Gegenseitigkeit (wurde in Zünften praktiziert). Vgl. Thomas Mania: „Weißte was – 'nen Schnaps“. Die Gaststätte als Kommunikationszentrum. Theorie und Praxis am Beispiel eines Dortmunder Wohnquartiers (= Internationale Hochschulschriften 233), Münster [u. a.] 1997, S. 23ff.

598 Ebd., S. 28.

599 „Während unterschiedliche Sozialgruppen in der ersten Hälfte der Frühen Neuzeit die Schenken noch gemeinsam besucht hatten, entwickelten sich im Jahrhundert der Aufklärung und Protoindustrialisierung neue Formen der Gastlichkeit, die die Gesellschaftsgruppen stärker trennten.“ Gunther Hirschfelder: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blosse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Burkhardt Lauterbach/Christoph Köck (Hrsg.): Volkskundliche Fallstudien. Profile empirischer Kulturforschung heute (= Münchner Beiträge zur Volkskunde 22), Münster [u. a.] 1998, S. 49f.

600 Sie waren Ausdruck bürgerlicher Emanzipation gegenüber dem Adel. Vgl. Uwe Spiekermann: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis, in: Felix Escher/Claus Buddeberg (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur (= Reihe Züricher Hochschulforum 34), Zürich 2003, S. 79.

601 Vgl. Mania (s. Anm. 597), S. 147.

602 Vgl. Regina Bendix: Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie, in: Alois Wierlacher/Dies. (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 1), Berlin 2008, S. 45.

603 Ebd. Trotzdem ist die gefühlte Nähe zur privaten Gastfreundschaft bei professionellen Gastronomen, Hoteliers und Gastwirten entscheidend für die Kundenzufriedenheit. Kommerzielle Gastlichkeit ist eine eigene kulturelle Form, bei der es „um die Erfül-

Gastfreundschaft in Zwischenräumen

Betrachtet man die Fallbeispiele vor diesem Hintergrund, so fällt auf, dass sie nicht eindeutig zuordenbar, sondern in kulturellen Zwischenräumen angesiedelt sind.

Der erste Zwischenraum, in dem die Fallbeispiele sich bewegen, ist damit der von Fremdheit und Zugehörigkeit. In unserer Gegenwart ist die Begegnung mit Fremden im eigenen Haus äußerst selten geworden. Die Tradition des Gastrechts als soziales Regulativ wird in unserer Gesellschaft nicht mehr in dem Maße gebraucht, wie es einst nötig war. Es gibt heute zahlreiche Alternativen, auswärts auf Fremde zu treffen, weshalb das Private meist verschlossen bleibt. So ist im Alltag der meisten Menschen ein Gast bekannt und kein Fremder.⁶⁰⁴ Als Gäste kommen gewöhnlich enge Freunde, Bekannte, Verwandte, Arbeitskollegen, Geschäftspartner und Nachbarn ins Haus. Die Fallbeispiele gehören zu den wenigen Fällen, bei denen nicht bekannte Personen, zu denen also kein persönlicher Bezug besteht, ins Haus gelassen und zu einem Gastmahl eingeladen werden. Bei den Supper Clubs und beim Jumpingdinner sowie beim Frugal Foodies-Kochabend öffneten die Gastgeber den eigenen Nahraum für Fremde, als Vertrauensbeweis und Zeichen für die Überwindung von Fremdheit. Auch Kordula Häffner, Stephan Bierbichler, Karin Albrecht sowie die Vökü-Köche waren Gastgeber, die für Eingliederung sorgten, auch wenn sie nicht in ihre eigene Wohnung einluden. Doch sie schufen ebenfalls einen gastlichen Raum für Fremde, der Intimität vermittelte und in dem sie die Verantwortung für das Wohlergehen übernahmen. Wichtig war, die Gäste in eine für sie unbekannt Welt einzuführen. Das geschah seitens der Gastgeber durch Begrüßungsformeln, Gesten, Gespräche und ihre Vorbereitungen, welche die Umgebung in einen besonderen Zustand versetzten. Eine herzliche Begrüßung, Lichterketten und Musik, aufwändige Platzgedecke, ein Programm, ein Aperitif oder ein Käseteller zeigten dem Gast Willkommen an. Zentrales und wirkungsvollstes Element zur Überbrückung des Fremdseins war das Gastmahl. Es diente als Anker und „vereint[e] in sich ein umfassendes, sensorisches Präsent“⁶⁰⁵, wodurch Wertschätzung für die Gäste zum Ausdruck gebracht sowie Genuss und Wohlbehagen erzeugt wurde. Bei den Fallbeispielen saßen die Anwesenden gleichberechtigt am Tisch. Es mussten keine Hierarchien berücksichtigt werden. An die Gäste wurden bei Tisch keine Anforderungen gestellt. Themen konnten nach individuellen Präferenzen und nicht nach Notwendigkeit ausgewählt werden. In einer ästhetischen und kulinarisch geprägten Atmosphäre konnte so ein positiv erlebter und nachhaltiger Erfahrungsraum entstehen, ein eigener sozialer Kosmos. Germanist und Ritualforscher Burckhard Dücker beschreibt das Potential eines Gastmahls wie folgt:

„Berücksichtigt man neben dem Image der Speisen auch den Raum (...) des Gastlichkeitsrituals, dessen Dauer (...), die Anzahl und soziale Geltung der Teilnehmer wie auch deren Formung zur homogenen Mahlgemeinschaft, so wird plausibel, dass Gastlichkeitsrituale den Beteiligten soziales Kapital einbringen können. Szenarien lustvoll erfahrener Gastlichkeit und Geselligkeit gehen in die Erinnerung der Teilnehmer der Mahlgemeinschaft ein und wirken bei Bedarf als Scharniere für den Aufbau geschäftlicher Beziehungen oder ganzer Netzwerke.“⁶⁰⁶

Bei den Kochkursen mussten die Gäste zwar selbst aktiv werden und sich ihr Gastmahl selbst schaffen. Doch übernahmen die Dozenten als Gastgeber die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf, die Vollständigkeit der Zutaten, die Zusammenstellung der Rezepte, deren richtiger Zubereitung und die Auswahl passender Getränke.

lung diffuser Vorstellungen und Sehnsüchte“ des Gastes geht. Ebd.

604 Vgl. Harald Lemke: Philosophie der Gastlichkeit, in: Alois Wierlacher (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik, Berlin 2011, S. 88.

605 Bendix (s. Anm. 602), S. 49.

606 Dücker (s. Anm. 583), S. 68.

Der zweite Zwischenraum, in denen die Fallbeispiele angesiedelt waren, war der von privater und kommerzieller Gastfreundschaft. Die Gäste wurden zwar wie Bekannte aufgenommen, boten aber für ihre Aufnahme eine monetäre Gegenleistung dar. Sie kauften sich den Einlass, die Mahlzeit, die kommunikative Zeit bei Tisch, wodurch die Gastgeber zu einer Art Dienstleister wurden. Doch trotz dieses Austauschs war das Verhältnis der Gastgeber zu den Gästen nie rein kommerziell und funktional.

Bei den VHS-Kochkursen arbeiteten, aßen und scherzten die Dozenten mit den Teilnehmern fast auf gleicher Augenhöhe. Gemeinsam wuschen sie mit den Kochgruppen nach dem Mahl ab und räumten auf. Die Köche saßen bei allen Kursen selbstverständlich mit am Tisch und gehörten zur Gemeinschaft. Der Abstand zwischen Gastgeber und Gast verringerte sich im Verlauf des Abends. Nur das Ambiente und die Aufteilung der Lebensmittelkosten verdeutlichten jeweils, dass es sich nicht um eine Privateinladung handelte.

Beim Frugal Foodies-Kochabend war von einem kommerziellen Aspekt weniger zu spüren. Der Unkostenbeitrag war sehr gering und äußerst fair, der Gastgeber bot frischgebackenes Brot und Käse an, plauderte mit den Gästen und überließ ihnen seine Küche und Wohnung. Damit sich die Gäste zurechtfinden und sie, wie auch der Gastgeber, geschützt waren, gab es Regeln zum Verhalten und zur Sauberkeit. Die Gäste übernahmen im Austausch dafür die Zubereitung und achteten Josuas Vorgaben. Diese laminierten Regeln und das Unbeteiligtsein des Gastgebers während des Kochens zeigten aber auch die Grenze zur privaten Gastlichkeit auf.

Diese Grenze war auch bei den Supper Clubs sichtbar. Die Gastgeber und Köche speisten nicht am gleichen Tisch und überließen die Gäste größtenteils sich selbst.⁶⁰⁷ Der Service der Gastgeber zeigte die Ähnlichkeit zu einem Restaurant. Doch empfingen die Gastgeber ihre Gäste mit offenen Armen und einer warmen Selbstverständlichkeit. Sie agierten nicht abgetrennt von ihnen, sondern hatten immer Kontakt zu den Gästen. Joe teilte, wie unter Freunden üblich, seinen Sake mit den Gästen, ohne dafür einen monetären Gegenwert zu erhalten und zu erwarten. Miranda setzte sich nach dem Menü mit an den Tisch. Beide Gastgeberinnen umarmten ihre Gäste zum Abschied. Der Aufwand, den sich alle Gastgeber auferlegten, stand nicht im Verhältnis zu dem dafür erhaltenen Geld. Ihre Motivation, den Gästen etwas zu bieten, sie zu verwöhnen, für ihr Wohlergehen zu sorgen und sich dabei mitunter zu verausgaben, trug den Charakter der privaten Gastfreundschaft. Die vielen Gänge verlängerten den Abend für die Gäste und damit die Gastfreundschaft.

Obwohl das Thüringer Salondinner Weinreise in einem öffentlichen Restaurant stattfand und nicht in den Wohnräumen der Gastgeberin, war auch dieses Beispiel sehr von privater Gastfreundschaft geprägt – nicht zuletzt weil die *Salonière* viele ihrer Gäste persönlich kannte oder sie im Laufe des Abends (etwas) kennenlernte. Kordula tat alles, damit die Gäste sich wohlfühlten. Sie scheute keine Kosten und Mühen, um ihnen etwas zu bieten. Darin zeigte sich ihre Wertschätzung. Die Gäste beschenkten sie dafür mit Anerkennung. Der Applaus und die herzlichen Worte während des Abends und nach dem Dinner waren die Gegengabe für die *Salonière*.

Die Jenaer Vokü fand in einem quasi-privaten Umfeld statt, denn der Ort wurde bewohnt von einigen Sympathisanten und Helfern der Vokü. Die Gäste räumten ihr Geschirr selbst weg, wuschen ab und beteiligten sich so am Gelingen des Abends – Handlungen, die an Essensrunden bei Freunden erinnerten. Dieses Geben und Nehmen gehörten zu den wenigen Wünschen, welche die Vokü-Gastgeber den Anwesenden ans Herz legten. Die „Spende“ war mehr symbolische Beteiligung als adäquate Bezahlung der Arbeit. Gastgeber und Gäste waren zwar getrennt durch die Theke, jedoch war dies dem großen Andrang geschuldet. Trotz gastlicher Elemente, wie Dekoration und Musik, empfanden einige die Atmosphäre als mensa-ähnlich. Das war vor einigen Jahren noch anders. Vor dem Umzug war die Gemeinschaft kleiner und intimer. Der Besuch der Vokü war die Zusammenkunft eines großen Freundeskreises.

Das Jumpingdinner kam privater Gastfreundschaft ebenfalls sehr nahe. Die Ebene der Organisation war zwar vorgeschaltet und machte das Jumpingdinner zu einem kommerziellen Business. Jedoch spielte das bei dem eigentlichen Zusammentreffen kaum noch eine Rolle. Der Organisator blieb nämlich unsichtbar, wodurch dem Abend viel Intimität anhaftete. Indem ein einigermaßen gleichwertiger Austausch unter den Teilnehmern

607 Beim Canvas Underground verbringt der Koch die meiste Zeit in der Küche, hat jedoch auch mit den Gästen Kontakt. Die Gastgeberin Sarah Gellar sitzt dagegen mit am Tisch und verbringt den Abend mit den Gästen.

stattfand, war der Kreislauf geschlossen sowie ein Rollentausch gewährleistet – auch wenn nicht direkt das eigene Essen denjenigen zugute kam, bei denen man selbst gespeist hatte. Die Unterschiede zwischen einer Privateinladung waren nur durch die völlig fremden Tischpartner und den mehrmaligen Ortswechsel gegeben. Gastfreundschaft konnte beim Jumpingdinner sehr individuelle Formen annehmen. Wenn Geschenke übergeben wurden⁶⁰⁸ oder sich die Gastgeber etwas Besonders einfallen ließen, wenn genügend und schmackhaftes Essen und Trinken vorhanden war sowie ein schön gedeckter Tisch vorbereitet wurde, dann zeugte das von Freude auf die unbekanntenen Gäste und deren Wertschätzung.

Der Vorteil besonderer Mahlzeiten gegenüber kommerziellen außerhäuslichen Angeboten liegt auf der Hand. Durch ihren privaten und halbprivaten Charakter ist die Distanz zwischen Gastgeber und Gast wesentlich geringer, das Umfeld weniger künstlich, die Absicht nicht gewinnorientiert. Die Situation ist damit authentischer, die Gastfreundschaft ehrlicher.

In den Fallbeispielen mussten sich alle Gäste darauf verlassen können, beim Gastgeber sicher zu sein. Zur Vertrauensbildung standen ihnen Internetseiten, Online-Rezensionen, Zeitungsartikel, Empfehlungen durch Dritte und manchmal eine Begleitperson sowie die Anwesenheit anderer zur Verfügung. Außer beim Thüringer Salondinner Weinreise, welches unmittelbar mit dem Turmrestaurant Scala kooperierte, gab es keine geprüfte Garantie für die Unbedenklichkeit der Lebensmittel und die Sicherheit der Zubereitung. Bei den Supper Clubs und der Vokü war man darauf angewiesen, dass die Köche die nötigen Hygienestandards einhielten und die Lebensmittel in Ordnung waren. Bei den Kochkursen konnte man die Zutaten zwar selbst prüfen, musste sich aber darauf verlassen, dass die anderen Teilnehmer keine ansteckende Krankheit hatten. Dennoch schien sich kaum jemand der Anwesenden ernsthaft Sorgen gemacht zu haben, in Gefahr zu geraten. Auch die Gastgeber ließen fast ohne Sicherheiten Fremde in ihr Haus.⁶⁰⁹ Vertrauen musste als Vorschuss auf beiden Seiten gegeben sein und entwickelte sich vor Ort weiter durch das Kennenlernen und die Transparenz bei der Zubereitung – was in einem Restaurant kaum möglich ist.

608 Gastgeschenke spielten bei den Fallbeispielen eine eher untergeordnete Rolle. Zwar wurden mitunter Gaben ausgetauscht (beim Thüringer Salondinner, Jumpingdinner und den Supper Clubs), doch war das kein allgemeines Ritual, sondern wurde nur von einigen individuell, unter anderem von mir, gepflegt.

609 Nur die Vorauszahlungen bei den Kochkursen, dem Canvas Underground-Supper Club und dem Salondinner sowie die Kontaktdaten der anderen Teilnehmer beim Jumpingdinner boten etwas Sicherheit.

5.4 Mahlzeitentheater I: Interaktionsrahmen und Spiegelmotive

Alltägliches Rollenspiel

„Wir alle spielen Theater“, postuliert ein bekannter Titel des Soziologen Erving Goffman.⁶¹⁰ Diese Metapher dient dazu, „Ähnlichkeiten zwischen Theater und sozialem Alltag herauszustellen“⁶¹¹. Goffman wies in empirischen Studien nach, dass Menschen, die im täglichen Leben miteinander interagieren und sich gegenseitig beeinflussen, sich wie auf einer Bühne, auf der ein „Informationsspiel“⁶¹² dargestellt wird, zueinander verhalten. Um an Informationen zu gelangen oder sie zu verheimlichen, um gegenseitige Erwartungen zu ermitteln und zu kommunizieren, um soziale Beziehungsmuster zu etablieren oder zu gestalten, bedienen sich die Akteure einer Bandbreite an darstellerischen Techniken. Goffmans Ausführungen zur Funktionsweise sozialer Praxis basieren auf der Grundannahme, dass Menschen sich in gemeinsamen Interaktionsrahmen bewegen, die ihnen Interpretations- und Handlungsschemata zur Verfügung stellen. Der Blick auf die verschiedenen Lebensbereiche offenbart, wie das Handeln und die Kommunikation „auf einem umfassenden und vielfältigen Repertoire inszenatorischer Verfahren, nuancierter Rollenspiele und dramaturgischer Effekte“⁶¹³ beruht. Die Beherrschung des Rollenspiels und seiner Regeln ist dabei Grundvoraussetzung für die aktive Teilnahme an gesellschaftlichen Prozessen. Wenn wir alle Theater spielen, heißt das nicht, dass wir uns vom Selbst entfremden, Masken tragen oder zersplitterte Persönlichkeiten bergen, sondern, dass wir in sozialen Situationen aktiv unsere Handlungsmöglichkeiten wählen, auf andere reagieren und ihr Tun einordnen, uns also auf der „Bühne des Lebens“ sicher bewegen können.⁶¹⁴

Auch die Akteure der besuchten Mahlzeiten spielten Rollen und bewegten sich auf einer Bühne. Sie wendeten dabei alltägliche Handlungsmuster an, inszenierten sich vor anderen und lasen aus deren Darstellungen. Zu Beginn jeder Mahlzeit war es spürbar, wie die Anwesenden nach den richtigen Formen des Umgangs und nach Sicherheit in diesen ungewöhnlichen Situationen suchten. Der Mahlzeitenrahmen war zwar bekannt, musste allerdings erst für diese Situationen erschlossen werden. Abwartendes Schweigen und Beobachten der anderen im Foyer des JenTowers vor dem Thüringer Salondinner oder am Esstisch des Küchenstudios Müller vor dem offiziellen Beginn des Gourmand-Kochkurses, geschäftiges Tischerücken zur Überbrückung der ersten Minuten beim Pasta e Basta-Kochkurs oder erste abtastende Fragen an die fremden Tischpartner beim Jumpingdinner waren Anzeichen dafür. Es galt, in kurzer Zeit die Situation einzuschätzen und sich zu positionieren. Einfacher wurde es, wenn ein Gastgeber die Mahlzeit eröffnete oder (zeitweise) aktiv daran beteiligt war. Stephan Bierbichler übernahm beim Gourmand-Kochkurs die Anleitung der Gruppe und war Ansprech-

610 Erving Goffman: *Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag* (= Serie Piper 312), München 1991.

611 Doris Kolesch: *Rollen, Rituale, Inszenierungen*, in: Friedrich Jäger/Jürgen Straub (Hrsg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften*, Bd. 2, *Paradigmen und Disziplinen*, Stuttgart/Weimar 2004, S. 286.

612 Goffman (s. Anm. 610), S. 12.

613 Kolesch (s. Anm. 611), S. 287.

614 An Goffmans Überlegungen schließt das Konzept der Theatralität an, das in allen Bereichen des Lebens zu finden ist. Theatralität beschreibt, wie die verschiedenen Prozesse der Darstellung, Inszenierung, Verkörperung und Wahrnehmung gleich einem Theaterstück zusammenwirken. Die Theaterwissenschaftlerin Erika Fischer-Lichte sieht Theatralität im Sinne Helmuth Plessners als eine *conditio humana*, als anthropologische Konstante an. Vgl. Erika Fischer-Lichte: *Einleitung*, in: Dies. (Hrsg.): *Theatralität und die Krisen der Repräsentation*, Stuttgart 2001, S. 4. Das Konzept der Theatralität trifft sowohl für traditionelle, schriftlose, nicht-westliche Kulturen als auch für die westliche Gegenwart zu, stellte Fischer-Lichte fest. Diese Erkenntnis führte zu einem Paradigmenwechsel. Nach der anthropologischen Wende – als deren Folge Kultur nicht nur als durch Werke, Monumente, Institutionen oder Veranstaltungen konstituiert angesehen wurde, sondern auch durch Texte – wurde ab Ende der späten 1980er Jahre Theatralität als künstlerisches und ethnologisches Prinzip erforscht, welches Kultur prägt (bekannt als *performative turn*). Vgl. ebd., S. 1ff.

partner und Moderator. Kordula Häffner stellte beim Thüringer Salondinner Weinreise die Anwesenden vor, initiierte Gespräche und organisierte im Vorfeld ein Programm. Josua Nelson schuf mit seiner obligatorischen Vorstellungsrunde Gruppen und Gesprächsanlässe beim Frugal Foodies-Kochabend, verteilte Aufgaben, die Kommunikationssituationen entstehen ließen. Karin Albrecht bewegte sich als VHS-Dozentin unter den Teilnehmern wie eine von ihnen. Sie übernahm zwar nicht die Rolle der Moderatorin, war aber dennoch für die Orientierung der Gruppe wichtig.

Waren die ersten Positionierungen erfolgt, entspannten sie die Situationen. Kommunikation und Interaktion verliefen ungezwungener. Das Ansprechen Fremder, gemeinsames Lachen und Scherzen, der Austausch von privaten Dingen, das kollaborative Arbeiten über die Kochgruppen hinweg – all diese Aktivitäten waren dann in eine Situation eingebettet, die bekannt(er) war. So kam es zur gelungenen Aufführung des Stückes „Gemeinsam Essen“.

Spiegelungen

Wie nah das Theater dem Leben ist, hat auch Victor Turner beschrieben. Seine These, „das Alltagsleben sei wesentlich mit Theaterspielen verbunden und umgekehrt“⁶¹⁵ bezieht der Religionsethnologe zugleich auf den Darstellungscharakter von Ritualen. Turner wies darauf hin, dass das Rollenspiel auf der Theaterbühne eine wirkmächtige kulturelle Darstellungsgattung ist. Es dient der nachahmenden Darstellung von alltäglichen Wirklichkeiten. Es ist darüber hinaus ein „sozialer Metakommentar“ (Clifford Geertz), der sich reflexiv zur Realität verhält – wie ein Spiegel, der auf der Bühne dem Publikum vorgehalten wird. In unserer komplexen, postmodernen Gesellschaft sind viele kulturelle Darstellungsgattungen im Sinne Turners neu hinzugekommen. Neben Theater, der Kunst, Literatur und Sportveranstaltungen können mittlerweile auch Filme, Fernsehshows, Online-Spiele und andere mediale Formen der Unterhaltung dazu gezählt werden. Sie alle sind verschiedene Bühnen, die auf den ersten Blick nicht immer als solche zu erkennen sind. Ihre Gesamtheit lässt sich mit Turner „als ein Spiegelsaal auffassen oder besser als ein Saal mit Zauberspiegeln (...) in denen [sich] soziale Probleme, Auseinandersetzungen und Krisen (...) als vielgestaltige Bilder widerspiegeln“⁶¹⁶. Dem ist hinzuzufügen, dass es sich generell um Realitäten handelt, die in verschiedensten, öffentlich sichtbaren Formen widergespiegelt werden, ob krisenbehaftet oder nicht. Darstellendes Handeln ist somit Auseinandersetzung mit der Gegenwart, der Vergangenheit und Zukunft sowie deren Bewältigung.

Turners Spiegelmotiv beschreibt sehr anschaulich, was über die Nahrung hinaus einverleibt wird und wie Botschaften die Aufführung Mahlzeit prägen. Auf das Element der Bedeutung wurde bereits in Kapitel 5.2 näher eingegangen. Als Beispiel für eine Spiegelung soll hier noch einmal die vegane und vegetarische Ernährungsweise betrachtet werden, welche bei der Jenaer Volkküche, dem Supper Club In the Mood for Food und dem Frugal Foodies-Kochabend eine Rolle spielte. Fleischlose oder rein pflanzliche Gerichte sind trotz wachsender Tendenzen in der Gesellschaft keine übliche Art der Bewirtung. Die Idee des kleinsten gemeinsamen Nenners, der niemanden beim Essen ausschließt, wie der Volkküchen-Koch Steffen Leuschner erklärte, war ein Grund für veganes Essen in der Jenaer Vokü. Darüber hinaus vermittelte das fleischfreie Essen ethische und moralische Botschaften. Die Auseinandersetzung mit Massentierhaltung, Tiertransporten und der Frage des Tötendürfens – Diskussionen die alt und aktuell zugleich und als kulturelle Streitfälle in unserer Gesellschaft fort-dauernd präsent sind – brauchten in den Fallbeispielen gar nicht direkt angesprochen werden. Das, was auf den Tellern lag, hatte das Potential, Gedankengänge beim Essenden anzuschieben und Gesprächsfelder zu eröffnen. So war es von den Gastgebern auch beabsichtigt. Wo fleischfreies Essen gleichzeitig mit Versatzstücken der Gourmet-Küche verbunden wurde, wenn etwa hochwertiges Kürbisöl in der Volkküche den Salat verfeinerte oder gar, wie bei Joe Weinheimer, ein ganzes Menü aus exklusiven Zutaten kunstfertig zubereitet und

615 Victor Turner: Vom Ritual zum Theater. Der Ernst des menschlichen Spiels, Frankfurt a. M./New York, 1989, S. 179.

616 Ebd., S. 165.

angerichtet wurde, kann diese Kombination das (mitunter schlechte) Image veganer Küche in die Nähe der *Haute Cuisine* rücken und dadurch „adeln“. Durch die subtile Art dieser Vermittlung – bei keiner Mahlzeit wurde offensiv für fleischfreies Essen geworben oder Ernährungspräferenzen diskutiert – wurden diese Themen nicht von jedem Gast automatisch wahr- oder angenommen. So blieben die Botschaften zu dieser Art der Ernährung Metakommentare im Sinne Clifford Geertz', die je nach „Sehvermögen“, also thematischer Sensibilität der Gäste, als Spiegel der Gesellschaft funktionieren konnten. Die Fallbeispiele eröffneten eine alternative Nahrungswelt als Antwort auf eine als unvollkommen empfundene Wirklichkeit und könnten als Indikator für gestiegenes Selbstbewusstsein und einen erhöhten Qualitätsanspruch beim vegetarischen und veganen Kochen gesehen werden.

Ein ähnliches Beispiel dafür, wie das Essen und damit die jeweilige Mahlzeit gesellschaftliche Diskurse und Problemlagen abbildet, ist die Idee des nachhaltigen Essens. Die Slow Food-Bewegung ist ein prominentes Beispiel einer solchen umweltbewussten, genussvollen Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten, traditionellen Zubereitungsarten und Rezepten, gesunden und naturbelassenen Lebensmitteln. Slow Food ist eine Gegenbewegung zum Fast Food-Trend und seiner globalen, uniformen, ungesunden, funktionalen und beschleunigten Art der Ernährung. Sie engagiert sich für Ernährungsaufklärung, artgerechte Tierhaltung, traditionelle Lebensmittelhandwerke und die Bewahrung von Geschmacksvielfalt.⁶¹⁷ Obwohl keine der besuchten Mahlzeiten direkt mit der Slow Food-Vereinigung in Verbindung stand, waren die Visionen dieser Organisation auch bei verschiedenen Settings präsent: Bei der Jenaer Volxküche, beim Supper Club In the Mood for Food, beim Frugal Foodies-Kochabend und beim Thüringer Salondinner, wo es bereits eine Zusammenarbeit mit der Slow Food-Vereinigung gab. In the Mood for Food-Gastgeber Joe war mit seiner Einstellung, fast alles selbst herzustellen und keine Zusatzstoffe, sondern nur frische und biologische Lebensmittel zu verwenden, ein Beispiel für die Leidenschaft am Essen, die Wertschätzung von Produkten und die Anerkennung des Kochens als anspruchsvolles und bewahrenswertes Handwerk. Genuss und Verantwortung gehörten bei ihm zusammen. Ähnliche Aspekte tauchten auch beim Frugal Foodies-Kochabend auf. Das Verwenden saisonaler Produkte und die selbstständige kreative Zubereitung von Nahrung ohne Hilfsmittel als wichtige Kompetenz sind die zentralen Anliegen von Josuas Kochabenden. Auch die Volxküche vermittelte Slow Food-Gedanken. Für die Vokü-Köche ist es beispielsweise selbstverständlich, dass die Zubereitung der Gerichte viel Zeit in Anspruch nimmt, denn alles ist selbstgemacht. Den Köchen lag es zudem am Herzen, dass die Gäste das Essen in Ruhe genießen sollen. „Wir haben uns den ganzen Tag Zeit genommen, um zu Kochen. Nimm du dir doch mal 'ne halbe Stunde Zeit, um zu essen“⁶¹⁸, formulierte Steffen Leuschner seine Bitte an die Gäste. Dies zeugt davon, dass der empfundenen Beschleunigung des Lebens der Wunsch nach Verlangsamung entgegengesetzt wird.

Und noch eine gesellschaftliche Alternative entwirft die Volxküche – die des solidarischen Miteinanders. Diese Intention war praktisch motiviert und zeigte sich im Aufruf zum selbstständigen Bezahlen, Abräumen und Abwaschen des Geschirrs. Die Gäste waren zudem eingeladen, die Vokü als Helfer mitzugestalten. Vertrauen in die Gäste bewiesen die Köche indem sie keine Sperre errichteten, die verhinderte, dass sich Gäste zweimal für einen Gang anstellten. Sie vertrauten auf die Mitarbeit aller und ihre Anerkennung der Gemeinschaftsregeln. Damit zeigten sie, dass das vielbeschworene gesellschaftliche Streben nach eigennützigem, individuellen Interessen, die Zentrierung auf das eigene Ich und die Suche nach persönlichen Vorteilen in der Volxküche ein Stück weit außer Kraft gesetzt werden kann.

Die Thüringer Salondinner und ihre Bezüge auf die historische Salonkultur sind ein Beispiel für Reminiszenzen an Vergangenes und den Wunsch nach der Wiederbelebung alter Traditionen. Die Veranstaltungen erinnern aktiv an die vergangene Kommunikationsform des Salons sowie an die historische Tafelkultur und lassen sie in einer Neuauflage wieder aufleben. Der Aspekt des zwanglosen, ausgiebigen Gedankenaustauschs und der Geselligkeit in anregender Atmosphäre sowie das Zelebrieren aufwändiger, kreativer Tischdekoration, wel-

617 Vgl. Slow Food Deutschland e. V., unter: <http://www.slowfood.de/>, Zugriff am 12.3.2012.

618 Leuschner (s. Anm. 442), Z. 274-275.

che zusammen mit einem Rahmenprogramm alle Sinne anspricht, sind das Gegenteil moderner Funktionalität und Zweckgebundenheit. Das Fallbeispiel Weinreise spiegelt somit eine Sehnsucht nach anderen Werten wider und liefert damit eine Erklärung für die Beliebtheit dieser Treffen unter den Gästen.

Und schließlich können auch die Kochkurse als Rückbesinnung gedeutet werden. Denn „richtiges“ traditionelles Kochen ohne Convenience- und Fertigprodukte ist aus dem Leben der Meisten verschwunden. Die Reaktivierung der Fertigkeiten der Nahrungszubereitung – die, gemeinsam erlebt, gleichzeitig eine Erinnerung an die soziale Komponente des Essens hervorrufen kann – weist vielleicht nicht gleich auf eine allgemeine Trendwende hin. Doch stehen die Beispiele nicht nur als Erstkontaktplätze für die Teilnehmer, denen Grundlagen fehlen, als Vermittlungsinstanzen für die Teilnehmer, die ihre Fähigkeiten erweitern wollen, als Abenteuer- und Spielplätze für die Teilnehmer, die Spaß und Erlebnis suchen zur Verfügung. Sie können auch als Nostalgie- und Erinnerungsorte für diejenigen dienen, die das Kochen wiederentdecken wollen. Die Erklärungen des „Meisterkochs“ etwa (Fallbeispiel 7) gaben dabei Techniken und Geräten ihren vergessenen Sinn wieder. Die Beschäftigung mit der Nudelmaschine (Fallbeispiel 8) verlieh dem fertigen Produkt Mafaldine Geschichte.⁶¹⁹ Kochkurse lassen Unsichtbares, Vergessenes oder Übersehenes sichtbar werden und sind damit Spiegel einer Sehnsucht.

619 Vgl. Köstlin (s. Anm. 124), S. 96.

5.5 Mahlzeitentheater II: Performances und Inszenierungen

Kulturelles Handeln als Aufführung

Das Performanzkonzept steht im Zentrum eines interdisziplinären Diskurses, welcher sehr eng mit der in Kapitel 5.1 vorgestellten Ritualthematik und den in Kapitel 5.3 besprochenen Theorien zur Theatralität und Bühnenhaftigkeit des Alltags verbunden ist. Der Begriff „Performanz“ tauchte zuerst in der Sprachwissenschaft auf, eingeführt von John L. Austin. Der Philosoph wies nach, „dass sprachliche Äußerungen nicht nur dem Zweck dienen, einen Sachverhalt zu beschreiben oder eine Tatsache zu behaupten, sondern dass mit ihnen auch Handlungen vollzogen“⁶²⁰ und neue Sachverhalte hervorgebracht werden. Mit der Übernahme des Begriffs in die Kultur- und Sozialwissenschaften entwickelte sich das Konzept von „Kultur als Performance“. Dieses führte Ende der 1980er Jahre zu einem Wechsel der Forschungsperspektiven und bereicherte die Erfassung und Betrachtung von Wirklichkeiten um die ereignisbezogene Deutungsweise.⁶²¹

Das Performanzkonzept bezeichnet menschliches Handeln als aufführendes und darstellendes Handeln, wenn es mithilfe von Sprache, Körper und durch den Umgang mit Objekten inszeniert und von anderen Personen rezipiert wird. Dabei kann es sich um künstlerische, ästhetische oder theatrale Aufführungen⁶²² sowie um nicht-künstlerische, alltägliche und außeralltägliche Handlungen und Ausdrucksformen, wie Hochzeiten, Begräbnisse, Aufmärsche, Preisverleihungen, Jahrmärkte, Wettkämpfe, Fernsehshows oder Internetauftritte handeln. Der von dem Anthropologen Milton Singer eingebrachte Begriff „*cultural performance*“ nimmt all diese möglichen Aufführungsarten auf.⁶²³ *Cultural performances* sind alle kulturellen Praktiken, die Aussagen, Bedeutungen, Sinnzusammenhänge und Selbstverständnis in einer Gesellschaft, einer Gruppe oder von Individuen „darstellen, reflektieren oder in Frage stellen“⁶²⁴. Sie sind auf allen Bühnen der Lebenswelt, auf der Mikro- wie auf der Makroebene zu finden. *Cultural performances* werden bewusst gestaltet und inszeniert, sind expressiv, räumlich und zeitlich gerahmt. In unzähligen Situationen werden diese zudem im Sinne von Goffmans Interaktionsrahmen unbewusst angewendet – nämlich dann, wenn Menschen im Alltag miteinander agieren, etwa am Arbeitsplatz, in der Familie, im Freundeskreis, im Verein, beim Einkaufen, bei Geburtstagsfeiern, Elternabenden oder Versammlungen.

Performativität beschreibt die Eigenschaft von darstellenden kulturellen Handlungen, „selbstreferentiell und wirklichkeitskonstituierend zu sein“⁶²⁵. Darin unterscheiden sich performative Handlungen von persönlichen Alltagsroutinen, die rein funktionalen Charakter haben und kein Gegenüber brauchen. Die tägliche Nahrungszubereitung der Hausfrau ist keine *cultural performance*, wenn niemand ihr dabei zuschaut, die Hand-

620 Erika Fischer-Lichte: Art. „Performativität/performativ“, in: Metzler Lexikon Theatertheorie, Stuttgart 2005, S. 235.

621 Vgl. Erika Fischer-Lichte: Performanz, Inszenierung, Ritual. Zur Klärung kulturwissenschaftlicher Schlüsselbegriffe, in: Jürgen Martschukat/Steffen Patzold (Hrsg.): Geschichtswissenschaft und der „performative turn“. Ritual, Inszenierung und Performanz vom Mittelalter bis zur Neuzeit (= Norm und Struktur 19. Studien zum sozialen Wandel im Mittelalter und Früher Neuzeit), Köln 2003, S. 38f.

622 Künstlerische Performances bezeichnen (im weitesten Sinne) Bühnenakte und sind für ein Publikum bewusst gestaltet und inszeniert, intentional und expressiv. Diese Aufführungen werden von der Theaterwissenschaft unter dem Begriff der Performance-Kunst – als theatrale Gattung der Bildenden Kunst – betrachtet. Eine künstlerische Performance „findet zu einem festgesetzten Zeitpunkt als eine Aufführung vor bzw. mit Zuschauern statt. Sie ist ein Ereignis, das die Ordnungen des Alltags suspendiert, den Zuschauern eine neue Erfahrung vermittelt und ihnen ggf. einen Schock versetzt.“ Christoph Wulf/Michael Göhlich/Jörg Zirfas: Sprache, Macht und Handeln – Aspekte des Performativen, in: Dies. (Hrsg.): Grundlagen des Performativen. Eine Einführung in die Zusammenhänge von Sprache, Macht und Handeln, München/Weinheim, S. 11.

623 Vgl. Fischer-Lichte (s. Anm. 621), S. 38.

624 Sandra Umathum: Art. „Performance“, in: Metzler Lexikon Theatertheorie, Stuttgart 2005, S. 232.

625 Fischer-Lichte (s. Anm. 620), S. 234.

lung als selbstverständlich angesehen und damit übersehen wird. Schwingt Stephan Bierbichler im Gourmand-Kochkurs den Schneebesen, um vor staunendem Publikum Safransauce zuzubereiten, ist dieser Vorgang performativ. Denn performative Handlungen bringen neue Wirklichkeiten hervor – in diesem Fall bestätigte es Stephans Kochmeisterschaft. Sie erzeugen „soziale Arrangements (...), in denen Menschen ihr Verhältnis zu sich, zu anderen und zur Welt – auch in einer transzendenten Form – darstellen“⁶²⁶. Prozesse der Verkörperung und der Wahrnehmung können also nur im Zusammenspiel wirken. Produktion und Rezeption laufen gleichzeitig ab und bedingen einander, denn das Publikum ist Teil der Aufführung. Die Wahrnehmung der Zuschauer ist selektiv und individuell verschieden. Die Bedeutung des Gesehenen ergibt sich aus dem Ablauf, denn „Aufführungen werden entsprechend zunächst einmal erfahren, ehe sie vielleicht später – wenn überhaupt – verstanden werden“⁶²⁷. Performative Handlungen sind damit Kommunikations- und Konstituierungsprozesse. Sie können gesellschaftliche Vorstellungen transportieren, Machtverhältnisse erzeugen und abbilden sowie individuelle und kollektive Identitäten konstituieren. Sie bergen aber auch das Potential, Kritik zu üben, Veränderung zu bewirken und die Wirklichkeit kreativ zu gestalten, wenn beispielsweise bewusst mit Traditionen gebrochen wird.⁶²⁸ In der Gruppe aufgeführte performative Handlungen bewirken zudem, dass „den Beteiligten Gefühle der Zusammengehörigkeit und der Gemeinschaft vermittelt und dass über die Gegenwart hinaus gehende Wirkungen erzeugt“⁶²⁹ werden.

Performative Handlungen beruhen auf mimetischen Prozessen der Wiederholung und Nachahmung von kulturell bekannten und erlernten Praktiken. Sie erschaffen und zitieren gleichzeitig. Dabei führen die Handelnden nicht einfach Vorgegebenes aus, sondern erzeugen mit jeder Aufführung, mittels ihres Körpers sowie bestimmter Materialien und Requisiten, eine neue Identität, Realität, Beziehung, Aussage sowie neue Zusammenhänge.⁶³⁰

Erika Fischer-Lichte wies darauf hin, dass performative Handlungen ohne Inszenierung nicht denkbar sind. Sie müssen erst hergestellt, in einer Szene geordnet und arrangiert werden. Die Szene ist der konkrete zeitliche und örtliche Rahmen, in dem eine Performance vollzogen wird. Hier wird Inszenierung sichtbar.⁶³¹

„Unter Inszenierung wird der Vorgang der Planung, Erprobung und Festlegung von Strategien verstanden, nach denen die Materialität einer Aufführung performativ hervorgebracht werden soll, wodurch zum einen die von ihr hervorgebrachten Ereignisse als gegenwärtige in Erscheinung treten und zum anderen eine Situation geschaffen wird, die Frei- und Spielräume für nicht geplante, nicht inszenierte Handlungen, Verhaltensweisen und Ereignisse eröffnet.“⁶³²

Eine Inszenierung transformiert eine Intention oder Idee, sei es ein Drehbuchinhalt, ein Kunstkonzept, ein Mythos, ein Lebensstil oder eine politische Botschaft, in eine Aufführung und somit in etwas Sichtbares.

626 Wulf/Göhlich/Zirfas (s. Anm. 622), S. 18.

627 Fischer-Lichte (s. Anm. 621), S. 39.

628 Ein Beispiel dafür ist die folgenreiche Aufhängung eines Plakates am 9.11.1967 an der Hamburger Universität anlässlich eines Rektoratswechsels. Der Protestspruch „Unter den Talaren Muff von tausend Jahren“, enthüllt von empörten Studenten während der Feierlichkeiten, brachte akademische Traditionen ins Wanken. Vgl. Falk Bretschneider/Peer Pasternack: Rituale der Akademi-ker, in: Peer Pasternack (Hrsg.): Hochschule Ost. Leipziger Beiträge zu Hochschule und Wissenschaft 3-4 (1999), S. 15.

629 Wulf/Göhlich/Zirfas (s. Anm. 622), S. 11.

630 Vgl. Fischer-Lichte (s. Anm. 620), S. 237ff. Die Körperlichkeit des Handelnden und der Aufführungscharakter der Handlung sind ausschlaggebend für die Wirkung auf andere und das Ergebnis in einer sozialen Interaktion. So kann ein und dieselbe Handlung je nach Umgebung und Person jeweils unterschiedliche Aussagen und Wirkungen haben, zum Erfolg führen oder unerwünschte Nebenwirkungen nach sich ziehen. Der Körper wird damit zum Zeichen und zum Bedeutungsträger. Somit können selbst alltägliche Handlungen „symbolische Arrangements des menschlichen Körpers“ in einer Kultur darstellen. Christoph Wulf: Zur Genese des Sozialen. Mimesis, Performativität, Ritual, Bielefeld 2005, S. 11.

631 Vgl. Doris Kolesch/Annette J. Lehmann: Zwischen Szene und Schauraum. Bildinszenierungen als Orte performativer Wirklichkeitskonstruktionen, in: Uwe Wirth (Hrsg.): Performanz. Zwischen Sprachphilosophie und Kulturwissenschaften, Frankfurt a. M. 2002, 363-364.

632 Erika Fischer-Lichte: Art. „Inszenierung“, in: Metzler Lexikon Theatertheorie, Stuttgart 2005, S. 146.

Durch die sinnlich wahrnehmbare Aufführung wird etwas Imaginäres verbildlicht. Inszenierung dient in vielen Bereichen der symbolischen Visualisierung und wird als ästhetisches Verfahren begriffen. Inszenierungen finden sich in verschiedensten Bereichen des Alltags wieder, etwa in Wirtschaft, Politik, Stadtplanung, Mode und Werbung – insgesamt überall dort, wo ein Publikum anwesend und eine Intention leitend ist. Inszenierungen sind eng mit der Wahrnehmung der Menschen verbunden. Um zu wirken, müssen sie als solche erkannt werden.⁶³³ Werden Inszenierungen omnipräsent, muss die Wahrnehmung bewusst hinterfragt werden.

„Wenn auf allen kulturellen Feldern inszeniert wird, wenn alles Gegenstand von Inszenierung zu werden vermag, dann erhebt sich die Frage, wo die Grenze zwischen Inszenierung und nicht-inszenierten Handlungen, Verhalten, Geschehnissen, Räumen verläuft. Die Frage lässt sich insofern kaum beantworten, als diese Grenze nicht für alle in gleicher Weise gegeben ist. Also nicht gerade verläuft, sondern immer wieder neu gezogen werden muss.“⁶³⁴

Inszeniertes Essen

Bei den Mahlzeiten handelte es sich um kulturelle Darstellungen und Aufführungen des Sozialen, deren Inszenierungen unterschiedlich ausgeprägt und sichtbar waren. Für Gerhard Neumann ist das Gastmahl (Vgl. Kapitel 5.3) geradezu ein performatives Musterbeispiel. Hierbei wird sich nicht nur Nahrung angeeignet:

„Im Gastmahl (...) erfolgt »Wahrnehmung der Welt« buchstäblich durch Essen und Trinken, (...) als einer »Erarbeitung der Welt« durch die Nahrungsaufnahme einerseits; als Stiftung von sozialem Sinn durch die gemeinsam »inszenierte« Mahlzeit andererseits (...).“⁶³⁵

Bereits die Einladungen zu den Mahlzeiten waren performative Handlungen. Auch wenn sie nicht speziell inszeniert und persönlich adressiert waren, sondern mehr oder weniger offene Angebote zur Teilnahme darstellten, die funktional über das Internet, über ein Programmheft oder durch Mund-zu-Mund-Propaganda bekanntgegeben wurden, wiesen sie die Einladenden und Organisatoren bereits vor der Mahlzeit als Gastgeber aus. Durch das Annehmen der Einladung und die Anmeldung wurden die Teilnehmer zu Gästen. Zu einem Gastmahl als Kulturmuster wurden diese Mahlzeiten schließlich durch persönlichen Einlass in die eigene Wohnung oder den Ort der Mahlzeit, Begrüßung und Einführung durch den Gastgeber, einen gedeckten Tisch und die Bereitstellung von Speisen und Getränken. Die Gastgeber der Fallbeispiele hatten viel Arbeit und Mühe in die Vor- und Zubereitung der Gerichte gesteckt, wodurch ihre Wertschätzung für die Gäste sichtbar wurde.⁶³⁶ Auch die organisierten Programmpunkte zeigten dies und verlängerten zusammen mit den verschiedenen Gängen die Zeit mit den geschätzten Gästen. Die Dauer der Mahlzeiten war in allen besuchten Settings überdurchschnittlich lang. Anders als in Restaurants, Imbissen und Lokalen, bei denen ein langer Aufenthalt nur gern gesehen wird mit proportional ansteigendem Konsum, war die Qualität der untersuchten Mahlzeiten gerade durch die Ausdehnung und Zelebrierung der gemeinsamen Zeit geprägt.

Der Essakt, das Einverleiben von Nahrung, hat für einen Alleinesser in erster Linie physiologische oder individuell-emotionale Bedeutung. Das Feld des Performativen eröffnet sich erst durch eine Mahlzeit mit anderen. So war das gemeinsame Am-Tisch-Sitzen die wohl stärkste *cultural performance* in den Settings. Zum einen, weil durch die Zugewandtheit und Nähe der Tischpartner, die auch dort eintrat, wenn kein Tisch vorhanden war,⁶³⁷ ein konkreter Bezug zueinander entstand. Zum anderen, weil durch das gleichzeitige Speisen, das

633 Vgl. Fischer-Lichte (s. Anm. 621), S. 44.

634 Ebd., S. 45.

635 Gerhard Neumann: Geschmackstheater. Mahlzeit und soziale Inszenierung, in: Kunst und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH (Hrsg.): Geschmacksache, Göttingen 1996, S. 35f.

636 Selbst die Nachtischgruppe beim Jumpingdinner hatte sich trotz ihrer vergleichsweise einfachen Aufgabenstellung den Aufwand gemacht, laktosefreie Schlagsahne zu kaufen und pflanzliche Gelatine zu verwenden.

637 Vgl. Fallbeispiele 6 und 9.

gleichzeitige Schmecken und Riechen derselben Nahrung ein gemeinsamer Erfahrungsraum und damit eine Verbindung geschaffen wurde. Mit der Vorstellung der Anwesenden wurden fremde Menschen zu Bekannten. Sätze wie „Darf ich sie mit Frau Lohninger bekannt machen?“ gaben der Person nicht nur einen Namen. Die Vorstellung brachte nach Austin⁶³⁸ einen neuen Sachverhalt hervor. Zusammen mit den Tischgesprächen, dem Austausch über die Situation, Allgemeines und Persönliches wurden die Beziehungen zwischen den Essenden gestärkt. Etwas Neues, die Tischgemeinschaft, war geschaffen.

Am auffälligsten waren performative Handlungen da, wo offensichtlich inszeniert wurde, wo der theatrale Charakter mittels symbolhafter Ausgestaltung besonders auffiel. Beim Thüringer Salondinner Weinreise schafften Dekoration und Requisiten eine beeindruckende Bühne. Auf dieser wurde mit den Darstellern eine Aufführung zu Kulinarik und Weingenuß „gespielt“. Damit entstand ein Feinschmeckerzirkel, der sich auch so fühlen durfte und sollte. Alles war auf dieses Ergebnis ausgerichtet, von der Menükarte, über die Kerzenhalter bis zum Espresso. Über die sechs Gänge erstreckten sich lauter kleine Küchenkunstwerke, die bereits optisch Exklusivität vermittelten. Beflissene Kellner bedienten die Gäste, sodass nichts an diesem Abend an Arbeit erinnerte. Auch auf sprachlicher Ebene hob sich das Thüringer Salondinner heraus und war ein Beispiel dafür, wie Speisen mittels poetischen, euphemistischen, spielerischen, assoziativen, bildhaften, kreativen und oft fremdsprachigen Begriffen symbolisch „glasiert“, also veredelt oder verwandelt, werden können. Nicht jeder weiß, dass ein „*amuse bouche*“ als Vorspeise den Mund verwöhnt oder hat schon mal eine „Banyuls-Gewürzbirne“ und „Olivenkrokant“ gegessen – und nicht jeder kann oder will sich die Teilnahme leisten. Der Salondinner-Gast wird dann „mitglasiert“, wenn er um diese Bedeutungen und Botschaften weiß. „Das Wissen um die Bedeutungen und die Verwendung der inszenierenden Bezeichnungen verleiht soziales Prestige und verhilft damit im Bourdieuschen Sinne zur sozialen Distinktion.“⁶³⁹ Mit dem Verspeisen einer Entenbrust oder eines Hirschrückens, mit dem Genuss eines 1987er *Cemensac* oder eines 1990er *Conseillante* an dem im wahrsten Sinne des Wortes erhabenen Ort des Turmrestaurants ging die Exklusivität der Speisen und Getränke auf die Essenden über. Die Gelegenheit, aus den vielen hochwertigen und preisintensiven Weinen zu wählen und diese bei Nichtgefallen wegzuschütten, eröffnete ein Stück Luxus. Wie bei einer quasi-religiösen Aufführung wurden durch die „Zeremonienmeisterin“ Kordula Speisen, Weine, eine üppige Blumenpracht und unterhaltsame Klänge auf einem „Altar“ der „Genussgemeinde“ dargebracht.⁶⁴⁰ Durch die Anwesenheit des Fotografen wurde die Erinnerungswürdigkeit des Abends unterstrichen und durch die spätere Veröffentlichung der Bilder im Internet medial verdoppelt. Mit dem Applaus am Ende des Abends für die einzelnen Elemente, für die Gastgeberin und ihre Mühen, für den Experten und seine Teilhabe an der Weinkennerschaft, für den Restaurantchef und seine Großzügigkeit, für die Service- und Küchenkräfte sowie die Musiker war die gemeinsame Wertschätzung für diese Leistungen hörbar. Zugleich war mit dem Applaus ein weiteres Element einer Theateraufführung gegeben.

Auch wenn die anderen Beispiele nicht den gleichen Inszenierungsgrad aufwiesen, so waren auch sie durch performative Akte gekennzeichnet. In den drei besuchten Kochkursen war die Tischgemeinschaft zunächst eine Produktionsgemeinschaft. Die gemeinsame, geteilte Arbeit an Schneidebrett und Herd ließ alle Teilnehmer zu gleichwertigen Mitgliedern dieser Gemeinschaft werden. Jeder trug etwas dazu bei, dass am Ende ein Menü oder ein Büfett entstehen konnte. Hier wurde eine kulturelle Praxis aufgeführt und die (möglicherweise) abhanden gekommene Selbstverständlichkeit der Nahrungszubereitung wieder aktiviert und in ein neues, geselliges Gewand gekleidet. Inszenierung durch Worte war beim Gourmand-Kochkurs ebenfalls zu beobachten. Das „Aromaspiel von Waldpilz im Teeglas“, die „Gebratene Entenbrust mit Aromen der Gewürzstraße an Gemüsestroh im Lauchband und einer dunklen Balsamico-Crema-Soße“ mit „Dauphin-Ingwer-Nocken“ sowie ein „edles Schokoladensoufflé mit marinierten Erdbeeren“ verdeutlichten den Anspruch und die Abgren-

638 Vgl. S. 193 in diesem Kapitel.

639 Schirrmeister (s. Anm. 45), S. 135.

640 Diesen Charakter weisen Esshandlungen oft auf, wie Adrian Portmann belegte. Der Theologe zeigte, dass den alimentären Praktiken des Kochens und Essens Religionsfragmente und hohes Sinnstiftungspotential innewohnen. Vgl. Portmann (s. Anm. 147), S. 309.

zung des Kurses sprachlich. Braten gehört zu den höherwertigen Zubereitungsarten. Das Essen von Entenbrust, einem ausgewählten Teil des Tieres, zeugt ebenso wie das Verspeisen von Wild beim Thüringer Salon-dinner von der Emporgehobenheit des Mahls. Requisiten wie die Kochkleidung des Dozenten oder die gehobene Ausstattung der Küche trugen ihr Übriges dazu bei.

Joes Supper Club war ebenfalls ein Beispiel für eine *cultural performance*. Sein Loft bot eine ungewöhnliche, doch ausdrucksstarke Kulisse. Das lag zum einen an den unzähligen Gewürzdosen und Zutaten sowie an den Küchengeräten, die ihren Zweck nicht unbedingt offenbarten und damit umso geheimnisvoller anmuteten. Es handelte sich zwar nicht um eine hochspezialisierte Edelküche mit Lifestyle-Charakter, welche die Professionalität des Kochs beeindruckend unterstreichen soll.⁶⁴¹ Doch chromblitzende Hightech-Geräte brauchte Joe nicht. Seine Küche präsentierte sein Wissen, indem sie aussah, als würde sie jeden Tag intensiv genutzt. Dass Gäste ihm zusehen konnten, bewies seine Fertigkeiten nachvollziehbar. Er war der anerkannte Chef in der Küche, der bedächtig Anweisungen gab und seinem Handwerk leidenschaftlich nachging. Er war kein Show-Koch, der sich bewusst und offensichtlich in Szene setzte, sondern ein Virtuose aus Überzeugung, der seine natürliche Umgebung zum authentischen Schauraum machte.

Dort, wo scheinbar kaum Inszenierungen stattfanden, konnte also genau das wiederum bewusst so hergestellt sein. Beim Krauted Haus-Supper Club gab es keine Weingläser und kaum Tischdekoration. Das Essen wurde visuell und verbal kaum emporgehoben. Möglicherweise war dies so gewollt, um die Aufmerksamkeit auf die Tischpartner und die gemeinsame Zeit zu lenken. Hier entstand keine Distanz zum Essen. Verkleckter Reis auf dem Tisch zeigte die Unbefangenheit. Diese Nicht-Inszenierung kann als bewusste Abkehr von überflüssigen Requisiten gesehen werden. Gleichzeitig schufen die zwei Gastgeberinnen mit ihren iranischen Familienrezepten einen Raum für kulinarischen Kulturtransfer. Auch beim Pasta e Basta-Kochkurs war Ähnliches zu beobachten. Doch selbst im unpräzisen Umfeld der Schulküche wurden drei Gänge aufgetischt, Teller erwärmt und Kerzen angezündet – was die Zeit der Muße und Geselligkeit bestimmte. Auch die links-alternative, leicht chaotische Jenaer Vokü war eine *cultural performance*: Die Verteilung der Portionen aus einem großen Topf unterstrich den nährenden Charakter. Hier wurde Essen von wenigen für viele gekocht, mit allen geteilt und gemeinsam verspeist – und damit ein Akt von Versorgung und Gemeinschaftlichkeit aufgeführt. Und schließlich bietet auch das Jumpingdinner Möglichkeiten zur Präsentation – egal ob die Wohnung zur Schau gestellt oder der eigene gute Geschmack auf dem Tisch dekorativ dargeboten wird, ob überschwängliche Gastgeberqualitäten oder hervorragende Kochkünste offenbart werden.

641 Vgl. Köstlin (s. Anm. 124), S. 95ff.

5.6 Vergemeinschaftung bei Tisch

Theorie der posttraditionalen Gemeinschaften

Die Sozialform Gemeinschaft scheint in Gefahr. Zumindest wenn man Autoren glaubt, die Gemeinschaften als Relikte der Vergangenheit sehen, welche mit postmodernen, individualistischen Tendenzen nicht vereinbar sind. Wenn Traditionen schwinden, so kulturpessimistische Argumentationen, werden auch „die letzten Reste der Gemeinschaftlichkeit (...) in der Zweitmoderne weggeputzt“⁶⁴². Diesen Auflösungsdeutungen setzte Michel Maffesoli bereits Mitte der 1990er Jahre seine Theorie über die „Rückkehr der Stämme“ entgegen.⁶⁴³ Der Soziologe stellte ein Aufkommen veränderter Formen von Gemeinschaftlichkeit fest. Er beschrieb, dass sich Gegenwartsmenschen nur für eine bestimmte Dauer sowie aufgrund emotionaler oder ästhetischer Entscheidungen und nicht aufgrund existentieller Zwänge oder solidarischer Wertebekundungen, wie es bei traditionellen Gemeinschaften der Fall war, zusammenschließen. Diese neuen Sozialformen nannte er „Neo-Tribes“. Sie kommen ohne wirksame Sanktionspotentiale aus und sind keineswegs so „total“ und den ganzen Menschen vereinnahmend wie traditionelle Stämme. „Ihre Macht gründet folglich nicht auf Zwang und Verpflichtung, sondern auf Verführung (...). Diese affektuelle Zugehörigkeit ist somit prinzipiell unbeständig und typischerweise auch eher kurzlebig.“⁶⁴⁴

Die Theorie der posttraditionalen Gemeinschaften, wie sie Ronald Hitzler, Anne Honer und Michaela Pfadenhauer vorstellen⁶⁴⁵, schließt an diese Überlegungen an. Die Soziologen geben Antwort darauf, wie Menschen ihrem Bedürfnis nach Individualität und Selbstbestimmung bei gleichzeitiger Sehnsucht nach überindividuellem Zusammenhalt und Gruppengeborgenheit nachkommen können. Sie stellten fest, dass es in modernen Gesellschaften, in Folge von gravierenden Transformationsprozessen, zu „vielfach erfahrbare[n] (...) Irritationen von Lebensgewohnheiten“⁶⁴⁶ und einem „Schwinden[n] von formale[n] Verlässlichkeit[en]“⁶⁴⁷ kommt. Dabei ist die Suche nach Gemein Sinn und Zugehörigkeit in unserer Gegenwart nach wie vor groß. Posttraditionale Gemeinschaften stellen deshalb einen Gegenentwurf zur gesellschaftlichen Verunsicherung dar.⁶⁴⁸ Hitzler, Pfadenhauer und Honer gehen nicht von einer traditionslosen Gesellschaft aus, sondern vielmehr von einem angepassten freien Umgang mit Traditionen. Das führte dazu, dass traditionelle Gemeinschaften, diese „quasi fraglosen, zeitlosen und daseinsumfassenden Traditionsgemeinschaften“⁶⁴⁹, zunehmend ergänzt wurden durch neue, zwanglosere und transformierte Formen. Posttraditionale Gemeinschaften beruhen auf dem Willen der Mitglieder, sind thematisch fokussiert mit diffusen Grenzen. Durch die Einfachheit der Teilhabe und den leichten Möglichkeiten zur Gründung entstehen mannigfaltige und zahlreiche neue Gemeinschaften. Nicht selten sind Menschen gleichzeitig in mehreren von ihnen auf Teilzeit verortet. Eine Mitgliedschaft verspricht „Option zur Teilhabe an (...) »erlebenswert« angesehenen sozialen Ereignissen (...) [so wie] kollektive »Ausbrüche« aus der Banalität des Alltäglichen“⁶⁵⁰. Das Vergemeinschaftungspotential dieser neuen Formen gründet sich nicht auf gleichen sozialen Lagen, gleicher Herkunft oder geteiltem Schicksal.

642 Prisching (s. Anm. 89), S. 41.

643 Vgl. Reiner Keller: Maffesoli, Michel: Die Wiederkehr der Stämme in der Postmoderne, in: Stephan Moebius/Dirk Quadflieg (Hrsg.): Kultur. Theorien der Gegenwart, Wiesbaden 2006, S. 209-222.

644 Hitzler/Honer/Pfadenhauer (s. Anm. 91), S. 12.

645 Vgl. ebd., S. 9-31.

646 Ebd., S. 13.

647 Ebd.

648 Vgl. ebd., S. 18. Diesen Wandel haben Soziologen wie Ulrich Beck oder Gerhard Schulze umfassend diagnostiziert.

649 Hitzler/Honer/Pfadenhauer (s. Anm. 91), S. 29.

650 Ebd., S. 18.

Ihre Mitglieder ziehen vereinende Kraft aus ähnlichen Lebenszielen sowie ähnlichen ästhetischen Ausdrucksweisen.⁶⁵¹ Posttraditionale Gemeinschaften versprechen dem Suchenden „sowohl ein Höchstmaß an individualisierter Freiheit, als auch ein attraktives Zusammensein mit Gleichgesinnten“⁶⁵². Ihr Bindungspotential ist mitunter sehr labil und flüchtig. Sie bergen als eine entschlackte Variante traditioneller Formen einige Paradoxien und können nicht allen Bedürfnissen gerecht werden. Doch bieten sie zeitweise Selbstbestimmung ohne Beschränkung, Einbindung ohne Zwang, kurzzeitige hochemotionale Erfahrungen und portionierte, monothematische Bedeutsamkeit. Für ihre Mitglieder können sie deshalb höchst bedeutsam sein.⁶⁵³

Posttraditionale Gemeinschaften können als Transformationen herkömmlicher Gemeinschaften entstehen, wie am Beispiel des Phänomens „Coworking“⁶⁵⁴ zu sehen ist, sowie sich auf Grundlage revitalisierter Traditionen gründen, etwa bei Mittelalterfesten und Straßenkarnevalen. Sie können aus freizeitorientierten Zusammenschlüssen, aufgrund verbindender Interessen und gemeinsamer Ausdrucksmittel sowie aus politisch motivierten Bewegungen erwachsen. Beispiele dafür sind „Brand-Communities“⁶⁵⁵, die Gothic-Szene oder Bürgerinitiativen. Ihre Entstehung kann auch durch internetbasierte Möglichkeiten und Netzwerke sowie Events unterstützt werden, wie es bei Online-Rollenspiellern und Nutzern von Social Media-Plattformen, als auch bei Weltjugendtagen der katholischen Kirche und Public Viewing-Veranstaltungen beobachtet wurde.⁶⁵⁶ Daneben bestehen aber auch traditionelle Formen, wie Kirchengemeinde, Klassenverband, Ehe und Familie, weiter.

Besondere Tischgemeinschaften

Im Kapitel 1.1 wurde eingangs erläutert, welche Grundvoraussetzungen zur Konstitution einer Tischgemeinschaft nötig sind. Tischgemeinschaften brauchen verschiedene Qualitäten von Nähe, welche alle Fallbeispiele aufwiesen.⁶⁵⁷

1. Räumlich-zeitliche Nähe: Grundvoraussetzung für die Vergemeinschaftung in diesen Settings war die körperliche Anwesenheit der Teilnehmer zu dieser bestimmten Zeit, an diesem konkreten Ort und zu diesem speziellen Anlass. Während des gemeinsamen Essens befanden sich die Teilnehmer vollständig in der Situation und gingen in ihr auf. Konkret wahrnehmbar war diese Übereinstimmung durch das gemeinsame Sitzen an einem Tisch. Dies bewirkte spürbare körperliche Nähe zwischen den essenden Fremden. Durch einen relativ überschaubaren, abgegrenzten Essraum wurde der Eindruck einer Einheit der Essenden forciert, was bei den besuchten Supper Clubs gut beobachtbar war. Auch bei den Beispielen, wo Tisch, Stühle oder eine Sitzordnung nur teilweise vorhan-

651 Vgl. ebd., S. 9.

652 Ronald Hitzler: Brutstätten posttraditionaler Vergemeinschaftung. Über Jugendzonen, in: Ders./Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 55.

653 Vgl. Prisching (s. Anm. 89), S. 35-54.

654 Coworking ist eine Bewegung, die neue Arbeitsformen für Freiberufler und selbstständige Kreative schaffen will. In so genannten „Coworking Spaces“ können flexibel und kurzfristig Arbeitsplätze mit der notwendigen Infrastruktur gemietet werden. So entstehen neue Formen von Bürogemeinschaften, in denen sich durch die Anwesenheit vieler unterschiedlicher Berufsgruppen und Kompetenzen Netzwerke und Synergien bilden. Vgl. o. V.: Art. „Coworking“, unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Coworking>, Zugriff am 5.6.2012.

655 Brand Communities sind Markengemeinschaften, die durch ein „Zusammengehörigkeits- bzw. Wir-Gefühl aus der Affinität zur Marke, der spezifische Eigenschaften und Werte unterstellt bzw. zugeschrieben werden“, gekennzeichnet sind. Hitzler/Honer/Pfadenhauer (s. Anm. 91), S. 25. Mitglieder der „Harley Owners Group“ oder der „MacUser's Group“ versammeln sich um diese wie um ein „Totem“, woraus Identifikation, komplexe Binnenstrukturen und gemeinsame Praktiken entstehen können.

656 Die Beispiele stammen aus dem Band von Hitzler, Honer, Pfadenhauer. Vgl. Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008.

657 Vgl. Kapitel 1.1, S. 25f.

den waren und der Handlungsraum größer war, wie bei der Volkküche und den Kochkursen, entstand durch den geteilten Interaktionszeitraum Bezug zueinander. Denn wichtig war die sichtbare Gleichzeitigkeit und Gleichheit der Teilnehmer. Gerade die Beschränkung des Zeitraums vereinfachte das Zusammensein. Das Wissen darum beschleunigte Kontakte. Kennenlernen wurde in diesen portionierten Zeitfenstern überschaubar und unverbindlich. Besondere äußere Formen hatten zusätzlich die Bewusstmachung von Miteinander zur Folge und schufen eine eigene Realität, welche exklusiv für die Anwesenden galt. Dies war besonders beim aufwändigen Thüringer Salon-dinner Weinreise gut zu beobachten.

2. **Praktizierte Nähe:** Der aktive Vollzug der Mahlzeit, die gemeinsame Handlung des Essens, war das Element, welches zusätzlich zur räumlichen und zeitlichen Nähe auch praktizierte Nähe hervorbrachte. Wenn alle zur gleichen Zeit das gleiche Essen verspeisen, wird Individuelles zugunsten der Gruppendynamik abgeschwächt. Selten gab es „Extrawürste“⁶⁵⁸ in den Settings. Das Essen war vorgegeben und wurde oft sogar vom Gastgeber zugeteilt. Alle Essenden waren damit gleich. Mit der Durchführung des Rituals Mahlzeit entstanden Einbettung in bekannte soziale Muster sowie Orientierung an einer kulturellen Konstante (Vgl. Kapitel 5.1). Jeder Teilnehmer wusste, was er zu tun hatte und konnte sich anhand von bekannten Aktivitäten für zwischenmenschliche Herausforderungen öffnen. Da die Mahlzeiten Bühnenräume bildeten, welche Goffmansche Interaktionsrahmen bereit hielten, waren alle Teilnehmer in diesen Rollenspielen integriert (Vgl. Kapitel 5.4). Durch die Aufführung performativer Szenen wurde eine Transformation bewirkt und eine soziale Ordnung geschaffen. Gemeinsames Tun zog Gefühle der Zugehörigkeit nach sich. Wie praktizierte Nähe half, aus einer Gruppe Fremder eine temporäre Gemeinschaft zu bilden, war etwa bei den Kochkursen gut beobachtbar. Die Verteilung der Aufgaben und die einzelnen Handgriffe der Zubereitung, das Auftischen, Abwaschen und Aufräumen waren fördernde Aktivitäten. Die Teilhabe an kulinarischen Transformationen, der Stolz auf Geleistetes, die Verbindung der Einzelgerichte zu einem Menü verband die Teilnehmer und schuf ein Bewusstsein für situative Zusammengehörigkeit.⁶⁵⁹
3. **Kommunikative Nähe:** Schließlich wurde durch die Tischgespräche zu einem hohen Anteil Gemeinschaftlichkeit herbeigeführt. Diese konnten allgemeiner, unverbindlicher Natur oder tiefgründig und offen sein. Es wurde bereits mehrmals erwähnt, dass das Reden über die Gerichte und Getränke, über das Umfeld, die Situation und das Ambiente, über die Gastgeber, persönliche Motive oder private Aspekte bei allen Mahlzeiten einen zentralen Bestandteil darstellte. Essen ohne Reden verfehlt im Allgemeinen den Sinn einer gemeinsamen Mahlzeit. Mitunter waren die Unterhaltungen und das gegenseitige Kennenlernen der vorrangige Motivationsaspekt für die Teilnehmer, wie beim Jumpingdinner beobachtet werden konnte. Wenn persönliche Übereinstimmungen zwischen den Teilnehmern gegeben waren, entstand viel einfacher ein reger Gedankenaustausch, wie etwa bei der Volkküche und beim Frugal Foodies-Abend festgestellt werden konnte. Auffallend war, wie offen teilweise miteinander gesprochen wurde und man sich gegenseitig Privates anvertraute.
4. **Ideelle Nähe:** Durch kommunikative Nähe wurde wiederum ideelle Nähe hergestellt. Sie diente dazu, den Mahlzeiten Sinn und Bedeutung zu verleihen und darüber ideelle Verbundenheit am Tisch entstehen zu lassen. Über die Inhalte und Bedeutungen der Fallbeispiele wurde bereits in den Kapiteln 5.1 und 5.2 gesprochen.⁶⁶⁰ Inhalte wie Nachhaltigkeit, Vegetarismus, Kompetenzvermittlung

658 Als Vegetarier bekam man diese ab und zu mal „gebraten“. Das war eine Geste der Inklusion, obwohl dadurch nicht alle Geschmackserlebnisse geteilt werden konnten.

659 Mit diesen Elementen bedurfte es nicht der Herausbildung gruppenspezifischer Praktiken, wovon in Kapitel 1.1, S. 25f. noch ausgegangen wurde. Die ritualisierten Handlungen des gemeinsamen Essens und Kochens reichten bereits aus.

660 Vgl. die Ritualkomponente „Sinn und Bedeutung“ (S. 171) und das Festelement „Bedeutung“ (S. 176).

lung und Feinschmeckertum dienten den Teilnehmern zur eigenen Einordnung in den spezifischen Mahlzeitenrahmen. Jeder Teilnehmer hatte die Möglichkeit, sich innerhalb dieser inhaltlichen Vorgaben zu positionieren. Gleichzeitig konnten gemeinsame Anknüpfungs- und Bezugspunkte zu den Tischpartnern gefunden werden. Der Mahlzeiteninhalt war als Ideenangebot oder Glaubensgrundlage für die Konstitution der Tischgemeinschaft wichtig. Die inhaltliche Nähe zwischen den Teilnehmern war beispielsweise beim In the Mood for Food-Supper Club ziemlich groß. Die gemeinsame Wertschätzung von Joe Weinheimers veganer Küche und die Anerkennung seiner alternativen Lebensweise schuf Verbundenheit. Auch beim Frugal Foodies-Abend zeigte sich, wie Übereinstimmung zwischen den Gästen, bei Themen wie Essen und Trinken sowie Wandern und Reisen, ideelle Nähe förderte. Diese Übereinstimmung formte Gruppen, die sich somit von anderen unterschieden.

5. Erlebte Nähe: Neben der Verschränkung der verschiedenen Arten von Nähe – hervorgerufen durch gemeinsames Handeln und Reden in einem geteilten Raum – spielten auch die Sättigung, der Ess- und Trinkgenuss, die Ausstattung des Raumes und seiner Requisiten und das individuelle Wohlbefinden in der jeweiligen Situation wichtige Rollen. All diese Faktoren beeinflussten das Erleben bei Tisch. Erleben als psychischer Vorgang zieht einen Erkenntniseffekt, eine Bewusstwerdung nach sich. Nach dem Philosophen Wilhelm Dilthey nimmt der Mensch dabei nicht nur körperlich an diesem Geschehen teil, sondern ist zwangsläufig auch innerlich beteiligt und eingebunden.⁶⁶¹ Wenn dieser Vorgang bei allen Teilnehmern gleichzeitig stattfand, alle das Gleiche sahen, rochen, aßen, hörten, genossen, besprachen, taten, verstärkte sich das emotionale Potential und die verbindende Sinnstiftung. So wirkten die Mahlzeiten als „Kollektivvehikel“. Sie führten zum Entstehen eines „Wir-Gefühls“, welches letztendlich ausschlaggebend für die Bildung der Tischgemeinschaften war. Der emporgehobene Zustand bei den außeralltäglichen Situationen, der, wie in Kapitel 5.1 gezeigt, als liminal zu bezeichnen ist und festlichen Charakter hat, führte zwangsläufig zur Entstehung eines Gemeinschaftsgefühls.

Es ist somit richtig, bei den Essgruppen der untersuchten Mahlzeiten von Tischgemeinschaften zu sprechen. Im Lichte der oben vorgestellten Theorie sind sie zudem als posttraditionale Gemeinschaften zu bezeichnen. Sie entstanden, da die untersuchten Mahlzeiten situative Ess-Events sind (Vgl. Kapitel 5.2). Ähnlich wie temporäre Gemeinschaftsformen, die bei Public Viewing-Events während der Fußball-WM oder durch Spencer Tunicks Körperinstallationen entstehen⁶⁶², brauchten die Teilnehmer der Fallbeispiele keine gemeinsamen Vorerfahrungen und bestehende Beziehungen zueinander. Das Erleben außeralltäglicher Gruppenaktivität barg großes emotionales Potential in sich. Im Vergleich zu familiären Tischgemeinschaften oder anderen festen Essgruppen mag die soziale Qualität dieser Tischgemeinschaften zwar geringer sein. Auch vermochten sie es nicht immer, alle Tischpartner zu vereinen, wenn der Tisch oder die persönliche Verschiedenheit zu groß waren. Doch vor allem durch ihre Begrenztheit und Zwanglosigkeit waren die vorgefundenen Tischgemeinschaften attraktiv. Die Phänomene deshalb als ein „kurzfristiges, emotional hochgeputschtes Schwelgen in illusorischer Gemeinschaftlichkeit und Einigkeit“⁶⁶³ zu bezeichnen, wie der Soziologe Winfried Gebhardt temporäre Gemeinschaften zusammenfasst, würde ihre Bedeutung verkennen. Die Fallbeispiele sind vielmehr als soziale

661 Vgl. Claudius Strube: Art. „Dilthey, Wilhelm“, in: Handwörterbuch Philosophie, Göttingen 2003, S. 101-104. Dilthey beschrieb den Prozess, wie der „Erlebensakt, sein Inhalt und sein Bezugsobjekt einen sinnstiftenden Zusammenhang“ bilden. Wilhelm Weingartner: Art. „Erleben“, in: Metzler Lexikon Philosophie. Begriffe und Definitionen, Stuttgart/Weimar 2008, S. 158.

662 Spencer Tunick ist ein amerikanischer Fotograf, der durch Fotos temporärer Installationen mit nackten Menschen bekannt geworden ist. Seine Motive nimmt er oft in den Metropolen der Welt auf und arrangiert dafür hunderte bis tausende von Menschen. Beispiel von Winfried Gebhardt. Vgl. Winfried Gebhardt: Gemeinschaften ohne Gemeinschaft. Über situative Event-Vergemeinschaftungen, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 202ff.

663 Ebd., S. 212.

Praktiken zu verstehen, welche die Möglichkeiten der Postmoderne nutzen. Die Akteure sind dabei keine passiven Konsumenten, sondern schaffen sich aktiv diese Gemeinschaftsorte beziehungsweise besuchen sie bewusst. Der Historiker und Esskulturforscher Uwe Spiekermann stellte fest:

„Gerade in Zeiten von hohem Wohlstand und hoher Formalbildung ist vielfach ein spielerisch-wissender Umgang mit den Kommerzialisierungsstrategien zu sehen, denen man sich aussetzt, ohne in ihnen aufzugehen, die man nutzt und für seine Bedürfnisse verzweckt.“⁶⁶⁴

Nach Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin, können die Fallbeispiele als Strategien aufgefasst werden, welche die Erfahrung von flexiblen Arbeitsalltagen, individuellen Lebensentwürfen und optimierten Netzwerken durch gemeinschaftsbildende Erfahrungen zu kompensieren versuchen.⁶⁶⁵

⁶⁶⁴ Spiekermann (s. Anm. 600), S. 77.

⁶⁶⁵ Hanni Rützler: Re-Image Quality, in: Ernährungsumschau 9 (2009), S. 524.

5.7 Grenzüberschreitungen

Bereits in Kapitel 1.1 wurde mit Georg Simmel bereits beschrieben, dass die Mahlzeit eine Brücke ist.⁶⁶⁶ Der Soziologe wies darauf hin, wie gemeinsames Essen die individuell-egoistische mit der kollektiv-überindividuellen Sphäre verbindet. Die Nahrungsaufnahme als eigennützige Handlung lässt sich deshalb ausgezeichnet mit gemeinschaftlichen Anliegen und Übereinkünften vereinbaren. Gemeinsames Essen ist auch unter anderen Gesichtspunkten Ausgangspunkt und Auslöser zahlreicher Grenzüberschreitungen. In Kapitel 2 wurde beschrieben, wie durch einen biologischen Umwandlungsprozess aufgenommene Nahrung in körpereigene Stoffe umgewandelt wird, dass erst durch die Kulturleistung des Kochens rohe tierische und pflanzliche Materialien zu Speisen verwandelt werden und dass sich der essende Mensch durch die sinnliche Wahrnehmung der Umwelt mittels seines Geschmacks-, Geruchs- und Sehsinns Realität aneignet.⁶⁶⁷ Im fünften Kapitel wurde bisher gezeigt, wie durch Mahlzeiten eine Linie zwischen Alltag und Außeralltag, zwischen einem Fremden und einem Gast und schließlich auch zwischen dem Individuum und einer Gemeinschaft gezogen und überschritten werden kann. Es wurde deutlich, wie die Mahlzeit als Ritual Liminalität und soziale Transformation herbeiführt.⁶⁶⁸

Im Folgenden werden weitere Bereiche genannt, in denen Übergänge mittels Mahlzeiten als Brücke stattfinden.

Demokratisiertes Wissen und Können

Die untersuchten Fallbeispiele zeigen, dass Wissen und Können nicht mehr nur von Experten auf dem Gebiet der Ernährung beansprucht werden, sondern auch immer mehr Laien darüber verfügen. Autodidaktische Hobbyköche und gesundheitsbewusste Esser eignen sich zunehmend Kompetenzen an, die bisher mit Profiköchen, Ernährungswissenschaftlern und Medizinern verbunden waren. Das zeigte sich zum einen in den Gesprächen bei Tisch. Gerade beim Frugal Foodies-Kochabend, bei der Volksküche oder beim In the Mood for Food-Supper Club – Orte an denen fleischlos gegessen wurde, die Gäste mitunter Veganer oder Vegetarier waren, sich sehr gut aus in Fragen gesunder Ernährung auskannten und über viel Kocherfahrung verfügten – war das zu beobachten. Zum anderen war dieser Kompetenzwandel an den Kochfertigkeiten der Supper Club-Gastgeber zu merken. Miranda Simpson und Louisa von Stein waren kreative und furchtlose Hobbyköchinnen und Joe Weinheimer talentierter und leidenschaftlicher Autodidakt, jedoch kein ausgebildeter Profi. Sie bewiesen, dass schmackhaftes Kochen keine Frage von beruflicher Ausbildung und fachlichen Referenzen ist. Zusammen mit zahlreichen anderen Supper Club-Gastgebern überall auf der Welt brechen sie damit Hierarchien auf. Die Grenze zwischen Profis und Laien verwischt dann, wenn das Endprodukt kaum noch voneinander zu unterscheiden ist. So werden beispielsweise Joes Kreationen mit denen des berühmten Restaurants „Millennium“ in San Francisco verglichen. Beim Jumpingdinner konnte jeder Gastgeber Chefkoch sein. Auch wenn nicht alle Teilnehmenden diese Aufgabe annahmen oder entsprechend ausfüllten, gaben sich die meisten Mühe, ihren Gästen kulinarisch etwas zu bieten. Auch der Gourmand-Kochkurs trug dazu bei, kulinarisches Wissen zu verbreiten. Der Kurs zeigte zwar zum einen die Unterschiede zwischen den Teilnehmern und dem Meisterkoch Stephan Bierbichler auf, doch verringerte der Wissenszuwachs durch die Teilhabe an seinen

666 Vgl. Kapitel 1.1, S. 12.

667 Vgl. Kapitel 2.1 und 2.2, S. 36ff.

668 Vgl. Kapitel 5.2, S. 173ff., Kapitel 5.3, S. 183ff., Kapitel 5.6, S. 198ff., Kapitel 5.1, S. 168ff.

Kenntnissen die Unterschiede etwas. Auch die anderen beiden Kochabende förderten und erweiterten Kochwissen und damit das Küchenselbstbewusstsein der Teilnehmenden.

Wenn Menschen ihre Nahrungszubereitung selbst in die Hand nehmen, statt sich kulinarischer Entfremdung zu überlassen, ist das für den Philosophen und Kulturwissenschaftler Harald Lemke eine Emanzipation der Verbraucher.⁶⁶⁹ Durch das eigenständige Zubereiten entscheidet jeder am Herd selbst, welche Zutaten verwendet und wo diese einkauft werden. So hat das Essenmachen maßgebliche Auswirkungen darauf, wie gesund, vielfältig, teuer, biologisch, aufwändig und genussvoll gegessen wird.

„Wer sich sein Essen selbst zubereitet und dies nicht anderen überlässt, sichert sich daher jene Machtposition, die dem Selbstkochen inhärent ist. Durch den souveränen Machtzugewinn einer aktiven Küche bringt man sich gewissermaßen an die erste Reihe von Entscheidungs- und Arbeitsprozessen, die schließlich bestimmen, was und wie gut man isst. Auf diese leicht zugängliche Weise tut sich die ganze Seinsfülle einer kulinarischen Selbst-Bestimmung auf.“⁶⁷⁰

Damit einher geht, dass die Deutungshoheit über „gutes“ und „richtiges“ Essverhalten, Qualität und Geschmack von Speisen sowie Produktions- und Zubereitungsmethoden auf eine breitere Gruppe von Entscheidern übergeht und somit demokratisiert wird. Die Entscheidung darüber, was gutes Essen oder schlechte Ernährung ist, hängt zunehmend von jedem Essenden individuell ab und wird bei Tisch entschieden. Denn „gut“ ist keine eindeutige, normative Zuschreibung. Je nach persönlichen Präferenzen, wirtschaftlicher Lage, regionaler Prägung oder biografischem Hintergrund kann diese Eigenschaft unterschiedlich besetzt sein. Wenn vegane Ernährung trotz Warnungen von Medizinern praktiziert und zum Gourmet-Essen wird⁶⁷¹, Lust auf Fleisch in ungewöhnlichen Rezepten mündet⁶⁷², Nachhaltigkeit und Tierrechte die Auswahl bestimmen⁶⁷³, Discount-Wein viel edleren Tropfen vorgezogen wird, weil dieser dem Konsument besser schmeckt⁶⁷⁴, wenn Nudeln ausreichen, um Genuss zu bereiten⁶⁷⁵, oder Gemüse-Julienne selbst hergestellt werden kann⁶⁷⁶, dann bekommt klassische Kennerschaft Konkurrenz durch die Urteilskraft und Privatkompetenz des einzelnen Essers.

Verschränkte Welten I

Obwohl die untersuchten Mahlzeiten in einer konkreten, zeitlich und örtlich begrenzten, erlebbaren Situation stattfanden, waren sie mit der Welt des Internets mitunter sehr eng verknüpft. Bis auf die Jenaer Volk Küche, die auf Verbreitung durch Mund-zu-Mund-Propaganda setzte, waren alle Mahlzeiten mit einer eigenen Internetseite präsent und bedienten sich des Internets als Angebots- und/oder Austauschfläche mit den Gästen. Die Fallbeispiele Frugal Foodies, Thüringer Salondinner und die drei Supper Clubs gingen sogar mit weiteren virtuellen Verbreitungs- und Vernetzungsformen einher.

Der Psychologe und Soziologe Ernst von Kardorff beschrieb, dass soziale Vernetzung im Internet verschiedenste Options- und Interaktionsräume bietet und zahlreiche Möglichkeiten zur Partizipation, Wissensaneignung und Austausch bereit hält.⁶⁷⁷ Mitunter entstehen dabei thematisch fokussierte Sonderwelten, Kommuni-

669 Vgl. Lemke (s. Anm. 104), S. 16ff.

670 Ebd., S. 17f.

671 Vgl. Fallbeispiel 3.

672 Vgl. Fallbeispiel 4.

673 Vgl. Fallbeispiele 3 und 6.

674 Vgl. Fallbeispiel 2.

675 Vgl. Fallbeispiel 8.

676 Vgl. Fallbeispiel 7.

677 Vgl. Ernst von Kardorff: Virtuelle Netzwerke – neue Formen der Kommunikation und Vergesellschaftung?, in: Herbert Willems (Hrsg.): Weltweite Welten. Internet-Figurationen aus wissenssoziologischer Perspektive, Wiesbaden 2008, S. 23-55.

kationsenklaven oder virtuelle Netzwerke.⁶⁷⁸ Diese können zur Selbstdarstellung, Inszenierung und zum Entwurf alternativer Identitäten genutzt werden. Nach Kardorff zeichnen sich virtuelle Netzwerke, Gruppen und Gemeinschaften⁶⁷⁹ durch abgrenzbare und relativ stabile Personengruppen aus, die mittels elektronischer Medien kommunizieren und miteinander agieren. Deren Akteure sind heterogen, kennen sich entweder persönlich oder über ihre Internetidentitäten. Die Beziehungen sind unterschiedlich eng, die Interaktionen von unterschiedlicher Dauer und Verbindlichkeit. Unter den Teilnehmern besteht eine Verbundenheit aufgrund gemeinsamer Ziele und Interessen, woraus sich auch gegenseitiges Personeninteresse entwickeln kann. Ein weiteres Merkmal virtueller Netzwerke ist die kontinuierliche gemeinsame Nutzung und Gestaltung des Kommunikationsraumes. Zwischen den Teilnehmern können sich, wie in Gemeinschaften der Offline-Welt, Konventionen, Normen und Regeln herausbilden oder transformieren, so Kardorff. Der Kommunikationswissenschaftler Sebastian Deterding definiert virtuelle Netzwerke als posttraditionale Gemeinschaften (Vgl. Kapitel 5.6.), da auch sie von Temporalität, Freiwilligkeit und Individualität geprägt sind und die Möglichkeit zur Vergemeinschaftung der Mitglieder in sich bergen.⁶⁸⁰

Beim Frugal Foodies-Abend und den drei Supper Clubs war das Ziel der wechselseitigen Interaktionen im Internet hauptsächlich Informationsverbreitung und -beschaffung sowie Erfahrungs- und Meinungsaustausch. Hier entstanden keine Online-Gruppen, die Vernetzung blieb weitestgehend auf einer unverbindlichen Ebene. Beim Thüringer Salondinner hingegen kann von einem virtuellen Netzwerk gesprochen werden.⁶⁸¹ Auf der Xing-Plattform waren die Teilnehmer entweder persönlich miteinander bekannt oder haben sich im Netzwerk kennengelernt. Ihr gemeinsames Interesse war der Austausch über Erfahrungen mit den deutschlandweiten Salondinnern sowie über Themen rund um Trinken, Kochen und Essgenuss. Darüber hinaus gab es Gespräche über private Angelegenheiten und persönliche Meinungen zu Themen wie Musik, Humor und Literatur. Mit ihren Beiträgen gestalteten die Teilnehmer ihr Netzwerk selbst. Von administrativer Seite aus gab es wenige, aber wichtige Verhaltensregeln („Netiquetten“), die im Zusammenspiel mit den Teilnehmern gut funktionierten. Viele Mitglieder schalteten sich nur sporadisch ein oder blieben still. Einige jedoch brachten sich regelmäßig auf der Xing-Plattform ein und pflegten einen vertrauten, kontinuierlichen Umgang untereinander. Wie an einem leiblich erfahrbaren Salondinner-Tisch konnte so auf virtueller Ebene Verbundenheit im virtuellen Netzwerk stattfinden.

Die untersuchten Mahlzeiten, als konkrete Ereignisse, welche körperliche Anwesenheit und *face to face*-Kommunikation erforderten, konnten also Anlass für Austausch, Gespräche und soziale Beziehungen im Internet sein. Mitunter konnte in der Online-Welt die erlebte Zeit bei Tisch verlängert oder vorbereitet, Gemeinsamkeiten entdeckt und erweitert und thematisches Wissen vertieft werden. Der Reiz dabei liegt in der Unverbindlichkeit von Kontakten und der schnellen Verfügbarkeit von Informationen, aber auch in der Möglichkeit zur Intensivierung sozialer Begegnungen.

Mit der hier vorliegenden empirischen Untersuchung von Lebenswirklichkeiten wird der gerne beanspruchte Gegensatz zwischen virtueller Realität und gelebter Wirklichkeit obsolet. Hermann Bausinger hat bereits vor über einem Jahrzehnt darauf hingewiesen, dass technische Medien und ihre Möglichkeiten im Lebensvollzug

678 Ebd., S. 25, S. 34.

679 Für die verschiedenen virtuellen Formen gibt es keine klare begriffliche Abgrenzung. Die Debatten über Begriffsbezeichnungen sind unübersichtlich. Insgesamt ist die Verbindlichkeit der Mitglieder untereinander entscheidend für den Charakter der Gruppe. Es kann ohne Ortsbezug und *face to face*-Kommunikation zu festen Gemeinschaften kommen, die verbindliche Regeln, Außengrenzen, Zugehörigkeitsgefühle, Hierarchien und vertraute Beziehungen entwickeln. Daneben gibt es auch ego-zentrierte soziale Netzwerkeiten, wie Facebook, Online-Rollenspiele, wie „World of Warcraft“, sachbezogene Foren, wie Koch- und Rezeptplattformen oder aufgabenorientierte Communities, wie „Attac“. Vgl. ebd., S. 40; vgl. Sebastian Deterding: *Virtual Communities*, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14)*, Wiesbaden 2008, S. 117ff.

680 Vgl. Deterding (s. Anm. 679), S. 125.

681 Kardorff (s. Anm. 677), S. 40.

integriert sind und nicht eine davon getrennte Parallelrealität darstellen.⁶⁸² Der Volkskundler wies darauf hin, dass es keine „virtuelle Wirklichkeit“ neben einer „wirklichen Wirklichkeit“ gibt. Wirklichkeit ist stattdessen ein Konstrukt, in welchem „Realität“ immer „symbolisch vermittelt ist und insofern »virtuell« wahrgenommen wird“⁶⁸³. Die kognitive Leistung des Menschen, „etwas als etwas zu nehmen (zu sehen, zu gebrauchen), was es (eigentlich) nicht ist“⁶⁸⁴, stellt damit keine postmoderne Anforderung dar. Medien und Symbole als Repräsentationsmittel prägen spätestens seit der Erfindung der Schrift die Erfahrung der Welt. Der Buchdruck, das Telefon oder der Fernseher sind nur einige Innovationen, durch die eine aktive Verschränkung mehrerer Erlebnisebenen hin zu einer als selbstverständlich erfahrbaren Wirklichkeit vollzogen wurde. Menschen schlagen damit kontinuierlich Brücken „zwischen ihrer medialen Erfahrung und dem sonstigen Alltag“⁶⁸⁵, so Bausinger. Soziale virtuelle Netzwerke sind damit Kulturtechniken und gesellschaftliche Praxis, die soziale Beziehungen restrukturieren.⁶⁸⁶

Die sehr dynamische webbasierte Kommunikation vermag es, ebenso wie offline erlebte Begegnungen, die Teilnehmer miteinander zu verbinden. Diese Überbrückung bietet für die Teilnehmer besonderer Mahlzeiten die Möglichkeit zu einer erweiterten, vielschichtigen und entgrenzten Tischgemeinschaft.

Verschränkte Welten II

Bei den Fallbeispielen konnte eine weitere Verschränkung zweier Welten beobachtet werden – die des öffentlichen und des privaten Raumes. Wenn die eigenen vier Wände für Unbekannte geöffnet, im Internet biografische und persönliche Details verraten werden, finanzielle Engpässe in Kauf genommen und die Freizeit für das Wohl Fremder aufgebracht wird, dann öffnen die Gastgeber der untersuchten Fallbeispiele aktiv die Grenzen des Privatraumes.⁶⁸⁷

Denn als privat gilt allgemein, was nur dem Individuum oder einer überschaubaren, engen Gruppe vorbehalten ist und dafür Gültigkeit besitzt. „Privat“ impliziert Vertrauen, Nähe, Exklusivität. Öffentlich hingegen ist allen zugänglich und sichtbar, verbindlich und überindividuell gültig. Der private oder auch häusliche Raum ist von persönlichen Beziehungsmustern getragen, er kann eigensinnig sein und Rückzug und Regeneration bieten. Der öffentliche Raum ist professionalisiert und ökonomisiert, von Distanz gekennzeichnet und von gesellschaftlichen Ansprüchen geprägt. Den privaten Raum gilt es daher zu schützen vor dem Einfluss der Öffentlichkeit.⁶⁸⁸

Auf der anderen Seite gibt es Tendenzen und Beispiele, Privatheit öffentlich zu machen, Fremdes und Eigenes zu vermischen. So ist das Internet längst ein Raum geworden, in dem das Intimste unreflektiert oder beabsichtigt preisgegeben wird, wodurch die ganze Welt ins eigene Wohnzimmer transferiert werden kann. Auch einige Gastgeber der Mahlzeitenbeispiele hatten sich entschieden, einen kleinen Teil ihres Lebens und Wohnens vorübergehend Fremden zu überlassen. Durch die zeitlichen Vorgaben und die Schaffung eigener Spielregeln in den Supper Clubs Krauted Haus und In the Mood for Food, beim Jumpingdinner und Frugal Foo-

682 Hermann Bausinger: Vom Jagdrecht auf Moorhühner. Anmerkungen zur kulturwissenschaftlichen Medienforschung, in: Zeitschrift für Volkskunde 97 (2001), S. 2.

683 Ebd., S. 6.

684 Kardorff (s. Anm. 677), S. 31.

685 Bausinger (s. Anm. 682), S. 7.

686 Vgl. Klaus Schönberger: Online – Offline. Persistenz – Auflösung – Rekombination – alte und neue Grenzen und Differenzen in der Nutzung neuer Informations- und Kommunikationstechnik. Ein Überblick zum Forschungsstand in der kulturwissenschaftlichen Internetforschung, in: Thomas Hengartner/ Johannes Moser (Hrsg.): Grenzen und Differenzen. Zur Macht sozialer und kultureller Grenzziehungen. 35. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde, Dresden 2005 (= Schriften zur sächsischen Geschichte und Volkskunde 17), Leipzig 2006, S. 632.

687 In Kapitel 5.3 wurde gezeigt, wie die Auflösung der Grenze zwischen kommerzieller und privater Gastfreundschaften Zwischenräume schafft. Vgl. Kapitel 5.3, S. 187.

688 Vgl. Jens Bergmann: Ökonomisierung des Privaten? Aspekte von Autonomie und Wandel der häuslichen Privatheit, Wiesbaden 2011, S. 59ff.

dies-Abend wurden diese „Übergriffe“ jedoch in selbstbestimmte Bahnen gelenkt. Gleichzeitig vermochten es die Gastgeber mit diesem Schritt, eine neue Form von Privatraum zu schaffen. Bei den untersuchten besonderen Mahlzeiten wurde Persönliches anvertraut, Freudiges geteilt und Nahkontakt hergestellt. Was während der Mahlzeiten passierte und entstanden war, konnte wiederum nur für die anwesenden Personen gelten und nicht außerhalb der Gruppe geteilt werden. Selbst mit rückblickenden Beschreibungen, Kommentaren und Fotos im Internet blieb die erlebte Situation nur den Anwesenden vorbehalten. Durch eine öffentlich rekrutierte Gästeschar entstand temporär eine geschlossene Gruppe. Öffnung zog Privatheit nach sich.⁶⁸⁹

Transatlantische Überfahrt

Zum Schluss sollen noch die Unterschiede zwischen den Feldforschungen in Deutschland und den USA betrachtet werden. Das betrifft die Mahlzeitengruppen Supper Clubs und Kochkurse. Um es vorweg zu nehmen: Mit dem Fokus des Untersuchungsfeldes „Besondere Mahlzeiten“ sind diese Unterschiede relativ gering. Die drei beobachteten Supper Clubs unterschieden sich nicht markant voneinander, das Phänomen kommt in beiden Ländern mit ähnlichen Ausprägungen vor – auch wenn es in den USA mitunter verbreiteter ist. Das liegt vor allem daran, dass alle drei Beispiele Großstadtphänomene sind. Die Grenze zwischen Berlin und San Francisco schwindet, wenn man sich innerhalb eines Kulturphänomens bewegt. Sicherlich waren der Besuch bei Joe und das Kochen in Josuas Küche im Kontext der Kochkurse oder Supper Clubs bemerkenswerte Beispiele. Gewiss war die Kommunikation beim Frugal Foodies-Abend lebendiger und lockerer als beim Pasta e Basta-Kochkurs oder beim Gourmand-Kochkurs, die Qualität und Ausgefallenheit der Gerichte bei Joe überdurchschnittlich. Und natürlich spiegeln sich saisonale und regionale Besonderheiten in den Zutaten und Gerichten wider. Ein Avocadomenü mag auch für Kalifornier nicht direkt Alltagskost sein, jedoch gehören diese Früchte zum lokalen Angebot und wirken weniger ausgefallen als in einem deutschen Volkshochschulkurs. Insgesamt aber sind die untersuchten besonderen Mahlzeiten als *moving targets*⁶⁹⁰ weltweit verbreitete Kulturphänomene. Kochen und Essen sind transatlantische und globale Konstanten – das Verlangen nach Tischgemeinschaften gibt es überall.

Das heißt jedoch nicht, dass sich keine Ergebnisse aus einem transatlantischen Vergleich ziehen lassen. Interessant erscheint dabei ein historischer Fokus auf die Phänomene. Während für Deutschland keine direkten Vorgänger für Supper Clubs festgestellt werden konnten, offenbart ein erster Blick in amerikanische Forschungsliteratur ein anderes Bild. Zieht man beispielsweise die erste Middletown-Studie heran, eine empirische Sozialstudie aus den 1920er Jahren über das Gemeindeleben in einer „typischen“ amerikanischen Kleinstadt⁶⁹¹, so kann festgestellt werden, dass Kochen als Gemeinschaftsaktivität auch außerhalb der eigenen Familie praktiziert wurde. „*Dinner clubs*“ oder „*Young Ladies' Cooking Clubs*“ waren beliebte soziale Events. Hier trafen sich Hausfrauen und kochten abwechselnd Gerichte füreinander in dem Bemühen, sich gegenseitig zu übertreffen.⁶⁹² Robert S. Lynd und Helen Merrell Lynd, die beiden Autoren der Studie, stellten aber bereits während ihrer Forschung einen Rückgang dieser Veranstaltungen fest: „*Not only have social clubs built around cooking greatly declined, but the trend is away from the earlier attention to elaborate food.*“⁶⁹³

689 Ob es generell als Trend bezeichnet werden kann, dass sich Menschen aus urbanen Räumen vermehrt ins Private zurückziehen und ihre sozialen Aktivitäten nach innen wenden, wie es unter dem Stichwort „Hoaming“ prognostiziert wird, ist eine interessante Frage, kann aber an dieser Stelle nicht fundiert geklärt werden.

690 Vgl. Kapitel 3.3, S. 51.

691 Vgl. Robert S. Lynd/Hellen Merrell Lynd: *Middletown. A study in american culture*, San Diego/New York/London (Nachdr.) 1957.

692 Vgl. ebd., S. 154.

693 Ebd. Die Autoren fanden heraus, dass *home parties* im Allgemeinen abnahmen zugunsten neuer Freizeitbeschäftigungen wie Kino, Autofahren und Tanzveranstaltungen. Vgl. ebd. Zugleich stellte das Auto eine Möglichkeit dar, das Auswärtsessen zu kultivieren. Vgl. ebd., S. 280. Ausfahrten mit Picknick oder Restaurantbesuche waren nun viel unkomplizierter möglich. Vgl. ebd., S.

Es würde sich lohnen, diesem interessanten Hinweis nachzugehen und die amerikanische Kultur daraufhin zu untersuchen. Im Rahmen dieser Arbeit soll er aber genügen, um die Vermutung aufzustellen, dass Supper Clubs als auch private Kochveranstaltungen wie Frugal Foodies eine Reaktivierung alter Sozialformen sind. Vielleicht werden dadurch andere Forscher zu transatlantischen Überfahrten angeregt.

Satt: Ein Resümee

Das Essen ist verspeist. Was bleibt übrig von der Mahlzeit? Im Rückblick präsentieren sich die neun Fallbeispiele wie Erbsen auf der Schnur fein aufgereiht nebeneinander. Jedes für sich birgt eine eigene Erlebniswelt, die im Rahmen dieser Arbeit serviert wurde. Insgesamt haben sich die Annahmen und Thesen bestätigt, die Gäste – so hofft die Köchin – sind satt und zufrieden.

Mit dieser Arbeit konnte geklärt werden, warum eine Mahlzeit auch in besonderer Ausprägung funktionierte: Weil sie als ritualisierte Handlung Struktur, Orientierung und Sicherheit bot. Das bei allen Anwesenden inkorporierte Wissen um den Vollzug eines gemeinsamen Essens verband selbst fremde Tischpartner. Ein reibungsloser Ablauf wurde zudem dadurch sichergestellt, dass die Fallbeispiele Ähnlichkeiten mit einer Theaterperformance aufwiesen. Der geteilte Handlungsrahmen der Mahlzeit bot eine Alltagsbühne, auf der die Beteiligten in verschiedenen Rollen miteinander agierten. Doch handelte es sich keineswegs um abgeschlossene Räume. Vielmehr zeigten sich beim Essen Bezüge zu Alltagswirklichkeiten. Die Fallbeispiele fungierten als Spiegel und verwiesen auf gesellschaftliche Themen wie Nachhaltigkeit, Solidarität und Miteinander sowie den gestiegenen Stellenwert vegetarischer und veganer Ernährung, die Wiederentdeckung des Kochens als Kulturtechnik und die Sehnsucht nach Traditionen. Es wurde zudem gezeigt, dass die besonderen Mahlzeiten durch ihre Sonderstellung zum Alltag festlichen Charakter aufwiesen. Da sie situativ wirkten, ihr Zugang niedrigschwellig war, sie verdichtetes Erleben boten und dabei für die Teilnehmer unverbindlich blieben, können sie als Ess-Events bezeichnet werden. Sie lieferten individuelle Sinnesfreuden und Aufgehen in einer Gemeinschaft. Insgesamt ermöglichte erst der kollektive Vollzug das Funktionieren der Mahlzeiten als Ritual-, Bühnen- und Festraum. Zudem wurde die Mahlzeit als Ritual der Gastlichkeit aufgezeigt. Hierin liegt die Voraussetzung dafür, dass Distanz zu Nähe gewandelt, ein Fremder in einen Gast verwandelt und Privates für Fremde geöffnet werden konnte. Die Fallbeispiele fanden in Zwischenräumen von Fremdheit und Zugehörigkeit, privater und kommerzieller Gastfreundschaft statt. Diese Fähigkeit von Mahlzeiten, Grenzen zu überbrücken, tauchte immer wieder auf. So vermochten es die Beispiele auch, Unterschiede zwischen Laien und Profis, zwischen Öffentlichkeit und Privatheit sowie zwischen Deutschland und den USA abzuschwächen.

Insgesamt konnte festgestellt werden, dass es in allen Fallbeispielen zur Bildung von Tischgemeinschaften kam, denn sie erfüllten die dafür erforderlichen Qualitäten von Nähe. Da die Tischgemeinschaften aus dem Event Mahlzeit entstanden, waren auch sie von situativem und temporärem Charakter. Sie sind deshalb als posttraditionale Gemeinschaften gekennzeichnet – eine Sozialform, die aktuellen Gegebenheiten angepasst ist. Die Mahlzeiten haben damit jedoch ihre soziale Funktion nicht eingebüßt. Sie sind als soziales Verbindungselement vielfältig und wirkmächtig und als kreative soziale Praktiken zu verstehen.

Das Prinzip der sozialen Dienstbarmachung kam in den Fallbeispielen vielfältig zur Anwendung. Die Mahlzeiten wurden von ihren Gastgebern sinnhaft eingesetzt und von ihren Gästen bewusst besucht. Diese Arbeit legte Motive der Teilnehmenden auf beiden Seiten frei. Versucht man im Nachhinein die Mahlzeiten danach zu sortieren, welche Bedeutung sie bargen, dann ergeben sich folgende Gruppen.

1. Motiv: Genuss und Freude

Besondere Mahlzeiten können ein hohes Genusspotential bergen und von den Teilnehmenden aufgrund ihrer Sinnesfreuden besucht werden. Durch Essgenuss, der sinnlichen Wahrnehmung von Realität, wird Wohlbe-finden erzeugt und Glück verspürt. Diese Empfindungen sind individuell und körperbezogen, der Genießer tut sich etwas Gutes, belohnt und verwöhnt sich. Das Streben danach ist innenorientiert. Auf diese Weise wird Lebenslust zelebriert, ein besonderer Anlass markiert, Speisen und Getränke zu hedonistischen Produk-ten erklärt – ein Bekenntnis zur Sinnlichkeit. Gleichzeitig ist Genuss eine kulturelle Bewertungskategorie. Eine Gruppe von Genießern, die sich verbal über die Qualität des Essens austauscht, versichert sich ihrer Ge-nussfähigkeiten.

2. Motiv: Erlebnis und Abenteuer

Besondere Mahlzeiten bergen hohes Erlebnispotential. Sie bieten den Essenden viel mehr als die bekannten gastronomischen Formen des Auswärtssessens. Denn die Nicht-Öffentlichkeit der untersuchten Mahlzeiten, die privaten und halbprivaten Orte, die Teilhabe an einer ungewöhnlichen Kumpanei unter Fremden, verbun-den mit besonderen Herausforderungen, mitunter auch Risiken, denen sich die Teilnehmer sonst kaum stellen müssen, findet man im kommerziellen Gastgewerbe nicht. Dies beschert den Teilnehmern außeralltägliche Erfahrungen und zieht Exklusivität nach sich, die aus dem einmaligen Charakter der Mahlzeiten resultiert. Der Abenteueraspekt sorgt, wie bei einem Fallschirmsprung oder einer exotische Reise, nicht zuletzt für aller-hand Gesprächsstoff. Die Mahlzeiten waren nicht kommerziell vorgefertigt und genornt, sondern mussten individuell entdeckt werden. Dieser Aspekt erzeugt positive Spannung.

3. Motiv: Kochen

Wer kocht, der entscheidet, schafft, bewahrt, verwandelt, ist kreativ, aktiv und findet Freude. Diese Nuancen stehen mitunter im Gegensatz zum täglichen Kochen als notwendige Haus- und Erwerbsarbeit. Besonderen Mahlzeiten jedoch weisen diese Motivaspekte in unterschiedlicher Gewichtung auf und sind auf Seiten der Gastgeber wie der Gäste zu beobachten. Wer kocht, der ernährt und verbindet zudem. Kochen verliert auch in Settings, in denen der alimentäre Charakter zugunsten anderen Sinnesfreuden zurückgedrängt ist, seine (symbolische) Bedeutung der Nahrungssicherung nicht gänzlich. Dadurch vermag es der Koch, nach getaner Arbeit, die Essenden am Tisch zu vereinen. Sein „Geschenk“ gibt der Tischgemeinschaft Bedeutung.

4. Motiv: Identität und Sinnsuche

„Sage mir was du isst und ich sage dir, wer du bist.“⁶⁹⁴ Dieser berühmte Aphorismus des Gastrosophen Brillant Savarin weist auf das Motiv der Identitätssuche hin – ein Bedürfnis, welchem alle Menschen bewusst oder un-bewusst nachgehen. Durch Essen kann aktiv eine Lebenseinstellung präsentiert, eine Weltsicht gelebt, das Selbst verwirklicht, die Persönlichkeit bestätigt, Zugehörigkeit demonstriert, Wertemaßstäbe gesetzt und poli-tische Statements verkündet werden. Durch Essen kann die Welt auf Elementares zurückgeführt und ein Zu-sammenhang zwischen dem Wohlbefinden des Körpers und guter Nahrung wiederentdeckt werden. Der Kü-chenkosmos kann mit verschiedenen Sinnangeboten gefüllt werden. Vor Publikum und mit anderen zusam-men verstärkte sich die Wirkung wie auf einer Bühne.

5. Motiv: Kontaktsuche und Gemeinschaft

Besondere Mahlzeiten sind Gruppenerlebnisse und funktionieren nur als Miteinander. Der Kontaktknüpfung und -pflege, der Kommunikation sowie dem Einbringen und Aufgehen in einer Gemeinschaft werden indivi-duelle Befindlichkeiten untergeordnet. Für einen begrenzten Zeitraum lassen sich Teilnehmer auf einen geteil-ten Erfahrungsraum ein. Ob am Tisch oder hinter den Töpfen, der soziale Umgang ist in diesen Settings ver-

694 Jean Anthelme Brillant-Savarin: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Braunschweig³1867, S. XV.

einfacht, Hierarchieunterschiede sind abgeschwächt. Zudem wird die Identitäts- und Sinnsuche in einer Gruppe, vor allem mit Gleichgesinnten, wirkmächtiger. Erfahrungen gewinnen an Bedeutung durch das geteilte Erleben. Essen diene auch bei diesem Motiv als Mittel zum Zweck.

Gemeinsam Essen eröffnet einen dicht gewebten Mikrokosmos, der selbst unter besonderen Umständen durchdrungen ist von kulturellen Prozessen, historischen Versatzstücken, sozialen Mechanismen und vielschichtigen Bedeutungsebenen. Setzen sich die Essenden gemeinsam an einen Tisch, sind sie automatisch eingebunden in ein uraltes, doch immer wieder aktuelles und wichtiges Kulturmuster, das von Kontinuität und Transformation geprägt ist. Die Akteure sind dabei keine passiven Konsumenten, sondern schaffen sich aktiv diese Gemeinschaftsorte beziehungsweise besuchen sie bewusst. Diese Studie zeigt in der Tat, dass gemeinsames Essen Leib und Seele, Gegenwart und Vergangenheit, Menschen und Kulturen zusammenhält.

Literatur- und Quellenverzeichnis

I. Literaturangaben

- Abels, Heinz: Einführung in die Soziologie, Bd. 2, Die Individuen in ihrer Gesellschaft (= Hagener Studientexte zur Soziologie), Wiesbaden ⁴2009.
- Andressen, Bernd Michael: Barocke Tafelfreuden. Tischkultur an den Höfen Europas, Niederhausen/Ts. 2001.
- Arne Niederbacher, Peter Zimmermann: Grundwissen Sozialisation. Einführung zur Sozialisation im Kindes- und Jugendalter, Wiesbaden ⁴2011.
- Audehm, Kathrin: Guten Appetit! Was Familien bei Tisch riskieren, in: Renate Schlesier/Ulrike Zellmann (Hrsg.): Ritual als provoziertes Risiko, Würzburg 2009, S. 253-262.
- Backmann, Ira Sibylle: Das einfache Mahl im 18. und 19. Jahrhundert, in: Ulrike Zischka/ Hans Ottomeyer/Susanne Bäumler (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1980, S. 177-182.
- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim [u. a.] 1999.
- Barlösius, Eva: Von der kollektiven zur individualisierten Essmoral?, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19. und 20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 39-50.
- Barlösius, Eva: Gesellschaft zu Tisch, in: Uwe Schimank/Nadine Schöneck (Hrsg.): Gesellschaft begreifen. Einladung zur Soziologie, Frankfurt a. M. 2008, S. 49-57.
- Bauman, Zygmunt: Gemeinschaften. Auf der Suche nach Sicherheit in einer bedrohlichen Welt, Frankfurt a. M. 2009.
- Baumgarten, Karl: Die Tischordnung im alten mecklenburgischen Bauernhaus, in: Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 11 (1965), S. 5-15.
- Bausinger, Hermann: Vom Jagdrecht auf Moorhühner. Anmerkungen zur kulturwissenschaftlichen Medienforschung, in: Zeitschrift für Volkskunde 97 (2001), S. 1-14.
- Bayer, Otto/Kutsch, Thomas/Ohly, Heinz Peter: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999.
- Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters (= Analecta Romanica 60), Frankfurt a. M. 2000.
- Beer, Martin: Zur höfischen Tafelkultur Thüringens am Beispiel der Residenzen Weimar und Rudolstadt, in: Museumsverband Thüringen e. V. (Hrsg.): Porzellanland Thüringen. 250 Jahre Porzellan aus Thüringen, Jena 2010, S. 81-85.
- Bendix, Regina: Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie, in: Alois Wierlacher/Dies. (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 1), Berlin 2008, S. 45-55.
- Bendix, Regina: Reden und Essen. Kommunikationsethnografische Ansätze zur Soziologie der Mahlzeit, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 107 (2004), S. 211-238.
- Berger, Peter L./Luckmann, Thomas: Die gesellschaftliche Konstruktion von Wirklichkeit. Eine Theorie der Wissenssoziologie, Frankfurt a. M. 1987.
- Berghaus, Margot: Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 243-274.
- Bergmann, Jens: Ökonomisierung des Privaten? Aspekte von Autonomie und Wandel der häuslichen Privatheit, Wiesbaden 2011.
- Bimmer, Andreas C.: Brauchforschung, in: Rolf Wilhelm Brednich (Hrsg.): Grundriss der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, Berlin 1988, S. 311-328.
- Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt a. M. 1987.
- Bretschneider, Falk/Pasternack, Peer: Rituale der Akademiker, in: Peer Pasternack (Hrsg.): Hochschule Ost. Leipziger Beiträge zu Hochschule und Wissenschaft 3-4 (1999), S. 9-46.
- Brillant-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Braunschweig ³1867.
- Bubner, Rüdiger: Ästhetisierung der Lebenswelt, in: Walter Haug/Rainer Warning (Hrsg.): Das Fest (= Poetik und Hermeneutik XIV), München 1989, S. 652-662.

- Caduff, Corina/Pfaff-Czarnecka, Joanna (Hrsg.): *Rituale heute. Theorien, Kontroversen, Entwürfe*, Berlin 1999.
- Clausen, Lars: Art. „Gemeinschaft“, in: *Wörterbuch der Soziologie* (= UTB 2232 Soziologie), Stuttgart ²2002, S. 183-185.
- Deile, Lars: *Feste – Eine Definition*, in: Michael Maurer (Hrsg.): *Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik*, Köln 2004, S.1-17.
- Deterding, Sebastian: *Virtual Communités*, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen* (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 115-131.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): *Ernährungsbericht 2004*, Bonn 2004.
- Die Bibel. Einheitsübersetzung, Altes und Neues Testament, Freiburg/Basel/Wien 2005.
- Douglas, Mary: *Deciphering a Meal*, in: Dies.: *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, London/New York 1993, S. 249-275.
- Dücker, Burkhard: *Grundformen und Spielräume einer Kultur der Gastlichkeit*, in: Alois Wierlacher (Hrsg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik* (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3), Berlin 2011, S. 56-81.
- Dudenredaktion: Art. „Mahl“, in: *Duden. Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache*, Bd. 7, Mannheim [u. a.] ³2001, S. 501.
- Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Bd. 1, Frankfurt a. M. ¹⁵1990.
- Etzelsdorfer, Hannes (Hrsg.): *Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart*, Wien 2006.
- Finkelstein, Joanne: *Dining Out. A Sociology of Modern Manners*, Cambridge 1989.
- Fischer-Lichte, Erika: *Einleitung*, in: Dies. (Hrsg.): *Theatralität und die Krisen der Repräsentation. DFG Symposion 1999* (= Germanistische Symposien 22) Stuttgart/Weimar 2001, S. 1-19.
- Fischer-Lichte, Erika: *Performanz, Inszenierung, Ritual. Zur Klärung kulturwissenschaftlicher Schlüsselbegriffe*, in: Jürgen Martschukat/Steffen Patzold (Hrsg.): *Geschichtswissenschaft und der „performative turn“. Ritual, Inszenierung und Performanz vom Mittelalter bis zur Neuzeit* (= Norm und Struktur 19. Studien zum sozialen Wandel im Mittelalter und Früher Neuzeit), Köln/Weimar/Wien 2003, S. 33-54.
- Fischer-Lichte, Erika: Art. „Inszenierung“, in: *Metzler Lexikon Theatertheorie*, Stuttgart 2005, S. 146-153.
- Fischer-Lichte, Erika: Art. „Performativität/performativ“, in: *Metzler Lexikon Theatertheorie*, Stuttgart 2005, S. 234-244.
- Flick, Uwe: *Qualitative Forschung. Theorien, Methoden, Anwendung in Psychologie und Sozialwissenschaften* (= rowolts enzyklopädie), Reinbeck bei Hamburg 1995.
- Förster, Till: *Victor Turners Ritualtheorie. Eine ethnologische Lektüre*, in: *Theologische Literaturzeitung* 7/8 (2003), S. 703-716.
- Friedmann, Mark I.: *Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen*, in: *Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland* (Hrsg.): *Geschmacksache* (= Schriftenreihe Forum 6), Göttingen 1996, S. 25-34.
- Gebhardt, Winfried: *Fest, Feier und Alltag. Über die gesellschaftliche Wirklichkeit des Menschen und ihre Deutung*, Frankfurt a. M. 1987.
- Gebhardt, Winfried: *Feste, Feiern und Events. Zur Soziologie des Außergewöhnlichen*, in: Ders./Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Events. Soziologie des Außergewöhnlichen*, Opladen 2000, S. 17-31.
- Gebhardt, Winfried: *Gemeinschaften ohne Gemeinschaft. Über situative Event-Vergemeinschaftungen*, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen* (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 202-213.
- Gebhardt, Winfried/Waldeyer, Christina: *Das Bürgertum schlägt zurück. Le Diner en Blanc als bürgerlicher Flashmob*, in: Gregor Betz/Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Urbane Events* (= Erlebniswelten 21), Wiesbaden 2011, S. 227-244.
- Geertz, Clifford: *Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme*, Frankfurt a. M. ⁶1999.
- Gennep, Arnold van: *Übergangriten (Les rites de passage)*, Frankfurt a. M./New York ³2005.
- Gentner, Cortina: *Wohnwenden. Wohn- und Wendegeschichten aus Brandenburg* (= Internationale Hochschulschriften 497), Münster [u. a.] 2007.
- Gerndt, Helge: *Ordnungen. Wie man sich Distanz verschafft*, in: Klara Löffler (Hrsg.): *Dazwischen. Zur Spezifik der Empirien in der Volkskunde*, Wien 2001, S. 75-81.

- Girtler, Roland: Methoden der qualitativen Sozialforschung. Anleitung zur Feldarbeit (= Studien zur qualitativen Sozialforschung 1), Wien/Köln/Graz ²1988.
- Girtler, Roland: Methoden der Feldforschung, Wien/Köln/Weimar ⁴2001.
- Goffman, Erving: Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag (= Serie Piper 312), München ⁷1991.
- Grimm, Jacob/Grimm, Wilhelm: Art. „Mahl, essen, convivium“ in: Deutsches Wörterbuch, Bd. 12, München 1999 (Nachdr.), Sp. 1452-1454.
- Grundmann, Matthias: Soziale Gemeinschaften: Zugänge zu einem vernachlässigten soziologischen Forschungsfeld, in: Ders. [u. a.]: Soziale Gemeinschaften. Experimentierfelder für kollektive Lebensformen (= Individuum und Gesellschaft. Beiträge zu Sozialisations- und Gemeinschaftsforschung 3), S. 9-29.
- Gyr, Ueli/Unterweger, Gisela: Chinesisch Essen. Zwischen urbaner Weltküche und vertrauter Exotik, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 121-148.
- Hartmann, Andreas: Der kulinarische Zirkel. Über den Sinn des Schmeckens, in: Michael Simon/Hildegard Frieß-Reimann (Hrsg.): Volkskunde als Programm. Updates zur Jahrtausendwende, Münster/New York 1996, S. 39-48.
- Helle, Horst Jürgen: Über die einende Wirkung des Teilens beim Essen. Die Mahlzeit als Ausgangspunkt für soziale Beziehungen, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 279-284.
- Hepp, Andreas/Höhn, Marco/Vogelsang, Waldemar: Einleitung. Perspektiven einer Theorie populärer Events, in: Dies. (Hrsg.): Populäre Events. Medienevents, Spielevents, Spaßevents (= Erlebniswelten 4), Wiesbaden ²2010, S. 7-33.
- Hirschfelder, Gunther: „Nur allzuoft sind die Gasthäuser blasse Kerkerlöcher“. Formen kommerzieller Gastlichkeit an der Schwelle zum Industriezeitalter, in: Burkhardt Lauterbach/ Christoph Köck (Hrsg.): Volkskundliche Fallstudien. Profile empirischer Kulturforschung heute (= Münchner Beiträge zur Volkskunde 22), Münster [u. a.] 1998, S. 45-59.
- Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Die Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt a. M./New York 2001.
- Hirschfelder, Gunther/Palm, Anna/Winterberg, Lars: Kulinarische Weihnacht? Aspekte einer Ernährung zwischen Stereotyp und sozialer Realität, in: Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Eine Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag (= Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53), Bonn/Münster 2008, S. 289-313.
- Hitzler, Ronald: „Ein bisschen Spaß muss sein!“. Zur Konstruktion kultureller Erlebniswelten, in: Winfried Gebhardt/Ronald Hitzler/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Events. Soziologie des Außergewöhnlichen, Opladen 2000, S. 401-412.
- Hitzler, Ronald: Brutstätten posttraditionaler Vergemeinschaftung. Über Jugendszenen, in: Ders./Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 55-72.
- Hitzler, Ronald/Honer, Anne/Pfadenhauer, Michaela (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008.
- Hitzler, Ronald/Honer, Anne/Pfadenhauer, Michaela: Zur Einleitung: „Ärgerliche Gesellungsgebilde?“, in: Dies. (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 9-31.
- Hohmann, Harald: Soziologische Ansätze einer Theorie des Festes, in: Michael Maurer (Hrsg.): Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik, Köln 2004, S. 95-113.
- Jeggle, Utz: Eßgewohnheiten und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird, in: Zeitschrift für Volkskunde 11 (1988), S. 189-205.
- Kardorff, Ernst von: Virtuelle Netzwerke – neue Formen der Kommunikation und Vergesellschaftung?, in: Herbert Willem (Hrsg.): Weltweite Welten. Internet-Figurationen aus wissenssoziologischer Perspektive, Wiesbaden 2008, S. 23-55.
- Kaschuba, Wolfgang: Einführung in die Europäische Ethnologie, München ²1999.
- Kaspar, Fred: Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten, in: Günter Wiegelmann/Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster/New York 1996, S. 69-94.

- Katschnig-Fasch, Elisabeth: Spätmoderne Lebenswelten, in: Siegfried Becker [u. a.] (Hrsg.): Volkskundliche Tableaus. Festschrift für Martin Scharfe zum 65. Geburtstag von Weggefährten, Freunden und Schülern, Münster [u. a.] 2001, S. 457-470.
- Kaufmann, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen, Konstanz 2006.
- Keller, Rainer; Maffesoli, Michel: Die Wiederkehr der Stämme in der Postmoderne, in: Stephan Moebius/Dirk Quadflieg (Hrsg.): Kultur. Theorien der Gegenwart, Wiesbaden 2006, S. 209-222.
- Keppler, Angela: Tischgespräche. Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien, Frankfurt a. M. 1995.
- Kleinspehn, Thomas: Vom Schlachtenmahl zum Erlebnisessen, in: Kunst und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH (Hrsg.): Geschmacksache, Göttingen 1996, S. 263-283.
- Knoblauch, Hubert: Kommunikationsgemeinschaften. Überlegungen zur kommunikativen Konstruktion einer Sozialform, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen (= Erlebniswelten 14), Wiesbaden 2008, S. 73-88.
- Kob, Janpeter: Soziale Disziplinierung individueller Bedürfnisbefriedigung. Soziologische Bemerkungen zu Eßnormen, in: Matreier Gespräche. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung, Wien/Heidelberg 1984, S. 304-307.
- Köhle-Hezinger, Christel: Schmecken, in: Gabriela Muri/Cornelia Renggli/Gisela Unterweger (Hrsg.): Die Alltagsküche. Bausteine für alltägliche und festliche Essen, Zürich 2005, S. 109-111.
- Köhle-Hezinger, Christel: Willkommen und Abschied. Zur Kultur der Übergänge in der Gegenwart, in: Dies.: Alltagskultur. Sakral-profane. Ausgewählte Aufsätze (hg. von Anita Bagus/Kathrin Pöge-Alder), Münster 2011, S. 11-27.
- Kolesch, Doris/Lehmann, Annette J.: Zwischen Szene und Schauraum. Bildinszenierungen als Orte performativer Wirklichkeitskonstruktionen, in: Uwe Wirth (Hrsg.): Performanz. Zwischen Sprachphilosophie und Kulturwissenschaften, Frankfurt a. M. 2002, S. 347-365.
- Kolesch, Doris: Rollen, Rituale und Inszenierungen, in: Friedrich Jaeger/Jürgen Straub (Hrsg.): Handbuch der Kulturwissenschaften, Bd. 2, Paradigmen und Disziplinen, Stuttgart/Weimar 2004, S. 277-292.
- Kolmer, Lothar: Ein Glas für Sieben – Sieben Gläser für einen. Repräsentation per Distanz, oder Form follows consumption, in: Ders./Christian Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn [u. a.] 2000, S. 99-111.
- Köstlin, Konrad: Heimat geht durch den Magen oder: Das Maultaschensyndrom – Soul-Food in der Moderne, in: Beiträge zur Volkskultur in Baden-Württemberg 4 (1991), S. 147-164.
- Köstlin, Konrad: Historiographie, Gedächtnis, Erinnerung, in: Elisabeth Fendl (Hrsg.): Zur Ikonographie des Heimwehs. Erinnerungskultur von Heimatvertriebenen (= Schriftenreihe des Johannes-Künzig-Instituts 6), Freiburg 2002, S. 11-28.
- Köstlin, Konrad: Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen, in: Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Essen und Trinken in der Moderne (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 108), Münster [u. a.] 2006, S. 9-21.
- Köstlin, Konrad: Neue Männer an neuen Herden. Zelebration am heiligen Ort, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), S. 91-102.
- Kowal, Sabine/O'Connell, Daniel C.: Zur Transkription von Gesprächen, in: Uwe Flick/Ernst von Kardorff/Ines Steinecke (Hrsg.): Qualitative Forschung. Ein Handbuch, Reinbeck bei Hamburg 2000, S. 437-447.
- Krug-Richter, Barbara/Zimmermann, Clemens: Art. „Ernährung“, in: Enzyklopädie der Neuzeit, Bd. 3, Stuttgart 2006, S. 463-485.
- Krünitz, Johann Georg: Art. „Schaussen/Schaugericht“, in: Oeconomisch-technologische Encyclopädie oder Allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus und Landwirthschaft und der Kunstgeschichte in alphabetischer Ordnung, Bd. 140, Berlin 1825, S. 559.
- Lamnek, Siegfried: Qualitative Sozialforschung, Bd. 2, Methoden und Techniken, München 1989.
- Lellwitz, Anne-Petra: Die Zivilisierung des Essens, in: Michael Andritzky (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, S. 364-373.
- Lemke, Harald: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.
- Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007.
- Lemke, Harald: Kritische Theorie der Esskultur (2007), unter: http://www.haraldlemke.de/texte/Lemke_KT_Esskultur.pdf, Zugriff am 6.10.2011.

- Lemke, Harald: Philosophie der Gastlichkeit, in: Alois Wierlacher (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3), Berlin 2011, S. 82-93.
- Levi-Strauss, Claude: Das kulinarische Dreieck, in: Helga Gallas (Hrsg.): Strukturalismus als interpretatives Verfahren (= collection alternative 2), Darmstadt/Neuwied 1972.
- Lincke, Harald: Doing Time. Die zeitliche Ästhetik von Essen, Trinken und Lebensstilen, Bielefeld 2006.
- Lucas, Karin A.: Die Formate des Essens. Nahrungszubereitung als kultureller Akt. Das Essen der Welt in 15 Formaten (2009), unter: <http://edoc.hu-berlin.de/kunsttexte/2009-3/lucas-karin-a.-6/PDF/lucas.pdf>, Zugriff am 7.4.2012.
- Lüders, Christian: Beobachten im Feld und Ethnographie, in: Uwe Flick/Ernst von Kardorff/ Ines Steinke (Hrsg.): Qualitative Forschung. Ein Handbuch, Reinbek bei Hamburg 2000, S. 384-401.
- Lynd, Robert S./Lynd, Hellen Merrell: Middletown. A study in american culture, San Diego/ New York/London 1957 (Nachdr.).
- Mania, Thomas: „Weiße was – 'nen Schnaps“. Die Gaststätte als Kommunikationszentrum. Theorie und Praxis am Beispiel eines Dortmunder Wohnquartiers (= Internationale Hochschulschriften 233), Münster [u. a.] 1997.
- Marquard, Odo: Moratorium des Alltags. Eine kleine Philosophie des Festes, in: Walter Haug/ Rainer Warning: Das Fest (= Poetik und Hermeneutik XIV), München 1989, S. 184-191.
- Matter, Max: Aspekte volkscundlicher Nahrungsforschung, in: Dagmar Burkhart (Hrsg.): Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker, Wiesbaden 1991, S. 15-23.
- Maurer, Doris: Frauen und Salonkultur. Literarische Salons vom 17. bis zum 20. Jahrhundert, in: Anne Jüssen (Hrsg.): Die Töchter der Loreley. Romantik, Revolution und Feynsinn. Frauen am Rhein, Königsstein 2004, S. 64-85.
- Maurer, Michael: Feste und Feiern als historischer Forschungsgegenstand, in: Historische Zeitschrift 253 (1991), S. 101-130.
- Maurer, Michael: Prolegomena zu einer Theorie des Festes, in: Ders. (Hrsg.): Das Fest. Beiträge zu seiner Theorie und Systematik, Köln 2004, S. 55-80.
- Mauss, Marcel: Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften (= Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft 743), Frankfurt a. M. 1996.
- Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M. 1988.
- Messelken, Karlheinz. Vergemeinschaftung durch Essen. Religionssoziologische Überlegungen zum Abendmahl, in: Manfred Josuttis/Gerhard M. Martin (Hrsg.): Das heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls, Stuttgart/Berlin 1980, S. 41-58.
- Methfessel, Barbara: Esskultur, Essen und Zeit, in: Mitteilungen. Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens 12 (2004), S. 10-17.
- Meyer, Simone: Mahlzeitenmuster in Deutschland, München 2002.
- Mittermayr, Peter: Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation, in: Lothar Kolmer/Christi-an Rohr (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, Paderborn [u. a.] 2000, S. 9-10.
- Mohrmann, Ruth-E.: Tischgerät und Tafelsitten nach Inventaren und zeitgenössischen Bildern, in: Günter Wiegelmann/Dies.: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster/New York 1996, S. 167-178.
- Mohrmann, Ruth-E.: Fest und Alltag in der Frühen Neuzeit – Rituale als Ordnungs- und Handlungsmuster, in: Historische Kommission für Niedersachsen und Bremen (Hrsg.): Niedersächsisches Jahrbuch für Landesgeschichte 72 (2000), S. 1-10.
- Mohrmann, Ruth-E.: Bockbier, Grünkohl und Hochzeitssuppe – Kulinarische Markenzeichen Niedersachsens, in: Dies. (Hrsg.): Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag (= Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53), Bonn/Münster 2008, S. 87-100.
- Morek, Miriam: Zur sequentiellen Platzierung essensbezogener Äußerungen in familialen Mahlzeitengesprächen, in: Eva Lavric (Hrsg.): Food and Language. Sprache und Essen (= Innstrans. Insbrucker Beiträge zur Sprache Kultur und Translation 2), Frankfurt a. M. [u. a.] 2009, S. 289-303.
- Müller, Klaus E.: Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens, München 2003.
- Neumann, Gerhard: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 385-444.

- Neumann, Gerhard: Geschmackstheater. Mahlzeit und soziale Inszenierung, in: Kunst und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH (Hrsg.): *Geschmacksache*, Göttingen 1996, S. 35-64.
- Niederbacher, Arne/Zimmermann, Peter: *Grundwissen Sozialisation. Einführung zur Sozialisation im Kindes- und Jugendalter*, Wiesbaden 2011.
- O. V.: Art. „Coworking“, unter: <http://de.wikipedia.org/wiki/Coworking>, Zugriff am 5.6.2012.
- O. V.: Das Mahl des heiligen Matthias, unter: <http://www.hamburg.de/matthiae-mahl/>, Zugriff am 3.5.2012.
- O. V.: Demeter Mitkochzentrale, unter: <http://mitkochzentrale.net>, Zugriff am 20.9.2011.
- O. V.: Mitesszentrale, unter: <http://www.mitesszentrale.de/startseite>, Zugriff am 20.9.2011.
- O. V.: Schaffermahlzeit, unter: <http://www.schaffermahlzeit.de/startseite>, Zugriff am 3.5.2012.
- O. V.: Slow Food Deutschland, unter: <http://www.slowfood.de/>, Zugriff am 12.3.2012.
- O. V.: Twittagessen, unter: <http://twittagessen.de>, Zugriff am 20.9.2011.
- O. V.: Youth Food Movement, unter: http://www.slowfood.de/youth_food_movement/yfm:projekte/eat_in/, Zugriff am 20.9.2011.
- Paczensky, Gert von/Dünnebier, Anna: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1994.
- Parzer, Michael: *Musikgeschmack in der Popularkultur. Eine kultursoziologische Spurensuche in Online-Foren* (2008), unter: http://othes.univie.ac.at/2255/1/2008-10-13_9855898.pdf, Zugriff am 7.5.2012.
- Peyer, Hans Conrad: *Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter* (= *Monumenta Germaniae Historica Schriften* 31), Hannover 1987.
- Pitt-Rivers, Julian: *Das Gastrecht*, in: Almut Loyke: *Der Gast, der bleibt. Dimensionen von Georg Simmels Analyse des Fremdseins* (= *Edition Pandora* 9), Frankfurt a. M. 1992, S. 17-42.
- Portmann, Adrian: *Kochen und Essen als implizite Religion. Lebenswelt, Sinnstiftung und alimentäre Praxis* (= *Internationale Hochschulschriften* 398), Münster [u. a.] 2003.
- Prisching, Manfred: *Paradoxien der Vergemeinschaftung*, in: Ronald Hitzler/Anne Honer/Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): *Posttraditionale Gemeinschaften. Theoretische und ethnografische Erkundungen* (= *Erlebniswelten* 14), Wiesbaden 2008, S. 35-54.
- Pudel, Volker: *Psychologie des Essens*, in: Felix Escher/Claus Buddeberg (Hrsg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur* (= *Züricher Hochschulschriften* 34), Zürich 2003, S. 121-138.
- Pulz, Waltraud: *Nahrungsforschung*, in: Edgar Harvolk (Hrsg.): *Wege der Volkskunde in Bayern*, München [u. a.] 1987, S. 217-238.
- Raab, Jürgen/Soeffner, Hans-Georg: *Kultur und Auslegung von Kultur. Kultursoziologie als sozialwissenschaftliche Hermeneutik*, in: Friedrich Jaeger/Jürgen Straub (Hrsg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften, Bd. 2, Paradigmen und Disziplinen*, Stuttgart/Weimar 2004, S. 546-567.
- Rath, Claus-Dieter: *Zur Psychoanalyse der Esskultur*, in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/ Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993, S. 151-176.
- Rath, Claus-Dieter: *Essen in der Familie*, in: Corinna Engel/Helmut Gold/Rosemarie Wesp (Hrsg.): *Satt? Kochen. Essen. Reden*, Frankfurt a. M. 2009, S. 20-27.
- Raufelder, Diana Tatjana: *Die Bedeutung des Lehrer-Schüler-Verhältnisses im Bildungsprozess* (2006), http://www.diss.fu-berlin.de/diss/receive/FUDISS_thesis_000000002233, Zugriff am 10.3.2010.
- Reichertz, Jo: *Hermeneutische Auslegung von Feldprotokollen? Verdrießliches über ein beliebtes Forschungsmittel*, in: Reiner Aster/Hans Merckens/Michael Repp (Hrsg.): *Teilnehmende Beobachtung. Werkstattberichte und methodologische Reflexionen* (= *Campus Forschung* 632), Frankfurt a. M. 1989, S. 84-102.
- Reichertz, Jo: *Beschreiben oder Zeigen – Über das Verfassen Ethnographischer Berichte*, in: *Soziale Welt. Zeitschrift für sozialwissenschaftliche Forschung und Praxis* 3 (1992), S. 331-350.
- Rützler, Hanni: *Re-Image Quality*, in: *Ernährungsumschau* 9 (2009), S. 522-526.
- Scharfe, Martin: *Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation: Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität des Genießens beim Essen*, in: Utz Jeggle [u. a.] (Hrsg.): *Tübinger Beiträge zur Volkskunde. Festschrift für Hermann Bausinger* (= *Untersuchungen des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen* 69), Tübingen 1986, S. 13-28.
- Schirrmeister, Claudia: *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur*, Bielefeld 2010.

- Schlegel-Matthies, Kirsten: „Liebe geht durch den Magen.“ Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004, S. 148–161.
- Schlehe, Judith: Formen qualitativer ethnografischer Interviews, in: Bettina Beer (Hrsg.): Methoden und Techniken der Feldforschung (= Ethnologische Paperbacks), Berlin 2003, S. 71-93.
- Schmidt-Lauber, Brigitta: Das qualitative Interview oder: Die Kunst des Reden-Lassens, in: Silke Göttisch/Albrecht Lehmann (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie, Berlin 2001, S. 165-186.
- Schmidt-Lauber, Brigitta: Feldforschung. Kulturanalyse durch teilnehmende Beobachtung, in: Silke Göttisch/Albrecht Lehmann (Hrsg.): Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie, Berlin 2007, S. 219-248.
- Schönberger, Klaus: Online – Offline. Persistenz – Auflösung – Rekombination – alte und neue Grenzen und Differenzen in der Nutzung neuer Informations- und Kommunikationstechnik. Ein Überblick zum Forschungsstand in der kulturwissenschaftlichen Internetforschung, in: Thomas Hengartner/Johannes Moser (Hrsg.): Grenzen und Differenzen. Zur Macht sozialer und kultureller Grenzziehungen. 35. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde, Dresden 2005 (= Schriften zur sächsischen Geschichte und Volkskunde 17), Leipzig 2006, S. 627-637.
- Schöneberger, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente, in: Dietrich von Engelhardt/ Rainer Wild (Hrsg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a. M./New York 2005, S. 34-46.
- Schrutka-Rechtenstamm, Adelheit: Vom Mythos der Gastfreundschaft, in: Ulrike Kammerhofer-Aggermann (Hrsg.): „Herzlich Willkommen!“. Rituale der Gastlichkeit, Salzburg 1997, S. 47-62.
- Sigl, Constanze: Wann ist man Gast und nicht mehr Fremder?, in: Ulrike Kammerhofer-Aggermann (Hrsg.): „Herzlich Willkommen!“. Rituale der Gastlichkeit, Salzburg 1997, S. 251-264.
- Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit, in: Ders.: Brücke und Tür. Essays des Philosophischen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957, S. 243-250.
- Soeffner, Hans-Georg: Auslegung des Alltags – Der Alltag der Auslegung. Zur wissenssoziologischen Konzeption einer sozialwissenschaftlichen Hermeneutik, Frankfurt a. M. 1989.
- Soeffner, Hans-Georg: Die Ordnung der Rituale. Die Auslegung des Alltags 2, Frankfurt a. M. 1992.
- Soeffner, Hans-Georg: Rituale – kalkuliertes Risiko und riskantes Kalkül. Zur pragmatischen Ästhetik von Ritualen, in: Renate Schlesier/Ulrike Zellmann (Hrsg.): Ritual als provoziertes Risiko, Würzburg 2009, S. 13-29.
- Spiekermann, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis, in: Felix Escher/Claus Buddeberg (Hrsg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur (= Reihe Züricher Hochschulforum 34), Zürich 2003, S. 53-84.
- Stellrecht, Irmtraud: Interpretative Ethnologie: Eine Orientierung, in: Thomas Schweizer/Margarete Schweizer/Waltraud Kokot: Handbuch der Ethnologie. Festschrift für Ulla Johansen, Berlin 1993, S. 29-73.
- Strube, Claudius: Art. „Dilthey, Wilhelm“, in: Handwörterbuch Philosophie, Göttingen 2003, S. 101-104.
- Tanner, Jakob: Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950, Zürich 1999.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Essen und Trinken als Gegenstand der Geschichtswissenschaft, in: Thomas Kutsch (Hrsg.): Ernährungsforschung – interdisziplinär, Darmstadt 1993, S. 178-208.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Kulturhistorische Ernährungsforschungen. Ziele, Theorien und Methoden seit dem 19. Jahrhundert, in: Ruth-E. Mohrmann (Hrsg.): Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Eine Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag (= Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53), Bonn/Münster 2008, S. 17-45.
- Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes, in: Ethnologia Europea 9 (1976), S. 64-85.
- Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung, in: Rolf W. Brednich (Hrsg.): Einführung in die Forschungsfelder der europäischen Ethnologie, Berlin 1994, S. 229-242.
- Tönnies, Ferdinand: Gemeinschaft und Gesellschaft. Grundbegriffe der reinen Soziologie, Darmstadt 1991.
- Tränkle, Margret: Fliegender Wechsel zwischen Fastfood und Feinkost, in: Michael Andritzky (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen 1992, S. 393-409.
- Turner, Victor: Vom Ritual zum Theater. Der Ernst des menschlichen Spiels, Frankfurt a. M./ New York, 1989.

- Tworuschka, Udo: Art. „Abendmahl“, in: Lexikon Religionen der Welt, Gütersloh 1999, S. 12-13.
- Umatham, Sandra: Art. „Performance“, in: Metzler Lexikon Theatertheorie, Stuttgart 2005, S. 231-234.
- Waldenfels, Bernhard: Fremdspeise. Zur Phänomenologie von Essen und Trinken, in: Iris Därmann/Harald Lemke (Hrsg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 43-59.
- Weber-Kellermann, Ingeborg: Saure Wochen. Frohe Feste. Fest und Alltag in der Sprache der Bräuche, München/Luzern 1985.
- Weber-Kellermann, Ingeborg: Landleben im 19. Jahrhundert, München 1987.
- Weber-Kellermann, Ingeborg: Der Oikos, das ganze Haus, in: Michael Andritzky (Hrsg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Gießen 1992, S. 29-31.
- Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft: Grundriß der verstehenden Soziologie, Tübingen ⁵1980.
- Weingartner, Wilhelm: Art. „Erleben“, in: Metzler Lexikon Philosophie. Begriffe und Definitionen, Stuttgart/Weimar ³2008. S. 158-159.
- Welz, Gisela: Moving Targets. Feldforschung unter Mobilitätsdruck, in: Zeitschrift für Volkskunde 94 (1988), S. 177-194.
- Welz, Gisela: Schnellimbisse. Postindustrielle Formen des Ernährungsverhaltens, in: Michael von Dauskardt/Helge Gerndt (Hrsg.): Der industrialisierte Mensch. Vorträge des 28. Deutschen Volkskunde-Kongresses in Hagen 1991, Hagen 1993, S. 61-72.
- Wernhart, Karl: Rituale der Gastlichkeit. Kulturanthropologische Universalien, in: Ulrike Kammerhofer-Aggermann (Hrsg.): „Herzlich Willkommen!“. Rituale der Gastlichkeit, Salzburg 1997, S. 23-34.
- Wiegelmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?, in: Ethnologica Scandinavica. A Journal of Nordic Ethnology 1 (1971), S. 6-16.
- Wierlacher, Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass, Stuttgart 1987.
- Wierlacher, Alois: Einleitung, in: Ders./Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, S. 1-21.
- Wierlacher, Alois: Was heißt, die Augen essen mit? Kulturwissenschaftliche Betrachtungen über die Rolle des Sehsinns beim Essen, in: Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild (Hrsg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a. M./New York 2005, S. 129-143.
- Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 1), Berlin 2008.
- Wierlacher, Alois: Kultur – Kommunikation – Küche, in: Corinna Engel/Helmut Gold/Rosemarie Wesp (Hrsg.): Satt? Kochen. Essen. Reden, Frankfurt a. M. 2009, S. 129-135.
- Wierlacher, Alois: Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung, in: Ders. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik, (= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3), Berlin 2011, S. 5-28.
- Willems, Herbert: Events: Kultur-Identität-Marketing, in: Winfried Gebhard/Ronald Hitzler/ Michaela Pfadenhauer (Hrsg.): Events. Soziologie des Außergewöhnlichen, Opladen 2000, S. 51-73.
- Winterberg, Lars: Wasser – Alltagsgetränk, Prestigeprodukt, Mangelware (= Bonner kleine Reihe zur Alltagskultur 9), Münster 2007.
- Wulf, Christoph/Göhlich, Michael/Zirfas, Jörg: Sprache, Macht und Handeln – Aspekte des Performativen, in: Dies. (Hrsg.): Grundlagen des Performativen. Eine Einführung in die Zusammenhänge von Sprache, Macht und Handeln, München/Weinheim 2001, S. 9-24.
- Wulf, Christoph/Zirfas, Jörg: Performative Welten. Einführung in die historischen, systematischen und methodischen Dimensionen des Rituals, in: Dies. (Hrsg.): Die Kultur des Rituals. Inszenierungen, Praktiken, Symbole, München 2004, S. 7-45.
- Wulf, Christoph: Zur Genese des Sozialen. Mimesis, Performativität, Ritual, Bielefeld 2010.
- Zauner, Johann: Einverleibung durch Individuation. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht, in: Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 69-86.
- Ziegler, Meinrad: Überlegungen zur Forschungslogik eines methodologischen Nonkonformisten, in: Gerhard Fröhlich/Ingo Mörth (Hrsg.): Symbolische Anthropologie der Moderne. Kulturanalysen nach Clifford Geertz, Frankfurt a. M./New York 1998, 51-66.

Ziegler, Meinrad: Grundfragen der Ethnographie, in: Theo Hug (Hrsg.): *Wie kommt Wissenschaft zu Wissen?* Bd. 3, Einführung in die Methodologie der Sozial und Kulturwissenschaften, Baltmannsweiler 2001, S. 139-151.

II. Quellenangaben

Kapitel 4.1: Running Dinner

- Lamsfuß, Karin/Michel, Caro: Radiobeitrag Flying Dinner (12.11.2010), unter: http://wissen.dradio.de/essen-flying-dinner.40.de.html?dram:article_id=6630&sid=, Zugriff am 17.12.2010.
- O. V.: Art. „Running Dinner“, unter: http://de.wikipedia.org/wiki/Running_Dinner, Zugriff am 5.4.2011.
- O. V.: Blind Date Cooking, unter: <http://www.blind-date-cooking.de/Klassik.php>, Zugriff am 2.2.2011.
- O. V.: Dinner on the run, unter: <http://www.dinner-on-the-run.de/index.htm>, Zugriff am 2.2.2011.
- O. V.: Dinnerrally, unter: <http://www.dinnerrally.de/>, Zugriff am 2.2.2011.
- O. V.: Flying Dinner, unter: <http://www.flying-dinner.com/>, Zugriff am 2.2.2011.
- O. V.: Jumpingdinner, unter: <http://www.jumpingdinner.de>, Zugriff am 31.1.2010.
- O. V.: Jumpingdinner goes Marriott (5.2.2010), unter: http://www.kochmesser.de/component/name/Jumping-Dinner-goes-Marriott?option=com_gourmet/task,article/Itemid,327/id,334123, Zugriff am 31.01.2010.
- O. V.: Jumpingdinner faq, unter: <http://www.jumpingdinner.de/jd/faq.php>, Zugriff am 14.1.2010.
- O. V.: Radiobeitrag Jumpingdinner, unter: <http://www.jumpingdinner.de/jd/presse/deutschandfunk.htm>, Zugriff am 31.1.2010.
- O. V.: Rudirockt Aachen: http://www.rudirockt.de/events/aachen_campus_2010_11, Zugriff am 31.1.2011.
- O. V.: Rudirockt, unter: <http://www.rudirockt.de/>, Zugriff am 31.1.2011.
- O. V.: Singlebörsen im Interview: Philip Petrich, unter: <http://www.singleboersen-vergleich.de/interviews/jumpingdinner.htm>, Zugriff am 31.01.2011.
- Pollmer, Cornelius: Tischlein, wechsel dich. In Dresden treffen sich WG's zum Blind Date. Eine Initiative für mehr Interdisziplinarität (5/2010), unter: <http://www.zeit.de/campus/2010/06/leben-dwdd>, Zugriff am 31.1.2011.

Kapitel 4.2: Salondinner

- Blisse, Manuela/Lehmann, Uwe: Salonkultur, in: *Weight Watchers Magazin* 6 (2008), S. 88-90.
- Ehrl, Otmar: Q-Salondinner mit VIP-Ehrengästen am 31.03.2009 in München (11.3.2009), unter: <http://www.united-networker.com/2009/03/11/q-salondinner-mit-vip-und-ehrengasten-am-31032009-in-muenchen/>, Zugriff am 22.3.2011.
- Eske, Antje: Die Verbindung von Social Web und Salonkultur. 13 Salonières, Hamburg 2010.
- Haas-Pilwat, Dagmar: Die Rückkehr der Salonkultur (14.3.2004), unter: http://www.welt.de/print-wams/article107550/Die_Rueckkehr_der_Salonkultur.html, Zugriff am 14.7.2011.
- Heyden-Rynsch, Verena von der: Europäische Salons. Höhepunkte einer versunkenen weiblichen Kultur, München 1992.
- Nägler, Christiane/Hiller, Beate: Die Salongesellschaft, unter: <http://www.salongesellschaft.de/>, Zugriff am 5.6.2011.
- O. V.: Düsseldorfer Salon, unter: <http://www.duesseldorferalon.de/index.html>, Zugriff am 5.6.2011.
- O. V.: Kultur Salon, unter: <http://www.kultur-salon.de/konzept.html>, Zugriff am 5.6.2011.
- O. V.: Thüringer Salondinner, unter: <http://porzellanundglasdesign.de/6-0-Salondinner.html>, Zugriff am 4.6.2011.
- Pataczek, Anna: In der guten Stube. Salonkultur wird Trend in Berlin (1.3.2009), unter: <http://www.tagesspiegel.de/kultur/in-der-guten-stube-salonkultur-wird-trend-in-berlin/1831254.html>, Zugriff am 14.7.2011.
- Salondinner auf Xing, unter: <https://www.xing.com/net/salondinner>, Zugriff am 5.6.2011.
- Seibert, Peter: Der literarische Salon. Literatur und Geselligkeit zwischen Aufklärung und Vormärz, Stuttgart 1993.
- Simanowski, Roberto: Einleitung: Der Salon als dreifache Vermittlungsinstanz, in: Roberto Simanowski/Horst Turk/Thomas Schmidt (Hrsg.): *Europa – ein Salon? Beiträge zu Internationalität des literarischen Salons* (= Veröffentlichung aus dem Sonderforschungsbereich 529 „Internationalität nationaler Literaturen, Serie B: Europäische Literaturen und Internationale Prozesse 6), Göttingen 1999, S. 8-39.
- Thüringer Salondinner-Gruppe auf Xing, unter: <https://www.xing.com/net/pri0b70e9x/salondinner/salondinner-in-thueringen-211757/>, Zugriff am 22.3.2011.
- Wilhelmy-Dollinger, Petra: *Die Berliner Salons. Mit historisch-literarischen Spaziergängen*, Berlin 2000.
- Wilhelmy, Petra: *Der Berliner Salon im 19. Jahrhundert (1780-1914)* (= Veröffentlichungen der Historischen Kommission zu Berlin 73), Berlin 1989.

Kapitel 4.3: Supper Clubs

- Amann, Susanne: Bio Festival. Langsamer essen im Fast-Food-Land (31.8.2008), unter: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,575428,00.html>, Zugriff am 10.4.2011.
- Canvas Underground auf Twitter, unter: <http://twitter.com/#!/canvasundergrnd>, Zugriff am 6.5.2010.
- Carr, David F.: Chef Takes Guerrilla Marketing Online (27.7.2010), unter: <http://www.forbes.com/2010/07/26/internet-subculture-dining-technology-marketing.html>, Zugriff am 11.4.2011.
- Channell, Dominique: Canvas Underground's secret supper, full of surprises (2.2.2010), unter: <http://www.examiner.com/restaurant-in-oakland/canvas-underground-s-secret-supper-full-of-surprises>, Zugriff am 6.5.2010.
- Chari, Sky: Eats Well with others, unter: <http://eatswellwithothers.blogspot.com/2010/05/in-mood-for-food-yet-another-wonderful.html>, Zugriff am 11.4.2011.
- DeFao, Janine: Guerrilla Gourmet. Guided by word-of-mouth, diners flock to unlicensed restaurants for excellent food in secret settings (22.1.2006), unter: <http://www.sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?file=/c/a/2006/01/22/MNGOOGRA241.DTL>, Zugriff am 6.5.2010.
- Dekker, Edial: Interview with Sophie and Samantha from Krauted Haus supper club (13.6.2011), unter: <http://blog.gidsy.com/post/6484611158/interview-with-krauted-haus>, Zugriff am 20.8.2011.
- Garbee, Jenn: Rogues, nomads, dissident chefs. Underground restaurants are attracting an online generation of foodies (8.11.2006), unter: <http://articles.latimes.com/2006/nov/08/food/fo-underground8>, Zugriff am 6.5.2010.
- Gelb, Philip: The Bountiful Italian (Februar 2009), unter: <http://www.veganculinaryexperience.com/VCEFeb09.pdf>, Zugriff am 6.5.2010, S. 19-24.
- Gilbert, Andrew: Double the Pleasure, unter: <http://a2.l3-images.myspacecdn.com/images01/113/5cd6d61dd4d9d6a00de37ec357999cbc/l.jpg>, Zugriff am 6.5.2010.
- In the Mood for Food auf Facebook, unter: <http://www.facebook.com/inthemoodforfood>, Zugriff am 11.4.2011.
- In the Mood for Food auf Myspace, unter: <http://www.myspace.com/inthemoodforfood>, Zugriff am 6.5.2010.
- In the Mood for Food auf Yelp, unter: <http://www.yelp.com/biz/in-the-mood-for-food-oakland>, Zugriff am 11.4.2011.
- Karp, Hannah: Kitchen not so confidential: Underground restaurants go public, lose cachet (17.11.2006), unter: <http://www.post-gazette.com/pg/06321/739239-46.stm>, Zugriff am 6.5.2010.
- Krauted Haus auf Facebook, unter: <http://www.facebook.com/krautedhaus>, Zugriff am 7.4.2011.
- Krauted Haus auf Foodspotting, unter: <http://www.foodspotting.com/krautedhaus>, Zugriff am 2.4.2011.
- Krauted Haus auf Twitter, unter: <http://twitter.com/#!/@krautedhaus>, Zugriff am 7.4.2011.
- Lawrence, Ella: Bistro Incognito. Underground restaurants serve up a slice of speakeasy – if you know where to find them (6.4.2005), unter: <http://www.metroactive.com/papers/sonoma/04.06.05/dining-0514.html>, Zugriff am 6.5.2010.
- Miller, Jenny: Supper Clubs Getting Savvier (18.2.2011), http://newyork.grubstreet.com/2011/02/supper_clubs.html, Zugriff am 10.4.2011.
- Mishan, Ligaya: Ligaya Mishan on Speakeasy Restaurants (11.2.2008), unter: http://www.good.is/post/ligaya_mishan_on_speakeasy_restaurants, Zugriff am 6.5.2010.
- Moesken, Anna-Lena: Kochguerilla (10.6.2010), unter: <http://www.neon.de/artikel/wissen/koerper/kochguerilla/685767>, Zugriff am 10.4.2011.
- Muelrath, Lani: San Francisco celebrates meat-free Mondays (7.4.2010), unter: <http://www.examiner.com/healthy-living-in-san-francisco/san-francisco-celebrates-meat-free-mondays>, Zugriff am 10.4.2011.
- Nealon, Sean: Foodie starts Inland chapter of Ghetto Gourmet (25.11.2008), unter: http://www.pe.com/localnews/inland/stories/PE_News_Local_S_ghetto26.3822fb0.html, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: Canvas Underground, unter: <http://www.canvasunderground.com/index.html>, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: GraffEats Guerilla Dining, unter: <http://www.graffeats.com/about-2-2/>, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: In the Mood for Food, unter: <http://philipgelb.blogspot.com/2009/10/wow-did-not-think-i-would-do-this.html>, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: Kitchen Guerilla, unter: <http://www.kitchenguerilla.com/>, Zugriff am 11.4.2011.
- O. V.: Kouzina Marina, unter: <http://kouzinamarina.blogspot.com/>, Zugriff am 11.4.2011.
- O. V.: Krauted Haus, unter: <http://www.krautedhaus.com>, Zugriff am 7.4.2011.
- O. V.: PrivatDinner, unter: <http://www.privatdinner.com>, Zugriff am 11.4.2011.

- O. V.: San Francisco plant Verbot von ungesunden „Happy Meals“ (4.11.2010), unter: <http://www.handelsblatt.com/pa-norama/aus-aller-welt/mcdonalds-san-francisco-plant-verbot-von-ungesunden-happy-meals/3582956.html>, Zugriff am 10.4.2011.
- O. V.: The Dissident Chef, unter: <http://www.thescdsf.com/howitworks.html>, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: The Ghetto Gourmet, unter: <http://www.theghet.com/page/1157664:Page:19788>, Zugriff am 6.5.2010.
- O. V.: The Owling Supper Club, unter: <http://theowlingSupperClub.com/about/>, Zugriff am 11.4.2011.
- O. V.: The Phoenix Supper Club, unter: <http://thephoenixSupperClub.blogspot.com/>, Zugriff am 11.4.2011.
- O. V.: The Secret Table, unter: <http://the-secret-table.de/termine.html>, Zugriff am 11.4.2011.
- O. V.: The Shy Chef, unter: <http://theshychef.wordpress.com/price>, Zugriff am 10.6.2011.
- O. V.: Undergrounddinner, unter: <http://www.undergrounddinner.de/>, Zugriff am 11.4.2011.
- Piehl, Brittany: Canvas Underground, unter: <http://www.brittanypiehl.org/?p=869>, Zugriff am 21.7.2011.
- Raguso, Emilie: Canvas Underground foodies dine in splendor in foreclosed West Oakland Victorian (1.3.2010), unter: <http://oaklandlocal.com/article/canvas-underground-foodies-dine-splendor-foreclosed-west-oakland-victorian>, Zugriff am 6.5.2010.
- Reuther, Annette: Guerilla-Restaurants in London. Gäste schlemmen im Untergrund (28.1.2010), unter: <http://www.n-tv.de/panorama/Gaeste-schlemmen-im-Untergrund-article700524.html>, Zugriff am 10.4.2011.
- Ryzik, Melena: The Anti Restaurant (26.8.2008), unter: http://www.nytimes.com/2008/08/27/dining/27boar.html?_r=1, Zugriff am 6.5.2010.
- Schröder, Frank R.: The spoup kitchen for hipsters (27.4.2009), unter: <http://www.iheartberlin.de/2009/04/27/the-soup-kitchen-for-hipsters/#more-2696>, Zugriff am 10.6.2011.
- Sugarhigh, unter: <http://sugarhigh.de>, Zugriff am 2.4.2011.
- Taubert, Greta: Partisanen am Herd, in: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (1.8.2010), S. 44.
- Torres, Nichole L.: Secret Service. A stint in the underground can provide valuable training for restaurateurs (1.5.2007), unter: <http://www.entrepreneur.com/article/177150>, Zugriff am 11.4.2011.
- Townster, unter: <http://www.townster.de/berlin/ort/krauted-haus>, Zugriff am 2.4.2011.
- Tsi, Danielle: Underground Dining (3.3.2010), unter: <http://www.beyondtheplate.net/events/underground-dining/>, Zugriff am 7.4.2011.
- Williams, Gisela: Hot Bites in Berlin. Unearthing a trio of culinary crazes in Germany's über metropolis, unter: http://www.shermanstravel.com/spotlights/Hot_Bites_In_Berlin, Zugriff am 7.4.2011.

Kapitel 4.4: Volksküchen

- Allen, Keith R.: Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, Hamburg 2002.
- Dietzsch, Ina: Zwischen Überfluß und Mäßigung, in: Regina Bittner (Hrsg.): Urbane Paradiese. Zur Kulturgeschichte des modernen Vergnügens (= Edition Bauhaus 8), Frankfurt a. M./New York 2001, S. 100-109.
- Hannebambel Kneipenkollektiv: Volksküche De Luxe. Günstig und kreativ kochen für große Gruppen, Aschaffenburg 2011.
- Marzan, Marie: Essen für lau – zu Gast in der „Volksküche“ (27.9.2011), unter: <http://www.ndr.de/regional/niedersachsen/hannover/volkkueche101.html>, Zugriff am 16.2.2012.
- Morgenstern, Lina: Zuverlässiges Hilfsbuch zur Gründung, Leitung und Kontrolle von Volksküchen und anderen gemeinnützigen Massen-Speiseanstalten. Mit Kochrezepten der Berliner Volksküchen und der Geschichte des Vereins von 1866, Berlin 1900.
- O. V.: Die Geschichte der Volksküchen, unter: nadir.org, http://www.nadir.org/nadir/initiativ/le_sabot/de/contraste/geschichte.html, Zugriff am 25.3.2008.
- O. V.: Bevölkerungsküche, unter: <http://bandito.blogspot.de/bevoku/>, Zugriff am 25.3.2008.
- O. V.: Food Not Bombs Düsseldorf, unter: <http://www.leftaction.de/fnb/>, Stand: 9.4.2008.
- O. V.: self-conception – Selbstverständnis, unter: <http://food4action.blogspot.de/self-conception/>, Zugriff am 25.3.2008.
- O. V.: Stressfaktor, unter: <http://stressfaktor.squat.net/vokue.php?day=all>, Zugriff am 25.3.2008.
- Twellmann, Margit: Die deutsche Frauenbewegung. Ihre Anfänge und erste Entwicklung 1843-1889, Frankfurt a. M. 1993.

Kapitel 4.5: Kochkurse

- Brenneman, Richard: Artists thrive in Live/Work Lofts at 800 Heinz Ave (9.8.2005), unter: <http://www.berkeleydailyplanet.com/issue/2005-08-09/article/22035?headline=Artists-Thrive-in-Live-Work-Lofts-at-800-Heinz-Ave.-By-RI-CHARD-BRENNEMAN>, Zugriff am 1.7.2010.
- El Cartel Media: Erfolgsrezepte. Kochsendungen und deren Einfluss auf das Koch- und Konsumverhalten, Grünwald 2009.
- Henry, Sarah: Farewell to Berkeley's under-the-radar Frugal Foodies (16.12.2010), unter: www.berkeleyside.com/2010/12/16/farewell-to-berkeleys-under-the-radar-frugal-foodies/, Zugriff am 13.9.2011.
- Huntemann, Hella/Weiß, Christina: Volkshochschul-Statistik, 48. Folge, Arbeitsjahr 2009 (30.11.2010), unter: <http://www.die-bonn.de/doks/huntemann1001.pdf>, Zugriff am 20.10.2011.
- Lightfoot, Judy: Frugal Foodies makes it's Seattle debut (18.1.2010), unter: <http://crosscut.com/2010/01/18/food/19514/Frugal-Foodies-makes-its-Seattle-debut/>, Zugriff am 13.9.2011.
- O. V.: Frugal Foodies Locations, unter: <http://frugalfoodies.com/locations.html>, Zugriff am 13.9.2011.
- O. V.: Frugal Foodies, <http://www.meeteatandbefrugal.blogspot.de/>, Zugriff am 13.9.2011.
- O. V.: Schubecks Klassiker, unter: <http://www.schuhbeck.de/kochschule/kochkurse/schuhbecks-klassiker.html>, Zugriff am 20.10.2011.
- O. V.: The story of Frugal Foodies, unter: <http://frugalfoodies.com/story.html>, Zugriff am 13.9.2011.
- O. V.: Things you should know about Frugal Foodies, unter: <http://frugalfoodies.com/ThingsYouShouldKnow.html>, Zugriff am 13.9.2011.
- O. V.: Thüringer Volkshochschulverband, unter: <http://www.vhs-th.de/100.html>, Zugriff am 20.10.2011.
- O. V.: Volkshochschule Jena, unter: http://www.jena.de/sixcms/detail.php?id=140536&_nav_i_d1=38945&_lang=de, Zugriff am 31.5.2011.
- O. V.: How Frugal Foodies works, unter: <http://www.frugalfoodies.com/how.html>, Zugriff am 13.9.2011.
- Raguso, Emilie: East Bay's Frugal Foodies: Adventures in community, cuisine (13.1.2010), unter: <http://oaklandlocal.com/article/frugal-foodies-adventure-community-and-cuisine>, Zugriff am 17.6.2011.
- Reimers, Ulrike: Die neue Richtung der Erwachsenenbildung in Thüringen 1919-1933 (= Geschichte der Erwachsenenbildung 16), Essen 2003.
- Tanner, Jakob: Kochschule und kulinarische Poesie. Von der Professionalisierung des Kochen zur politischen Emanzipation, in: Bernhard Degen/Friedolin Kurmann/André Schluchter/Ders. (Hrsg.): Fenster zur Geschichte. 20 Quellen – 20 Interpretationen, Basel/Frankfurt a. M. 1992, S. 68-82.
- Verk, Sabine: Die „Wissenschaft“ vom Kochen. Koch- und Haushaltslehren vor dem Hintergrund der Entstehung des hauswirtschaftlichen Unterrichtswesens in Deutschland, in: Ruth-E. Mohrmann/Volker Rodekamp/Dietmar Saueremann (Hrsg.): Volkskunde im Spannungsfeld zwischen Universität und Museum. Festschrift für Heinrich Siuts zum 65. Geburtstag (= Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 95), Münster 1997, S. 505-524.
- Volkshochschule Jena (Hrsg.): Programmheft Frühjahr 2008, Jena 2007.
- Zischka, Ulrike: Hauswirtschafts- und Kochschulen, in: Susanne Bäumler/Hans Ottomeyer/ Dies. (Hrsg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 551-555.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Mahlzeitenkoordinatensystem.....	21
Abbildung 2: Mahlzeitenkoordinatensystem mit „Besonderen Mahlzeiten“	26
Abbildung 3: Mahlzeitenmodell.....	33
Abbildung 4: Erhebungsschema.....	50
Abbildung 5: Aufbau Kapitel 4.3, Supper Clubs.....	55
Abbildung 6: Beispielkodierung.....	55
Abbildung 7: Mögliche Tischpartner beim Jumpingdinner.....	60
Abbildung 8: Beispielverteilung der Jumpingdinner-Teams.....	60
Abbildung 9: Umfrage Jumpingdinner: Altersverteilung	70
Abbildung 10: Umfrage Jumpingdinner: Teilnahmegründe	71
Abbildung 11: Umfrage Jumpingdinner: Motivation	72
Abbildung 12: Umfrage Jumpingdinner: Resümee	73
Abbildung 13: Umfrage Jumpingdinner: Kritik.....	74
Abbildung 14: Festelemente nach Deile.....	175
Abbildung 15: Festelemente Supper Clubs.....	178
Abbildung 16: Festelemente Kochkurse.....	179
Abbildung 17: Festelemente Jumpingdinner, Thüringer Salondinner, Jenaer Volksküche.....	181
Abbildung 18: Statistiken der VHS Jena.....	278

ANHANG

I. Online-Umfrage Jumpingdinner

Online-Fragebogen

Befragte:	93 Jumpingdinner-Teilnehmer
Durchgeführt von:	Kristina Bennewitz
Datum:	8.11.2011 - 31.12.2011
Art der Umfrage:	Online verfügbarer Fragebogen, erstellt mit Google Docs
Art der Aufzeichnung:	Elektronische Erfassung

Der vollständige Online-Fragebogen befindet sich auf der beiliegenden CD. Folgende Fragen wurden an die Teilnehmer gestellt:

- Angaben zu Alter, Geschlecht und Beruf/Branche (offene Felder)
- „Wie würdest Du Dein Kochverhalten beschreiben? (Vorgaben und offenes Feld)
- „Welche Aussagen treffen auf Dich zu?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Wie oft hast Du bisher am Jumpingdinner teilgenommen?“ (Vorgaben)
- „Hast Du dabei (überwiegend) mit einem Bekannten oder mit einem Fremden zusammen gekocht?“ (Vorgaben)
- „Was hat Dein Team (jeweils) an diesem Abend/diesen Abenden gekocht?“ (offenes Feld)
- „Was haben die anderen Kochteams (jeweils) an diesem Abend/diesen Abenden gekocht?“ (offenes Feld)
- „Hat Dir das Essen bei den anderen Teams geschmeckt?“ (Vorgaben)
- „Was war Deine Motivation als Gastgeber?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Hat sich Dein Kochteam/Deine bisherigen Kochteams noch etwas Besonderes für Eure Gäste einfallen lassen?“ (offenes Feld)
- „Wie war die Stimmung an diesem Abend?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Gab es einen Teil des Abends, der Dir besonders positiv in Erinnerung geblieben ist?“ (Vorgaben)
- „Was war der Grund für Deinen positiven Eindruck?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Gab es einen Teil des Abends, der Dir weniger gut in Erinnerung geblieben ist?“ (Vorgaben)
- „Was war der Grund für Deinen negativen Eindruck?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Warum hast Du beim Jumpingdinner teilgenommen?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Sind Deine Erwartungen erfüllt worden?“ (Vorgaben)
- „Was hat Dir beim Jumpingdinner am besten gefallen?“ (Vorgaben und offenes Feld)
- „Was hat Dir an diesem Abend/diesen Abenden nicht so gut gefallen?“ (offenes Feld)

- „Mit wie vielen Teilnehmern hast Du noch Kontakt?“ (Vorgaben)
- „Würdest Du nochmal beim Jumpingdinner teilnehmen? (Vorgaben)
- „Möchtest Du zum Schluß noch etwas besonders betonen?“ (offenes Feld)

Ergebnistabelle

Die tabellarisch erfassten Ergebnisse befinden sich auf der beiliegenden CD.

II. Interview Kordula Häffner (1)

Interviewpartnerin:	Kordula Häffner (K.H.), <i>Salonière</i> der Thüringer Salondinner
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	6.12.2010
Ort:	Asia-Bistro „Wok-Gourmet“, Jena
Dauer:	11:00 Uhr - 13:40 Uhr
Art des Interviews:	Experteninterview
Art der Aufzeichnung:	Schriftlich

Interviewsituation

Dem ersten Interview mit Kordula waren E-Mails und Telefonate vorausgegangen. Zu diesem Zeitpunkt hatte ich das Thüringer Salondinner noch nicht selbst besucht und kannte Kordula nicht. Sie erklärte sich gerne bereit, für meine Fragen zur Verfügung zu stehen und schlug Ort und Zeit vor. Ursprünglich hatte ich geplant, Leitfragen zu stellen. Da Kordula jedoch fast ununterbrochen sprach, wenig Impulse brauchte und sehr viele Themen von sich aus anschnitt, gestaltete sich die Situation eher als themenzentriertes Interview. So kamen alle Aspekte zur Sprache, die ich als Fragen gestellt hätte. Kordula kam im Laufe des Interviews häufig wieder auf bestimmte Punkte zurück, versuchte Aussagen, die ihr wichtig waren, durch unterschiedliche Aspekte zu verdeutlichen und sprach begeistert und emotional von ihren Salondinnern. Immer wieder fielen ihr neue Beispiele und Begebenheiten ein und theoretisch hätten wir noch einige Stunden länger sitzen können.

Interviewprotokoll

Da die Lautstärke in dem Bistro zu hoch war, konnte ich das Diktiergerät nicht benutzen und schrieb ihre Antworten stichpunktartig und in Zitaten nieder. Die Aussagen wurden dabei chronologisch ins Protokoll aufgenommen. Bei der Fülle an Informationen und der fehlenden Struktur aufgrund ihrer freien Rede war es nicht immer leicht, alles schriftlich zu erfassen. So konzentrierte ich mich auf die wichtigsten Aussagen und nahm diese ungeachtet des Zusammenhangs oder Wiederholungen auf.

1	„Die Ursprünge der Salondinner liegen im Privaten“.	7	Ihre Intention ist Orte, Menschen und Thüringen vorstellen.
2	Ihre Intention ist, „vernachlässigte Orte in Thüringen kennenlernen“.	8	„Die Herausforderung ist Qualität, die bezahlbar ist.“
3	Sie wollte sich von anderen Salondinnern absetzen, keine „Spaghettipartys“ machen, wie	9	Der Salonbezug besteht darin, verschiedene Disziplinen zu verknüpfen.
4	sie in den alten Bundesländern veranstalten werden. Das sind „keine Qualitätsmaßstä-	10	Als sie begann, bekam sie Tipps von Frau Reichenstein, der Gründerin der Salondinner-
5	be.“	11	Gruppe auf Xing und Veranstalterin im Kölner Raum.
6	Deshalb veranstaltet sie „ausgesuchte Dinner“. „Ich wollte da keine Kompromisse.“	12	„Die Idee ist, durch unterschiedliche Menschen unterschiedliche Sichtweisen zu be-

13	kommen und auch Themen mit allen Sinnen zu genießen.“	47	Wenn es Tischkarten gibt, legt sie die Sitzordnung fest.
14	Ihre Salondinner sollen preiswert sein, damit Zugang für unterschiedliche Gäste gegeben	48	Manchmal entsteht Eigendynamik. Einmal gab es eine Gruppe jüngerer Leute, die flirteten
15	ist.	49	wie im „Sommernachtstraum“.
16	„Ich mache das absolut aus innerer Überzeugung.“	50	Die Gäste kennt sie oft oder sie kommen über Xing.
17	Sie setzt sich für Unstrut Weine ein.	51	Sie versucht, etwas die Themen und Gespräche zu lenken, durch Eingehen auf die Gäste,
18	Wichtig ist ihr, Thüringer Stärken mit westdeutschen Dingen zu verbinden. Außerdem,	52	durch Hervorheben oder Abschwächen von individuellen Aspekten, um Gleichheit zu
19	die Salonkultur wieder zu etablieren.	53	schaffen. Z. B. hatte sie mal ein arbeitsloses Ehepaar zu Gast, welches ein anderer Gast
20	Wichtig war ihr die Rückkehr zum Salon – die Idee, Kultur, Kunst, Musik und unter-	54	mitgebracht hatte. Sie erzählte bei der Vorstellungsrunde nichts von deren Arbeitslosig-
21	schiedliche Leute zu vereinen.	55	keit, sondern betonte deren Interessen und Hobbys. Als einmal Feuerkünstler in Woll-
22	Es war nötig, vorher ein Netzwerk aufzubauen.	56	pullis bei einem Dinner dabei waren, sagte sie, um sie besser in die Gruppe zu integrier-
23	Es gilt, ostdeutsche Aspekte zu berücksichtigen: Gemütlichkeit, Tiefe, Gemischtheit der	57	ren, „Und diese beiden jungen Männer sind der beste Beweis, dass man auch mit Woll-
24	Gäste.	58	pullis gut angezogen sein kann.“
25	Aus ihrer Erfahrung weiß sie, Ostdeutsche machen sich auch gerne schöner.	59	Sie will keine Hierarchien entstehen lassen, sondern alle gleich behandeln, denn „der
26	Die Salondinner-Gruppe hat bei Xing 400 Mitglieder in Thüringen.	60	Mensch zählt.“
27	Angefangen hat es, dass sie Berichte darüber gelesen und dann die Idee übernommen	61	Beim Theaterdinner sollten sich z. B. alle verkleiden bzw. einen Hut aufsetzen und wäh-
28	hat.	62	rend des Dinners die Tische wechseln.
29	Das Salondinner in Dornburg war eine Zusammenführung von Ost und West.	63	Andererseits will sie die Dinge nicht zu sehr lenken.
30	Ihre Salondinner sind preiswerter als normal, liegen mitunter bei unter 50€. Das hat ihr	64	Im Osten kommen mehr Pärchen, im Westen mehr Singles.
31	schon Kritik eingebracht. „Doch ich mache das nicht zum Geldverdienen.“	65	2011 soll es weniger Veranstaltungen geben.
32	Sie hat 40 bis 60 Anmeldungen pro Abend. Besser wären aber 20 bis 40, da dann indivi-	66	Viele Orte und Köche kommen auf sie zu und wollen dabei sein, teilweise auch zum
33	duellierter Kontakt möglich wäre.	67	wiederholten Mal. Von manchen Partnern trennt sie sich aber auch wieder, wenn es zu
34	Namensschilder sind selten bei ihren Dinners und wenn, dann ohne, dass die Position	68	anstrengend war. Ein Beispiel dafür ist der Chef einer Modelagentur.
35	darauf steht.	69	Für ihre Dinner gibt sie ein großes Thema vor, die Ausgestaltung ist dann offen und den
36	Geschäftliche Kontakte entstehen bei ihren Salondinnern, doch das ist nicht der eigentli-	70	jeweiligen Akteuren überlassen. So entstand beispielsweise die Verbindung Barock-
37	che Zweck. Es sollen keine Netzwerke entstehen.	71	thema und Molekularküche. Künstler und Mitarbeiter haben in der Ausgestaltung Frei-
38	Sie wechselt auch immer wieder Firmen bzw. lässt Tische von verschiedenen Firmen aus-	72	heit, so entsteht Eigendynamik.
39	richten.	73	Teilweise gibt es schon komplizierte Menschen unter den Teilnehmern.
40	Sie hat viele Stammgäste, manche sind bis zu sieben mal da.	74	Wichtig ist Teamwork, aber jeder muss seinen eigenen Bereich haben.
41	Sie hat Respekt vor ihren Gästen. Diese können kommen, wie sie wollen.	75	Am Anfang hatte sie die Vision, mit wechselnden Orten ihrer Dinner verschiedene Re-
42	Die Slow Food-Vereinigung sieht sich als „Gralshüter“ von gutem Essen, doch diese Ver-	76	gionen in Thüringen vorzustellen.
43	einigung hat zu wenig Öffnung in die Breite.	77	Sie wollte ein „Netzwerk schaffen, aber keinen Instrumentenkoffer, sondern eine Art
44	Das Klientel der Salondinner war von vorn herein erst einmal durch den Preis bestimmt,	78	Bukett“.
45	doch verschenkt sie auch mal eine Karte, wenn jemand abgesagt hat.	79	Sie will Salondinner „nicht strategisch einsetzen, wie Metternich es getan hat“.
46	Alle Anwesenden sollen Teil einer Gruppe sein.	80	Sie hat auch schon viele Anfragen erhalten, Salondinner woanders zu gestalten.

<p>81 Anfangs gab es persönliche Einladungen für die Gäste. 82 Sie gibt sich beim Programm viel Mühe. Sonst gäbe es keine Chance für die Regionen, 83 nen, bekannt zu werden. Deshalb sind ihre Dinner so aufwändig. 84 Der Auslöser war, als eine Österreicherin Interesse an Salondinnern in Thüringen bekun- 85 dete. Diese wollte jedoch eher eine Art „kulinarischen Tourismus“ etablieren. Kordula 86 übernahm stattdessen die Organisation der Thüringer Salondinner, damit es keine Frem- 87 de macht. 88 Der Querdenker Club bietet bspw. auch Salondinner an. 89 Sie will daraus keine Marke machen. 90 Schon im Studium hat sie sich mit Esskultur und Erlebnissgastronomie beschäftigt. 91 Anfangs waren die Gäste nur Xing-Mitglieder und von ihr persönlich Eingeladene (nach 92 Interessen). Jetzt kann man sich auch selbst anmelden. 93 Leute, die etwas Elitäres wollen, kommen nicht zu ihren Dinnern. Für diese gehen sie zu 94 sehr in die Breite. 95 Höflichkeit, gutes Benehmen und Etikette kann Freiheit und Bereicherung bedeuten. 96 Das hat sie von der Gräfin v. Müller-Thurgau gelernt. [Etikette-Trainerin, Anm. K.B.] 97 Das erste Salondinner fand in Gera, im Haus Schulenberg statt. Die Besitzer sollten ein 98 Ehepaar aus dem Jahre 1914 spielen, nach historischem Vorbild. Anfangs sollte Kordula 99 nur organisieren, nicht die Salonière sein. Doch die Ehefrau wurde krank, deshalb 100 sprang Kordula als Gastgeberin ein. 101 Jetzt wird sich die Gastgeberrolle bei den Dinnern geteilt. 102 Porzellan musste ursprünglich geliehen werden. Später hat sie vieles geschenkt bekom- 103 men. 104 Bei ihren Dinnern gibt es immer einen kleinen, unperfekten Stilbruch (z. B. bei der De- 105 koration, Bestuhlung etc.) 106 „Bei mir gibt es Probleme nicht.“ 107 Die Floristin ist immer die gleiche, sie hat teilweise ein festes Team, ein paar sind öfters 108 dabei. 109 Die Veranstaltungen ähneln im Vorfeld „kleinen Subbotniks“. 110 Die Gastgeber werden nach Thema ausgesucht. 111 Es wird viel kopiert in der Szene. Gute Fotos, schöne Deko etc. setzen sich jetzt auch bei 112 anderen Veranstaltern durch, z. B. beim Kunst dinner in Berlin. 113 Spontanität, Lebensfreude und Ideen gehören dazu. 114 Es gibt einen MDR-Beitrag, der Thüringen als Porzellanland vorstellt. Darin wird auch</p>	<p>115 über die Thüringer Salondinner berichtet. 116 „Der Aufwand ist eigentlich heller Wahnsinn.“ 117 Personal wird mit einbezogen, es wird auch gelacht. Wichtig ist ein „Gleichgewicht von 118 fordern und geben“. 119 Sie schafft es, „mit wenig Geld und wenig Leuten ganz viel erreichen“. 120 Wenn sie ein neues Dinner organisiert, analysiert sie zuerst immer die Stärken und baut 121 ein Konzept passend zum Ort. Zeitablaufplan, Lageplan etc. muss alles erstellt werden. 122 Zeiten einzuhalten ist dabei total wichtig. 123 Hinter einem Salondinner sieht es eigentlich „unromantisch“ aus. 124 Als Akteure fragt sie Leute, pickt sich passende Partner aus.</p>
--	---

III. Interview Kordula Häffner (2)

Interviewpartnerin:	Kordula Häffner (K.H.), <i>Salonière</i> der Thüringer Salondinner
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	19.7.2011
Art des Interviews:	E-Mail-Interview
Art der Aufzeichnung:	Antwort-E-Mail

Interviewsituation

Im Nachhinein hatte ich mit Kordula noch weiteren guten Kontakt. Einige Wochen nach dem Interview folgte eine Einladung zum Salondinner Weinreise, am 26.2.2011. Einige Monate danach, am 19.7.2011, beantwortete sie mir noch weitere Fragen per E-Mail. Hierbei interessierte ich mich vor allem für die Gästestruktur ihrer Salondinner und das Feedback der Gäste.

Abschrift

Die Antworten, die ich per E-Mail erhalten habe, wurden von mir hinsichtlich Rechtschreibung und Grammatik korrigiert. Sprachliche Unebenheiten habe ich jedoch beibehalten. Kordula wies explizit darauf hin, dass sie die Fragen aus dem Bauch heraus beantwortet und deshalb nicht auf Ausdruck und Grammatik geachtet hätte.

1	K.B.: Wie würdest Du Deine Gäste charakterisieren (Alter, Interessen, Beruf, Herkunft, Geschlecht etc.)?	15	an den Gästen, was bei „normalen Events“ verloren geht.
2		16	K.B.: Wie viel Prozent der Gäste kommen alleine?
3	K.H.: Über Preise und Themen bemühe ich mich immer sehr darum, gemischte Gäste	17	K.H.: Da bin ich mir nicht ganz sicher, das schwankt auch mal über mal unter die Hälfte
4	hinsichtlich Alter, Beruf und Einkommen zu erreichen. Sobald Veranstaltungen durch	18	bei beiden Seiten. Im Osten kommen definitiv bei mir in Thüringen mehr Pärchen, in
5	gastronomische Kalkulation teurer sind, nimmt das leider ab. Dann sind Veranstaltungen	19	Köln sind viele Singles oder Partner, die ohne Freund und Mann kommen. Geflirtet
6	aber nicht so locker und haben mehr Service-Charakter. Zum Glück gelingen mir	20	wird aber sowohl dort als auch bei mir viel. Durch Übernachtungspakete konnte ich
7	meist moderate Preise und damit warme und herzliche Runden, verursacht durch die	21	auch oft Paare für Wochenendtrips locken, hier war Kernziel freilich immer überhaupt
8	sehr gemischten Runden, was ich spannender und angenehmer empfinde. Die Men-	22	Gäste aus allen Bundesländern für Thüringen zu begeistern. Meist kamen sie mit Freun-
9	schchen, die über die Gruppe bzw. Internet-Einladung zum Salondinner kommen, besitzen	23	din (sehr oft diese Variante) oder Partner. Beim ersten Mal mit langer Reise zu zweit,
10	immer einen großen Sinn für's Schöne, für Kultur und gutes Essen, da sie auch das	24	weil sie nicht wussten was sie erwartet, weil Doppelzimmer sparsamer ist oder Freizeit-
11	Konzept der Sache kennen. Bei Werbung über Zeitung (welche aber für manchen Ga-	25	programm zu zweit schöner ist. Gäste aus der Region, die alleine Angst hatten,
12	stronomen wegen Werbung und hoher Auslastung wichtig ist) kommen manchmal auch	26	ermutigte ich und wenn sie beim ersten Mal sahen, dass es alleine genauso schön wie zu
13	einzelne Gäste, mit weniger Sinn dafür, oder große Grüppchen, die einfach nur Essen	27	zweit ist, kommen sie öfter alleine. Ich achte aber auch schon bei der Vorstellung darauf,
14	und unter sich sein wollen. Kern des Salondinners ist aber Offenheit und Interesse	28	dass niemand alleine bleiben muss und Möglichkeiten für Kontakte da sind. Es wird

29	aber keiner gezwungen. Programm ermöglicht auch bloßes Zuhören und Genießen oder	63	K.B.: Wie oft hast du schon beobachtet, dass Freundschaften oder sogar Beziehungen bei Deinen Salondinnern entstanden sind?
30	Reden mit anderen, das stört auch niemand. Neben besonders schüchterne Gäste setzte	64	
31	ich mich manchmal für Wohlfühleffekt.	65	K.H.: Freundschaften entstehen bei den Salondinnern durch das ruhige entspannte Kennenlernen oft, Beziehungen (wie bei meiner Freundin) aber auch. Zweimal hatte ich
32	K.B.: Was ist die Motivation/Erwartung Deiner Gäste, zu einem Thüringer Salondinner zu gehen?	66	schon, dass Partner mit alten und dann mit neuen Partnern kamen. Flirten gibt es, wie
33		67	gesagt, auf stilvolle Art sowieso immer. Was auch entsteht, sind Geschäftsbeziehungen.
34	K.H.: Die Leute aus der Gruppe erwarten Intimität, interessante Gäste, schöne Gespräche (in Thüringen besonders), schönes Ambiente mit schöner Tischgestaltung, gutes Essen, interessantes Programm. Wobei ich merkte, dass bei großem Erfolg durch viele Gäste und umfangreiches Programm auch Intimität verloren ging. Hier möchte ich wieder	68	Allerdings dann auf nachhaltige, persönliche Art und Weise.
35	zurück zu den Wurzeln und lieber mit Gastronomen zusammenarbeiten, die auch kleinere Veranstaltungen mitmachen. Leute, die über die Zeitung davon erfahren, erwarten	69	K.B.: Welches Feedback bekommst Du von Deinen Gästen?
36	nur ein Event, interessieren sich nur zum Teil für Konzept, Interaktion und gegenseitiges Kennenlernen, wollen nur konsumieren ohne sich selber einzubringen. Da	70	K.H.: Eigentlich immer positiv, außer einmal wo ich wegen kaputter Spülmaschine drei
37	lasse ich mir bei der Vorstellung oder dem Programm immer zur Auflockerung was einfallen. Schön finde ich den hohen Anteil Stammgäste bzw. Leute die mit der Philosophie	71	Stunden in der Küche 400 Teller mit der Hand abwaschen musste. Da vermissten mich
38	des Salondinners was anfangen können bzw. als Person an sich schon eine Bereicherung	72	viele mit Präsenz. Ich wollte aber angesichts dieses an sich schon schlimmen Umstandes
39	sind. Das kann eine Kindergärtnerin genauso wie die Gräfin sein. Beim Salondinner	73	nicht die Wahrheit sagen, da dann viele Gäste aus Sympathie mit abgewaschen hätten
40	kommt es auf den Menschen an und jeder kann sich so geben, wie er ist. Ich glaube,	74	und das wollte ich nicht. Möchte, dass egal was passiert es den Gästen gut geht. Einmal
41	das mögen die Gäste.	75	war am selben Tag Beerdigung. Hier fiel es mir besonders schwer zu den Gästen (welche
42	K.B.: Was schätzen Deine Gäste am Thüringer Salondinner?	76	ja bezahlt und angereist waren) nett und freundlich zu sein. Solche Schauspielerei passt
43		77	eigentlich nicht zu mir, da ich immer echt und ehrlich den Gästen gegenüber trete. Aber
44	K.H.: Sie schätzen das persönliche Interesse an Ihnen vom Gastgeber und den Gästen,	78	es ging wegen Einkauf des Gastronomen nicht anders. Zwei Gäste beschwerten sich ein-
45	den Sinn für Details im Programm, in der Einladung oder bei der Deko. Dass es kein	79	mal, dass einzelne Gäste lockerer gekleidet waren, aber auch dazu stehe ich. Egal ob
46	„Business“, sondern wirklich mit Gastgeber unter Freunden ist. Wobei ich hier durch	80	Jeans oder Abendkleid, jeder kann so kommen wie er sich wohlfühlt.
47	manche knallharten, kalkulierenden Gastronomen auch aufpassen muss, dass Wert-	81	K.B.: Gab es schon mal Kritik am Ablauf/Organisation/Essen eines Abends?
48	schätzung des Gastes im Vordergrund steht und nicht Abfüttern und Ausnehmen. An	82	
49	mir als Gastgeberin schätzen die Gäste Ehrlichkeit, Authentizität und manchmal Ver-	83	K.H.: Da ich viel alleine gemacht habe am Anfang, wurde auch Rücksicht genommen
50	rücktheiten. Was sie am Thüringer Salondinner auch lieben, sind Orte und Themen,	84	wenn mal was schief ging. Gerade wenn was locker und warm ist, kontrolliert man auch
51	welche monatelang vorbereitet und dann „leicht“ präsentiert werden. Auch mögen viele	85	nicht so viel. Später, bei größeren Veranstaltungen mit anonymen Gästen über Zeitung,
52	die Möglichkeit, sich schön zu machen und interessante Gespräche zu führen. Hier finde	86	wurde dann mehr Wert auf perfekten Ablauf gelegt. Das konnte ich dann mit Unter-
53	ich es wichtig, dass Veranstaltungen wieder kleiner und intimer und persönlicher wer-	87	stützung der Co-Gastgeber besser schultern. Kritik bekam ich von Gastronomen
54	den, damit Gespräche und gegenseitiges Kennenlernen im Vordergrund stehen.	88	manchmal wegen Verhältnis Aufwand zu Kalkulation oder, dass ich Musiker und Künst-
55	K.B.: Woher erfahren Deine Gäste vom Thüringer Salondinner?	89	ler immer kostenlos am Gästetisch haben will. Bzw. von erster Gästegeneration, dass
56		90	Veranstaltungen evtl. wieder kleiner und intimer werden sollten (das sehe ich aber auch
57	K.H.: Über Xing, Facebook, Presse, Internetseite, Mund-zu-Mund-Propaganda und	91	so). Von der Salonchefin bekam ich immer Kritik, dass Veranstaltungen so billig sind.
58	manchmal auch Radio und Fernsehen.	92	Ich hasse aber nur reiche und damit manchmal einseitige Gäste und habe meinen Spaß
59		93	gerade deswegen, weil es sich jeder leisten kann und eine Mischung da ist. Für mich
60		94	sollen Gäste wegen ihres Kulturreichtums, nicht wegen des Geldreichtums kommen.
61		95	Andererseits finde ich es gerade spannend, wenn der Großunternehmer sich gut mit
62		96	dem Buchhalter versteht und sich verschiedene Schichten kennenlernen. Da ich in

<p>97 der Salondinner-Gruppe die meisten Gäste und aufwendigsten Veranstaltungen habe, er- 98 halte ich eher selten Kritik. Manchmal gibt es Neid im Sinne von „Du hast es im Osten 99 viel leichter“. Was aber Quatsch ist, es war eher viel schwerer und ich habe eher viel für 100 den Erfolg der Salondinner ehrenamtlich eingebracht.</p>	<p>131 ger Tischdeko und ruhig wieder etwas verrückter werden. Preise sollen wieder runter, zur 132 Not suche ich mir andere Gastronomen. Gespräch nicht Programm soll im Vordergrund 133 stehen. Problematisch sind allerdings die verschlechterten Einladungsbedingungen bei 134 Xing und Facebook, da muss ich mir langfristig was anderes ausdenken. Thüringen soll 135 weiter im Fokus stehen, kann mir aber auch mal was in Sachsen oder Sachsen-Anhalt 136 vorstellen. Als Businessgeschichte will ich es auch weiterhin nicht fahren, auch, wenn 137 mich Salondinner-Anteile an meine Chefin sehr, sehr stören wenn ich selber nur Kraft 138 und Geld einbringe. Im Großen und Ganzen werde ich das Thema langsamer und 139 entspannter angehen.</p>
<p>101 K.B.: Hattest du schon einmal unangenehme Gäste?</p>	
<p>102 K.H.: Wenn die Gäste keinen Respekt vor den anderen Gästen haben, das finde ich rich- 103 tig schlimm. Ich hatte mal einen Veranstalter der kam zu spät, jagte, um mit seiner 104 Freundin zu sitzen, andere von ihrem Platz hoch, küsste seine Freundin sehr intim und 105 schimpfte dann über sehr unkultivierte Gäste, welche angeblich nicht schick angezogen 106 waren. Dabei leitete das betreffende Ehepaar eine große Backwarenfirma und beide wa- 107 ren auch sehr nett. Solches Lästern über andere mag ich gar nicht. Für mich steht gegen- 108 seitiger Respekt an erster Stelle. Auch im Team. Da hatte ich mal einen Restaurantchef 109 und einen Weinspezialisten, die sich partout nicht nacheinander richten wollten, weil 110 jeder sich als alleinigen Mittelpunkt sah und ich immer vermitteln musste. Das war 111 sehr anstrengend. Für mich ist jeder Gast oder Mensch gleich. Ich glaube deswegen 112 kann ich schwer mit selbstbezogenen Egomane zusammenarbeiten. Mir geht es immer 113 um die Seele von Veranstaltungen um das Wohlfühlen der Gäste. Manchmal freilich, 114 wenn vor einer Veranstaltung 20 Gäste wegen Übernachtungen anriefen, manche kurz- 115 fristig absagten, muss ich dann auf mein eigenes Wohlbefinden achten. Früher steckte 116 ich so viel Geld in preiswerte Veranstaltungen, dass ich selber Wochen sparen musste 117 beim Essen. Das geht auch nicht, da brachte mir meine Chefin strengere Regeln, auch 118 im Vorfeld bei Anmeldungen, bei.</p>	
<p>119 K.B.: Wie oft gibt es festgelegte Tischordnungen?</p>	
<p>120 K.H.: Da eine gute Tischordnung sehr sehr aufwendig ist, machte ich diese nur einmal 121 zum Etikette-Salondinner.</p>	
<p>122 K.B.: Aus welchen Gründen und nach welchen Kriterien stellst Du eine Tischord- 123 nung auf?</p>	
<p>124 K.H.: Nach Interessen, Charakter, beruflichen Orientierungspunkten, aber vor allem 125 dem Draht, den manche zueinander eventuell haben. Bei jungen Leuten gab es mal 126 Kombinationen mit sehr viel Flirts und Eifersucht. Mit so was passe ich jetzt eher auf.</p>	
<p>127 K.B.: Wie sieht die Zukunft der Thüringer Salondinner aus? Welche Veranstaltun- 128 gen sind geplant? Wird sich etwas am Konzept ändern?</p>	
<p>129 K.H.: Nach einem viel zu vollgestopften letzten Jahr mit viel zu großen Veranstaltungen 130 möchte ich wieder mehr kleine, feine Sachen machen. Auch möchte ich weg von gefälli-</p>	

IV. Interview Joe Weinheimer

Interviewpartner:	Joe Weinheimer (J.W.), Koch und Gastgeber des In the Mood for Food-Supper Clubs, Oakland (USA)
Interviewerin:	Kristina Bennewitz
Datum:	21.5.2010
Ort:	Loft von Joe Weinheimer, Oakland
Dauer:	11:40 Uhr - 12:40 Uhr
Art des Interviews:	Experteninterview
Art der Aufzeichnung:	Schriftlich

Interviewsituation

Das Interview fand in der Wohnung von Joe Weinheimer statt. In dieser bin ich drei Wochen vorher bereits zum japanischen Dinnerabend Gast gewesen. Die Interviewsituation war von Anfang an sehr informell. Joe lud mich zu einem Brunch ein, welches er für Freunde veranstaltete. Ich sollte doch einfach auch vorbeikommen, schrieb er per E-Mail. Als ich an dem Tag in seinem Apartment ankam, waren noch keine Gäste da. Joe und seine Freundin Josy befanden sich noch mitten in den Vorbereitungen. In der Wohnung roch es nach Gewürzen und frischem Kuchen. Joe und Josy begrüßten mich herzlich. Ich sollte mich einfach setzen und meine Fragen stellen, meinten sie. Von meinem Platz an dem großen Küchentisch aus konnte ich die beiden gut beobachten, wie sie als eingespieltes Team Teig rührten, Gemüse schnippelten und in Pfannen rührten. Da Küchengeräusche und Radiomusik zu laut waren, konnte ich mein Aufnahmegerät nicht einsetzen. Ich entschied mich, das Gehörte stichwortartig mitzuschreiben und dabei parallel vom Englischen ins Deutsche zu übersetzen, denn das ging schneller. Meine Leitfragen, welche die Themen Intention und Idee, Praxis, Erfahrungen, Gästezusammensetzung und Zukunftspläne umfassten, konnte ich alle anbringen.

Interviewprotokoll

Anmerkungen in eckigen Klammern [] fassen Gesagtes zusammen.

1	K.B.: Was waren die Gründe für dich, diese Abende zu initiieren?	7	J.W.: Ich kann es nicht offiziell Restaurant nennen, weil es sonst illegal wäre. Und ein
2	J.W.: Ich war müde vom Musikmachen, hatte aber keine anderen Talente außer Musik	8	Supper Club oder Dinner Club ist es auch nicht, da Essen nur ein Teil davon ist. Ich
3	und Kochen. Außerdem wollte ich nicht mehr für wenig Geld in einem Restaurant ar-	9	verdiene mein Geld vor allem mit Catering. Andere <i>underground restaurants</i> haben in
4	beiten. Ich wollte meine Freiheit und suchte nach neuen Erfahrungen.	10	der Vergangenheit Probleme bekommen, da sie eine zu große Öffentlichkeit bekamen
5	K.B.: Warum bezeichnest du deine Events weder als <i>underground restaurant</i> noch	11	und wurden geschlossen.
6	als Supper Club?	12	K.B.: Kennst du andere <i>underground restaurants</i> bzw. warst du schon einmal wo-

13	anders zu Gast?	47	
14	J.W.: Ich war mal bei einem Event des „Ghetto Gourmets“ dabei und bei einem	48	staltungen auch an anderen Orten statt. Obwohl die Küchen woanders mitunter nicht
15	„Frugal Foodies“-Abend.	49	so gut ausgestattet sind, koche ich doch auch ganz gerne woanders. Manchmal benutze
16	K.B.: Woher erfahren die Gäste von deinen Veranstaltungen?	50	ich ein mobiles, professionelles Küchen-Equipment von einem Freund. Zur Vorberei-
17	J.W.: Ich habe viele Gäste aus der Musikszene, die vor allem wegen der Musiker kommen, und Gäste, die wegen des Essens herkommen. Auch das Gemeinschaftserlebnis	51	tung für ein Dinner brauche ich etwa einen Tag, meistens fange ich schon den Tag zu-
18	spielt eine Rolle. Sie erfahren darüber vor allem über meinen Blog, die Mailingliste und	52	vor an. Beim Dinner direkt hilft mir Josy und meistens ein Freund, der serviert. Dafür
19	durch Mund-zu-Mund Propaganda.	53	zahle ich auch etwas Geld.
20	K.B.: Wie viele neue Gäste kommen pro Veranstaltung?	54	K.B.: Wie viele Gäste hast du durchschnittlich?
21	J.W.: Bei den Dinnern kommen etwa 50% neue Gäste. Bei dem japanischen Dinner	55	J.W.: Bei den Kochevents sind es acht Gäste. Bei den Musikevents, die ich vor allem
22	waren es aber mehr. Tom und Danny beispielsweise waren schon bei früheren Musik-	56	veranstalte, sind es bis zu 20 Gäste, wegen der Kosten.
23	events dabei. Alle anderen noch nicht.	57	K.B.: Was erwarten die Leute?
24	K.B.: Hattest du schon mal seltsame Gäste?	58	J.W.: Bei einigen Gästen sieht man anfangs das Befremden, wenn sie hier reinkommen.
25	J.W.: Ja, es waren auch schon komische Gäste da. Aber es ist nie etwas Schlimmes pas-	59	Viele hatten eine andere oder keine Vorstellung von dem, was sie erwartet. Sie schauen
26	sisiert.	60	sich dann erst einmal um und wissen nicht so richtig, wohin. Man sieht auch ab und
27	K.B.: Wie ist die Reaktion darauf, dass du ausschließlich vegan kochst?	61	zu befremdliche Blicke, wenn sie das Apartment sehen, vor allem, wenn etwas reichere
28	J.W.: Die vegane oder auch vegetarische Küche stellte für viele eine große Schwierigkeit	62	Leute herkommen. Denn hier rundherum ist Ghetto und deshalb kommen viele nor-
29	dar und manche Leute kommen deswegen nicht. Ich habe schon mit Einigen gespro-	63	malerweise nicht hierher, haben Angst vor der Gegend. Einige suchen jedoch auch das
30	chen, die meinten: „Ich habe gehört, du kochst gut. Aber ohne Fleisch? Das kann ich	64	Abenteuer und Neues, abseits der Norm, etwas Einzigartiges. Ich werde manchmal mit
31	mir nicht vorstellen.“ Aber die meisten, die kommen, sind im Endeffekt keine Veganer	65	dem vegetarischen Restaurant „Millennium“ in San Francisco verglichen, denn meine
32	oder Vegetarier.	66	Küche ist frisch, saisonal, lokal und ich nutze nur selbstgemachte Zutaten.
33	K.B.: Ab wann sind deine Events ausverkauft?	67	K.B.: Konntest du schon das Entstehen von Freundschaften beobachten bei dei-
34	J.W.: Das ist unterschiedlich. Je nach Event dauert das manchmal länger, manchmal	68	nen Dinner-Abenden oder soziale Gruppenbildung?
35	schneller. Die jetzige Reihe hat ziemlich guten Zuspruch.	69	J.W.: Hier sind Freundschaften entstanden, die über weitere Treffen hier beibehalten
36	K.B.: Wie laufen die Veranstaltungen jeweils ab?	70	wurden. Über Facebook verknüpfen sich die Leute untereinander und bleiben in Kon-
37	J.W.: Wenn es einen Musiker gibt, dann ist die Raumaufteilung anders als an dem	71	takt. Auch drei Paare haben sich hier schon gefunden.
38	Abend, an dem du da warst. Dann stehen Einzeltische an den Wänden, die man hoch-	72	[Unterhaltung darüber, wie wichtig es ist, traditionelle Zubereitungstechniken zu ken-
39	klappen kann und in der Mitte steht ein großer Tisch. Zwischen zwei Gängen wird	73	nen und zu beherrschen, Küchen-Traditionen zu bewahren, frische und saisonale Le-
40	dann Musik gespielt. Die Atmosphäre ist anders als bei dem Dinner, bei dem du dabei	74	bensmittel zu verwenden, keine Tiere für den Speiseplan leiden zu lassen und verant-
41	gewesen bist. Viele setzen sich erstmal lieber einzeln, wenn sie die anderen nicht ken-	75	wortungsbewusst mit seiner Umwelt umzugehen. Joe stellt ein Schwinden von Ernäh-
42	nen. Sie stellen dann im Laufe des Abends aber fest, dass der große Gemeinschaftstisch	76	rungswissen und das ungesunde und schädliche Essverhalten vieler Menschen fest, vor
43	besser ist. Da ist es lustiger und kommunikativer. Am großen Tisch wollen dann immer	77	allem in den USA, und bedauert das.]
44	diejenigen sitzen, die schon mal da waren. Der ist dann schnell voll. Und hinterher sa-	78	K.B.: Gibt es einen Wertegedanken, den du mit den Events vermitteln möchtest?
45	gen viele: „Hätte ich mich mal auch dorthin gesetzt.“ Manchmal finden diese Veran-	79	J.W.: Ich will nicht erziehen, sondern demonstrieren, wie gut und wohlschmeckend so
46		80	ein Essen ist. Die Gerichte sollen für sich sprechen, damit möchte ich nicht in erster
			Linie Werbung für veganes Essen machen. Bei einigen Veganern ist das anders. Wie

<p>81 Stephanie, die an diesem Abend hier war. Da habe ich mir Gedanken gemacht, ob das 82 nicht zu viel für die anderen Gäste am Tisch ist. Ich möchte nicht belehren. 83 K.B.: Was für Gäste hast du? Wie alt sind sie durchschnittlich und was machen Sie? 84 J.W.: Die Gäste bei den Musikveranstaltungen sind schon mal um die 60, wegen der 85 Musiker, die ich einlade. Bei reinen Dinnerabenden sind die Gäste um die 40 bis 50. 86 Es kommen eigentlich keine Hipster oder <i>Twentysomethings</i> hierher. Aus San Francisco 87 kommen gar nicht so viele nach Oakland. Da besteht so eine Art Grenze im Kopf. Die 88 gibt es aber auch andersherum. Die meisten Gäste kommen aus der <i>middle class</i> oder 89 <i>upper class</i>. Sonst könnten sie sich das nicht leisten. 90 [Wir kommen auf die Farmen rund um die Bay Area zu sprechen, die sich dem biolo- 91 gischen Anbau verschrieben haben. Viele werden von ehemaligen Hippies geführt, er- 92 zählt mir Joe. Das Gespräch dreht sich dann um die zunehmenden Unsicherheiten 93 beim Essen durch schwindendes Ernährungswissen sowie durch das Verlernen alter Zu- 94 bereitungstechniken. Er bedauert diese Entwicklung. Josy stimmt ins Gespräch mit ein 95 und gibt ihm recht.] 96 K.B.: Was hast du für Pläne für die Zukunft? 97 J.W.: Ich würde gerne mehr Kochkurse geben aber nicht unbedingt noch mehr Events 98 veranstalten. Die Gesundheitsaufsicht könnte sonst aufmerksam werden. Außerdem 99 würde ich gerne wieder mehr Catering machen und sehr gerne in anderen Ländern 100 neue Rezepte erlernen, in Thailand oder Italien.</p>		
---	--	--

Ich hatte während des Interviews doch eingewilligt, noch zum Essen zu bleiben. „*Nobody leaves us without eating something*“, sagte Josy und überzeugte mich schließlich. Gegen 12:40 Uhr, einige Minuten nachdem ich mit meinen Fragen am Ende war, kamen die ersten beiden Gäste. Zufälligerweise kannte ich die zwei von dem *Potluck* bei Ravi. Danach kamen noch zwei weitere Personen, sodass wir insgesamt zu siebt waren. Die Stimmung war sehr entspannt und das Essen hervorragend. Die Gespräche drehten sich u. a. um veganes Essen, Deutschlandfahrten und meinen Kalifornienaufenthalt. Gegen 13:30 Uhr fuhr ich schließlich nach San Francisco.

V. Gespräch Ravi Singh

Gesprächspartner:	Ravi Singh, Gast des In the Mood for Food-Supper Clubs
Durchgeführt von:	Kristina Bennewitz
Datum:	9.5.2010
Art des Gespräches:	Informelles Gespräch
Dauer des Gespräches:	14:00 Uhr - 14:30 Uhr
Art der Aufzeichnung:	Schriftlich

Gesprächssituation

Ravi, 31 Jahre alt und gebürtiger Inder, traf ich das erste Mal bei Joe Weinheimers Dinnerabend. Nach dem Abend lud er mich zu einem *Potluck* in seine WG ein. Dabei handelte es sich um ein Mitbringpicknick unter Freunden. Ich traf etwa 14:00 Uhr, eine Stunde vor dem Beginn, in seiner WG ein. Während er einen Mandeldrink und ein Tapioca-Gericht zubereitete, unterhielt ich mich mit ihm über seine In the Mood for Food-Erfahrung. Der Kontakt zu Ravi war sehr angenehm und wir trafen uns auch danach noch einmal bei einem informellen, privaten Kochklub.

Zusammenfassung

Der Abend bei Joe Weinheimer war für Ravi der erste Besuch eines Supper Clubs. Er fand es wunderbar. Es hat ihm gefallen, dort interessante Leute zu treffen, aber am Wichtigsten war ihm das Essen. Dieses war der Grund dafür, warum er beschlossen hat, solch ein Dinner in seinem eigenen Apartment mit Joe zu wiederholen. Er war so beeindruckt von dem Essen, dass auch seine Freude in den Genuss kommen sollten.

Kennengelernt hat Ravi Joe über die Online-Plattform Yelp. Für diese hat Ravi mehrere Rezensionen über vegane Restaurants und Cafés geschrieben. So kam er in Kontakt mit Joe, denn bei Yelp hat man die Möglichkeit, andere Leute zu „add“, also zu seinem eigenen Profil einzuladen und hinzuzufügen. Irgendwann lud Joe ihn zu einem seiner Dinner ein. Das war das erste Mal, dass Ravi von In the Mood for Food überhaupt hörte. Das Phänomen *underground dining* war ihm aber bekannt. Ravi ist immer sehr neugierig auf neues Essen, deshalb sagte er zu. Er hatte sich aber eher eine Restaurantatmosphäre vorgestellt und, dass alle Gäste an Einzeltischen sitzen würden. Er fand die gemeinschaftliche Atmosphäre jedoch toll. Dass es illegal war, störte ihn überhaupt nicht. Er hatte keinerlei Bedenken, bei Joe zu essen. Er versteht die finanzielle Überlegung hinter dem Konzept Supper Club – nämlich, dass es eine gute Alternative ist, andere zu bewirten, wenn man kein Geld für Raummiete und Steuern ausgeben kann. Ravi fand es nicht merkwürdig, dass er mit fremden Leuten am Tisch saß. Außerdem kannte er ja Amy, von der er wusste, dass sie auch kommen würde. Das war aber Zufall. Abgesprochen hatten sie sich im Vorfeld nicht. Für ihn war der Abend eine gute Gelegenheit, sein Bekanntennetzwerk auszubauen und auch Joe einmal persönlich zu treffen. Er erzählte, dass er nun überlegt, auch mal andere Supper Clubs zu besuchen. Vorausgesetzt, dort gibt es veganes Essen. Den Frugal Foodies-Kochabend möchte er auch gerne mal besuchen, davon hat er schon viel gehört.

VI. Interview Amy Sanchez

Interviewpartnerin:	Amy Sanchez (A.S.), Gast des In the Mood for Food-Supper Clubs
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	26.5.2010
Art des Interviews:	E-Mail-Interview
Art der Aufzeichnung:	Antwort-E-Mail

Interviewsituation

Amy ist 24 Jahre alt und arbeitet als Zeitarbeiterin für verschiedene Agenturen. Momentan ist sie als Sicherheitsassistentin in einem Kinderkrankenhaus tätig. Ich lernte Amy bei Joe Weinheimers Dinnerabend kennen und traf sie bald darauf bei Ravis *Potluck*. Da ich dort nicht lange genug mit ihr sprechen konnte und ich nur eine überschaubare Anzahl an Fragen zu ihrer Supper Club-Erfahrung hatte, schickte ich ihr einen E-Mail-Fragebogen, den sie mir gerne beantwortete.

Abschrift

Die Antworten wurden, bis auf wenige Korrekturen, aus der E-Mail übernommen.

1	K.B.: How did you get informed about the supper club?	14	K.B.: Was this an „underground“ or special experience for you or not? Why? How did you feel about this?
2	A.S.: I think Joe and I attended the same vegan drinks event and then afterwards he fri-	15	A.S.: It was definitely a special experience. The quality of the food and the ingredients
3	ended me on Facebook. I didn't actually remember meeting him but I saw that he was	16	used made this stand out far above any restaurant meal I have ever had. The intimate
4	from Oakland and vegan and that we had several friends in common so I accepted the	17	setting was also a nice touch.
5	friend request. Then I started getting event invites for his dinners.	18	
6	K.B.: What was the reason for you to join this event?	19	K.B.: What was most important for you together with this event?
7	A.S.: I had been wanting to go to one of Joes mouthwatering sounding dinners for	20	A.S.: Enjoying Joes delicious food.
8	months but had not previously gone due to the expense. When Joe announced that he	21	K.B.: How many people did you know before?
9	was intending to leave the Bay Area I made going to one of his dinners a priority.	22	A.S.: One of the dinners, but I also knew Joe and Josy.
10	K.B.: Have you been there alone or with some friends? Why alone, why together	23	K.B.: Was it difficult for you to share a meal with strangers?
11	with friends?	24	A.S.: No - everyone was so friendly that eating with strangers didn't feel awkward at all.
12	A.S.: I went alone but figured I would know some of the people there or would meet	25	K.B.: How many people did you talk to?
13	nice people there.	26	A.S.: I think I talked to everyone, although I only had in depth conversations with a

27	few people.		
28	K.B.: Did you socialize with somebody? Are you still in touch with that somebody?		
29	A.S.: Yes.		
30	K.B.: Have you been to such an event before (this or another supper club)?		
31	A.S.: No, but I have been wanting to go to this supper club and the „Brassica Supper		
32	Club“ (in San Francisco) since I first found out about them last year.		
33	K.B.: Do you plan joining another dinner (this supper club or another)?		
34	A.S.: Yes, when cost allows.		
35	K.B.: Do you think, that supper clubs offer good opportunities to meet new peo-		
36	ple?		
37	A.S.: Yes, although for me the focus is more on the food presented.		

VII. Interview Miranda Simpson und Louisa von Stein

Interviewpartnerinnen:	Miranda Simpson und Louisa von Stein (M.S. u. L.v.S.), Köchinnen und Gastgeberinnen des Krauted Haus-Supper Clubs, Berlin
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	12.4.2011
Art des Interviews:	E-Mail-Interview
Art der Aufzeichnung:	Antwort-E-Mail

Interviewsituation

Nach dem Besuch im Krauted Haus-Supper Club kontaktierte ich die beiden Gastgeberinnen und bat sie um ein E-Mail-Interview. Da ich bereits vieles im Internet über den Supper Club nachlesen konnte, hatte ich nur einige Nachfragen, die vor allem die Idee und Motivation der beiden betraf sowie die Zusammensetzung und Zufriedenheit ihrer Gäste. Meine Fragen stellte ich auf Englisch, damit beide sie gut beantworten konnten.

Abschrift

Die Antworten wurden, bis auf wenige Korrekturen, aus der E-Mail übernommen.

1	K.B.: What was the reason/the trigger for you to found Krauted Haus?	15	guests have been a complete range! At the same dinner, we had a girl from Leipzig who
2	M.S. u. L.v.S.: We met at work and kind of instinctively began throwing supper parties	16	had just returned from volunteer leave in Ghana and an American guy who studied the
3	together for our friends. We were both looking to refocus our employment - that is to	17	physics of muscle composition in sharks. We've had young kids, just out of college (21
4	say, quit our current jobs – and we decided to start doing it on a regular basis, open it to	18	or so) and groups in their mid-40s. We've had guests from Germany, Australia, America,
5	the public and accept donations!	19	the UK and Russia.
6	K.B.: What is the message and the intention behind Krauted Haus?	20	K.B.: What are the reasons for your guests to join Krauted Haus?
7	M.S. u. L.v.S.: Though Berlin offers plenty of unique food, we both (as Sophie hails	21	M.S. u. L.v.S.: Guests who attend Krauted Haus get a long leisurely evening with wine
8	from London and Samantha from New York) feel there's a lot of uncovered ground. We	22	flowing (unless we're making cocktails that night, which we often do), a candlelit space,
9	tend to err on the side of comfort food when we cook - and though Berlin is positively	23	and the company of really interesting people. The things that separate a supper club
10	seeping with Schnitzel, Burgers and Hot Dogs. And although there is evidence of mole-	24	from a normal restaurant are infinite - in the end, you're in someone's home, so the expe-
11	cular gastronomy slowly appearing, we miss big bowls of chili, baked macaroni and	25	rience is really involved. Guests poke their heads into the kitchen. They can talk extensi-
12	cheese, fried chicken, outlandish cocktails and positively bizarre plates of food concep-	26	vally with us about our dishes and history. When the meal is over, we join them in
13	tualized through experiment. With each Krauted Haus dinner, the theme changes, but	27	the dining room to chat. There's no deciding what to order, so there's a bit of an adven-
14	we are always aiming to offer dishes not so commonly found in Berlin. So far, our	28	turesome factor as well. The guests never quite know entirely what they're getting them-

<p>29 selves into, but they're always drunk, full and cheerful when they leave.</p> <p>30 K.B.: Where do they find out about Krauted Haus?</p> <p>31 M.S. u. L.v.S.: So far, we think most people hear of us through word of mouth but we've</p> <p>32 also been covered by the Berlin newsletter Sugarhigh and the German site Townster.</p> <p>33 We've also got a story coming up in ExBerliner, have been interviewed by a luxury travel</p> <p>34 guide and catered for 300 people at the Cognitive Cities conference – press coverage</p> <p>35 combined with our efforts in social media (you can find Krauted Haus on Twitter, Face-</p> <p>36 book and Foodspotting) has definitely helped in getting our name out there but mostly</p> <p>37 it's down to people spreading the word. We publicize our upcoming dinners on our</p> <p>38 website (...) and through our monthly newsletter. We usually send out the menu to our</p> <p>39 newsletter subscribers first and then publish it on our website shortly after.</p> <p>40 K.B.: What feedback do you get from your guests? What do your guests like most?</p> <p>41 Do you sometimes get negative feedback?</p> <p>42 M.S. u. L.v.S.: It's been very positive so far. Our guests generally enjoy the relaxed atmo-</p> <p>43 sphere and casual service. Most of the time people have read our blog and already have</p> <p>44 an impression of who we are as people, so it's fun for them to get to know us and experi-</p> <p>45 ence what we've written about for themselves. We've never really had any negative feed-</p> <p>46 back, but we're always noting things we could personally improve on.</p> <p>47 K.B.: How satisfied are you with your past dinners? Is there anything you would</p> <p>48 like to change?</p> <p>49 M.S. u. L.v.S.: Every dinner presents challenges and with every Krauted Haus we learn a</p> <p>50 little bit more. We generally experiment with dishes neither of us have ever attempted</p> <p>51 before so we do sometimes run into chaos in the kitchen but it wouldn't be as fun if we</p> <p>52 didn't push ourselves and our boundaries with every event. As we said, there are naturally</p> <p>53 always things we can improve on but we're proud of our efforts and are happy with the</p> <p>54 way we've managed our dinners so far.</p> <p>55 K.B.: Would you like to professionalize Krauted Haus (or cooking in general) in</p> <p>56 the future or should it stay a hobby?</p> <p>57 M.S. u. L.v.S.: We both love to cook but would like to keep Krauted Haus as side busi-</p> <p>58 ness. Samantha is involved in social media and Sophie in online editorial and marketing</p> <p>59 and we've managed to channel our passion for food and the internet into Krauted</p> <p>60 Haus. It's an interesting experiment but it's neither of our goal to turn this project into</p> <p>61 a restaurant or something in that vein. We'll both always love to cook but have no inten-</p> <p>62 tion of doing it professionally.</p>	<p>63 [Am 13.5.2011 fragte ich bei den beiden nochmal per E-Mail nach, was der Name</p> <p>64 „Krauted Haus“ bedeutet.]</p> <p>65 K.B.: What's your intention behind the name „Krauted Haus“</p> <p>66 M.S. u. L.v.S.: Since <i>kraut</i> means <i>herb</i> in German, it's meant to imply that we create fla-</p> <p>67 vorful food, while also (by using a German word) tipping our hats to German cuisine.</p> <p>68 Using the word Haus is meant to imply that it takes place in our own home. And <i>Krau-</i></p> <p>69 <i>ted Haus</i> as a whole is a pun on crowded house.</p>
--	--

VIII. Interview Sarah Gellar

Interviewpartnerin:	Sarah Gellar (S.G.), Organisatorin des Canvas Underground-Supper Club, Berkeley (CA)
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	7.5.2010
Ort:	Restaurant „Sea Salt“, Berkeley (USA)
Dauer:	17:15 Uhr - 19:00 Uhr
Art des Interviews:	Experteninterview
Art der Aufzeichnung:	Tonband

Interviewsituation

Den Kontakt zu Sarah Gellar wurde per E-Mail hergestellt. Ich schrieb ihr, dass ich für meine Doktorarbeit zum Thema Esskultur und Tischgemeinschaften sehr interessiert daran bin, mehr über Canvas Underground zu erfahren. Sie erklärte sich gerne bereit, mir zu helfen und recht bald fanden wir einen Termin. Das Restaurant „Sea Salt“ bot ein gehobenes Ambiente und ist auf Meeresfrüchte spezialisiert. Sarah bestellte Weißwein für uns und aß dazu eine Portion Austern. Der sympathische Eindruck, den ich von Sarah durch den E-Mail-Kontakt bekommen hatte, blieb auch bei unserem Gespräch erhalten. Sie lachte viel und ausgelassen, wirkte ehrlich und aufrichtig, nahm sich Zeit für meine Fragen und erzählte auch Persönliches.

Die Leitfragen folgten keinem chronologischen Muster. Sie umfassten die Aspekte Organisation des Supper Clubs, die Idee dahinter und Praxis, Gästestruktur, eigene Erfahrungen mit dem Canvas Underground-Supper Club sowie dem Vorgänger Ghetto Gourmet. Sarah Gellar erwies sich als eine sehr kommunikative Person, die viele Themen von sich aus ansprach. Durch die Teilstandardisierung der Fragen und der Offenheit des Gesprächs kam es oft zu narrativen Passagen und längeren Erzählphasen von Sarah, sowie zu Vorgriffen auf geplante Fragen. Ich brauchte nur wenige Anstöße durch neue Fragen geben, da viele Informationen im Erzählfluss geliefert wurden.

Interviewtranskript

Beim Transkribieren wurde, bis auf wenige Ausnahmen, die Standardorthografie verwendet. Viele umgangssprachliche Wendungen wurden angepasst, nur oft verwendete Füllwörter wie „Yeah“ bilden die Ausnahme. Grundsätzlich wurde auf ein allumfassendes Transkriptionssystem – mit Aufzählung aller parasprachlicher Merkmale, Verwendung von Notationszeichen und eines spezifischen Transkriptionsformates und Aufzeichnung außersprachlicher Verhaltensmerkmale⁶⁹⁵ – verzichtet, denn der Inhalt sollte im Vordergrund stehen. Äußerungen wie „Ähh“, „Ähm“ und „Mhh“ wurden mitgeschrieben, umgangssprachliche Wendungen notiert.

695 Vgl. u. a. Sabine Kowal/Daniel C. O'Connell: Zur Transkription von Gesprächen, in: Uwe Flick/Ernst von Kardorff/Ines Steinecke (Hrsg.): Qualitative Forschung. Ein Handbuch, Reinbeck bei Hamburg 2000, S. 437-447.

Verwendete Transkriptionszeichen:

- (...) Inhaltliche Auslassung
 ... Längere Pause (ca. 3 Sekunden oder mehr)
 (lacht) Lachen. Steht jeweils hinter der Textstelle
 () Unverständlich
 (?) Unverständlich. Vermuteter Wortlaut
 [] Erklärungen oder zusammenfassende Anmerkungen der Autorin, z. B.
 [überlegt], [stockt], [bricht ab], [Sie spricht über die Musik]

1	K.B.: Is it common for Supper clubs that people sit together in such small groups?	26	when the dinner continued we had small plates with little bites. It was like a tasting
2	S.G.: It depends on ... ähh [überlegt]. My very first experience was ghetto gourmet for	27	menu. And there was a big guy named Ben with glasses who came out and entertained
3	me. (...) The story goes my best friend was single and she was looking for a date on	28	us with a pit bull. The dog was trying to catch the shoes and he just talked to us. But at
4	Craigslist, which is an internet website where you can get anything like a free couch to a	29	the end of the night I had a really good time, it was a really great (atmosphere?). Ähh.
5	date or a job. (lacht) And she was in the single section, cruising around for a speed da-	30	[überlegt] We had to use the same fork. The advice was: „Hold on to your own fork“.
6	ting and she saw that headlight which said „Pirate restaurant Oakland. Bring your fri-	31	K.B.: Oh yes. I've heard about this.
7	ends, eat for free.“	32	S.G.: Yeah. And I (wanted this again the next Monday?). Because I really liked the peo-
8	K.B.: Eat for free! Wow! (lacht)	33	ple I met there. And I was wondering who will I meet next. Because that what happened
9	S.G.: Yeah. (lacht) That caught her attention. She said: „Oh that's great. This might be a	34	over this course was [bricht ab]. I was fairly new to the area. I've only lived in Oakland
10	way to meet people.“ So she invited me and my boyfriend at that time, Wadim, and she	35	for maybe one year before and I didn't have my own social network out here. It was in
11	said „Let's go“ and I said: „Woh! First thing I'm not single. (lacht) And second this is a	36	the early 2000 th , mid 2004 and I wasn't used to the culture of trusting people online,
12	pirate restaurant, that sounds really scary.“ She said: „It's for free.“ And I said: „But I'm	37	that was new to me. So going to this event where you essentially meet people you find
13	afraid you gonna get in trouble, like you gonna get hurt, because who knows who's at	38	online was very intrigue to me. Because it was: „How could I trust them?“, you know.
14	the dinner and you are a single women going to a stranger's place and who knows what's	39	But then I became friends with Lewis and Ben, who was that chief drinking the Jack Da-
15	gonna happen. It could be totally kinky and you might get, you know, raped or some-	40	naniels, because I came every Monday, so I came like a regular (...) And I really enjoyed
16	thing.“ So I agreed to go with her and she got the address and it was across the street	41	the whole thing.
17	from the museum in Oakland and you had to go through a backyard and behind a house	42	K.B.: And was it really a kind of speed dating?
18	into a basement apartment. It had low like six feet ceilings and I was a really kind of	43	S.G.: No, it wasn't. It was Lewis' way of finding people who were looking for an advent-
19	nervous. It was very dark. And it was not very well appointed like it didn't have nice	44	ture. That was the marking point. He always offered it for free because he was looking
20	things in it, it was very bare. And I looked in the kitchen and there was a skinny young	45	for people who were willing to try his brother's food. But that was (). He was really try-
21	man just drinking Jack Daniels and I thought: „OK.“ (lacht) We go to the bedroom and	46	ing to fill the seats. And at that time he only charged 20\$. And now our price is 45 to
22	there where (grapes on the ground?) and pillows, like dirty pillows and I thought: „OK.	47	50\$ because then it was small plates. Now we do full courses. (...) Then it was just have
23	This is not a restaurant.“ (lacht). So we were seated and we started chatting. We just sat	48	a bite, have a chat, it was really simple then. It was in his brother's mind to show off his
24	there with total twelve people and we were there with nine other strangers who were ex-	49	skills. He wasn't an executive chef anyway. He wanted to be creative. Be an executive
25	periencing the same thing. And we (just made kind of nervous talking?) first and then	50	chef on his own home.

51	K.B.: So this meeting you joined was probably one of the first meetings?	85	it's a little bit rough. He's very idealistic. (lacht)
52	S.G.: Yes. That was one of the very first dinners. Because initially they did it among their	86	K.B.: So it was an experiment and you wanted to create a community?
53	friends. But Lewis, the chef, was like: „My friends are just being nice to me. I really wan-	87	S.G.: Yeah. It started as a way again for Lewis to showcase his talent but it turned into
54	na know what people who don't know me at all think about what (I'm doing?).“ (...)	88	the community of people who were all collaborating. It was all about the people again. It
55	They stopped doing dinners at Lewis' house. They moved to a loft. And the loft was here	89	was about the artists who wanted to (show?) their talent. (...) We had four different
56	because it was an artist's loft in Oakland. And I started to invite their friends, who are ar-	90	chefs who wanted to volunteer and cook for us. So we had all these interested chefs who
57	tists. So there where different performances. One time there was a woman who painted	91	volunteered like the people who actually rent plates they were all interested in (). One of
58	on the floor. They had a band and they performed. It was not dark any more. It was actu-	92	them was a lawyer and worked as a legal marketer. And she had no food experience at
59	ally like real musicians (...), you know, they were starting artists so it was a kind of an	93	all. And she just wanted to learn how to put together plates and make it pretty and learn
60	event. And we still sat on the ground on dirty pillows and just had a great time. It was	94	how to cut. You know nice skills and now she works once a week at a restaurant. She has
61	really about the people and the food. Something that I didn't get at a restaurant because	95	no culinary school experience. (...). The guys, of course, they are willing to come to a
62	at restaurants you sit on your own table, they don't really interact with the people. Then	96	home they have never been to, eat food they never tried and meet people they wouldn't
63	Lewis moved into an arts-and-crafts-home and started dinners at that house. And then	97	have known in another way. Oh and then the producers. We try to buy everything local,
64	2006 the San Francisco Chronicle made a front-page-story about him and then the next	98	we work with food artists and people who make jam out of their own kitchen and trying
65	day the health inspector came (...). And the health inspector said: „Well I found you on-	99	to sell it. (...) That's why the current chef, David Burne, works with us. He loves that
66	line. You need to pay 200\$ and you can't do your dinner today.“ Because we were having	100	collaborative spirit. (...) It's not people working against each other for profit. [Sarah er-
67	dinner that Monday. And Ben said: „But this is a private event. You are not my friend.	101	zählt von einem Benefizdinner, welches Canvas Underground für eine Öko-Farm veran-
68	So you're not allowed to come.“ (lacht) So he didn't charge him but he did end up. Ben	102	staltet hatte.] These are the things that we do. There are other supper clubs out there.
69	decided from that on never to have a dinner in his own place. That's why we started mo-	103	There are all about the, ähh... [stockt] One person I talked to called it the „Blingbling“,
70	ving around, asking people to bring their own pillows. Or: „I'll give you the fork, bring	104	cause there all about more about the high end exclusivity. Which is interesting because
71	your own pillows.“ (lacht) So that was part of the whole ritual. [überlegt] Ben was really	105	they have a higher price and it's more informal but the same time it's more for the chef
72	big on the do-it-yourself-culture. And I think that's why he worked this kind of move-	106	to show, not so much community orientated. It's more like: „I'm talented, eat my food!“
73	ment out. [überlegt] You know people in the Bay Area really like to do their own things,	107	(lacht). Versus what we are trying to bring in. All elements of art and community. (...)
74	have you noticed?	108	Every dinner is different. We had a gypsy dinner, we sat underground and ate food that
75	K.B.: No. Really?	109	was grown in Davids backyard. We had a gypsy electric rock band (...) They wanted to
76	S.G.: Like making pillows and reusing things.	110	do it for fun. The musicians don't get paid, they just come to eat and show what they do.
77	K.B.: Ah, you mean hand-crafted things?	111	And the guests obviously pay. Because it costs money to find the ingredients and things
78	S.G.: Yeah, hand-crafted. But we were using materials kind of sustainable, economical	112	like that. We don't make any money really for what we do, for all the hours we put in.
79	way. The table that we used were made of old doors and we screwed it on short tables	113	K.B.: You told me that some other supper clubs are more exclusive. Are „Graf-
80	legs, so they were lower underground. Not like traditional tables. People used their own	114	fEats“ or „Radio Africa“ examples for that?
81	pillows (...). We asked for donations, for peoples' forks and plates. So everything is mis-	115	S.G.: Yeah. You know we are going to work with Matt. I've met him a couple of times.
82	matched. Nothing matches. It's not very formal. Because we wanted everything on the	116	He seems very honest and very nice. (...) They were much focused on the money part
83	same level. All sitting on the ground, no one () on the others. There is no special room,	117	and like how much we should charge people. Canvas or the Ghetto Gourmet we always
84	you are all on the same place. (...) That was the whole plan, social interaction. I know	118	have a certain program or we talk about the artists and people who come and join our

<p>119 event and how people get to know each other and meet each other (...). And that was to- 120 tally new to the two of them. I've been to Radio Africas dinners and we sat at different 121 tables. You don't sit at a community table. And they had a DJ. You know a DJ! It sounds 122 more like a party. (lacht) We use people's home. (...) Like it could be a small apartment 123 for 40 people. But Matt tends to rent out places. (...) The people that host our dinners 124 are always volunteers. They volunteer their backyard. They volunteer their parking lot. 125 You know? It's more kind of grass-roots feeling. And the other ones feel a little bit more, 126 ähm [überlegt]. Oh I hate to say it, but more like a restaurant. Because they are more 127 elevated I think. We don't care that we are a little dirty or rough around the edges. That's 128 part of how we are. We used that sort of tables and often we didn't use chairs. But lately 129 we did a survey and ask people what they think about the tables on the ground and 130 some said: „My back hurts“. And so we said: „OK. We'll give you the chairs.“ But they 131 are still mismatched chairs. (lacht)</p>	<p>153 not about him making money, it's not about his ego, it's really about people connecting 154 with the food that he's making and the effort that he puts into and care that he puts into 155 and to be satisfied by the people who are joining the dinner. (...) There is no money in 156 this at all. And the second thing is to liberate your connections. It's surprising things that 157 you find out about people. When you say: „I need help“. And people say: „Oh, of cour- 158 se. Here we go.“ And I think that's a part of why we do that what we do. It's a nice ex- 159 change of ideas and connections. You know I know some people who have found their 160 wives or husbands at these events.</p>
<p>132 K.B.: That's funny. 133 S.G.: Yeah. So I think the big difference when we talked about the flow (). Sometimes 134 we even change where people sit. (...) In the middle of the dinner we say: „OK, this half 135 of the table you need to go to the other half.“ And people are like: „Really? Oh my 136 God.“ Because they came with their friends. Some people may get offended but a lot of 137 people say: „OK. I don't mind. Let me try someone different.“</p>	<p>161 K.B.: Really? 162 S.G.: There are two couples who are already married. () These things happen. (...) I al- 163 ways tell people it's about the heart and the community. [stockt]. One of the guests was 164 the catering director of the „Half Moon Bay Ritz Carlton“, you know the five-star hotel, 165 and she said: „You know. I think you could get the best chef of San Francisco.“ And I 166 said: „I don't want the best chef.“ She said: „Why?“ And I said: „I'm looking maybe for 167 the best white wine club or so, you know. Someone who really wants to, you know, 168 proof himself. I don't need someone who is already proofed. But I want someone who 169 really wanna do it. Who is really trying hard. I'll give him a chance.“ That's what we do. 170 (...) Not like the other Supper Clubs. They've got a lot of () and a lot of publicity in the 171 last couple years. [...] A lot of them are like well respected restaurants. They have all the 172 excellence already. All they are doing their own thing. They want to open a restaurants 173 but they don't want to pay the tax. (lacht)</p>
<p>138 K.B.: Last Monday I joined a dinner of In the Mood for Food in Oakland. [Ich er- 139 zählte ihr von meinen Erfahrungen, die ich bei In the Mood for Food gemacht hatte 140 und bestätigte die Unkompliziertheit der Kommunikation bei Tisch in der kleinen 141 Gruppe.]</p>	<p>174 [Sarah sprach über ein geplantes Event und erwähnte dabei, dass alle drei beteiligten 175 Supper Clubs die Ankündigung über ihre eigenen Mailinglisten verschickt haben. Das 176 Kartenkontingent von Canvas Underground war als erstes ausverkauft, trotz des doppel- 177 ten Preises eines normalen Dinnerabends.]</p>
<p>142 S.G.: Whenever I have a reservation for big groups of people sometimes I try to limit the 143 tickets. I don't like when people buy in bulk. Because I feel like a big group, five or six of 144 friends, it's just feeding the purpose than meeting others. I really try to encourage people 145 to step outside of their comfort zone, to make a connection with someone else, that they 146 normally wouldn't have met.</p>	<p>178 K.B.: What are the reasons for that? 179 S.G.: I'm not sure. [überlegt] I think our list is a little bit more. [stockt] I'm not sure. I 180 guess they are more ... It's interesting. It's like they are more eager: „Yeah. Whatever you 181 guys put in front of me, I'll taste it.“ (lacht) And I think they usually have more guests. 182 Our capacity is around 30. Last summer we did 50. (...) We did some dinners at 100 or 183 70 people, and it had lost its intimacy. And I think that's why we decided we need to go 184 back and scale it down. (...). We have a lot of regulars, very loyal.</p>
<p>147 K.B.: I think this is maybe a big difference to other Supper Clubs. You already 148 mentioned it. It's sometimes all about food, the chief and the excellence of his 149 skills. And you describe that the community character is in the middle of all. 150 S.G.: Yes, it's the heart of it. I get asked by a lot of people: „I want to start my own Sup- 151 per Club. What do I need to do?“ And I say: „The first thing is to have heart. Make sure 152 that the chief has heart.“ That means that he is cooking for the passion of the food. It's</p>	<p>185 K.B.: What kind of guests do you have? What's their profession? How old are they? 186 S.G.: It's interesting. When Ben fist started doing it... [überlegt]. That's another thing</p>

187	that we struggle with when we started scale it up. When I started going it was a lot of	221	and we are able to put more money into the sources and ingredients David likes to use.
188	20-year-olds. There a lot of like, you know, college students and late 20s. But it was also	222	[Kurzes Gespräch über einen Aufklärungsfilm über Massentierhaltung, die Nahrungs-
189	very affordable. For 20\$ you got free beer, you got little bites, you got hang out with a	223	mittelindustrie und die Wichtigkeit nachhaltiger Landwirtschaft.]
190	bunch of strangers. It was always a nice dinner party. And then we started to scale it up.	224	K.B.: Is this a part of your image?
191	Before there were only twelve people, but more people really wanted to come. (...) And	225	S.G.: Yeah. We really are [überlegt]. (...) We can afford to eat a certain way, because we
192	we started to charge like 30 bucks. And than started the demographic change a little bit.	226	can afford to buy organic and things like that. But people who live in the bad part of the
193	Now there are the 40s to 50s. 30s to 40s is the typical age and a lot of couples and	227	town they only have a corner store or a liquor store, they only have liquor and ice cream
194	singles come too. Single women come more than men. And they definitely all love heal-	228	and chips. It's not for everybody a question.
195	thy food and wine. There are pretty much professionals and a lot of marketing and kind	229	K.B.: When you post you dinners on your blog or via mailing list, how long does it
196	of professional services. Some of them are writers, a lot of them are into that creative	230	take till the slots are full?
197	part. We did a survey, too (...) Like the average household income was a hundred thou-	231	S.G.: It usually fills out before two or three days. It sells out very quickly. But we only
198	sand dollars. The public that we get are very wholesome and we never had a bad guest.	232	have 30 or 40 seats. It's not that many. Some people came to me and said: „I've been on
199	And people are again very comfortable (...) they are very talkative and social.	233	your list for three years. It's the first time I've been able to come to.“ And I thought: „Re-
200	K.B.: Are you a bit sad about that? Because you know it from the very first begin-	234	ally?! Oh my God.“ (...) I wish I could do more. (...) But we only can do it once a
201	ning.	235	month. Because I have a full time job. And it's a volunteer thing. We wish we could do
202	S.G.: Yeah. I struggle with that. Like our last dinner we had 50 people. But the price	236	more. But we can't.
203	point was 20\$. We definitely get more diversity. We had some young people, we had	237	K.B.: If you had the opportunity, would you organise more dinners or do you
204	people of colour, we had single people, we had, you know, 40-year-old single accountant	238	think: „It's ok, that it's only once a month. So it's more special.“?
205	guys.	239	S.G.: I would like to do it in more places. I think at least I would like to do one in the
206	K.B.: And especially at this dinner? Because the price was only 20\$?	240	South Bay, another in East Bay and San Francisco. So like three times a month (...) But
207	S.G.: And we just got a lot of press, maybe two or three weeks before that. (...) A lot of	241	it would be like a restaurant and it would become a job, if we do it more frequently. But
208	them were from the East Bay. San Francisco people tend to stay in San Francisco and	242	I could do some classes (lacht). For David ... [stockt] He just really loves being able to
209	East Bay people in the East Bay. (...) So I like it when there is more diversity. And we sat	243	meet the people that eat the food, because when he's doing dinner he's not locked away
210	on the ground like we did before (lacht).[Sie erzählte von einer vergangenen Dinnerrei-	244	in the kitchen. I mean he is but he comes out and talks to the people and gets that kind
211	he, die „depression dinners“ hieß. Diese waren an die entbehrungsreiche Zeit von 1935	245	personal attention. (...)
212	angelehnt, es gab „grandmother food“ wie gebratenes Hühnchen oder Essigkuchen.	246	K.B.: Do you have enough volunteers for each event?
213	Auch dieses war schnell ausverkauft, da der Preis nur 25\$ betrug.]	247	S.G.: Yeah. Sometimes we have more than enough. (...) There are so many. We had
214	K.B.: And every dinner has a theme?	248	twelve volunteers last night. I have twelve or 15 chefs who want to volunteer. I don't
215	S.G.: Yes. That's right. [Sie berichtete von einem viktorianischen Dinner, welches in ei-	249	know how to put them in order. It's kind of frustrating sometimes.
216	nem alten, verlassenen Haus stattfand. Es gab Kostüme und das Ambiente war etwas	250	[Wir sprechen über die underground dining scene in der Bay Area und die Ähnlichkei-
217	verrucht.]	251	ten zwischen Restaurants und Supper Clubs.] Another thing that Ben once said is that
218	K.B.: So you depend on the spaces that people offers you for the dinner?	251	the underground dining concept is very much like ähh... [überlegt] He compares it to
219	S.G.: Yeah. It's amazing. We don't really seek. (...) People just love to show off their ho-	253	prostitution and marijuana. He says: „If you wanna do a friend a favour and sell them
220	mes. (...) We don't have to pay 500 or 600 Dollars for a space. It saves money for us	254	like a little bit of your personal marijuana or whatever, you get no problem. But if you

<p>255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 264 266 267 268 269 270 271 272 273 274</p>	<p>wanna sell it to a lot of people it's a big problem.“ (...) And it's the same with under-ground dining. It's ok doing it on a small scale. But we wanted to do it bigger. We used to do dinners in LA and New York City and Chicago all the same time. And I was doing it once here. And we got a lot () for that: „You are not paying this, you are doing that.“ We were totally illegal. And we got problems.</p> <p>KB.: From the restaurant owners?</p> <p>S.G.: From the restaurant owners, neighbours. But it's not a restaurant, it's a party! You know. And from the city and the county. They thought we're trying to make a business out of that and they wanted to cut it.</p> <p>K.B.: So do you sell alcohol?</p> <p>S.G.: We tell them to bring alcohol on their own. [Sarah erzählt, dass sie manchmal auch die Lizenzen von Weingütern nutzen dürfen. Dann berichtet sie von einer Umfrage, die sie unter ihren Gästen durchgeführt haben. Bei einer Veranstaltung namens „Battledish“ konnten die Gäste an einem Abend drei verschiedene Supper Clubs besuchen. Die Gäste mochten das Ambiente bei Canvas Underground am meisten. Es hat ihnen gefallen, bei anderen Leuten zuhause zu speisen.]</p> <p>That's why we choose homes. Because that makes people feel warmer and more comfortable. [Wir unterhalten uns noch etwas über andere Supper Clubs, bei denen die Gäste beispielsweise an Einzeltischen sitzen, bevor das Gespräch übergeht zu privaten Themen.]</p>	
--	--	--

IX. Interview Steffen Leuschner

Interviewpartner:	Steffen Leuschner (S.L.), Mitgründer und Koch der Jenaer Volkküche
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	10.11.2010
Ort:	Café „Grünowski“, Jena
Dauer:	15:00 Uhr - 16:45 Uhr
Art des Interviews:	Experteninterview
Art der Aufzeichnung:	Tonband

Interviewsituation

Steffen Leuschner hatte ich vor fast drei Jahren im Zuge meiner Magisterarbeit über Freunde kennengelernt. Er ist 29 Jahre alt und promoviert in Jena. Für das Interview trafen wir uns am 10.11.2010 in einem Jenaer Café. Dafür hatte ich mir einen Leitfaden zurecht gelegt, der Fragen zur Entstehung der Vokü, zur Motivation der Organisatoren, zur Idee dahinter, zum Publikum und der Resonanz, zur internen Organisation und zu den veganen Gerichten beinhaltete. Diese konnte ich in flexibler Reihenfolge anbringen, mitunter sprach Steffen einige Fragen schon vorher an. Das Interview war sehr informativ und Steffen ein kommunikativer Gesprächspartner.

Interviewtranskript

Zum methodischen Vorgehen und Transkriptionszeichen vgl. Interview Sarah Gellar, S. 247. Umgangssprachliche Wörter wurden hier jedoch übernommen.

1	[Steffen erzählt von anderen Volkküchen aus Jena und Saalfeld, die er kennt. Es gibt	11	den Fall sind wir dann relativ schnell irgendwie acht oder zehn Leute geworden und
2	mittlerweile mehrere Volkküchen-Gruppen, die aktiv sind.]	12	dann gab's einfach schon die Vokü. Dann kann ich mich nur noch an die allerallererste
3	K.B.: Du hattest mir ja schon mal erzählt, wie eure Vokü entstanden ist. Aus-	13	Vokü erinnern, wo dann zwölf Leute da waren oder so. Und ich dann gedacht hab:
4	schlaggebend war ja die Lust am Kochen, oder?	14	„Scheiße, das wird alles nie irgendwie. Alles total sinnlos.“ Das Essen hat scheiße ge-
5	S.L.: Ja, das ist ja schon fünf Jahre her, deswegen weiß ich es gar nicht mehr so genau.	15	schmeckt.
6	Aber ich weiß noch, dass der Michi und ich irgendwie kochen wollten und eh schon	16	K.B.: Echt, warum?
7	immer gekocht haben. Und da haben wir das einfach gestartet. (...) Ich glaube wir wa-	17	S.L.: Weil das viel zu scharf war. Wir haben das erste Mal quasi für viele Leute gekocht
8	ren dann irgendwie mal in der Neugasse, haben uns vorgestellt, so grob die Idee. Aber	18	und die Anleitung für die Würstchenmischung, die wir da hatten, so Indische, die haben
9	da wussten weder wir noch die, was da auf uns zukommt. Und [stockt]. Ich weiß ei-	19	wir irgendwie eins zu eins umgesetzt und haben entsprechend viel reingehauen. Es war
10	gentlich auch gar nicht mehr, wie die anderen dann dazu gekommen sind. (...) Auf je-	20	viel zu scharf. Die Zwiebelsuppe war jetzt auch nicht so lecker. Naja, das war [über-

21	legt]. Und die zwölf Leute, die da waren, das waren am Ende die Leute, die in der Neugasse gewohnt haben (...) Aber das ist dann immer irgendwie fluffiger geworden.	55	zum größten Teil Freunde, Bekannte, Leute, mit denen man halt irgendwie geschwätzt hat, die halt vor allem auch irgendwie politische Leute waren. Was weiß ich, Antifa oder
22		56	so. Und irgendwie auch Leute aus der Neugasse oder so, die kulturell und politisch so
23	K.B.: Aber ihr habt vorher gewusst, was eine Vokü ist oder ihr wart schon mal bei	57	aktiv waren. Man hatte viel Zeit, um miteinander zu reden, wenn man da so rumstand,
24	anderen Voküs?	58	weil einfach nicht so viele Leute da waren. Ähh. ... Jetzt ist es eher so, dass wir irgend-
25	S.L.: Also, ich war immer im Haus, bei der Vokü. Der Michi, glaube ich, nicht. Aber	59	wie Witze darüber machen, dass wir eigentlich keinen mehr bei der Vokü kennen (...)
26	man kannte das halt so, was Vokü halt ist, das schon. Aber wir wussten halt nicht, wie	60	Meistens haben wir wenig Zeit, mit den Leuten zu reden, weil man halt irgendwie 120
27	wird das angenommen, wer kommt da hin, wie organisieren wir das überhaupt. Sonst	61	Gäste hat, das heißt also dreimal 120 Essen austeilen. Das fängt an mit der ersten Kelle
28	wussten wir schon, was Vokü ist. Ich bin auch immer gern zur Vokü gegangen und gehe	62	und dann dauert das vielleicht eine Stunde oder anderthalb und dann ist alles Essen
29	auch immer noch gerne hin und deswegen war es halt auch irgendwie cool, 'ne eigene	63	alle. In den anderthalb Stunden hast du halt nie die Zeit, mit irgendjemanden so zu re-
30	Vokü loszutreten.	64	den. Das war früher ganz anders. Da konntest du halt immer schwatzen. Heute sind
31	K.B.: Und hast du damals nur die Herausforderung des Kochens gesehen oder	65	das, ähh, kurze Witzeleien. Und dann ist es meistens so, dass man entweder total fertig
32	hast du auch die anderen Aspekte, wie den Gemeinschaftsgedanken, gesehen?	66	ist oder gleich anfängt mit aufräumen. Das heißt, dann gibts dann wieder keine Zeit,
33	S.L.: Das weiß ich halt auch nicht mehr so genau, wie das war. Aber es war auf jeden	67	irgendwie mit den Leuten in Austausch zu kommen. Ja, ich glaube das sind so [stockt].
34	Fall nicht nur Kochen, sondern es war schon so dieser politische (Background?) schon	68	Die Leute haben, wir haben irgendwie mehr Belastungen, mehr Gäste, weniger Aus-
35	Volxküche als politischen Raum verstanden, wo irgendwie mehr gehen muss, als nur es-	69	tausch. ... Ah ja. Und mit dem Mehr an Leuten, also mit dem Mehr an Gästen sind
36	sen. Aber was da genau meine Motivation war, kann ich dir einfach gar nicht mehr sa-	70	halt auch total unterschiedliche Leute gekommen. [Erzählt über Jurastudenten, die die
37	gen. Aber ich weiß, dass es mehr was als: „Eh, ich will einfach nur kochen.“ Es ging	71	Vokü besuchen.] Also, ich finde das nicht schlimm, ich finde das ja gut. Aber die haben
38	auch schon so um Kochen für andere mit irgendeinem inhaltlichen Background auch.	72	halt nicht den politischen Background, dass Vokü heißt, ich beteilige mich auch, indem
39	Die Vokü als an sich schon was Politisches, wo man sich halt beteiligen kann und wo	73	ich meine Sachen abwasche, sondern es sind halt Leute, die irgendwie einen anderen
40	man halt Leute motiviert, quasi was für andere zu machen und wo man sich auch ein-	74	Bezug dazu haben. Die denken halt, die sind in der Mensa. Das sind halt Leute, die
41	bringen kann ... also, so 'n tolles Miteinander.“ (...)	75	dich anraunzen, warum du jetzt nicht noch mehr Essen gekocht hast.
42	K.B.: Und wie ist das jetzt, so die Ausrichtung? Was würdest du sagen, ist jetzt so	76	
43	im Vordergrund?	77	K.B.: Das passiert?
44	S.L.: ... [stockt] Da muss man jetzt ein bisschen länger ausholen, weil, wir hatten ja	78	S.L.: Ja. Es ist immer wichtig, dass das nicht viele sind. Es fällt aber immer nur auf, weil
45	dieses Jahr Fünffähriges und in fünf Jahren hat sich schon relativ viel verändert. Also,	79	das einen so ärgert, auch wenn das nur eine Person ist. Es sind dann auch viele Leute,
46	zum einen [stockt]. Also, es gibt ja viele Aspekte, die muss ich jetzt so benennen, damit	80	zu denen man irgendwie keinen Draht hat und die auch keinen Draht zur Vokü haben.
47	das klarer wird. Also, zum einen sind wir einfach irgendwie älter geworden, die alle ko-	81	Die denken: „Ok. Hier gibts halt günstiges Essen.“ Vielleicht ist das auch ein bisschen
48	chen. Also, zum größten Teil sind wir die gleiche Gruppe geblieben, sind aber alle älter	82	hip. Weiß ich nicht. (...) Jetzt hab ich vergessen, was deine Anfangsfrage war.
49	geworden. Das heißt, Leute fangen an mit arbeiten, schreiben ihre Abschlussarbeiten,	83	K.B.: Ich habe gefragt, welche Motivationen im Prinzip im Vordergrund stehen.
50	kriegen Kinder. Das heißt, da sind 'ne Menge an Belastungen dazugekommen, die vor-	84	S.L.: Das hab ich ja jetzt ganz vergessen. Also, Motivation ist jetzt [stockt]. Also, ich
51	her nicht da waren. Das heißt [stockt]. Also, jeder von uns steht halt einfach stärker	85	weiß jetzt nicht, ob dich meine Meinung interessiert, oder?
52	zeitlich noch in anderen Projekten so unter Druck. (...) Das ist das eine, ähh [stockt].	86	K.B.: Ja, deine.
53	Und der offensichtlichste Aspekt ist, dass die Vokü einfach 'nen total großen Zulauf ge-	87	S.L.: Es gibt halt nicht die Gruppenmeinung. Es gibt unterschiedliche Perspektiven auf
54	kriegt hat. Das war früher halt anders. Früher waren halt irgendwie 30 Leute, das waren	88	die Vokü und was sie bedeutet und wie viel Zeit man dem widmet. Ich sage irgendwie

89	gern, dass es ja ein Herzensprojekt ist, Volxküche. Also, neben dem Verein, in dem ich	123	anstaltet wurden.] Es ist schon gewollt, dass da andere Leute sich da einbringen. Aber
90	aktiv bin, ist das für mich mein wichtigstes Projekt in meinem Leben. (...) Also, mir	124	das müssen halt andere Leute machen. Das ist für uns einfach nicht machbar. Das ist eig-
91	gibt das schon total viel. Mich motiviert das. Also, ich koch einfach total gerne. Ein	125	entlich ein offener Raum, wo Leute sich quasi einbringen können. Wir haben so ein
92	ganz, ganz wichtiger Aspekt also, der immer stärker geworden ist über die Jahre, ist die	126	Transparent gemalt, das ist so irgendwie mein inoffizielles Motto dieser Volxküche. Das
93	Gemeinsamkeit. Also, das sind einfach alle am Ende meine Freunde geworden. Das wa-	127	heißt einfach: „Deine Vokü. Unsere Vokü.“ Was so ein bisschen widerspiegelt, dass (...)
94	ren sie schon vorher, aber man wächst halt auch miteinander total. Es macht immer to-	128	Vokü halt wirklich alle sind. Das heißt zum einen, dass Leute ihren Scheiß selber weg-
95	total viel Spaß. Einfach nur von der Arbeit zu kommen, wenn man halb drei Feierabend	129	räumen. Das kann halt auch heißen, dass Leute sich da einbringen können. (...) Da
96	hat und dann irgendwie dahingeht, heißt das zwar, man hat sechs, sieben Stunden zwar	130	gibt's halt Leute, die einfach nachmittags mit hinkommen und mit helfen, zu schnip-
97	zu tun. Aber es ist halt immer lustig. Man albert rum und macht einfach zusammen,	131	peln. [Steffen zählt weitere Beispiele auf, wie Leute sich bei der Vokü einbringen]
98	kocht einfach zusammen. Das ist meine große Motivation. So gemeinsam. Ich find's	132	K.B.: Ist das ein Verein eigentlich? Weil du gemeint hattest, Mitglieder aufnehmen?
99	halt auch cool, wenn sich einfach viele Leute freuen. Ich freue mich auch immer noch,	133	S.L.: Nee. Also, ich nehme das ein bisschen ernster, manche nehmen das nicht so ernst
100	wenn sich Leute bedanken und sagen: „Es hat total gut geschmeckt.“ Wenn sich Leute	134	und lachen mich dafür auch aus, aber ich bin da schon so straight und sag dann einfach
101	einfach inspirieren lassen und denken: „Eh, vegan, das ist nicht nur Brot und Körner.“	135	immer, dass das nicht einfach so ist, ich nehm' jetzt jemanden auf. Also, es gibt halt vie-
102	Ich find's auch gut, einfach so einen Raum zu schaffen, wo Leute sich einfach treffen	136	le Leute, die uns immer helfen, aber es gibt halt einen festen Kreis an elf Leuten, die
103	können, weil ich schon das Gefühl habe, dass (...) dort viele Leute hinkommen, die	137	quasi richtig dazugehören. Das sind die Leute, die auch darüber entscheiden, was mit
104	sich nicht kennen, dass dort total viel Austausch stattfindet, zwischen Leuten, die ähm	138	dem Geld passiert, die Leute, die entscheiden, was wir kaufen, was wir nicht kaufen.
105	auch irgendwie politisch oder kulturell gar nicht so viel zu tun haben. (...) Und das da	139	Das sind die Leute, die auch bei den jeweiligen Kochterminen dann die Verantwortung
106	viel passiert und das (sich?) auch viele Projekte entwickeln. Dass einfach die Leute so	140	haben. (...) Aber wir sind kein Verein, sondern eher so ein Kreis von Freunden. (...)
107	zusammensitzen, weil die einfach einen regelmäßigen Punkt haben, mit Leuten ins Ge-	141	[Erzählt davon, dass sie außer der Reihe für befreundete Vereine kochen, wie den De-
108	spräch zu kommen. Das finde ich halt schon total wichtig. ... Und ich freue mich. Das	142	mokratischen Jugendring.]
109	ist einfach mein kleines Baby, die Vokü. Ich will einfach, dass es dem gut geht und es	143	K.B.: Passiert das öfter, dass ihr so Anfragen bekommt?
110	macht einfach Spaß, da zu sein. Das Projekt einfach immer weiterzuspinnen und sich	144	S.L.: (...) Wir werden schon hin und wieder gefragt, ob wir Lust haben zu kochen. (...)
111	neue Sachen zu überlegen. Ich glaub das sind so die zentralen Aspekte.	145	Ich sag halt immer, ich koche nur für Leute, also nicht für Geld, sondern weil ich das
112	K.B.: Gibt es bei euch jemanden, der das sehr politisch sieht, der gerne darüber	146	politisch unterstützen will. [Zählt Gelegenheiten auf, bei denen sie schon gekocht ha-
113	Engagement antreten will?	147	ben, unter anderem bei einem Clueso-Konzert.]
114	S.L.: [überlegt]. Nee. Du meinst, dass jemand politisch da irgendwie mehr machen will?	148	K.B.: Ist das bei euch wichtig, auch hinsichtlich der Finanzierung, oder kriegt ihr
115	K.B.: Ja. Jemand, der das gerne nutzt oder nutzen möchte?	149	das auch so hin, mit euren eigenen Vokü-Abenden?
116	S.L.: Mhh. Nee. Es gibt so ein paar, da würde ich auch dazu zählen, die das irgendwie	150	S.L.: Nee, wir machen die Projekte nicht, um Geld damit zu verdienen. Meistens ist der
117	spannend finden würden, das ganze wieder politischer aufzuladen. Dieses Jahr war es	151	Deal: Wir machen den Einkauf und alles was drüber geht, ist unser Geld. [Erzählt vom
118	viel so, dass wir echt immer nur Essen rausgehauen haben. Das war am Anfang noch	152	Flutlichtfestival, bei dem sie gekocht haben.] Wir machen eigentlich nie Miese. Immer
119	ein bisschen politischer. Das Problem ist, dass wir da irgendwie keine Zeit mehr für ha-	153	Gewinn.
120	ben. Mit den mehr Leuten ist es auch mehr Aufwand geworden. Aber zum Beispiel die	154	K.B.: Weil ihr gelernt habt, zu rechnen oder weil die Leute immer regelmäßig und
121	Leute auf dem Inselplatz, mit denen wir ziemlich dicke sind, die haben zum Beispiel In-	155	verlässlich kommen?
122	teresse daran. [Erzählt davon, dass dort mal Filme gezeigt und Diskussionsrunden ver-	156	S.L.: So schwer war das eigentlich nicht. [Erzählt von einer Gemeinschaftskasse, in die

157	die Gewinne eingehen und aus der Defizite ausgeglichen und Anschaffungen bezahlt	191	Also, ich würde sagen, der ist mindesten 25 so. (...)
158	werden.] Aber seit zwei Jahren gab es nie Verlust. [Erzählt, dass sie pro Vokü-Abend, je	192	S.L.: Da sind auch schon mal Ältere da. Aber es gibt auch relativ viele so, die halt 18
159	nach Gästezahl, 20€ bis 100€ Gewinn machen. Am Ende des Jahres wird davon etwas	193	oder 19 sind. 20, 25 würde ich schätzen. 25 ist so der Schwerpunkt.
160	gespendet.] Dieses Jahr waren die Hauptempfänger Refugio e. V., dieses psycho-soziale	194	K.B.: Wie erfahren die von euch? Tut ihr dafür was?
161	Zentrum für Flüchtlinge. Die haben in den letzten Jahren immer was gekriegt, die wer-	195	S.L.: Das frag ich mich teilweise auch. Wir haben ja sonst immer Eröffnungsflyer ge-
162	den auch immer was kriegen. Die Rote Hilfe ist auch immer dabei, zwar immer mit ein-	196	habt. Davon gab's ungefähr 20 Stück, sagen wir mal 50. Dann hab ich halt allen Leuten,
163	em kleineren Obolus. Dann hatten wir dieses Jahr den (Mob e. V?). [Zählt noch eine	197	die ich kenne, 'ne Mail geschickt. Und mit einem Schlag isses halt voll. Ich frag mich
164	Koch-AG an einer Schule auf und den Blinden-Kegelverein.]	198	halt auch, woher die davon wissen. Irgendwie muss es 'ne ziemlich große Mund-zu-
165	K.B.: Ich würde gerne wissen, was dort für Leute sind. Du hast bestimmt deine ei-	199	Mund-Propaganda geben. () Eigentlich kann man da ja sich mal kurz auf die Schulter
166	genen Beobachtungen gemacht, wie deiner Meinung nach das Verhältnis so ist?	200	klopfen und sagen, dass man mit der Qualität oder dem Ambiente einfach auch 'nen
167	S.L.: Studenten.	201	bleibenden Eindruck hinterlässt. Da weiß man halt, dass man da hingehen kann, weil's
168	K.B.: Zu wie viel Prozent denkst du?	202	da cool ist, und dass man dann anderen Leuten davon erzählt, so stell ich mir das vor.
169	S.L.: [überlegt] Schon 80 Prozent, wenn nicht sogar 90. Also, es sind schon größtenteils	203	(...)
170	Studenten. Es gibt so ein paar Leute, die halt schon irgendwie arbeiten.	204	K.B.: Dass die Leute pünktlich waren, das fand ich letztens auch voll krass. Ist das
171	K.B.: Die aber früher Studenten waren und bei der Vokü waren?	205	immer so, dass da wirklich Punkt 8 Uhr die Hälfte schon in den Startlöchern steht?
172	S.L.: Zum Beispiel. Oder die halt [stockt]. Also, vor kurzem war ein Auszubildender von	206	S.L.: Das hab ich auch noch nicht herausgefunden, woran das liegt. Also, es gibt echt
173	meinem Vater da, der quasi nicht studiert hat, sondern einfach Ausbildung gemacht hat.	207	Tage, da sind um acht, halb neun so zehn, zwanzig Leute da. Aber es gibt halt auch Leu-
174	Bei manchen weiß man es ja auch nicht, ob die studieren oder eine Ausbildung machen.	208	te, die schon halb acht fragen. (...) Das Lustige ist, dass es früher immer so einen Ein-
175	Aber der Großteil ist schon Student. [überlegt] Es gibt, glaube ich, unter den Studenten	209	knick gab, wenn Semesterferien waren, und den gibt's jetzt gar nicht mehr. Ich kann es
176	auch relativ viele Alternative so, so Antifa-Geschichte oder so Studentenprotestler, die	210	dir nicht erklären, aber es kommt schon zum Teil davon, dass es denen auch immer ein-
177	bisschen aktiver sind. Es gibt aber auch so Alternative, die halt irgendwie so Lifestyle-Al-	211	gehämmert wird, vor um acht gibt's kein Essen. Das ist wie ein Dogma bei uns. (...)
178	ternative sind, die da abhängen. Es gibt aber auch echt einen großen Teil von eher Un-	212	K.B.: Würdest du unterschreiben, dass in den letzten Jahren die Vokü vielfältiger
179	verdächtigen, die wo ich sage, die sind halt nicht politisch oder so. (...) Studenten, de-	213	geworden ist?
180	nen ich von außen nicht ansehe, was deren Leidenschaft ist. (...)	214	S.L.: Ja, würde ich unterschreiben. (...) Man kann das ganz kurz damit umreißen: Frü-
181	K.B.: Von den Punks zum Beispiel, sind da mal welche da?	215	her war das ein kleiner, überschaubarer Kreis von Freunden. Jetzt ist es einfach ein ries-
182	S.L.: Da waren immer mal am Anfang welche da, aber die sind in letzter Zeit nicht mehr	216	sen Mob von allen Spektren, die man sich da vorstellen kann. Also, außer Nazis irgend-
183	da. Ich weiß auch nicht mehr warum. [Erzählt, dass es in der Jungen Gemeinde auch	217	wie und Erzkonservative. Aber es ist einfach unglaublich. Echt, da stehen ja teilweise
184	eine Vokü gibt.]	218	Leute, die auch so zur Disko gehen könnten, die bissel aussehen, wie meine Freundin,
185	K.B.: Und Familien oder Leute mit Kindern, sind da viele da?	219	so bissel schicki. Wo du einfach denkst: „Häh, total krass.“ Also, ich finde es ja total
186	S.L.: Es waren vereinzelt Muttis mit ihren Kindern da. Das hat man dann öfters mal,	220	cool. Du erreichst quasi damit Leute, mit deinem Essen, die du sonst nie erreichen wür-
187	dass dann kleine Kinder vor dem großen Tresen stehen und nach Nachttisch verlangen.	221	dest. Wenn du denen dann so erklärst: „Eh, das ist voll vegan.“ Das erzählt man nicht,
188	Aber das sind jetzt nicht so viele. Der Großteil sind echt die Studenten und mehr alter-	222	das fragen die eh. Viele fragen ja auf jeden Fall: „Eh, was ist da drin.“ Irgendwie stellt
189	nativere Leute.	223	sich dann heraus, das da nix Tierisches drin ist. Das ist schon cool, die Leute damit ir-
190	K.B.: Obwohl ich jetzt den Altersdurchschnitt gar nicht so gering ansetzen würde.	224	gendwie einfach vertraut zu machen. Du musst dazu nicht viel sagen. Die essen es und

225	feiern ab.	259	K.B.: Ist ja auch 'ne Art Tradition mittlerweile, oder? (...)
226	K.B.: Ist das oft, dass die Leute auch loben und fragen, wie die Rezepte sind?	260	S.L.: Da wird auch einfach nie was dran geändert. Das ist einfach, genau wie das Essen
227	S.L.: Ja, es kommt vor, dass mal mehr, mal weniger Leute danke sagen. Das freut mich	261	zwei Euro kostet, genau wie, dass es drei Gänge gibt, wobei letztes inzwischen öfters
228	auch jedes Mal. Da leg ich auch sehr viel Wert drauf. Also ich fordere das nicht ein,	262	mal, naja, da wurde letztes anders wieder drüber diskutiert (...). [Erklärt, dass die drei
229	aber ich freue mich immer sehr darüber. (...) Und es gibt auch immer mal Leute, die	263	Gänge eingeführt wurden, um sich von anderen Voküs abzugrenzen. Erzählt von der
230	nach Rezepten fragen, wenn es irgendwie besondere Leckereien gibt, besonders beim	264	Diskrepanz zwischen Anspruch und Überforderung. Es gab aber noch nie nur zwei
231	Nachtschisch oder so. [Erzählt von Anfragen von Allergikern.] Und wenn es irgendwie	265	Gänge. Die Gäste erwarten das auch so. Einmal war der dritte Gang misslungen und
232	auch unmöglich zu sein scheint, dass das vegan ist, da fragen die Leute nach. (...) Ve-	266	konnte nicht ausgegeben werden, was gleich zum Gesprächsthema, auch außerhalb der
233	gan sind aber maximal, wenn überhaupt, zehn Leute. Vielleicht auch nur fünf. [Steffen	267	Vokü wurde.] Und das Lustige ist, dass wir das strikt, also knallhart dogmatisch durch-
234	vermutet, dass es aber auch viele nicht interessiert, ob das Essen vegan ist und dass der	268	ziehen, also Leute, die dann mit uns irgendwie diskutieren, ob sie zwei Gänge auf einen
235	Großteil Fleisch isst. Die meisten kennen das und neue Leute fragen eher.]	269	Teller bekommen, also das geht einfach gar nicht. Da gab's ganz böse Diskussionen so.
236	K.B.: Würdest du das zum Beispiel gerne mehr verbreiten?	270	Weil manchmal sehe ich das ja auch ein, wenn es da einen Salat gibt und der Haupt-
237	S.L.: Nein.	271	gang da perfekt dazu passen würde und wir dann sagen: „Nee, gib'ts nicht.“ Da werden
238	K.B.: Echt nicht?	272	die Leute manchmal stinkig. Die, die schon länger kommen, da gib'ts keine Diskussio-
239	S.L.: [Steffen möchte nicht gerne über seine Ernährung mit anderen Menschen reden	273	nen, die wissen das, warum. (...) Also, das Hauptargument bei solchen Leuten ist dann
240	oder diese verbreiten. Er findet, jeder soll essen, was er für richtig hält. Es ärgert ihn,	274	immer: „Eh hier. Wir haben uns den ganzen Tag Zeit genommen, um zu kochen.
241	wenn andere Leute, vor allem Fleischesser, mit ihm Diskussionen anfangen wollen und	275	Nimm du dir doch mal 'ne halbe Stunde Zeit, um zu essen. Eh, wir machen das für
242	ihm etwas über Mangelernährung erzählen wollen. Er sieht sich da eher in der Defensi-	276	euch. Macht ihr mal was für uns. Nehmt euch Zeit. Fahrt runter. Genießt doch das ein-
243	ve.] Deswegen mache ich das auch nicht bei der Vokü. Denn das Essen soll ja für sich	277	fach.“ [Gespräch darüber, dass manche im Stehen essen.] Das liegt einfach daran, dass
244	sprechen. Macht es, glaube ich, auch. Das stellt sich irgendwann von alleine raus, dass	278	Leute Angst haben, dass nichts mehr da ist. Ist ja auch in den meisten Fällen auch ge-
245	da nix Tierisches drin ist. (...)	279	rechtfertigt. [Steffen erzählt, dass es eine neue Vokü auf dem Magdelstieg gibt, die das
246	K.B.: Ist das bei euch intern mal im Gespräch gewesen, ob man ab und zu mal ve-	280	Konzept eins zu eins übernommen haben. Dort ist mehr Ruhe da, da nimmt man sich
247	getarisch kocht oder doch mal was mit Fleisch? Oder sind da alle auf der gleichen	281	Zeit zum Quatschen und Hinsetzen und das findet er total cool. Er vergleicht diese mit
248	Linie?	282	der Vokü im besetzten Haus, bei der nicht so viel los ist.] Dass das nicht nur das Am-
249	S.L.: Mhh, das Thema wird schon diskutiert, aber es wird vor allem so, nicht ganz so	283	biente, sondern auch [bricht ab]. Also ohne jetzt irgendwie selbstverliebt zu sein, dass es
250	ernst diskutiert. Das finde ich auch das Gute bei uns, dass das nicht so ein Essensdog-	284	irgendwie die Art ist, wie wir kochen oder wie wir da das Essen vor allem austeilten, dass
251	matismus ist, sondern [bricht ab]. Also, Fleisch ist klar, dass das nicht gekocht wird.	285	das irgendwie zentrales Merkmal dieser Volkküche ist. Also das man da, würde ich sa-
252	K.B.: Sind alle Vegetarier?	286	gen, ohne je bei uns in der Bar gestanden zu haben, also nicht als Gast, dass es irgend-
253	S.L.: Nee. Die meisten essen schon Fleisch bei uns. Vegetarisch ist schon mal in der	287	wie schon diese Art ist, dieses Fröhliche, Witzige, dieses Ey-wir-sind-nicht-so-bierernst.
254	Diskussion bei uns, so: „Ah, wir könnten ja mal Käse mit hinstellen. Oder mal'n Jo-	288	[Findet die andere Vokü weniger offen, die Leute sind zu wenig offen.] Da denk ich
255	ghurt.“ Aber da bin ich immer total straight und sage: „Nee, da habe ich keinen Bock	289	mal, dass das auch ein Grund sein könnte, die Art wie wir Essen austeilten, warum da
256	drauf.“ (...) Das ist der kleinste gemeinsame Nenner. Vegetarier können das essen, Ve-	290	die Leute kommen. (...) Ich merke ja, wie die Leute darauf reagieren, wie man Essen
257	ganer können das essen, Fleischesser können das essen. (...) [Steffen spricht über seine	291	ausgibt. Da freut sich einfach jeder, wenn man das ein bisschen witzig kommentiert. [Un-
258	Rolle bei der Vokü. Er will dort nicht als Chef gelten.]	292	terhaltung darüber, warum manche Leute zu hektisch wirken und sich nicht entspan-

293	nen. Steffen erzählt, dass man als Organisator nicht mehr in die Situation kommt, sich	327	auch was übrig. Das machen wir dann in kleine Töpfe und stellen es rauf in die Gemein-
294	zwischen die Leute zu setzten.] Darum kann ich dir überhaupt nicht sagen, wie die	328	schaftsküche vom Inselplatz, dann essen die das meistens auf. (...)
295	Stimmung da ist. Das ist echt krass, wie zwei unterschiedliche Welten. Was hinter unse-	329	K.B.: Kommt es manchmal vor, dass ihr am Ende Kassensturz macht und ihr stellt
296	rem Tresen passiert, ist ganz anders also was vor dem Tresen passiert. Ich kriege nix von	330	fest „Mhh, da wird jetzt ’ne Handvoll nicht bezahlt haben“? Oder zählt ihr gar
297	den Gesprächen mit, ich kriege nix von der Stimmung mit. Also, da fehlt halt wirklich	331	nicht mit?
298	der Draht zu dem, was dort passiert. (...)	332	S.L.: Doch wir zählen mit. Das ist auch ein Klassikerthema wo sich Leute drüber aufre-
299	K.B.: Habt ihr da manchmal Angst, dass das zu viel wird, dass euch das alles über	333	gen. Aber am Ende ist es [stockt]. Wir können ja immer nur spekulieren, wie viel Essen
300	den Kopf wächst?	334	wir ungefähr rausgegeben haben. [Steffen meint, dass 98 bis 99 Prozent aller Gäste zah-
301	S.L.: [überlegt] Naja. Ich glaube [bricht ab]. Es gibt schon viele Diskussionen so in der	335	len, nur selten gibt jemand kein Geld oder weniger. Es ist auch nicht schlimm, wenn je-
302	Gruppe. [stockt] Ich glaub das ist schon echt ’ne Diskussion die wir führen, was wir ma-	336	mand, der gar kein Geld hat, nichts bezahlt. Es ist auch ein Anspruch der Vokü, diesen
303	chen, wenn so viele Leute kommen. Manche kotzt es auch an, dass viele dabei sind, die	337	wenigen kostenlos Essen zu geben. Es kann aber schwer kommuniziert werden, dass es
304	sich nicht benehmen können und ihre Sachen nicht wegräumen.	338	diese Möglichkeit gibt.
305	K.B.: Sind das viele? Also kommt das oft vor, dass das Zeug rumsteht?	339	K.B.: Es kommen aber keine Obdachlose, oder?
306	S.L.: Wir legen immer sehr viel Wert darauf, das man betonen soll (). 20 Teller von 120	340	S.L.: Da kommt eigentlich keiner. Ich weiß, ich hab mal vor drei Jahren oder so, hab ich
307	stehen meistens rum. (...) Aber in der Masse sind das halt trotzdem nur 20 Teller, das	341	mal vorgeschlagen, dass wir bei der Tafel Werbung aufstellen wollen. Aber das wurde,
308	heißt 100 Leute haben trotzdem abgewaschen. Das vergisst man dann leicht Es gibt aber	342	das haben alle abgelehnt, weil sie gemeint haben, dass wir das nicht, naja, dass da
309	auch so eine Entwicklung über das Jahr, das finde ich immer total spannend. Am Anfang	343	schwierige Leute kommen können. (...) Da kommen dann vielleicht Leute auf die man
310	gibt es halt sehr viele Neue und da steht immer bisschen mehr und dann musst du es halt	344	vielleicht keinen Bock hat. (...) Es kommen Leute, die nicht drauf angewiesen sind. Ist
311	mehrmals noch betonen: „Eh, hier abwaschen.“ [Spricht darüber, wie sich die Vokü jedes	345	auch ’ne krasse Lifestyle-Vokü, hab ich manchmal das Gefühl. (...) Manchmal denk ich,
312	Jahr neu entwickelt, weil immer wieder neue Leute sich einbringen.] Das ist halt total	346	is’ einfach nur’n Flirtparadies. Alle schäkern irgendwie miteinander rum oder alle wollen
313	spannend, weil am Ende quasi nach jedem Jahr ’ne neue Vokü entstanden ist. [Erzählt,	347	da nur schwatzen. Ich meine, das ist ja ein hochkommunikativer Punkt. Überall, wo du
314	wie wichtig das für die Netzwerkarbeit ist, z. B. mit Biobauernhöfen.] Das liebe ich total,	348	dich hinsetzt, sitzen meistens auch irgendwie andere Leute mit dir am Tisch. Das ist
315	dass sich quasi übers Jahr so inhaltliche Baustellen auftun. (...) [Wir kommen wieder	349	nicht dieses Abgegrenzte wie in der Mensa (...) Alleine durch die Enge, du sitzt ja im-
316	auf die Anzahl der Leute zu sprechen.] Wir hecheln quasi nicht dem Besucherstrom di-	350	mer zusammen, da kommst du ja so schnell in Kontakt (...) Was willst du denn mehr?
317	rekt nach. (...) Wir haben bei der Abschluss-Vokü 160 Essen rausgeworfen. (...) Da	351	(...) Da triffst du einfach Hinz und Kunz. (...) Jedes Jahr so wirst du drauf angespro-
318	sind aber einfach die Kapazitäten erreicht. Aber ich glaube mit 100, 120, das ist einfach	352	chen: „Eh, wann geht denn eigentlich die Vokü los?“ Und, was auch der Klassiker ist:
319	so die Grenze. Mehr geht einfach nicht. Das ist schon so die Konsequenz aus der Dis-	353	„Eh scheiße, was machen wir denn dann, wenn die Vokü nicht mehr ist?“ Das ist schon
320	kussion, wir kochen nicht mehr und wenn es alle ist, ist es alle.	354	cool, freue ich mich auch total. Wenn man anderen Leuten auch wichtig ist. (...)
321	K.B.: Kommt es oft vor, dass ihr Leute wegschicken müsst, weil die Portionen alle	355	K.B.: Ihr hab ja immer Musik, oder?
322	sind?	356	S.L.: Das machen die immer aus dem Inselplatz. Die haben da einfach ihre Mucke. (...)
323	S.L.: Das passiert eigentlich schon öfters mal, denke ich. Aber wegschicken ist ein biss-	357	Weil die machen ja auch die Bar.
324	chen hart. Meistens fragen sie: „Ist noch was da?“ und ich so: „Nee, sorry.“ (...) Da sag	358	K.B.: Und die Deko, die da hängt?
325	ich aber auch immer: „Eh, ihr müsst eher kommen.“ So halb 10 da, was hat er da erwar-	359	S.L.: Na, so viel isses ja eigentlich immer nicht. [Steffen erzählt, dass sie bei der Ab-
326	tetet, da hat er einfach Pech gehabt. Manchmal gibt’s noch was. Manchmal bleibt	360	schluss-Vokü mehr als sonst gemacht haben. Sonst ist es eher funktional und es gibt nur

361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383	<p>gebastelte Schilder. Hinzu kommen Plakate, die manchmal aufgehangen werden. Es wurde am Anfang der Saison Geld gesammelt, damit eine zusätzliche Biergarnitur gekauft werden konnte. Der Rest gehört dem Inselplatz. Die Bewohner kümmern sich auch um den Garten, stellen Tische und Stühle hin, machen hinterher sauber.]</p> <p>K.B.: Wie groß ist in eurer Gruppe der Ehrgeiz, neue Gerichte auszuprobieren, was zu verbessern, die eigenen Kochkünste unter Beweis zu stellen?</p> <p>S.L.: Ich kann dir ja mal so die Bandbreite aufsagen. Timo zum Beispiel, Timo und Nora sag ich mal, wollen einfach nur ganz, ganz einfach kochen. Das sind so die einen eh-wir-machen-einfach-nur-einfachen-Kram. Alles cool, bloß keinen Stress. Und dann gibt noch so ein bisschen [bricht ab]. Naja Michi und ich, wobei Michi da den äußersten Flügel darstellt, die schon Bock haben, so Sachen auszuprobieren. (...) Er ist, würde ich sagen, so der kreativste Koch bei uns. (...) Manchmal ist es halt auch so, vor allem wenn nicht genug Zeit da ist, dann wird man halt auch eher pragmatisch. (...) [Steffen erzählt davon, dass schon beim Gemüse schnippeln viel geredet und gelacht wird. Da gibt es viele Freiwillige, die stundenlang regelmäßig mithelfen. Daraus werden nicht selten Freunde. Ich erzähle ihn von Supper Clubs, die auch stets viele Freiwillige haben.]</p> <p>K.B.: Wann macht ihr immer so Schluss, in der Regel?</p> <p>S.L.: Naja, so um ... zehn, um elf. (...) Dann bist du auch riesen fertig. Dann trink ich nur noch 'ne Feierabendlimonade und dann geh ich nur noch nach Hause und falle um. Das ist schon anstrengend. Aber es macht auch Spaß, muss ich auch nochmal betonen.</p> <p>[Generelle Unterhaltung über die Bedeutung des Essens und Kochens, über biologische Ernährung und die Ausgaben für Lebensmittel.]</p>	
---	---	--

X. Interview Kati Frischbier

Interviewpartnerin:	Kati Frischbier (K.F.), Volkküchen-Gast
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	29.7.2011
Ort:	Eigene Wohnung
Dauer:	15:00 Uhr - 15:30 Uhr
Art des Interviews:	Leitfadenorientiertes Interview
Art der Aufzeichnung:	Tonband

Interviewsituation

Kati ist 28 und arbeitet nach ihrem Studium für eine Thüringer Landtagsabgeordnete halbtags in Jena. Das Interview fand in der eigenen Küche in entspannter Atmosphäre statt. Kati kannte ich durch das Studium. In der Vergangenheit sind wir ab und zu zusammen zur Jenaer Volkküche gegangen. Sie kannte deshalb die Vokü schon viele Jahre, auch wenn sie kein regelmäßiger Gast war. Sie beantwortete mir gerne meine Fragen, die sich an folgendem Leitfaden orientierten:

- Wann war der erste und wann der letzte Besuch?
- Mit wem gehst du in der Regel zur Vokü/bist du gegangen?
- Magst du das Essen dort? Wie findest du, dass es vegan ist?
- Wie schätzt du das Publikum dort ein?
- Kennst/kannstest du dort viele?
- Ist es leicht, dort jemanden kennenzulernen?
- Was ist/war deine Motivation?
- Was magst du an der Vokü? Was magst du nicht?
- Kennst du andere Volkküchen?
- Hast du von dem politischen Hintergrund der Vokü etwas mitbekommen?

Interviewtranskript

Zum methodischen Vorgehen und Transkriptionszeichen vgl. Interview Sarah Gellar, S. 247. Umgangssprachliche Wörter wurden hier jedoch übernommen.

1	K.B.: Wann bist du das erste Mal bei der Jenaer Vokü gewesen und wann das letzte Mal?	35	K.B.: Und hat es dir etwas ausgemacht, dass es kein Fleisch und keine Milchprodukte gab?
2		36	
3	K.F.: Oh Gott. ... Das erste Mal vor vier Jahren, vor fünf Jahren oder so was. Und das	37	K.F.: Nee. Also, es hätte Bio sein können, das hätte ich gut gefunden und ansonsten, ve-
4	letzte Mal ist auch schon 'ne Weile her. Letztes Jahr? Ich glaube, letztes Jahr irgendwann	38	getarisch, vegan, war vollkommen in Ordnung.
5	war das. Also, dieses Jahr war ich noch gar nicht.	39	K.B.: Wie schätzt du das Publikum ein, das bei der Volxküche ist?
6	K.B.: Und in dieser Zwischenzeit, wie oft bist du da zur Vokü gegangen über die	40	K.F.: Mhh, ich glaube, das hat sich gewandelt. Ich glaube, früher waren es halt so wirk-
7	Jahre hinweg?	41	lich so ein bisschen Untergrund mehr, oder [stockt] ... Mittlerweile ist es halt so, also, es
8	K.F.: Mhh. Auch nicht so oft. Zehn, fünfzehn mal oder so was. Also, ich war nicht so oft	42	geht halt fast jeder zur Vokü, es ist nix mehr Besonderes, beziehungsweise es ist halt ein-
9	dort.	43	fach so. Na, es geht halt jeder hin. Ich glaube, das hat sich halt gewandelt. Dass es so von
10	K.B.: Pro Jahr oder insgesamt?	44	etwas Kleinerem, auch was so ein bisschen spezieller war oder intimer auch halt zu so et-
11	K.F.: Nee, insgesamt glaube ich.	45	was Großem geworden ist.
12	K.B.: Also über die vier Jahre ungefähr verteilt?	46	K.B.: Also nicht mehr speziell für ein Publikum, für eine Szene?
13	K.F.: Mhh. Vielleicht waren es auch drei Jahre oder so was. Also, es war nicht so oft.	47	K.F.: Ich bin mir jetzt aber nicht sicher, ob es nur noch ums Essen geht, um halt irgend-
14	Oder es waren zwei Sommer. Ich glaube einen Sommer war ich mal öfter und dann,	48	wie abends halt essen und günstig essen oder ob es früher halt einfach mehr war dieses,
15	dann ... Ich überlege grad. Kann auch sein, dass das nur ein Sommer mal intensiv war.	49	dieses Soziale und quatschen und sich treffen und so weiter.
16	K.B.: Aber das war noch in der Neugasse, wo du warst?	50	K.B.: Was könnte ein Grund sein, warum es jetzt so viele sind?
17	K.F.: Mhh.	51	K.F.: Mhh.
18	K.B.: Und mit wem bist du da in der Regel hingegangen?	52	K.B.: Wenn du dort gewesen bist, wie viele hast du gekannt?
19	K.F.: Puh. Entweder allein, hab mich dort getroffen mit Leuten, oder irgendwie mit ein	53	K.F.: Unterschiedlich. Früher in der Neugasse waren es auf jeden Fall noch mehr. Also,
20	paar Freunden.	54	da waren schon ein Drittel oder die Hälfte. Also halt, also richtig gut gekannt immer so
21	K.B.: Und warum bist du dieses Jahr noch nicht gewesen?	55	fünf, zehn, zwölf Leute oder so. Und dann aber viele vom Sehen. Dass man schon ein
22	K.F.: Mhh. Ich glaube, weil es mir zu groß geworden ist. Also, weil es halt einfach, du	56	Drittel oder die Hälfte oder so vom Sehen halt kannte. Und ich glaube das hat jetzt,
23	ewig anstehen musst und weil es einfach zu unpersönlich ist und weil glaube ich auch	57	wenn ich jetzt hingehen würde, nachgelassen. Also, jetzt sind es nicht mehr so viele be-
24	nicht mehr so viele Leute da sind, die man kennt. Aber ich glaube vor allem, weil es mir	58	kannte Gesichter.
25	zu groß geworden ist, also, weil halt immer 100, 150 Leute da sind und das ist mir halt	59	K.B.: Denkst du, dass es leicht ist, wenn man jetzt da hin geht, reinzukommen,
26	too much. Also, ich war jetzt das letzte Mal, das letzte Mal als ich war, da haben wir 'ne	60	also wenn man gar niemanden kennt und jetzt zur Vokü gehen würde?
27	Stunde, glaube ich, angestanden zum Essen. Da sind auch ganz viele gleich wieder ge-	61	K.F.: [Überlegt] ... Kommt sicherlich auf die Persönlichkeit drauf an, wer hinget oder
28	gangen, bevor die überhaupt was zu essen gekriegt haben und das war halt einfach ir-	62	wie offen man ist. Aber ich glaube, dass es schon so in sich geschlossene Gruppen sind,
29	gendwie nicht mehr dieses gemütlich Hinsetzen und zusammen Essen, sondern eher so	63	dass es nicht ganz so offen ist. ... Oder halt Freundeskreise oder kleine Gruppen oder so
30	Fließband und irgendwie essen, fix essen und irgendwie auch keine Plätze richtig finden,	64	was, wo es jetzt auch nicht so ist, dass man [bricht ab]. Also es kommen jetzt nicht zehn
31	wo du dich halt hinsetzen kannst und wo du auch sitzen kannst und deswegen. ... Ja, ich	65	unterschiedliche Leute, die sich alle an einen Tisch setzen und sich dort kennenlernen.
32	glaube das ist so der Grund.	66	Ich glaube, das ist nicht so sonderlich. Ich glaube eher schon, dass halt viele mit ein,
33	KB.: Und schmeckt dir das Essen oder hat dir das Essen da geschmeckt?	67	zwei, drei Leuten oder mehr Leuten hingehen und dass das dann so kleine Gruppen an
34	K.F.: Mhh, kommt darauf an, aber eigentlich schon.	68	sich sind, die dann an irgendwelchen Tischen sitzen und da halt essen.

69	K.B.: Und ist es dir mal passiert, dass du da mal jemanden kennengelernt hast, den du noch von nirgendwo anders kanntest?	103	gesetzt hat, gegessen hat und da war halt dieser soziale Faktor noch viel weniger eigent-
70		104	lich.
71	K.F.: Ich glaube nicht. Vielleicht mal mit irgendjemanden unterhalten, aber den ich	105	K.B.: Und kennst du den politischen Hintergrund der Vokü und hast du da eine
72	auch schon vom Sehen her irgendwo kannte. Aber jemanden so komplett kennengelernt	106	Meinung dazu?
73	habe ich, glaube ich, nicht.	107	K.F.: Nee, den kenne ich, ehrlich gesagt, nicht.
74	K.B.: Und die Leute, die bei der Vokü sind, siehst du die auch woanders, oder hast du die auch woanders gesehen (...)?	108	K.B.: Also dir fällt auch nicht auf, dass da etwas transportiert werden soll, Ideen,
75		109	Gedanken?
76	K.F.: Mhh.	110	K.F.: [Überlegt] ... Sicherlich dieses ... Gemeinsame. Beziehungsweise in der Neugasse
77	K.B.: Was war deine Motivation zur Volxküche zu gehen?	111	war es oft auch so, dass immer gleichzeitig für die Rote Hilfe oder so was zum Beispiel
78	K.F.: Mhh. Schon letztendlich Leute treffen. Also ich glaube, das stand sogar noch vor	112	Spenden gesammelt wurden, auch im Hintergrund über irgendwelche Demos oder Ak-
79	dem Essen. Essen war halt so ein positiver Nebeneffekt oder so. Aber schon um halt ein-	113	tionen oder so was, die Gespräche halt im Fokus standen oder da immer Flyer auslagen
80	fach zu quatschen und sich mal einfach mit Leuten zu treffen.	114	oder so was. Ich weiß nicht, ob bei der Neuen das auch immer noch so ist.
81	K.B.: Und was schätzt du an der Jenaer Volxküche? Gibt es da was?	115	[Im Anschluss befragte ich Kati nach ihren Essgewohnheiten. Ihr Frühstück nimmt Kati,
82	K.F.: [Überlegt] ... Schwierige Frage. Vielleicht. Also ich finde es faszinierend, dass da	116	die alleine in einer Wohnung lebt, meist alleine zuhause ein, manchmal aber erst vor
83	jede Woche Leute immer wieder ehrenamtlich kochen und halt wechselnde Teams sind	117	dem Rechner auf Arbeit. Mittag trifft sie sich oft mit Freunden und Kollegen zum Essen.
84	die sich halt einfach da den ganzen Tag hinstellen und halt für 100, 150 Leute kochen.	118	Nachmittags geht sie manchmal Kaffeetrinken mit anderen. Abends kocht und isst sie
85	Also das finde ich ganz cool, aber was ich dran schätze? Ich war halt lange nicht mehr	119	entweder alleine zuhause oder zusammen mit Freunden oder ihrem Freund – wie es sich
86	dort, von daher ist es schwierig zu sagen, was ich daran schätze. (...)	120	ergibt. Sie trifft sich mit anderen Menschen, weil sie es schön findet, nicht alleine zu es-
87	K.B.: Und gibt es etwas, was dich stört?	221	sen. Kati kauft fast ausschließlich Bio-Lebensmittel, achtet auf Fair Trade-Produkte, isst
88	K.F.: Mhh, ich glaube, dass es so groß geworden ist, das ist halt so die Motivation, dass	222	viel Obst und Gemüse, wenig Fleisch und kauft nur zertifizierten Fisch.]
89	ich nicht mehr hingeh. Also dass es halt zu groß geworden ist, und wenn es halt kleiner		
90	und familiärer wäre, dann würde ich, glaube ich, halt öfter mal hingehen und dass man		
91	halt so ewig jetzt zum Essen anstehen muss und keinen Sitzplatz mehr findet und so wei-		
92	ter irgendwie. Das macht es halt für mich schon wieder unattraktiv.		
93	K.B.: Bist du schon mal bei anderen Voküs gewesen, in Jena oder anderen Orten?		
94	K.F.: Ich überlege. Bei einem Kongress mal auf einer Vokü. ... Auf Festivals oder Demos		
95	oder so was. Aber jetzt nicht in einem Ort in dem ich gelebt habe, sondern eher so mo-		
96	bile Voküs, die halt auf Festivals kochen oder Kongressen.		
97	K.B.: Und was waren so die Hauptunterschiede zur Jenaer Vokü oder gab es Unter-		
98	schiede?		
99	K.F.: Da war es halt noch mehr dieses [bricht ab]. Also in Jena ist es schon so dieses So-		
100	ziale, dass man halt Leute trifft und quatscht und bei den anderen war es halt eher dass		
101	es wirklich nur ums Essen ging, also, dass halt die Leute irgendwie ausgehungert waren		
102	und irgendwas zu essen wollten und dass man sich dort was zu essen geholt hat, sich hin-		

XI. Interview Mia Reinhardt, Klara Warschowski und Robert Kluge

Interviewpartner:	Mia Reinhardt (M.R.), Klara Warschowski (K.W.) und Robert Kluge (R.K.), Volkküchen-Gäste
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	1.8.2011
Ort:	Eigene Wohnung
Dauer:	15:15 Uhr - 16:45 Uhr
Art des Interviews:	Leitfadenorientiertes Interview
Art der Aufzeichnung:	Tonband

Interviewsituation

Mia Reinhardt war mir vom Studium bekannt. Sie kennt auch Steffen und Michi, zwei der Vokü-Köche. Mit Klara und Robert hatte ich ein paarmal zuvor durch Mia Kontakt. Die drei sind gut befreundet. Klara und Robert sind ein Paar. Robert ist Vegetarier. Die drei gehören einem größeren WG-Freundeskreis an, der zur Vokü geht.

Die Interviews waren eigentlich als Einzelinterviews angedacht und sollten nacheinander geführt werden. Dass alle drei gleichzeitig zum Termin kamen, erwies sich jedoch als praktikabel und gut durchführbar. Während des Interviews wurde Kaffee getrunken und Kuchen gegessen, die Stimmung war locker. Ich konnte alle meine Fragen stellen, die Befragten antworteten nacheinander, manchmal ergänzten sie sich auch gegenseitig. Die Leitfragen waren dieselben, die ich bereits im Interview mit Kati Frischbier (vgl. S. 260) angewendet hatte. Die Reihenfolge veränderte ich jedoch etwas und richtete sie nach dem Gesprächsfluss, der sehr dynamisch war.

Interviewtranskript

Zum methodischen Vorgehen und Transkriptionszeichen vgl. Interview Sarah Gellar, S. 247. Umgangssprachliche Wörter wurden hier jedoch übernommen.

1	K.B.: Wann seit ihr das erste Mal bei der Vokü gewesen? (...)	9	dass es das gab.
2	M.R.: Das ist aber jetzt aber schon richtig viele Jahre her. Ich würde behaupten, seit	10	K.B.: Also ihr kennt das nicht und du bist quasi von Anfang an dabei gewesen? [an
3	wann es die gibt. Das weiß bestimmt Steffen eher besser als ich. Bestimmt schon fünf	11	Mia und dann an Klara und Robert gerichtet]
4	Jahre gibt es das, oder? Oder noch länger? So ungefähr, ge?	12	R.K.: Genau.
5	K.W.: Wir waren das erste mal mit der Mia, die hat uns mit hingenommen.	13	K.B.: Und wie kam es dazu, dass du dann Klara und Robert mitgenommen hast?
6	R.K.: Vor zwei Jahren.	14	[an Mia gerichtet]
7	K.W.: Also mit dem Marcel, genau. Mit der WG, als wir die kennengelernt haben. Und	15	M.R.: Weil es so gut geschmeckt hat, weil das ist ja 'ne schöne Sache, die kann man ja al-
8	da waren wir auf dem Inselplatz aber direkt. Vorher war ich nie. Ich wusste nicht mal,	16	len Leuten zeigen. Man muss nicht selber kochen und nimmt jemanden mit. (lacht) Und

17	lädt ihn dazu ein.	51	M.R.: Ich glaube ich war letzten Sommer. Kann mich nicht daran erinnern, dass ich die-
18	R.K.: Zumal da wir ja eh ein paar Vegetarier sind, da konnte sie es uns schön schmack-	52	sen Sommer war.
19	haft machen, weil das alles vegan ist und so.	53	K.B.: Warum warst du noch nie dieses Jahr?
20	K.W.: Du hast auch beschrieben, dass man da draußen sitzt, draußen isst. [an Mia ge-	54	M.R.: Weil immer im Fitnessstudio war. (lacht) Das war immer zeitgleich. Da bin ich
21	richtet] Das fand ich cool und dann hast du gesagt, dass es da Vorspeise, Nachspeise,	55	immer dahin, zu dem Kurs. Und es hat viel geregnet mittwochs. Wenn ich dann doch
22	Hauptspeise gibt. Und das hat mich gekriegt. (lacht) Da sind wir hin dann. Mit dir aber.	56	mal keine Lust auf Fitnessstudio hatte, hat es immer irgendwie geregnet oder war trotz-
23	Alleine bin ich nicht hingegangen. Da bin ich das erste mal hin.	57	dem nicht passend. Hat nicht so gut gepasst dieses Jahr.
24	K.B.: Und ihr hattet zuvor noch nie etwas davon gehört, dass es das gibt?	58	K.B.: Und in der Zeit wo ihr gewesen seit, wie war eure Frequenz ungefähr, also
25	K.W.: Ich nicht.	59	wie oft seid ihr da gewesen?
26	R.K.: Nee, ich auch nicht.	60	M.R.: Letztes Jahr waren wir schon oft.
27	K.W.: Volkküche war mit nicht bekannt.	61	R.K.: Letztes Jahr waren wir ziemlich viel. Bei uns die WG oben mit den ganzen Jungs
28	M.R.: Ich bin damals [bricht ab]. Steffen hat ja immer in der WG schon angefangen, ve-	62	auch noch. Da waren wir, würde ich sagen, alle ein, zwei Wochen. Also, regelmäßig alle
29	gan zu kochen und uns einzuladen und Steffen und Michi haben, als die zusammen ge-	63	zwei Wochen auf jeden Fall.
30	wohnt haben, eh schon immer uns das ganze vegane Essen uns schmackhaft machen	64	K.W.: Ja.
31	wollen. Und deswegen fand ich das auch damals schon 'ne super Idee. Dass die die Idee	65	R.K.: Da waren wir sogar zur [bricht ab]. Zum ersten Mal waren wir vielleicht nicht,
32	hatten: „Los komm, wir machen das jetzt mal für alle Leute. Wir machen das öffentlich	66	aber beim großen Abschluss waren wir. Nee, zum ersten Mal waren wir auch da. Der
33	und kochen für viele in großen, rauen Mengen.“ Weiß nicht, die haben ja bestimmt so	67	Steffen hat die Rede gehalten und so. Da haben wir die Eröffnung mit gemacht und ich
34	mit 20, 30 Essen angefangen am Anfang. Dann später hatten die das Geld für die Gu-	68	glaube beim letzten Essen waren wir auch da. Da haben wir echt die ganzen Sausen mit-
35	laschkanone, so zwei Jahre später, weiß ich nicht, und dann sind es ja noch mehr und	69	genommen.
36	mehr geworden.	70	K.B.: Du auch? [an Mia gerichtet]
37	K.W.: Das fand ich auch faszinierend, dass die für so viele Leute kochen, private Leute	71	K.W.: Ja.
38	kochen für viele. Dass es nicht so ein offizielles Ding ist, sondern dass es eher so ein Tref-	72	M.R.: Diesen Sommer halt nicht. Zumindest kann ich mich nicht erinnern, diesen
39	fen in so einem Kindergarten ist. (lacht) Das finde ich cool.	73	Sommer gewesen zu sein.
40	M.R.: Und mich hat fasziniert, wie viel man machen, vegan kochen kann. Das hat un-	74	R.K.: Diesen Sommer war ich auch noch nicht so oft. Das war ()
41	glaublich meinen Horizont erweitert. Auch schon in der WG, aber dann auch in der	75	K.W.: Da war auch das Wetter nicht so gut. Oft hat es geregnet.
42	Neugasse. Ich war jede Woche wieder beeindruckt, was die auch immer kombiniert ha-	76	R.K.: Dadurch, dass es draußen ist, geht man dann doch irgendwie nicht los, wenn
43	ben. Spargel mit ähm Erdbeeren und Rucola. Wäre ich nie drauf gekommen, so was zu-	77	schlechtes Wetter ist.
44	sammen zu kochen.	78	K.B.: Mit wem geht ihr in der Regel dort hin?
45	K.B.: Und wann seit ihr das letzte Mal gewesen?	79	K.W.: Also, wir gehen dann so mit Freunden, also mit Robert und der WG von Robert
46	R.K.: Ich war letzte Woche mit Arne.	80	mit den Freunden. Also, dass man immer so eine Gruppe ist. Alleine war ich jetzt noch
47	K.W.: Und ich auch letzte Woche. Da war ich sogar gar nicht mal zum Essen, sondern	81	nie dort. Ich bin nur letztes Mal danach hin, weil ich wusste, die Freunde sind dort. Das
48	danach. Weil zum Essen hatte ich es nicht pünktlich geschafft. Da bin ich danach hin,	82	ist immer die gleiche Runde so. Immer die ganzen Ökos würde ich sagen.
49	weil die Leute eben dort waren. Zum chillen nach dem Essen bin ich einfach hingefah-	83	M.R.: Ja aber prinzipiell in der Neugasse konnte man auch mal alleine hin steppen. Weil,
50	ren.	84	man hat halt eigentlich früher alle gekannt. Früher war es halt eine riesen Gemeinschaft

85	und dann irgendwann wurde das immer fremder. Immer weniger Menschen, die man	119	so viel Geld für gebraucht haben, richtig aus Holz so. Seitdem finde ich es nicht mehr
86	kannte. So am Inselplatz habe ich dann fast niemanden mehr gekannt, nur die, die halt	120	ganz so urig. (...) Und dann gibt es halt mehr Stühle, das ist angenehm. Aber ich finde
87	gekocht haben. Die Constanze vielleicht noch, aber ansonsten gab es eigentlich nieman-	121	das ist auch, also, das merke ich sogar, dass ist seitdem nicht mehr so einfach und so
88	den mehr, den man noch kannte.	122	urig.
89	K.B.: Könnt ihr das nachvollziehen, wenn das Mia erzählt, dass das mal so anders	123	K.B.: Und das findest du schade? [an Klara gerichtet]
90	gewesen ist?	123	K.W.: Für die ist es cool. Für's Kochen und so. Die haben da ja so Abwasch und so alles.
91	R.K.: Nö.	124	Aber ich finde es ein bisschen schade, so für mich. Einfach so, wenn ich da hingehge fand
92	K.W.: Ich könnte mir vorstellen, wie es ist, aber [bricht ab]. Sie hat ja damals erzählt wie	125	ich es cooler als die einfach nur dort standen, an so einem Tisch, dunklen Tisch und jetzt
93	es in der Neugasse so war, aber das hat sich halt geändert.	126	haben sie Licht und alles. Für die ist es sicherlich toll, aber für mich war das vorher coo-
94	M.R.: Da sind wir ja nachmittags hin mit der Theresa und haben sogar manchmal noch	127	ler.
95	mitgeschnippelt und so und standen da in dieser kleinen Miniküche und haben da ver-	128	K.B.: Wenn ihr dort seid, wie viele Leute kennt ihr?
96	sucht das noch gemeinsam zu organisieren, dass das abends gepasst hat.	129	M.R.: Na das sind nicht mehr viele. Die, die Kochen. Die Kochcrew. Und die sind ja
97	K.W.: Aber jetzt ist es eher so, dass man die bekannten Gesichter immer wiedersieht.	130	dann meistens, also, wenn jetzt gerade Claudia und Heiko kochen, dann kennt man halt
98	Also, wenn ich zur Vokü gehe, weiß ich, der und der und der, den erwartest du dort. So	131	dann Michi und Steffen und so. Und sonst hat das nachgelassen. Früher kannte man ja
99	typische Gesichter, aber mit denen unterhältst du dich trotzdem nicht. Also ich mich	132	irgendwie auch alle Skater. Die sind ja dann immer gleich vom Skate-Park in die Neu-
100	jetzt nicht, weil ich ja eben mit Freunden da bin. Wenn ich alleine hin gehen würde,	133	gasse und haben dann dort gleich gegessen. Und die sind irgendwie alle nicht mehr.
101	weiß ich nicht, ob ich jetzt da irgendwie Anschluss finden würde so, mich irgendwo da-	134	R.K.: Ich würde sagen, von denen, was schätze ich wie viele da sind, hundert sind be-
102	zuhocken.	135	stimmt immer da, außer den Leuten, mit denen ich hinkomme, kenne ich dann viel-
103	M.R.: Das war halt gemütlicher. Das hat halt immer in der Neugasse in dem Hinterhof	136	leicht noch so drei bis fünf, die ich so kenne, dass man sich unterhält und hallo sagt.
104	gepasst. Das war ja ... Du musstest nicht nie groß anstehen. Also dieses stundenlange	137	Dann kennst du nochmal zehn vom Sehen her die du halt dann nochmal grüßt so. Aber
105	Anstehen. Das hat sich ja dann auch dahingehend verändert, dass die Leute dann ja	138	das Witzige ist, du triffst halt immer Leute, diese typischen Bekanntschaften, die man
106	schon gierig geworden sind und Angst hatten, dass sie irgendwie nicht mehr irgendein	139	jetzt nicht gut pflegt, die man jetzt nicht oft sieht, aber die trifft man dann zum Beispiel
107	Essen bekommen und dann haben die sich ja teilweise schon eine halbe Stunde vor um	140	bei der Vokü, mit denen man sich dann doch nur einmal im Vierteljahr sieht und mit
108	acht angestellt und das fand ich dann echt schon total gierig, dass die Leute dann, die	141	denen man ein bisschen schwätzt. Und das ist eigentlich das ganz Coole so. Dass das
109	den ersten Gang noch nicht einmal aufgegessen hatten, sich dann wieder schon zum	142	eben so eine Subkultur ist, wo du dich halt eben mit Leuten triffst, mit denen du dich
110	zweiten Mal angestellt hatten.	143	halt nur dort triffst und zum Beispiel noch bei irgendwelchen Glashaus-Festivals oder so
111	K.W.: Mhh, das ist blöd.	144	was. Sonst siehst du eigentlich gar nicht so oft die Leute und magst sie halt trotzdem ei-
112	M.R.: Und da hat man sich dann mit angestellt, weil man wollte ja auch nicht hinten ir-	145	gentlich.
113	gendwie runterfallen und dann nichts mehr haben. Also ich fand das dann einfach zu	146	K.W.: Ich würde sagen, ich kenne vielleicht so zwei, drei Leute, die ich kenne, mit denen
114	groß. Vielleicht hat es mich auch dann deswegen dann nicht mehr gereizt, diesen Som-	147	ich mich wirklich unterhalte und dann wie dieser Steffen zum Beispiel, der kocht. Dem
115	mer da soviel hinzugehen. Und halt auch die Tendenz, dass man da nicht mehr so viele	148	sage ich „Hallo“ und kurzen Kommentar so. Also den kenne ich nicht, also würde ich
116	kannte, weil viele wahrscheinlich weg gegangen sind auch über die Jahre aus Jena.	149	jetzt nicht sagen, dass ich den kenne. Eher so viele bekannte Gesichter dann. Also wirk-
117	K.W.: Ich finde auch, die haben das jetzt neu gemacht. Die haben jetzt so ein extra	150	lich kennen tu ich da immer wenige. Nur so vom Sehen und was gehört drüber, das eher.
118	Häuschen aufgestellt (...) Teilweise haben sie dafür gesammelt dann auch, weil sie eben	151	K.B.: Wie groß ist die Gruppe, mit der ihr dahin geht?

152	K.W.: Na das ist meist Arne, Tom ... [überlegt]. So sechs, fünf bis sechs.	186	und isst. Da muss man sich jetzt keine Gedanken machen, ob man da jetzt was weglassen muss oder so. Und schmeckt eigentlich immer ganz gut, ja.
153	R.K.: Zwischen drei und sechs, Je nachdem, wie die an dem Tag Zeit haben.	187	
154	K.W.: Also, zu dritt meistens. Ab drei gehen wir hin, glaub ich. Zu zweit waren wir noch	188	K.W.: Gut, obwohl ich mich manchmal ein bisschen lustig mache, dass es vegan ist, weil
155	nicht.	189	ich selber würde nie so kochen, aber dort isst man das halt, schmeckt auch super, wunderbar.
156	R.K.: Letzte Woche war ich mit Felix zu zweit, aber meistens sind wir schon zu dritt	190	
157	oder zu viert.	191	R.K.: Man schmeckt es ja nicht raus, dass das jetzt vegan ist. Vegan klingt ja, wenn man
158	K.W.: Ja.	192	sich das vorstellt, vielleicht manchmal so fad, oder so. Aber das merkt man ja überhaupt
159	K.B.: Und schmeckt euch das Essen dort?	193	nicht. Auf Fleisch kann man eh verzichten, wenn sie irgendwas anderes machen und ob
160	K.W.: Mhh!	194	da jetzt Ei oder Milch drin ist oder nicht, schmeckt man gar nicht. Man merkt es ja so
161	M.R.: Ja. In jedem Fall. Bin immer wieder von der Kreativität begeistert. Was man aus	195	selber, wenn man sich ertappt, wenn man, zum Beispiel [bricht ab]. Da hatten sie mal
162	Essen rausholen kann.	196	Spargel, da haben sie dann so was drüber gegossen wie man es so kennt wenn man But-
163	K.B.: Und macht es euch beiden etwas aus, dass es kein Fleisch gibt [an Klara und	197	ter drüber macht und so Röstis und da habe ich dann gesagt: „Mhh, das ist vegan?“ (...)
164	Robert gerichtet] und dir, dass es keine Milchprodukte gibt [an Mia gerichtet]? Also,	198	K.W.: Das ist auch, was ich mich bei den Saucen öfter frag, was haben sie denn jetzt ge-
165	dass es komplett vegan ist und dass ihr quasi auf etwas verzichtet, was ihr sonst es-	199	nommen. Das sieht aus wie Pudding, aber das kann ja kein Pudding sein eigentlich, so
166	sen würdet?	200	richtig mit Milch angerührt. Das ist dann so Sojamilch irgendwie. Aber so Ahnung habe
167	K.W.: Null.	201	ich dann auch nicht. Da steht ja nur das Gericht dran und wie sie es wirklich gemacht
168	M.R.: Merkt man ja nicht.	202	haben, weiß ich auch nicht, frag ich auch selten nach dann. Weil ich das Gefühl habe,
169	K.W.: Man merkt es wirklich nicht. Also, ich geh da auch direkt hin und denk mir, jetzt	203	die können einfach so gut kochen. Die können es einfach, die machen es einfach. (lacht)
170	esse ich vegan. Also, so auf die Ideen komme ich überhaupt nicht. Ich nehme eigentlich	204	K.B.: Was heißt das, dass du dich manchmal ein bisschen lustig machst, wie meinst
171	immer Milch und dann machen die da diese Kombination, was du schon gesagt hast,	205	du das?
172	also, dass die dann Spinat mit irgendwelchen Nüssen mixen, da komme ich einfach	206	K.W.: Naja (...) Also, ich würde nie vegan kochen, das ist mir einfach zu viel Aufwand
173	nicht drauf. Und ich gehe schon vorher hin und denke mir: „Hoffentlich machen sie	207	und dann auch das Soja einkaufen und Zeugs. Da gehe ich dahin und es schmeckt mir
174	heute wieder was ganz Tolles.“ Und wenn sie dann Kartoffeln und Reis servieren oder so,	208	wunderbar. Eher so dieses Gepansee, dass ich sage: „Vegan, mhh naja das muss ja jetzt
175	bin ich fast ein bisschen enttäuscht. Dann hoffe ich auf die Nachspeise, dass die etwas	209	nicht sein in der Mensa oder so.“ Dort esse ich es und es schmeckt mir eins A. So mache
176	ganz Besonderes wird. Da gibt es dann immer so Blätterteig oder so. Also wirklich so	210	ich mich eher ein bisschen lustig über dieses vegane Lebensgefühl. Was mir dann selber
177	neue Ideen. Und dann sage ich, dass man da mal diese Rezepte gerne mal selber haben	211	dort auch gefällt.
178	würde. So ein Kochbuch oder so fänd' ich toll. Ich will da wirklich vegan auch essen.	212	K.B.: Was würdet ihr sagen, wie schätzt ihr das Publikum ein bei der Vokü, eurer
179	M.R.: Schon, dass die auch nie ein Essen wiederholen. Also, irgendwie ist mir noch nie	213	Erfahrung nach?
180	passiert, dass ich mal hingegangen bin und fünf Wochen oder so gab es das wieder. Dass	214	R.K.: Der Großteil würde ich schon so mehr so als alternativ beschreiben. Ich würde sa-
181	die immer irgendwie was Neues hinkriegen. Das finde ich total faszinierend.	215	gen es sind mehr als im normalen Bürgerdurchschnitt, mehr Barfußgänger, mehr Lang-
182	R.K.: Bei mir ist es eigentlich, da ich eh immer vegetarisch esse, kein Unterschied zwi-	216	haarige und mehr Bärtige. Also, es ist alternativeres Publikum so. Aber man sieht da
183	schen vegan und vegetarisch. Ich bin da nur zu faul, Veganer zu sein. Das ist mir zu an-	217	mittlerweile auch so ein paar Jungs. Letzte Woche standen so ein paar vor mir, die sahen,
184	strengend. Deswegen ist mir das [bricht ab]. Ich achte da jetzt nicht großartig drauf, dass	218	wie würde ich mal sagen, aus, wie als ob sie gerade Abi machen und eigentlich so ein
185	die vegan kochen. Das ist halt ein schönes Essen, was man dann einfach sich hinstellt	219	bisschen so hoch gegelte Haare, die da eigentlich nicht so ganz reinpassen in das Bild.

220	Aber die dann da halt rumhängen. Es ist halt schon ein bisschen alternativer. Es ist jetzt	254	R.K.: Bisschen Smalltalk und hin und her.
221	nicht so abgeschottet, ist es nicht, dass man sich da jetzt irgendwie fehl am Platz fühlen	255	K.B.: Hast du das schon gemacht, als du zum Beispiel mit Arne da warst? [an Robert gerichtet]
222	würde, wenn man da nicht so, sag ich jetzt mal, den kompletten Öko-Style oder so was.	256	
223	Es ist schon relativ, würde ich mal sagen, guter Schnitt.	257	R.K.: Nee, jetzt zum Beispiel, wenn man wirklich so zu fünft oder zu sechst kommt, ist
224	K.W.: Ich würde sagen, es sind so umgängliche Leute. Also, man weiß jetzt, wenn man	258	das Problem, man muss sich irgendwie einen Platz suchen, zu fünft, zu sechst. Vor zwei
225	die jetzt mal anrempelt, dass die einem nicht blöd kommen oder so, sondern dass die	259	Jahren oder so haben wir immer viel auf dem Boden gesessen. Jetzt haben sie ja eigentlich
226	alle recht nett sind einfach. So ein Niveau wie wir. Das sind einfach Leute mit denen du	260	überall Tische und so. Da siehst du halt zu, dass du dir irgendwie einen Stuhl ran
227	reden kannst, die dich jetzt nicht schon vorher schon verurteilen, egal wie du aussiehst.	261	rückst und hockst halt in deiner Gruppe oder so. Wenn man zu zweit hingeht, da findest
228	Gerade das ist auch wichtig. Die so einfach so locker sind, so lockere Leute. Mit denen	262	du schon schneller mal einen Platz auf der Couch und sitzt da schon mit irgendwelchen
229	man ins Gespräch kommen kann. Die halt auch viel über Politik sicherlich diskutieren.	263	anderen Leuten und dann unterhältst du dich mal kurz mit denen irgendwie, jetzt nicht
230	Das stell ich jedes mal an den Ecken fest. Irgendwo () wird immer über die Politiksysteme	264	großartig oder so. Aber da bist du schon ein bisschen offener, als wenn du in der größeren
231	diskutiert.	265	Gruppe bist. Das versuchst du immer, dass alle unter einen Hut kommen und dass
232	M.R.: Die in dem Haus wohnen sind alle ziemlich politisch aktiv ().	266	jeder noch einen Stuhl findet. Das ist halt fast schon ein bisschen stressiger oder so. Letztes
233	K.W.: Das kann sein.	267	mal war ich auch am längsten dort und wenn du dann so ein bisschen fertig gegessen
234	M.R.: Die arbeiten auch in [bricht ab]. Also, die studieren das auch zum Teil, Politik. Ist	268	hast, dann kannst du ja locker so bis zehn, elf da rumhängen, wenn du einen schönen
235	mir mal aufgefallen.	269	Sitz hast. Wenn du jetzt irgendwie auf einem harten Holzstuhl sitzt oder so, dann gehst
236	K.W.: Alternative, aber hauptsächlich umgängliche Leute. Also nicht solche, die mich	270	du meistens schon nach dem Essen. Dann gehst du um neun, halb zehn wieder heim
237	auf der Straße wegen Verkehrsdelikten anschreien. Das würde mir dort nicht begegnen.	271	(...).
238	R.K.: Ja und trotzdem setzt man sich nicht einfach irgendwo zu einer anderen Gruppe	272	K.W.: Aber das sind dann eher kurze Begegnungen. So in der Schlange lernt man viele
239	und labert die einfach voll. Trau ich mich nicht, mach ich nicht. Das liegt aber an meinem	273	Leute kennen, wenn man so kurz sagt: „Was gibt's denn“ und dann antwortet der. Aber
240	Wesen, dass ich nicht einfach zu fremden Leuten hingehen könnte. Das könnte	274	das sind jetzt nicht so Gespräche, wo ich am nächsten Tag den noch grüße und noch
241	man sicherlich machen, da würde man bestimmt keinen vor den Kopf stoßen.	275	wüsste, wer das war. (...)
242	K.W.: Mhh, aber ich finde man sitzt schon relativ an der Gruppe immer. Da sitzen ja	276	K.B.: Habt ihr schon mal jemanden kennengelernt direkt dort? Also, den ihr nur
243	auch Grüppchen an Grüppchen, weil ja auch so die Tische stehen und dann sitzt du da	277	bei der Vokü gesehen habt und mit dem ihr dann noch was zu tun hattet und den
244	immer so nebeneinander. Die unterhalten sich ja immer. Also, es ist jetzt nicht so, dass	278	ihr vorher nicht kanntet?
245	viele Leute rumgucken und gucken, mit wem könnte ich jetzt reden. Da gibt es auch so	279	M.R.: Meiner Mutti ihren Jogalehrer. (lacht) Mit dem bin ich ins Gespräch gekommen.
246	vereinzelte Leute. Manchmal war so eine Französin, die hat Anschluss gesucht richtig, da	280	Aber jetzt nicht so, dass ich mit dem jetzt noch viel zu tun habe. Aber ansonsten bin ich
247	habe ich mich mit der auch unterhalten. Aber wenn da eine Gruppe sitzt, da gehst du	281	da eigentlich eher verhalten.
248	halt nicht in die Gruppe. Also, ich gehe nicht in die Gruppe rein und sage dann: „Hallo.	282	K.W.: Ich würde sagen, diesen Steffen, den Koch. Also weil, den sieht man jedes Mal an
249	Wollte mal zu euch kommen.“ (lacht)	283	der Ausgabe und wenn ich den durch die Vokü jetzt nicht gesehen hätte, würde ich dem
250	M.R.: Es gibt aber bestimmt viele, die das machen, kann ich mir vorstellen.	284	auf der Straße nicht „Hallo“ sagen. Und so unterhalte ich mich auch auf den Festivals,
251	R.K.: Wenn du ein bisschen breiter die Leute kennst, vielleicht. Wenn du so ein bunterer	285	wenn er da mit dieser Gulasch-Kanone kommt, da unterhalte ich mich mal mit dem.
252	Hund bist oder so.	286	Und diese Französin die neulich da war. Aber die war auch alleine und die, mit der hab
253	K.W.: Wenn du alleine bist.	287	ich mich dann unterhalten. Die hab ich dann auch auf dem Campus wiedergetroffen

288	und gequatscht. Da hab ich gesagt: „Na, wir haben uns doch bei der Vokü gesehen.“	322	glaube ich kochen sie auch für mehr Massen. Und das ist auch die Mund-zu-Mund-
289	Und da wusste sie gleich. Da hatten wir so eine Basis schon.	323	Propaganda. Also, wenn ich Leute mitnehme, sage ich immer: „Es gibt lecker Essen und
290	K.B.: Und ist dir das mal passiert? [an Robert gerichtet]	324	wir sitzen draußen.“ Das sind meine zwei Punkte, die ich anpreise. Und das Essen, das
291	M.R.: Keiner speziell. (...) Man kennt sich dann halt über die Vokü und dann siehst du	325	zieht, glaube ich, viele an einfach. Weil du musst nichts machen und stellst dich einfach
292	dich wie gesagt auf irgendwelchen andern Festivals oder in der Stadt mal oder so. Dann	326	an und isst was, hast was zu tun und dann sitzt du halt ein bisschen rum und kannst es
293	weißt du, den hast du vielleicht auf der Vokü kennengelernt, aber das ist dann nicht so	327	dir mal angucken.
294	super spezifisch eigentlich. (...)	328	R.K.: Es ist ein schönes Insider-Ding in Jena, was jetzt doch noch nicht jeder kennt. Wo
295	K.B.: Und du hast vorhin erzählt, dass es auf der Vokü neben Alternativen auch	329	du eben weißt, da sind nette Leute und so. Es ist ein schöner kleiner Fleck, da hinten der
296	Abiturienten oder schickere Leute gibt. Warum denkt ihr, ist das so, dass die Vokü	330	Hof. Wo du dich eigentlich ganz geborgen fühlst. So abends kannst du mit relativ vielen
297	jetzt keine abgeschottete Minderheitenküche ist?	331	Gleichgesinnten so rumhängen. Hast halt keine Angst, dass du da Ärger kriegst, wenn
298	R.K.: Ich denke mal, wenn das größer wird, sind das schon relativ viele. Ich weiß jetzt	332	du auch mal einen Joint rauchst oder so was. Das stört ja dann keinen oder so.
299	nicht, wie das früher war, aber, als wir so vor zwei Jahren da waren, war es auch nicht	333	[Alle drei unterhalten sich darüber, dass das Essen mitunter sehr knoblauchlastig ist und
300	ganz so voll. Wie gesagt, dieses Jahr zur Eröffnung war es schon echt krass, wie lang die	334	man dann abwägen muss, was man am Abend oder am nächsten Tag noch vorhat.]
301	Schlange war. Da ist denen dann das Essen auch so ein bisschen ausgegangen. Und ich	335	R.K.: Dave zum Beispiel, der überlegt dann teilweise schon, wenn er abends noch ins
302	glaube, dann erweitert sich dein Kreis ja automatisch. Irgendeiner stand dann immer da-	336	Kassa geht. (...) Wenn du halt ein Vorstellungsgespräch hast, wäre es halt blöd einen Tag
303	bei, der dann auch jemanden, was weiß ich, aus dem Studium kennt, und sagt: „Ihr	337	vorher zur Vokü zu gehen. Weil in 50 Prozent der Fälle gibt es richtig viel Knoblauch.
304	kommst du mal Mittwoch mit zur Vokü.“ Und dadurch bleibt das nicht, sag ich mal, so	338	[Unterhaltung über die verschiedenen Kochteams und wie sie würzen.]
305	eine behütet Gruppe, wie es vielleicht früher war, wo die alle am Ende noch in einem	339	K.B.: Die Leute, die ihr bei der Vokü seht, mal abgesehen davon, ob ihr die jetzt
306	Freundeskreis waren so. So ist es jetzt vielleicht ein bisschen mehr in die Dienstleistung	340	kennt oder nicht, davon mal abgesehen, seht ihr die auch an anderen Plätzen und
307	abgerückt. Jeder stellt sich an, zahlt seine zwei Euro und und am Ende müssen die schon	341	zu anderen Zeiten in Jena?
308	rumrennen und müssen gucken, dass wirklich jeder abwäscht, weil sie wohl letzens Pro-	342	K.W.: Beim Flutlichtfestival. Immer wenn die Gulaschkanone irgendwo steht.
309	bleme hatten, dass die Leute das stehen lassen haben. Das ist dann nicht mehr ganz so,	343	[Zählt noch weitere Plätze auf.]
310	dass jeder gerne mithilft, sondern du zahlst deine zwei Euro und isst dort und gehst.	344	K.B.: Wie würdet ihr, wenn ihr jetzt zusammenfassen müsstet, warum ihr zu Vokü
311	Also, es ist fast schon ein bisschen so eine kleine Mensa, denke ich mal, teilweise gewor-	345	geht, antworten. Was würdet ihr sagen?
312	den. Dadurch kommt da auch immer jeder, dadurch fehlt da vielleicht so ein bisschen	346	M.R.: Weil das Essen so super schmeckt und mir immer wieder neue Geschmackserleb-
313	die Identifikation damit. Kann ich jetzt schlecht einschätzen, aber würde man jetzt viel-	347	nisse beschert.
314	leicht so denken. (...)	348	R.K.: Mir kommt es gar nicht so auf den Geschmack an, weil ich bin eh nicht so der
315	M.R.: Und die zwei Euro sprechen bestimmt auch die breite Masse ein. Kriegst halt ein	349	Feinschmecker. Mir geht es beim Essen eigentlich eher darum, dass ich satt werde. Das
316	Essen, eine super Mahlzeit, für zwei Euro. Ist ja eine ziemlich hochwertige Mahlzeit. Ist	350	klappt eigentlich auch durch die drei Gänge immer. Ich würde sagen, weil man einfach
317	jetzt nicht so wie in der Mensa, dass du nach einer Stunde wieder Hunger hast, sondern	351	an ein schönes Abendbrot kommt, an ein gesundes Abendbrot kommt und eigentlich in
318	ist ja was Nahrhaftes.	352	einer gemütlichen Atmosphäre einen Mittwochabend verbringt. Das ist ein schönes Da-
319	K.W.: Ich habe es aber in diesem Sommer noch nicht erlebt, gut, ich war auch nicht so	353	tum, dass man weiß, Mittwoch geht man mit ein paar Leuten zusammen essen.
320	oft, aber, dass Essen alle war. Letztes Jahr war es schon immer mal, dass die Nachspeise	354	K.W.: Bei mir ist es auch das besondere Essen. Diese Kombinationen, wo ich nie darauf
321	alle war. Da musste man sich entweder beeilen oder man hatte Glück so. (...) Und jetzt	355	komme, die esse ich dort. Neue Ideen vielleicht und dass ich draußen in so einem Gar-

356	ten Essen kann abends. Das ist schön.	390	kenne auch keine andere.
357	K.B.: Gibt es etwas, was euch stört an der Vokü?	391	K.W.: Es ist auch schön, dass da jeder so macht, was er will. Also, manchmal sind da
358	M.R.: Knoblauch. Ich mag nicht so viel.	392	abends so welche, die Jongleure da mit diesen Leuchtebällen. So ein ganz kleines Stück-
359	R.K.: Nö.	393	chen haben die da und üben mit Diabolos oder so. Ist zwar selten, aber hab ich schon er-
360	M.R.: Und manchmal fand ich so das Wasser, womit die Teller ab gespült werden, fand	394	lebt dort (...) [Erwähnt wird noch, dass manchmal ein DJ da war und Musik spielte und
361	ich manchmal ein bisschen eklig (...).	395	dass es bemerkenswert ist, dass eine WG ihr Haus zur Verfügung stellt. Können es sich
362	K.W.: Mhh, das find' ich auch eklig. (...) Dieses Abwaschsystem.	396	nicht vorstellen, das selbst zu tun.]
363	M.R.: Es sollte öfters gewechselt werden. Das haben ich aber Steffen schon manchmal	397	K.B.: Wisst ihr was über den politischen Hintergrund der Jenaer Volxküche? Be-
364	gesagt.	398	kommt ihr da etwas mit, wenn ihr da Gäste seid?
365	K.W.: Ich gehe weder gerne abwaschen, noch stelle ich mir gerne vor, dass ich jetzt von	399	M.R.: Weniger. Steffen macht ja ab und zu mal Werbung für andere Veranstaltungen,
366	dem abgewaschenen Zeug esse. Das finde ich widerlich, echt.	400	bei denen er mit kocht, um da halt Sachen zu unterstützen. (...) Der macht da halt im-
367	[Unterhaltung darüber, wie das Wasser nach einer Weile aussieht und wie nachlässig ei-	401	mer mal Werbung, da liegen ein paar Flyer aus. Aber einen anderen Hintergrund wüsste
368	nige abwaschen. Danach wird die „eklige“ Toilette zum Gesprächsthema, die alle nach	402	ich jetzt nicht so. Er wollte halt günstiges Essen für viele Leute. Weiß nicht, so wirklich
369	Möglichkeit meiden. Klara merkt an, dass Essen im Schneidersitz und kauern auf dem	403	bedürftige Leute habe ich da auch noch nie essen gesehen, es sei denn, man zählt Stu-
370	Boden früher, bevor es Tische und Stühle gab, unangenehm war.]	404	denten als bedürftig dazu. (...)
371	K.B.: Was denkt ihr, was ist das Besondere an der Jenaer Volxküche?	405	R.K.: Ich glaube mit den Leuten, mit denen man rumsitzt, weiß man, man ist ungefähr
372	M.R.: Die netten Köche. (lacht) Ich weiß nicht, ob in einer anderen Stadt, ob ich mich	406	in der gleichen Richtung. Die sind auf jeden Fall alle Links von der Mitte, würde ich sa-
373	sofort in Frankfurt zu einer Volxküche setzen würde. Das ist halt schon schön, weil man	407	gen. Aber da wird jetzt keine Propaganda gemacht oder so was. Du weißt nur so, dass du
374	die Köche, die Idee, die dahinter steckt, so miterlebt hat. [Erklärung, wie es dazu kam.]	408	mit allen wahrscheinlich relativ auf einer Ebene schwimmen würdest. Es gibt bestimmt
375	Weil du so gesehen hast, wie das wächst, identifiziere ich mich da viel eher mit der Jena-	409	einige, die noch linker wären oder radikaler wären, als man selber, aber man weiß zu-
376	er Volxküche. Ich könnte mir nicht vorstellen, dass ich jetzt einfach so in der nächsten	410	mindest, dass man da mit denen auf einer gleichen Wellenlänge schwimmt.
377	Stadt [bricht ab]. Vielleicht, wenn mich jemand mitnimmt, mir das alles total toll und	411	K.W.: Über die Flyer die da ausliegen, schüttel ich schon manchmal den Kopf. Also, das
378	schmackhaft verkauft.	412	ist schon extrem in eine Richtung da, finde ich. (...) Gegen was sie da Kampagne ma-
379	K.W.: Na ich glaub, dadurch, dass die Leute immer dieselben sind, also man kennt die	413	chen, finde ich schon recht verrückt, teilweise. (...)
380	Gesichter irgendwo und die Leute sind alle recht nett, würde ich mich vielleicht trauen	414	M.R.: Ja, aber viele Sachen würde ich auch unterstützen. Gerade wenn Steffen immer ir-
381	eher zu einer Volxküche zu gehen als irgendwie zu einem anderen Kochabend oder so.	415	gendwelche Demos gegen Rechts organisiert und da mitmacht und so, das finde ich
382	Weil ich denken würde, Volxküche wäre immer so das gleiche Klientel so ein bisschen.	416	schon ganz gut. ... Da sind wir früher ja immer viel mitgelaufen. Das ist ganz schön ein-
383	Und das wäre dann meins und dann würde ich hingehen, glaube ich.	417	geschlafen. (...) Mein Kampfgeist ist da eingeschlafen.
384	M.R.: Wenn ich die zwei, die es in Jena gibt, vergleiche, also im Haus war ich nicht so	418	[Unterhaltung mit allen über Essgewohnheiten.]
385	gerne essen. Weil da einfach andere Leute waren. (...)	419	K.B.: Hat die Volxküche was verändert in euren Essgewohnheiten oder ist es mehr
386	K.W.: Ok, das kenne ich ja gar nicht.	420	ein schöner Zusatz, einmal die Woche vegan und sonst (...) esst ihr wie ihr auch
387	K.B.: Kennst du eine andere Vokü? [an Robert gerichtet]	421	vorher gegessen habt?
388	R.K.: Nee, ich kenne nur die so. Das Schöne dran ist das schöne Fleckchen da hinten,	422	M.R.: Ja, schon. Wenn ich dann doch mal mit Marcel gekocht habe, habe ich mir dann
389	wo du sitzen kannst und kennst eben bisschen so die Leute, die da rumhängen. Aber ich	423	die eine oder andere Idee geklaut und hab das dann eingebracht beim kochen, aber sonst

<p>424 esse ich nach wie vor ziemlich viel Käse und Milch. Beim Fisch bin ich ein bisschen be- 425 wusster geworden durch die Kati. Aber ansonsten nicht wegen der Volkküche. Michi isst 426 ja auch Fleisch und kocht halt trotzdem mittwochs da vegan. (...) Also, man weiß halt 427 jetzt auch mehr, was man nutzen kann, wenn halt doch mal jemand veganes dabei ist. 428 Ich hätte damit jetzt kein Problem, wenn jetzt jemand sagt: „Hier, ich komme heute 429 Abend zum Essen.“ (...) Man achtet dann halt viel mehr drauf. (...) Aber wenn es nicht 430 sein muss, mache ich es nicht. 431 K.W.: Also, außer ein paar Tipps oder Ideen, die man so fürs Essen kriegt, hat es auch 432 nichts geändert, aber ich habe einen anderen Horizont. Also, vorher habe ich gedacht: 433 „Vegan. Das muss super übel schmecken.“ Weil halt einfach nix dran sein darf eigentlich 434 und da habe ich das immer so ein bisschen verlacht, aber, dass einfach die Kombination 435 super anders ist und dass du dadurch super anders kochen kannst. Ich würde das jetzt 436 nicht mehr so abtun so veganes Essen. (...) 437 K.B.: Und kochst du selbst auch mal vegan statt vegetarisch? [an Robert gerichtet] 438 R.K.: Vielleicht also nicht bewusst. Ich denke mal, das passiert ab und zu, wenn man 439 sich eine Gemüsepfanne macht (...) ist das ab und zu mal vegan. Aber ich achte eigent- 440 lich nicht so besonders drauf. Ich kenne nicht viele Veganer. (...) Wenn man mal ab und 441 zu einen trifft, merkt man wie schwer es ist. (...) Das erweitert so ein bisschen den Hori- 442 zont, wenn man mal mit [bricht ab]. Also, das ist nicht die Vokü, wenn man mal mit Ve- 443 ganern so rumhängt. (...) 444 [Im Anschluss fragte ich die drei nach ihren alltäglichen Essgewohnheiten. Klara macht 445 morgens meist ein großes Frühstück, oft mit ihrem Freund Robert. Mittags versucht sie, 446 etwas Warmes zu essen. Sie kocht nur, wenn sie mit ihrem Freund bzw. dessen WG oder 447 Freunden zusammen isst. Für sich alleine macht sie das nicht. Dann nimmt sie abends 448 z. B. auch nur Brot zu sich und isst auch mal in ihrem WG-Zimmer statt in der Küche. 449 Wenn sie alleine isst, dann aus Hunger. Wenn sie mit Freunden zusammen isst, was häu- 450 figer vorkommt, kocht sie auch aufwändiger. Tiefkühlessen (was ihre Mitbewohner oft 451 zu sich nehmen) ekelt sie an. Sie achtet darauf, nicht zu spät zu essen, isst viel Gemüse, 452 wenig Fett und wenig Fleisch. Da in der WG ihres Freundes Robert drei Vegetarier woh- 453 nen, muss sie sich manchmal Diskussionen über Fleisch anhören. Bio-Produkte kauft sie 454 kaum, da sie dabei das Gefühl hat, „verarscht“ zu werden. 455 Mia ist seit kurzem Single und kocht seitdem weniger. Sie hat durch ihr kürzlich beende- 456 tes Referendariat einen geregelten Tagesablauf gehabt. Zum Frühstück isst sie (meist) al- 457 leine Müsli, mittags geht sie in die Mensa oder isst Brot in der Schule und abends oft Sa-</p>	<p>458 lat. Manchmal mit ihrer Mitbewohnerin, sonst alleine in der Küche. Ab und zu kocht 459 und isst sie abends mit Freunden. Sie achtet auf gesundes Essen, isst viel Gemüse, Fleisch 460 nur aller ein bis zwei Wochen und kauft Fisch nach dem Greenpeace-Fischführer. Bio- 461 Essen konnte sie meist nur Anfang des Monats kaufen. Wenn das Geld knapp wird, geht 462 sie zum Discounter. Sie hofft, dass sich das bald ändert. 463 Roberts Essgewohnheiten hängen vom Tagesablauf ab. In seiner „Gammelphase“ (die 464 Zeit nach den Prüfungen) ist er z. B. mit anderen ausgiebig in die Mensa frühstücken ge- 465 gangen. Sonst isst er morgens schnell ein Müsli oder mit Klara. Während seiner Lern- 466 phase hatte er weitaus regelmäßige Strukturen. Robert wohnt in einer 5er WG, da fin- 467 det er immer jemanden zum Essen und zum Kochen. Das passt besonders gut, weil ne- 468 ben ihm noch zwei weitere Vegetarier dort wohnen. Abendbrot macht er entweder mit 469 Klara zusammen, alleine oder mit der WG. Wenn er alleine kocht, kommt immer je- 470 mand vorbei, der mitmacht oder sich zum Essen mit hinsetzt. Manchmal versucht er 471 Klara vom fleischlosen Essen zu überzeugen. Als Vegetarier kocht und isst er bewusster. 472 Er achtet auf Bio- und zunehmen auf Fair Trade-Produkte. Er gibt dafür auch gerne 473 mehr Geld aus und spart lieber woanders. Robert findet, dass Essen eine große Verant- 474 wortung nach sich zieht.]</p>
---	--

XII. Interview Theresa Birkner und Matthias Schlösser

Interviewpartner:	Theresa Birkner (T.B.) und Matthias Schlösser (M.S.), Volkküchen-Gäste
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	28.7.2011
Ort:	Wohnung der beiden in Jena
Dauer:	21:30 Uhr - 22:45 Uhr
Art des Interviews:	Leitfadenorientiertes Interview
Art der Aufzeichnung:	Tonband

Interviewsituation

Theresa, 27 Jahre alt, und Matthias, 30 Jahre alt, sind ein Paar und haben eine kleine Tochter (Leni, ein Jahr alt). Sie wohnen zusammen in Jena. Matthias arbeitet als Sozialarbeiter an einem Gymnasium. Er ist Vegetarier. Theresa befindet sich nach Studium und der Geburt von Leni im Mutterschaftsurlaub. Beide kennen Steffen Leuschner, den Volkküchen-Koch, wie auch Mia Reinhardt, eine der anderen Volkküchen-Gäste. Über sie wurde der Kontakt hergestellt.

Mit Theresa und Matthias habe ich ein Gruppeninterview geführt. Dieses war angelehnt an die Leitfragen, die ich bereits in den Interviews mit Kati Frischbier sowie mit Mia Reinhardt, Klara Warschowski und Robert Kluge verwendet habe (vgl. S. 260). Dabei kam es immer mal wieder zu Passagen, in denen sich nur die beiden Gesprächspartner miteinander unterhielten. Sie teilten ähnliche Erfahrungen und ergänzten sich mitunter in ihren Erinnerungen.

Interviewtranskript

Zum methodischen Vorgehen und Transkriptionszeichen vgl. Interview Sarah Gellar, S. 247. Umgangssprachliche Wörter wurden hier jedoch übernommen.

1	K.B.: Wann wart ihr das erste Mal und wann das letzte Mal bei der Jenaer Vokü?	9	M.S.: Bei welcher Vokü? Bei der Vokü, bei der Steffen mitmacht oder von den anderen?
2	T.B.: Also, an das letzte Mal kann ich mich erinnern, auf jeden Fall. Das letzte Mal ist	10	Also im Haus war ich auch schon zur Vokü.
3	etwa fünf bis sechs Wochen her, das war so die erste oder zweite Veranstaltung dieses	11	K.B.: Also, es geht jetzt erstmal um die, wo Steffen mitmacht.
4	Jahr, also diesen Sommer in der Vokü. Das ist natürlich jetzt schwierig bei uns, weil wir	12	M.S.: Die Vokü, ok. Na als deren erste Veranstaltung war. Da waren wir auf jeden Fall
5	ein Kind haben. Vokü geht abends um acht los. Jetzt sind sie schon langsam kulant und	13	dabei.
6	sagen: „Ok. Für Familien kann man schon um sieben, halb acht essen.“ Das ist dann halt	14	T.B.: Wann war das?
7	nur für die Familien. Aber das passt uns nicht ganz so von der Zeit her. Deswegen war	15	M.S.: Das weiß ich nicht mehr. Also fünf Jahre ist das nun auch schon her (...). Ja,
8	das das letzte Mal glaube ich, an das ich mich erinnern kann. (...)	16	doch, sie hatten dieses Jahr im Frühling fünf Jahre Vokü. Oder letztes Jahr im Herbst

17	sogar?	51	T.B.: Spricht sich rum.
18	T.B.: Also 2006. Im Sommer 2006.	52	M.S.: Das Haus, in dem das ist, hat auch mehr Zulauf als in der Neugasse. Neugasse war
19	M.S.: In der Neugasse.	53	kleiner vom Areal her (...). Ich denke mal, dass es auch ein bisschen hip ist und cool so
20	K.B.: Und das war die allererste Vokü, bei der ihr mit dabei wart?	54	dahinzugehen und: „Eh wir haben vegan gegessen und ich lebe immer noch“. (lacht)
21	T.B.: Na, die hat ja Steffen mit initiiert. Wir haben ja mit dem zusammengewohnt, also	55	Oder so was. (...) Also, ich habe schon den Eindruck, dass es so, so Must-have so, wenn
22	ich. Da geht man ja mit als Mitbewohner. (lacht)	56	du dich in gewissen alternativen Kreisen so bewegen willst. Da geht man halt zur Vokü.
23	K.B.: Und wie regelmäßig seid ihr gewesen, über die Jahre?	57	Das gehört dazu, glaube ich, weil ...
24	M.S.: Als es in der Neugasse war, immer. Würde ich mal behaupten.	58	T.B.: Es ist ja auch 'ne schöne Sache und die Anlage dort, das ist, das passt halt alles. Da
25	T.B.: Jede Woche.	59	stehen Tische und Stühle und es ist gemütlich und jetzt haben sie auch umgebaut dieses
26	M.S.: Und jetzt bei dem neuen, ohne Kind, ab und zu und mit Kind, so gut wie nicht	60	Jahr. Also, da ist halt Raum für mehr Leute und es stimmt schon, in der Neugasse war
27	mehr.	61	weniger Platz und jetzt ist es [bricht ab]. Naja, es hat sich halt krass rumgesprachen.
28	T.B.: Es ist nicht mehr das Gleiche.	62	K.B.: Und hinsichtlich des Publikums? Wie würdet ihr das jetzt beschreiben und
29	K.B.: Weil?	63	wie war es früher?
30	T.B.: Ähm... [überlegt] Früher war es familiärer. Früher war es echt ähm, waren weniger	64	T.B.: Naja, wie gesagt, also früher fast nur die, die man irgendwie kannte. Freunde.
31	Leute, und du kanntest [bricht ab]. Im Prinzip kanntest du fünf Sechstel, also kanntest	65	K.B.: Studenten?
32	eigentlich fast jeden. Und du hast dich unterhalten können, hast halt das, was man	66	M.S.: Nee. Ich denke, das war schon ziemlich gemischt. (...) Also gar nicht, dass der Bil-
33	wahrscheinlich bei einer Volxküche, also, so das, was ich mir darunter vorstelle. Dass es	67	dingsgrad nicht entscheidend war, sondern eher das Milieu in dem man abhängt, die
34	so eine schöne, gemütliche, familiäre Atmosphäre ist. Das ist jetzt nicht mehr. Früher	68	Szene, die das so gemischt hat, fand ich. [Matthias zählt Namen auf von Bekannten, die
35	hatten sie vielleicht so 50, 60 Leute. Jetzt haben sie das Doppelte.	69	keine Studenten waren, Theresa widerspricht ihm.]
36	M.S.: 150 Essen gehen manchmal pro Abend raus.	70	T.B.: Das ist halt das Ding. Es gibt echt solche und solche Studenten, aber irgendwie
37	T.B.: Also 120 war meine letzte Information.	71	sind echt viele Studenten. (...) Und du weißt halt auch nicht, wenn du die Leute nicht
38	M.S.: Bis 150 Essen. Früher, das waren ja 30, 40 Leute manchmal nur. Aber es war	72	kennst, weißt du auch nicht, was die machen. Also zumindest war das dieses Jahr der
39	schön. Das war halt so, ähh, Kochen für den Freundeskreis. So hatte ich das auch wahr-	73	Fall.
40	genommen immer. Es war quasi () wenn wir viele Leute sind, dann kocht man halt für	74	M.S.: Ja, aber ich würde sagen, dass das Studentensein [bricht ab]. Also, wenn es jetzt
41	alle und bringt den veganen Gedanken näher. So habe ich das immer gesehen. Und jetzt	75	darauf abzielt, ob man heraus findet, ob das von einem gewissen Bildungsgrad abhängt,
42	ist halt [bricht ab]. Ich finde das gut, dass der vegane Gedanke die Leute immer noch	76	ob man zu Vokü geht, würde ich sagen, nicht so ausschlaggebend. Es ist eher so eine Sze-
43	näher bringt, aber es ist einfach richtig groß geworden. Ich, also [bricht ab]. Meine Mo-	77	ne, der man zugehören möchte. Es geht natürlich mit Studenten auch einher, weil sie
44	tivation war eher, Leute zu treffen dort und nebenher zu essen. Also, das Essen stand nie	78	sich über Ernährung und so was Gedanken machen und vielleicht auch offener dafür
45	im Vordergrund für mich und jetzt steht halt das [bricht ab]. Also, wenn das Essen im	79	sind. Aber der Gedanke, dachte ich, bei der Vokü ist eigentlich, für günstig den Leuten
46	Vordergrund steht, ist das immer noch toll, aber, naja, mit Freunden kann man auch	80	ein gutes Essen anbieten. Hab ich auch immer mal wieder gesagt. Eigentlich müsste man
47	woanders schöner rumhängen.	81	mal arme Leute einladen, so richtig gezielt sozusagen. (...)
48	K.B.: Warum ist das größer geworden? Wisst ihr das?	82	K.B.: Und wie ist das Publikum jetzt? Hat sich das auch geändert mit der Masse?
49	T.B.: Werbung. Die haben mehr Werbung gemacht, viele Flyer verteilt.	83	M.S.: Immer noch sehr alternativ.
50	M.B.: Dann der Platz.	84	T.B.: Ja, also mir fällt da nichts anderes auf. Immer noch alternativ.

85	M.S.: Aber halt irgendwie andere Cliquen als vorher, finde ich.	119	her das Essen dann bekommen, so viertel, halb acht und sind dann auch halb neun oder
86	T.B.: Neue.	120	so los. Das war dann [bricht ab]. Das ist dann auch so voll. Das war dann für die Kleine
87	M.S.: Also es fehlen auch ein paar Leute, die immer sonst da waren. In der Neugasse	121	auch nicht toll. Die hat dann rumgeguckt. Das war Reizüberflutung für die. Da kannst
88	hast du, also aus dem Skatepark kamen halt die Leute vorbei (...) Es sind neue, viele	122	du ja nicht lange dort bleiben. Wir sind dann auch geschlossen gegangen. (...)
89	neue. Also, ich kann die auch nicht einschätzen, wie die alle so drauf sind. Also, ich	123	K.B.: Und wie war es früher?
90	schätze mal schon, dass die Vokü halt so ein Ding ist, wo man sich halt trifft und wo	124	T.B.: Da hattest du ja keine Verpflichtung. Da bist du ewig geblieben. Da war Lagerfeu-
91	man 'ne Szene, 'ne bestimmte, findet.	125	er (...) und teilweise haben sie noch Gitarre ausgepackt, haben gesungen. Da hast du
92	T.B.: Ich wüsste jetzt nicht, ob ich sagen würde [bricht ab]. Ich hab' jetzt überlegt, ob	126	halt ziemlich lange noch auf den Couchen rumgehangen. Was man da halt so abends
93	das jetzt die neue Generation ist, die jüngere Generation. Aber das ist auch nicht der	127	machen kann. Das ging ziemlich lange, wenn du die Zeit hattest, früher als Student.
94	Fall. Vom Alter her hat sich auch nicht wirklich viel geändert. Es sind halt einfach nur	128	(lacht) Wenn du Donnerstag nicht früh um acht raus musstest.
95	mehr und neue Gesichter, die man irgendwie nicht so richtig kennt. Ich hatte auch im-	129	K.B.: Und schmeckt euch das Essen?
96	mer [bricht ab]. Ich hatte jetzt irgendwie keine Lust auch jetzt mich so auf neue Men-	130	T.B. : Ja.
97	schen einzulassen. Und ich wollt' irgendwie die anderen, die man schon kennt, wegen	131	M.S.: Ja.
98	denen geht man ja eigentlich hin. Und da, das hat sich ein bisschen aufgelöst in diesem	132	K.B.: Immer?
99	und im letzten Jahr, weil das eben so viele wurden, weil es nicht mehr so gemütlich ist.	133	T.B.: Es gibt manchmal, gibt's halt ein, zwei Sachen, da hab ich mir schon gedacht:
100	Das ist irgendwann dann nur noch Anstehen und haste dann teilweise dein [bricht ab].	134	„Mhh, ist jetzt vielleicht nicht meins. Zuviel Zwiebeln vielleicht.“ Aber die bemühen
101	Das hat man dann manchmal so gemacht, wenn man vielleicht auch keine Zeit hatte	135	sich eigentlich schon immer, was irgendwie Neues auszuprobieren und halt leckere Sa-
102	oder großen Hunger. Haste dein, ähh, deine Suppe geholt, deinen ersten Gang, hast	136	sachen zu machen. Ich finde es sehr lecker. Ich bin zufrieden.
103	dich angestellt mit der Suppe, dass du fertig warst, wenn du deinen Hauptgang hattest.	137	M.S.: Also, ich kann mich an kein Mal entsinnen, dass ich es nicht gegessen habe.
104	So. Das kann's irgendwie auch nicht sein. Das war dann irgendwie nicht mehr ent-	138	(lacht) Dass Fleisch dabei war oder so was. (lacht)
105	spannt. Das war dann nur noch so hektisches Essen. Mittlerweile kennt man mehr die	139	T.B.: Immer satt geworden. (lacht)
106	Leute hinterm Tresen, als die Leute, die halt tatsächlich essen. Mit denen kannst du dich	140	K.B.: Ist es euch passiert bei der Vokü, also speziell dort, dass ihr jemanden Neuen
107	dann währenddessen auch nicht unterhalten. (...) Die können dann halt sich irgendwie	141	kennengelernt habt? Also, den ihr vorher noch nicht kanntest und mit dem ihr
108	nicht Zeit nehmen. Früher war das jetzt auch nicht so, aber da hatte man dann, wie ge-	142	dann vielleicht auch nicht in Kontakt gekommen wärt?
109	sagt, noch andere.	143	T.B.: Ich überlege. Spezielle Person?
110	K.B.: Mit wem geht ihr in der Regel zur Vokü?	144	M.S.: Naja. Namen weiß ich immer noch nicht von ein paar Leuten. Ja, man hat da
111	T.B.: ... Na wir. Mit uns. Und vielleicht Mia und Marcel.	145	schon welche kennengelernt so. Dadurch, dass halt die anderen, dann es halt noch ein
112	M.S.: Früher sind wir mit 'ner Menge Leute dort hingegangen. Haben dann gezielt ge-	146	bissel enger war das Ganze. (...)
113	sagt: „Lasst uns mal dahingehen.“ Wo ich geskated bin, war es eh klar: „Komm, wir ge-	147	T.B.: Ich hab' zum Beispiel den Friedemann letztens erst kennengelernt. Also, vom Se-
114	hen mal zur Vokü.“ (...) Und jetzt? Ich war halt schon lange nicht mehr. Letztes Mal bin	148	hen her schon vorher gekannt, aber ins Gespräch gekommen letztens. So auf der Straße
115	ich mit dir hin [an Theresa gerichtet], mit unserer Familie. (lacht)	149	(...) Aber dort haben wir kurze Zeit gequatscht. Ja schon. Aber das würde ich jetzt nicht
116	K.B.: Und wie lange bleibt ihr in der Regel, wenn ihr da hin geht?	150	überbewerten. Das ist jetzt eine Person, die mir eingefallen ist. Eigentlich nicht so rich-
117	T.B.: Naja, auch familienbedingt nicht lange. Das letzte Mal, wo wir da waren oder	151	tig. Man bleibt schon, also das ist zumindest meine Erfahrung, man bleibt schon mit
118	auch das vorletzte Mal, da ja die Kleine dann schon da war, haben wir ja wie gesagt frü-	152	den Leuten mit denen man kommt. Wenn man dann mit anderen Leuten sich dort

153	trifft, sitzt man dann mit denen auf einer Decke oder an einem Tisch und mit denen	187	M.S.: Da wir ja nicht mehr viel hingehen, gibt es diese Gründe ja anscheinend nicht
154	quatscht man dann auch. Aber es ist nicht so, dass es sich jetzt vermischen würde.	188	mehr, die Hauptgründe. Weil jetzt wäre es für mich eigentlich vordergründig Nahrungs-
155	K.B.: Obwohl man ja sich pragmatisch einfach zu anderen an den Tisch setzen	189	aufnahme, muss ich ganz ehrlich sagen. Wenn ich dahin gehen würde, weil ich jetzt
156	muss, weil kein Platz mehr da ist oder an der Schlange steht und nicht weiß, was	190	günstig abends was essen kann. Vorher war es halt Freunde treffen, der soziale Aspekt
157	man grad machen soll, weil man eh warten muss. An und für sich ist ja das Umfeld	191	fand ich überwiegend eigentlich. Bloß, dass man halt [bricht ab]. Gut, die zwei Euro ist
158	so ganz förderlich?	192	halt wirklich ziemlich günstig für drei Gänge, aber das hat mich eigentlich jetzt nicht so
159	T.B.: Mhh.	193	unbedingt dahingezogen. (...)
160	M.S.: Ich finde das Mensaumfeld jetzt auch nicht so förderlich. Da sitzt du auch mit vie-	194	T.B.: Ich würde wahrscheinlich, wenn jetzt Freunde sagen, wir gehen dahin, dann würde
161	len Leuten am Tisch und da unterhalte ich mich ja nicht mit denen. Oder man muss der	195	ich auch dahin gehen. Wegen des Essens, ehrlich gesagt, nicht unbedingt, weil das kann
162	Typ sein dafür.	196	ich auch zuhause. Da hab ich hier so meinen festen Plan, auch mit der Kleinen schön
163	T.B.: Es ist auch, bei der neuen Vokü ist ja (...) da hast du doch ganz viele verschiedene	197	Abendbrot machen. Also, wenn ich da mal hingeh, dann wahrscheinlich, wenn irgend-
164	kleine Plätze. Und ich glaube dadurch, dass es viele kleine Möglichkeiten gibt, setzt man	198	jemand sagt: „Los wir gehen da jetzt alle hin.“ Da würde ich mir 'nen Ruck geben. Also,
165	sich jetzt auch nicht unbedingt zu jemand anders an den Tisch. Also, ich für meinen Teil	199	für mich wären es wahrscheinlich die Freunde, die mich dahin ziehen, weniger das Es-
166	würde mich jetzt eher mit jemanden hinstellen und im Stehen essen, als, ähh, mich jetzt	200	sen.
167	irgendwo mit hinzuquetschen. Glaube ich. Habe ich zumindest noch nicht gemacht. Ich	201	K.B.: Was, würdet ihr sagen, macht die Jenaer Volkküche besonders? Oder was
168	denk' schon, dass man so in seinen Gruppen bleibt. Voll unsozial. (lacht)	202	macht sie aus?
169	M.S.: So bestehende Beziehungen lieber pflegen, wenn man nicht so viel Zeit hat. (...)	203	T.B.: Ich kenne keine andere, leider.
170	K.B.: Und verabredet ihr euch noch mit anderen zur Vokü, dass ihr noch sagt vor-	204	M.S.: Kann man da von der Jenaer Volkküche sprechen, denn es gibt ja noch andere?
171	her: „Wir gehen hin“, oder ist es dann so, dass ihr dann schaut, wer da ist?	205	K.B.: Von Steffens Vokü.
172	T.B.: Früher hat man das gemacht. Da ist man einfach, da konnte man einfach unver-	206	M.S.: Dass wir die Leute kennen. Also, ich war auch schon bei anderen Voküs, auch bei
173	bindlich alleine da hingehen oder so.	207	größeren Veranstaltungen, das war eigentlich auch lecker, gängig.
174	M.S.: Wenn ich jetzt hingehen würde, würde ich schon noch anderen Bescheid sagen,	208	T.B.: Wo? Bei wem? In welchen anderen Städten?
175	auf jeden Fall. Ob sie mal mit hinkommen würden, dass man sich gemeinsam anstellt.	209	M.S.: Heiligendamm zum Beispiel. Das war eine riesen Vokü. Für 4000 Leute haben die
176	T.B.: Man würde wahrscheinlich auch hingehen, wenn andere hinkommen. Also, alleine	210	da gekocht. Also, da gab es mehrere Voküs. Ist ja auch alles nur über Spenden. Die hat-
177	würde ich jetzt nicht auf die Idee kommen, zur Vokü zu gehen. So schade es ist, auch	211	ten da an eine große Tafel dran geschrieben: „Uns fehlen noch 1000 Euro.“ Oder so was.
178	wenn Steffen sagt, komm' vorbei oder so.	212	(...) Das hat funktioniert. Die sind am Ende (...) plus minus Null da raus. Da haben sie
179	K.B.: Das hättest du früher gemacht?	213	auch immer noch durch gerufen bei der Vokü: „Wir brauchen heute noch so und soviel
180	T.B.: Ja. Das war eigentlich auch, das war Mittwoch um acht, das war immer der Termin	214	Leute, die mit schnippeln helfen.“ (...)
181	eigentlich. Noch schnell beim Bäcker gearbeitet bis viertel neun und dann schnell ab zur	215	K.B.: Und die Vokü im Haus, gibt es da Unterschiede, bis auf die Leute, die da
182	Vokü mit riesen Hunger. Das war immer. Da biste auch einfach hin, da haste dich nicht	216	sind?
183	groß verabredet. Jetzt würde ich das machen. Jetzt ist das so ein kleines Highlight, wenn	217	M.S.: Kleiner. Kleinere Räume und alles. Das Essen fand ich eigentlich auch lecker, als
184	man das mal macht. Da fällt das schon aus dem Rahmen.	218	ich da war. Ich fand, das war gutes Essen. Da kannst du dich auch oben aufs Bett chillen
185	K.B.: Ihr habt das zwar schon teilweise genannt, aber könnt ihr nochmal zusam-	219	und essen und so was. Das war ganz nett. Da kannst du draußen Tischtennis spielen und
186	menfassen, was die Hauptgründe sind, zur Vokü zu gehen?	220	alles. Das war schon schön, im Haus die Vokü, aber ganz klein. Keine Ahnung, zwanzig,

221	dreißig Leute, ich weiß nicht wie viel. Es war halt einfach kleiner, aber veganes Essen.	255	M.S.: Weil, da werden ja politische Inhalte sehr stark transportiert, sei es um einen Neo-
222	Ich bin da ja eh immer relativ anspruchslos.	256	nazi-Aufmarsch irgendwo zu verhindern, sei es um, ähm, Flutlichtfestival zum Beispiel
223	T.B.: Die war immer donnerstags, oder ist noch. Und dann gab's immer montags noch	257	zu unterstützen et cetera oder Freiheit für Mumbia (...) oder solche Sachen. Da hängen
224	eine in der (Wiesenstraße?)	258	ja die Plakate eigentlich dort. Also ich finde, die sieht eigentlich jeder. (...)
225	M.S.: Die haben glaube Probleme damit, Teams zu finden, die kochen. (...)	259	K.B.: Macht dir das was aus (...), dass es da kein Fleisch und keine Milchprodukte
226	K.B.: Was wisst ihr über den politischen Hintergrund der Vokü oder ist da was	260	gibt? [an Theresa gerichtet]
227	transportiert worden zu euch, was die Vokü über das Essen hinaus noch möchte?	261	T.B.: Gar nicht. Gar nicht. Ich koche ja in der Regel ja eigentlich auch ohne Fleisch. Ich
228	M.S.: Da ich mit denen zusammengewohnt habe, ja. (lacht) Auch so kriegt man das ja	262	koche ja eigentlich immer ohne Fleisch. Wenn wir Fleisch essen, dann halt bei Matthias'
229	mit auf der Vokü. (...)	263	Eltern zuhause, ansonsten würde ich mir selber vielleicht einmal im Monat irgendwas
230	T.B.: Na ich kenne immer nur Steffens Perspektive und er, naja, jetzt könnt ich wahr-	264	Fleischiges kaufen. (...) Mir macht das gar nichts aus. Ich finde das super lecker. Man
231	scheinlich nur das wiedergeben, was er denkt halt. Ähm. (...) Na kochen für viele, für	265	kann echt ganz viele Gerichte machen ohne Fleisch und ja. Das ist nicht das Thema.
232	die, die halt Bock haben Freunde zu treffen und für wenig Geld gutes Essen zu sich zu	266	K.B.: Und Milchprodukte, fehlen die euch?
233	nehmen. Mhh, politischer Hintergrund, vielleicht ist das ja doch ... zu viel für mich.	267	T.B.: Auch nicht.
234	K.B.: Aber das heißt ja dann auch, dass von den politischen Absichten, die da, also	268	M.S.: In der Vokü?
235	meiner Meinung nach, bei jeder Vokü dahinter sind, nicht so viel transportiert	269	T.B.: Nö. Gar nicht. Ich finde das auch total interessant, was man alles machen kann
236	wird in Jena. Dass es nicht so offensichtlich ist, quasi.	270	ohne Milchprodukte. Also, das ist echt faszinierend, weil das ja echt viel ist, was da ei-
237	T.B.: Könnte man behaupten, ja.	271	gentlich wegfällt. Die Eier, die Milch, also. Echt immer Daumen hoch. Was man sich al-
238	M.S.: Also ich finde, wenn man dafür offen ist, ist das sehr offensichtlich. Also, viele Pla-	272	les einfallen lassen kann.
239	kate haben die ja hier grundsätzlich. Für verschiedene Veranstaltungen wird dabei ge-	273	K.B.: Habt ihr das Gefühl, dass das ankommt bei den Leuten? Also, dass da wirk-
240	worben. Es wird sich ganz klar gegen Nazis positioniert, also gegen rechtes Gedanken-	274	lich auch manche sagen: „Mensch, es geht ja auch ohne Fleisch und ohne Käse.
241	gut. Und, ähm, es geht halt drum eben weg von dieser reinen Konsumorientierung. Je-	275	Mach ich auch mal.“ (...)
242	der soll mitmachen, jeder könnte theoretisch mitmachen. „Wasch deinen Teller selber	276	M.S.: Ich glaube, unbewusst kommt es vielleicht an. Ich weiß nicht, ob es so direkt bei
243	ab. Hier, wir bieten dir was, aber haben jetzt keine reinen Gewinnabsichten“, und solche	277	den Leuten unbedingt ankommt, aber es hinterlässt so seine Spuren drin. Ein bisschen,
244	Sachen. Ich finde schon, dass das ganz stark nach außen getragen wird. Deswegen steht	278	denk ich mir, sensibilisiert die das, aber ich denk mir, also ich hab den Eindruck die
245	da auch „Spende 2Euro“. Ok das ist auch 'ne rechtliche Absicherung, aber es geht ja	279	Leute gehen dahin eher weil sie [bricht ab]. Treffen. Sehen und gesehen werden.
246	wirklich darum, wenn jetzt jemand nicht so viel hätte, ist es auch ok, wenn er da weniger	280	T.B.: Konstantin zum Beispiel. Der kauft sich halt vorher einen Döner, den er isst und
247	rein tut. Das Problem ist, die meisten Leute nehmen das als Richtwert und zahlen dann	281	dann geht er zur Vokü. Hat er schon ein- zweimal gebracht, weil er halt nicht ohne
248	halt die zwei Euro. Aber es ist ja eigentlich so gedacht, dass jemand sagt: „Ok, ich kann	282	Fleisch sein Abendbrot essen möchte.
249	mir das jetzt locker leisten, ich hau' da jetzt zehn Euro rein.“ Und der nächste Punker	283	K.B.: Und isst er dann auch dort?
250	kommt da jetzt und gibt nichts. Das ist ja 'ne Vokü. Das ist ja der Grundgedanke davon.	284	T.B.: Nee. Nö, eigentlich nicht.
251	Ich finde schon, dass die das ziemlich gut versuchen zu transportieren, aber es gibt halt	285	M.S.: Na der ist halt felsenfest davon überzeugt, es geht nicht ohne Fleisch. (...)
252	Leute, die das einfach nicht wahrnehmen, die gucken halt nur aufs Essen (...) und gu-	286	T.B.: Also, solche gib't halt auch, die dann tatsächlich nur wegen der Freunde hingehen,
253	cken dann nicht mal auf die Plakate, die da überall kleben und Aufkleber.	287	nicht wegen [bricht ab]. Aber so die ich kenne, mit denen ich dahingehe, man stellt
254	T.B.: Ja, ich guck auch schon mal auf die Plakate.	288	sich halt darauf ein. Das ist völlig in Ordnung und normal, dass man dann halt ohne

289	Fleisch isst. So viel, denke ich, hab ich da gar nicht drüber nachgedacht. Es ist ja auch		
290	schon jahrelang so.		
291	[Die letzten Minuten des Interviews fragte ich die beiden nach ihrem täglichen Essver-		
292	halten. Theresa nimmt sehr viele Mahlzeiten mit ihrer Tochter Leni zuhause ein. Je nach		
293	Tageszeit ist Matthias dabei. Mittags trifft sich Theresa manchmal mit Freunden. Abends		
294	versuchen sie, zu dritt zu essen. Matthias frühstückt aufgrund seiner Arbeit morgens und		
295	abends oft alleine. An den Wochenenden essen sie meist zusammen. Insgesamt versu-		
296	chen sie, mit der Familie einen rhythmischen Tagesablauf zu finden.]		

Gesunde Ernährung sei ihnen wichtig, gab Theresa auf E-Mail-Nachfrage noch an.⁶⁹⁶ Zum Frühstück gibt es Müsli mit Obst, es wird viel selbst und abwechslungsreich gekocht. Sie verwenden viele Bio- und Vollkorn-Produkte, bauen auf ihrem Balkon und im Garten von Matthias' Eltern Gemüse und Kräuter an. Schokolade wird aber auch viel gegessen, bevorzugt mit Fair Trade-Siegel. Sie sympathisieren mit dem Selbstversorger-Gedanken.

696 E-Mail Theresa Birkner vom 1.8.2011.

XIII. Interview Lisa Groß

Interviewpartnerin:	Lisa Groß (L.G.), Fachbereichsleiterin der Volkshochschule Jena
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	5.7.2011
Art des Interviews:	E-Mail-Interview
Art der Aufzeichnung:	Antwort-E-Mail

Interviewsituation

Lisa Groß, die an der Volkshochschule Jena im Fachbereich Gesundheit arbeitet, bat ich telefonisch um ein paar Angaben zu den Kochkursen. Sie willigte ein, einen Fragebogen zu beantworten und mir Statistiken zu schicken.

Abschrift

Für die Abschrift habe ich Rechtschreib- und Zeichenfehler ausgebessert. Den Stichwortcharakter der Antworten habe ich beibehalten.

1	K.B.: Seit wann bietet die VHS Jena Kochkurse an?	16	dafür?
2	S.G.: Seit den 1920er Jahren. (...)	17	S.G.:
3	K.B.: Wie viele männliche und wie viele weibliche Teilnehmer hatten Ihre Koch-	18	- Kinderkochkurse (Gründe? Zielgruppe schwer zu erreichen)
4	kurse in den letzten vier Semestern?	19	- Backkurse (Gründe? Keine Ahnung)
5	S.G.: Siehe Anhänge.	20	- Spezielle Kurse, wie Ernährung bei Rheuma o.ä. (Gründe? Wichtigkeit, Zusammen-
6	K.B.: Welches Durchschnittsalter haben die Teilnehmer?	21	hang Ernährung – Krankheiten, noch nicht erkannt).
7	S.G.: Wir erfassen nur die Altersgruppe – ansonsten siehe Anhänge.	22	- Ansonsten ist jedes Semester ein Wechsel. Kurse, die sonst gar nie liefen, laufen und
8	K.B.: Wie viel Prozent der Kurse sind ausgebucht?	23	umgekehrt.
9	S.G.: 60 % der Kurse finden statt.		
10	K.B.: Welche Kurse sind besonders beliebt?		
11	S.G.: Fingerfood (Partyhappen), italienische Kochkurse (insb. eigene Nudelherstellung),		
12	„gehobenere Küche“ (lag eindeutig auch am Spitzenkursleiter!), Pralinen/ Schokoladen-		
13	kurse → Bei hoher Nachfrage sind wir immer bestrebt, die Kurse zeitnah nochmalig an-		
14	zubieten.		
15	K.B.: Welche Kurse finden schlechte bzw. wenig Resonanz? Was sind die Gründe		

Statistiken

VHS Jena							VHS Jena						
Statistik: Teilnehmer nach Alter und Geschlecht							Statistik: Teilnehmer nach Alter und Geschlecht						
KursNr: N307 - N30799 / im Zeitraum: 07.09.2009 - 14.02.2010 / alle Kurse / mit AußenSt. / FB: 37							KursNr: S307 - S30799 / im Zeitraum: 31.01.2011 - 31.08.2011 / alle Kurse / mit AußenSt. / FB: 37						
Schlüssel	Bereich	Weiblich	Männlich	o.A.	Gesamt	Prozent	Schlüssel	Bereich	Weiblich	Männlich	o.A.	Gesamt	Prozent
0	7: ohne Angabe	0	0	0	0	0,00	0	7: ohne Angabe	13	6	0	19	0,00
1	1: bis 18 J.	0	0	0	0	0,00	1	1: bis 18 J.	0	0	0	0	0,00
2	2: bis 25 J.	4	1	0	5	0,00	2	2: bis 25 J.	10	4	0	14	0,00
3	3: bis 35 J.	41	11	0	52	0,00	3	3: bis 35 J.	26	2	0	28	0,00
4	4: bis 50 J.	40	8	0	48	0,00	4	4: bis 50 J.	72	5	0	77	0,00
5	5: bis 65 J.	12	7	0	19	0,00	5	5: bis 65 J.	30	6	0	36	0,00
6	6: über 65 J.	7	0	0	7	0,00	6	6: über 65 J.	2	2	0	4	0,00
EV	Einzelveranstaltungen	0	0	0	0	0,00	EV	Einzelveranstaltungen	0	0	0	0	0,00
Summe:		104	27	0	131		Summe:		153	25	0	178	

VHS Jena							VHS Jena						
Statistik: Teilnehmer nach Alter und Geschlecht							Statistik: Teilnehmer nach Alter und Geschlecht						
KursNr: P307 - P30799 / im Zeitraum: 08.02.2010 - 28.08.2010 / alle Kurse / mit AußenSt. / FB: 37							KursNr: R307 - R30799 / im Zeitraum: 06.09.2010 - 30.01.2011 / alle Kurse / mit AußenSt. / FB: 37						
Schlüssel	Bereich	Weiblich	Männlich	o.A.	Gesamt	Prozent	Schlüssel	Bereich	Weiblich	Männlich	o.A.	Gesamt	Prozent
0	7: ohne Angabe	0	0	0	0	0,00	0	7: ohne Angabe	0	1	0	1	0,00
1	1: bis 18 J.	1	0	0	1	0,00	1	1: bis 18 J.	0	2	0	2	0,00
2	2: bis 25 J.	8	8	0	16	0,00	2	2: bis 25 J.	21	3	0	24	0,00
3	3: bis 35 J.	33	16	0	49	0,00	3	3: bis 35 J.	45	13	0	58	0,00
4	4: bis 50 J.	37	25	0	62	0,00	4	4: bis 50 J.	97	9	0	106	0,00
5	5: bis 65 J.	16	4	0	20	0,00	5	5: bis 65 J.	23	6	0	29	0,00
6	6: über 65 J.	1	2	0	3	0,00	6	6: über 65 J.	3	2	0	5	0,00
EV	Einzelveranstaltungen	0	0	0	0	0,00	EV	Einzelveranstaltungen	0	0	0	0	0,00
Summe:		96	55	0	151		Summe:		189	36	0	225	

Abbildung 18: Statistiken der VHS Jena

Für das SS 2008 und das WS2008/09 teilte mir Frau Groß telefonisch folgende Daten mit:

Februar 2008 - September 2008: 104 Frauen, 38 Männer

September 2008 - Februar 2009: 107 Frauen, 45 Männer

XIV. Interview Stefan Bierbichler

Interviewpartner:	Stefan Bierbichler (S.B.), Kochkurs-Dozent
Interviewerin:	Kristina Bennewitz (K.B.)
Datum:	21.9.2011
Art des Interviews:	E-Mail-Interview
Art der Aufzeichnung:	Antwort-E-Mail

Interviewsituation

Stefan Bierbichler kannte ich bereits durch den Gourmand-Kochkurs, als ich ihn telefonisch um ein Interview bat. Da er zu dieser Zeit nicht mehr in Jena wohnte, einigten wir uns darauf, dass ich ihm einen Fragebogen per E-Mail zuschickte. Er füllte diesen gerne aus und zeigte sich interessiert an meinen Forschungen.

Abschrift

Zum Vorgehen s. Interview Lisa Groß (S. 277).

1	K.B.: Was für Teilnehmer nehmen an Ihren VHS-Kursen teil (Geschlecht, Alter, Beruf)?	16	Was erwarten sie?
2		17	S.B.: Überwiegend kleine Tipps & Kniffe erlernen. Zunehmend aber auch wieder Leute,
3	S.B.: Sehr verschieden. Das ist auch zwangsläufig vom Thema des Kurses abhängig!	18	die einfach gar nicht mehr kochen können & Basiswissen bekommen wollen („Knorr-
4	Single-Kochkurse → Singles und Alleinstehende, meist dann ältere Menschen; Län-	19	Maggi-Gesellschaft“). Seit etwa zehn Jahren, insbesondere seit etwa fünf Jahren durch
5	der-Themen „trendy“ → jüngere Teilnehmer, auch über 50+ Jahre; Je nach Ausschrei-	20	das TV bedingt, auch Leute, die dadurch Lust bekommen haben, wieder zu kochen. Er-
6	bung (Wortlaut, ob Speisen benannt, oder nicht, ob traditionell gehalten, ...) unter-	21	wartungen: etwas Besonderes kochen, Abläufe für z. B. Feste besser zu gestalten, Proble-
7	schiedlich; Gesamt: Alle Altersschichten. Von etwa 14 - 90 Jahre ist immer wieder alles	22	me gelöst bekommen, Tricks lernen, einfach Spaß haben (wichtig!) und natürlich auch
8	dabei. Auch Kinderkochkurse.	23	aus Geselligkeit, zum Kochen & Plausch mit Gleichgesinnten.
9	K.B.: Kommen die Teilnehmer überwiegend zusammen mit einem Bekannten/	24	K.B.: Wie viel Prozent Ihrer Teilnehmer sind Stammgäste (d. h. kommen regelmä-
10	Freund oder alleine?	25	ßig mindestens einmal pro Semester)?
11	S.B.:	26	S.B.: 60-70 % sind Stammgäste, einige davon in jedem Kurs dabei, einige in sehr vielen,
12	- Single-Kochkurse: allein bzw. mit Freund(in).	27	einige sporadisch bzw. kursthemenabhängig!
13	- Sonstige Kochkurse: mit Vater/Mutter, mit Geschwistern, mit Freunden, mit Ge-	28	K.B.: Was ist die besondere Motivation dieser Stammgäste?
14	schäftspartnern, mit Kollegen von der Arbeit, auch manchmal mit Oma.	29	S.B.: Mit mir lachen können, gesellige Abende mit Spaß haben, mich „rödeln“ sehen
15	K.B.: Aus welcher Mitovation heraus nehmen die Teilnehmer an Ihren Kursen teil?	30	(Show-Kurse). Erfolge aus „alten“ Kursen erzählen und anderen Teilnehmern mitgeben.

<p>31 K.B.: Gab es eine oder mehrere feste Gruppen, die zu Ihren Kursen kommen?</p> <p>32 S.B.: Ja, private Feiern gehen sehr häufig daraus hervor. Auch viele Geschäftsfeiern o.</p> <p>33 Weihnachtsfeiern. Das ist aber optional. Primär treffen sich auch häufig 3-4 Personen</p> <p>34 oder Vater, Mutter, Kind(er) zum Kochen bei mir.</p> <p>35 K.B.: Wenn ja, was sind das für Gruppen?</p> <p>36 S.B.: Eltern + Kind(er), Geschäftspartner, Kollegen (Arztpraxis, ...), Freunde, sogar</p> <p>37 Nachbarn zum Kennenlernen des „Neuen“, Männer- bzw. Frauengruppen verschiedenen</p> <p>38 Alters, Landfrauenmitglieder.</p> <p>39 K.B.: Gab es in einem Kurs/mehreren Kursen schon mal negative Stimmung, Streit</p> <p>40 oder schlechtes Klima? Wenn ja, warum?</p> <p>41 S.B.: Tritt selten auf, kommt aber vor. Streit gab es nie (seit 1994). Schlechtes Klima, ja.</p> <p>42 Es gab Teilnehmer, die alles besser wussten als der Koch, beim Durchlesen der Rezepte</p> <p>43 schon mäkelten, später kleinlaut zugaben, dass das Gericht dann doch nicht so „sauer“</p> <p>44 wäre, wie im Rezept gelesen, aber bereits viel negative Stimmung verbreitet hat[ten?].</p> <p>45 Das lässt sich nur schlecht kompensieren. Es kam aber nie zum „Rauswurf“ eines Teil-</p> <p>46 nehmers. Ärger gab es auch wegen eines Teilnehmers, der Beschädigungen verursachte,</p> <p>47 aber nicht dafür gerade stehen wollte und über einen Anwalt zu agieren drohte. Hier gab</p> <p>48 dann die Volkshochschule nach.</p> <p>49 K.B.: Haben sich bei Ihren Kursen Freundschaften oder Beziehungen gebildet?</p> <p>50 S.B.:</p> <p>51 - Single-Kochen: 1 Hochzeit, 2 Paare (weiteres nicht bekannt)</p> <p>52 - Senioren-Freundschaften</p> <p>53 - Auch zwei meiner besten Freunde entstammen Kochkursen!</p> <p>54 - Viele Teilnehmer haben privaten Kontakt einmal pro Jahr außerhalb von Kursen.</p> <p>55 - Mit einigen treffe ich mich freundschaftlich, auch immer wieder mehrfach im Jahr.</p> <p>56 - Freundschaftliche Verhältnisse auch zu den Organisatoren der Volkshochschulen</p> <p>57 selbst. Hier liegt man sich gerne in den Armen und quatscht über Privates. Also nicht</p> <p>58 nur Kursteilnehmer betroffen.</p> <p>59 - Kochgruppen fanden zusammen, die gemeinsame Unternehmungen durchführten.</p> <p>60 K.B.: Bekommen Sie Feedback von Ihren Teilnehmern? Wenn ja, welches?</p> <p>61 S.B.:</p> <p>62 - Über die Volkshochschulen, Feedback-Bogen der Volkshochschulen, aber auch privat.</p> <p>63 - Ich erhalte gute/negative Kritiken – ein offenes und ehrliches Verhältnis ist mir stets</p>	<p>64 wichtig.</p> <p>65 Feedback auch direkt nach dem Kurs oder durch Extrabuchungen.</p> <p>66 - Stammgäste sind ebenfalls „Feedback“.</p> <p>67 - Ein wichtiges Feedback ist auch die Ausbildung des Kursleiters. Wenn qualifiziert,</p> <p>68 dann gehen die Teilnehmer ganz anders an die Sache heran. Feedback, da z. B. viele</p> <p>69 Fragen zu anderen Food-Themen im Kurs.</p>
--	---

Ehrenwörtliche Erklärung

Hiermit erkläre ich,

- a) dass mir die Promotionsordnung der Philosophischen Fakultät der Friedrich-Schiller-Universität bekannt ist,
- b) dass ich die Dissertation selbst angefertigt habe, keine Textabschnitte eines anderen Autors oder eigener Prüfungsarbeiten ohne Kennzeichnung übernommen und alle von mir benutzten Hilfsmittel und Quellen in dieser Arbeit angegeben habe,
- c) dass ich bei der Auswahl und Auswertung des Materials sowie bei der Erstellung des Manuskripts keinerlei Hilfe gehabt habe,
- d) dass ich nicht die Hilfe eines Promotionsberaters in Anspruch genommen habe und dass Dritte weder unmittelbar noch mittelbar geldwerte Leistungen von mir für Arbeiten erhalten haben, die im Zusammenhang mit dem Inhalt der vorgelegten Dissertation stehen.

10.02.2014

Kristina Bennewitz
